Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

13. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

1846. Kleien-(Krüsch-)Wasser. 3 Eßlöffel voll Kleie (Krüsch) wird in 8 Deciliter kochendes Wasser gethan, 1—2 Minuten darin gekocht und abgeseiht. Mit 45 Gr. Zuckerkandel wird es nochmals beigesetzt und so lange gelassen bis sich derselbe darin aufgelöst hat, hernach ein wenig abgekühlt über 2 mit etwas kaltem Wasser zerklopften Eigelb unter beständigem Rühren so behutsam angerichtet, damit die Eier darin nicht gerinnen. Krüschwasser wird warm gegen Husten genommen und muß jeden Tag frisch bereitet und bei gelinder Wärme gehalten werden.

12. Abteilung.

Saft, Syrup gegen Husten.

1847. Eibischsaft. 15 Gr. zu kleinen Stückchen geschnittene Eibischwurzeln thue man nebst 1 bis 2 Löffel voll Zucker in 2 Deciliter frisches Wasser, lasse sie unter jeweiligem Rühren so lange liegen bis der Saft gallericht ist und seihe ihn dann von den Wurzeln ab.

1848. Weißrübensaft. Eine ungeschälte reingewaschene große weiße Rübe wird ausgehöhlt (indem man die Wände und den Boden noch ziemlich dick läßt), mit gestoßenem Zuckerkandel gefüllt und in einem Gefäß auf den mäßig warmen Ofen gestellt. Sobald sich der Zucker mit dem Saft der Rübe aufgelöst hat, kann von Zeit zu Zeit kaffeelöffelvollweise davon genommen werden.

1849. Hauswurzelsaft. Saftige Hauswurzelblätter werden im Porzellanmörser oder in einem dicken Glas mit dem Holzstößel zu einem dünnen Brei gestoßen, durch ein Tüchlein in ein Glas gepreßt, in welchem man so viel gestoßenen Zuckerkandel füllt, daß derselbe mit dem Saft in gleicher Höhe steht. Diesen stellt man in die Nähe des Ofens nnd nimmt von Zeit zu Zeit einen Kaffeelöffel davon.

13. Abteilung.

Grog.

1850. Grog siehe Nr. 1650.

1851. Weingrog. 1 Deciliter angebrühter schwarzer Thee, 1 Deciliter kochenden Weiß- oder Rotwein, nebst 2 Eßlöffel voll Cognac und ebensoviel gestoßenen Zucker gieße man zusammen in ein Glas und genieße es so heiß als möglich gegen Erkältung.

1852. Biergrog. 2 Eigelb verrühre man mit einem starken Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und ebensoviel kaltem Wasser, rühre 2 Deciliter heißes (nicht kochendes) Bier darunter und gebe ihn warm gegen Husten.

1853. Eiergrog. 2 frische Eigelb verrühre man mit einem gehäuften Eßlöffel voll gestoßenem Zucker glatt (aber nicht schaumig), rühre 1 Deciliter kaltes Wasser und 2 Eßlöffel voll Cognac darunter, fülle den Grog in ein Fläschchen und gebe dem Kranken davon nach Verordnung. Schwerkranken dient dieser Grog als Nahrung und Kühlung.