

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

7. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

rupfe es (ohne es zu brühen), reinige und dressiere es wie beim Geflügel angegeben ist und brate es nach obiger Angabe. Man gibt gebratenes Geflügel entweder warm oder kalt.

1804. Gebratenes junges Huhn gehackt zu geben.

Wenn dem Kranken verordnet ist, gebratenes Huhn gehackt zu genießen, so schneide man Brust- oder Schenkelteil vom frisch gebratenen Huhn ab, löse schnell die Knöchlein aus und verfare im übrigen wie beim gehackten Kalbfleisch angegeben ist (siehe Nr. 1794).

1805. **Gebratene Taube** brate man gespickt oder ungespickt nach Nr. 799. Man reiche sie aber keinem Kranken, dem sie nicht erlaubt oder verordnet ist, da das Fleisch der Taube hitziger ist als das des Hahnes.

1806. **Forelle.** Man schneide die getötete Forelle von der untersten hintern Flosse bis zum Kopf auf, nehme und wasche sie aus, lege sie in so viel kochenden Weißwein nebst reichlich Salz (und wenn man will auch Fleischbrühe), daß derselbe über dieselbe zusammengeht; lasse einen Wall darüber kochen und stelle sie im Sud zugedeckt bei Seite. Nach 10 Minuten richte man den Fisch an und reiche ihn dem Kranken.

1807. **Sol.** Sol wird nach Nr. 901 gereinigt, mit Butter bestreut, in kochenden Weißwein nebst Fleischbrühe gelegt und so lange gelassen bis er Risse bekommt (2 bis 3 Minuten), alsdann läßt man ihn noch 5 bis 8 Minuten im Sud (welchen man vom Feuer genommen) liegen und gibt ihn heiß.

1808. **Fröschenschenkel.** Von den Fröschenschenkeln werden die Füße weggeschnitten (die sich oft noch an denselben befinden), erstere gewaschen, auf einem Tuch getrocknet und gesalzen. 10 Minuten vor dem Gebrauche thue man sie nebst einem Stückchen süßer Butter in eine flache Pfanne, wanne sie von Zeit zu Zeit untereinander, bis das Fleisch weich ist und sich von den Knöchlein löst.

7. Abteilung.

Gemüse.

1809. **Schwarzwurzeln** werden geschabt und in Wasser nebst Citronensaft gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Alsdann kochte man sie in reichlich siedendem Wasser nebst Milch und Salz bis sie sehr weich sind; dann zieht man sie heraus auf einen Teller, gießt ein wenig frischen abgefetteten Bratenjus darüber und legt, wenn es erlaubt ist, ein Stückchen süße Butter darauf.

1810. Spargeln. Die dicken Spargeln mit kleinen rötlichen Spitzen sind die besten. Von diesen schabe man die dünne Haut vom weißen Stengel, binde sie zusammen und koche sie in siedendem gesalzenem Wasser bis die Spitzen weich sind. Dann ziehe man sie heraus und gebe sie bloß abgessotten, oder mit frischem abgefettetem Bratenjus übergossen, oder lege, wenn es erlaubt ist, 1 Stückchen süße Butter darauf.

1811. Artischofen werden im kochenden Wasser so lange gelassen bis man den Bolzen herausnehmen kann, dann, wenn dieser entfernt ist, koche man sie in gesalzenem Wasser sehr weich und gebe sie je nach Verordnung mit oder ohne Bratenjus oder süßer Butter.

1812. Blumkohl. Man schäle vom Blumkohl die Haut von den Störzen außen herum ab, koche ihn in gesalzenem siedendem Wasser oder in der ebenfalls siedenden Fleischbrühe weich und lege, wenn es dem Kranken erlaubt ist, ein wenig süße Butter darauf oder gieße entfetteten heißen Bratenjus darüber.

1812a. Stachis. Man koche ihn nach Nr. 1075a und verfare im übrigen wie bei Blumkohl Nr. 1812.

1813. Rosenkohl. Jungen festen Rosenkohl koche man 15 bis 20 Minuten in gesalzenem siedendem Wasser weich, richte ihn an, lege mit Erlaubnis einige Stückchen süße Butter darauf oder gieße heißen abgefetteten frischen Bratenjus darüber.

1814. Junge grüne Erbsen. Junge grüne Erbsen werden ausgeschotet, erlesen und gewaschen, in gesalzenem siedendem Wasser mit oder ohne süße Butter weichgekocht oder (wo es erlaubt ist) in etwas süßer Butter und Fleischbrühe weichgedämpft, angerichtet und mit oder ohne frischen Bratenjus übergossen.

1815. Junge Rotgelbrüben. Die runden zarten Gelbrüben werden geschabt, in gesalzenem siedendem Wasser mit oder ohne einem Stückchen süßer Butter sehr weichgekocht und aus dem Wasser gezogen angerichtet.

8. Abtheilung.

Milch- und Eier Speisen.

1816. Reisbrei siehe Nr. 1206. Diesem und den folgenden Breiarten wird weder Butter noch Wasser beigelegt und womöglich länger, und ganz langsam, gut ausgekocht.

1817. Reismehlbrei siehe Nr. 1209.