Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

8. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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 abgesotten, oder mit frischem abgefettetem Bratenjus übergossen, oder lege, wenn es erlaubt ist, 1 Stückchen süße Butter darauf.

1811. **Artischoken** 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 Storzen 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 verfahre 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. Abteilung.

Milch- und Eierspeisen.

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

1817. **Reismehlbrei** siehe Nr. 1209.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1818. **Mehlbrei** siehe Nr. 1207.

1819. **Hafergriesbrei oder Hafermus,** siehe Nr. 1208. Am besten nehme man in Büchsen verschlossenes Hafermehl (fleurs d'avénaline).

1820. **Griesbrei** siehe Nr. 1210.

1821. **Weichgesottenes Ei.** Das oder die Eier lege man während 2 Minuten in kochendes Wasser und reiche sie, in eine Serviette gehüllt oder in laues Wasser gelegt, sogleich dem Kranken.

1822. **Spiegelei in Wasser gekocht.** In einer flachen Pfanne lasse man ganz wenig Wasser (einige Eßlöffel voll) aufkochen, schlage ein frisches Ei hinein, indem man die Pfanne schräg hält, damit sich dieses nicht zu sehr ausbreiten kann. Ist ein Teil des Weißen und das Gelbe noch flüssig, so nehme man es mit der Eierschaufel sorgfältig heraus auf einen erwärmten Teller und gebe es sogleich mit oder ohne Salz bestreut.

1823. **Plattenmus.** Ein oder zwei Eier verklopfe man mit der Gabel in einem Schüsselchen, füge einen Löffel voll gestoßenen Zucker bei, auch 2 bis 3 Deciliter Milch, bestreiche eine kleine Kochplatte mit süßer Butter, gieße die Masse hinein und backe das Mus im Ofen, auf dem Dampf oder auf Kohlen bis es gestockt ist.

1824. **Plattenmus mit Aepfeln.** 2 große oder 4 mittlere saure, weichkochende Äpfel, 2 Eier, 2 Deciliter Milch, 1 Eßlöffel voll Zucker unter die Eier und 1 bis 2 Eßlöffel Zucker zu den Äpfeln. Man schäle die Äpfel, schneide sie in dünne und kleine Stückchen, streue Zucker, auch, wenn es erlaubt ist, Rosinen und einen Eßlöffel voll Kirschwasser darunter, lege sie in eine Kochplatte und dämpfe sie im heißen Ofen nebst einigen kleinen Stückchen (15 Gr.) süßer Butter weich, gieße dann einen Dritteil der Eiermilch darüber, wenn diese Masse gestockt ist die übrigen 2 Dritteile und backe das Mus so lange bei guter Hitze im Ofen bis es fest ist. Ist nicht gestattet Butter anzuwenden, so bereite man gut eingekochtes Äpfelmus nach Nr. 1157, mit oder ohne Rosinen und Citronenschale, fülle dieses kalt in die mit Butter bestrichene Platte und verfahre im übrigen wie oben.

1825. **Reisspeise mit Aepfeln.** Dickeingekochtes Apfelmus lege man zweifingersdick in eine mit Butter bestrichene Kochplatte oder Saladière, decke den 4. Teil der Reismasse von Nr. 1297 darauf und backe dieses in einem heißen Ofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg