

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen**

**Zähringer, Viktoria**

**Freiburg im Breisgau, 1897**

XXVIII. Speisen und Getränke für Kranke.

**urn:nbn:de:bsz:31-54724**

## XXVIII. Speisen und Getränke für Kranke.

### 1. Kraftbrühe für Kranke oder für schwache Magen.

Hier kann man viel oder wenig Brühe machen. Man schneidet gewöhnlich 2 Pfd. ganz mageres Ochsenfleisch in ganz kleine Würfel, thut das Fleisch in eine Flasche, die eine weite Oeffnung haben muß, und schüttet gar nichts daran, sondern bindet bloß die Flasche mit doppelter Blase fest zu, stellt sie in einen Topf mit kaltem Wasser, läßt es 5 bis 6 Stunden kochen und dann im Wasser kalt werden. Nachdem wird die Blase abgenommen, die Brühe durch ein Sieb gegossen und dem Kranken serviert, kalt oder warm, wie man es liebt. Es giebt zwar nur einige Eßlöffel voll.

### 2. Hühnerjuppe für Kranke.

Man nimmt ein sehr altes Huhn; wenn dieses gepuzt und abgenommen ist, schneidet man es in vier Stücke, wäscht dasselbe gut; wenn beliebt, thut man noch 1 Pfd. Ochsenschenkel oder Ochsenriemenstück dazu; für diese Portion nimmt man nur 2 Liter Wasser, etwas weißen Lauch, das nötige Salz, weiter darf jedoch nichts an das Fleisch gethan werden. Jetzt stellt man dasselbe ins kalte Wasser und läßt es langsam kochen; dann verschäumt man es gut, deckt es fest zu und läßt es 4 bis 5 Stunden langsam kochen, dann schüttet man die Brühe durch ein sauberes Tuch, nimmt das Fett alles weg und giebt sie dem Kranken zu trinken.

### 3. Froschbrühe.

Wenn die Frösche sauber gepuzt und gewaschen sind, schüttet man zu 25 Fröschen  $\frac{1}{2}$  Liter kaltes Wasser, nur sehr wenig Salz und weißen Lauch in einen kleinen Topf, stellt sie auf Kohlen und läßt sie 1 Stunde langsam kochen, seigt sie dann durch ein Tuch und verwendet sie.

### 4. Schneckenjuppe für Kranke.

18 bis 20 gepuzte Schnecken reibt man gut mit Salz, wäscht sie zwei- oder dreimal mit Wasser recht gut ab, thut sie in einen Topf mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser nebst sehr wenig Salz und dem nötigen Gewürz, welches der Arzt verordnet, dann läßt man es zugedeckt ganz langsam 5 bis 6 Stunden kochen und seigt die Brühe hernach durch ein Tuch; dann ist sie zum Gebrauch fertig.

### 5. Gallerte für Kranke.

2 Pfd. mageren Ochsenchenkel und 2 gut verhackte Kalbsfüße wäscht man sauber, legt alles in einen Topf mit 2 Liter kaltem Wasser, etwas gelben Rüben, ein wenig weißem Lauch und dem nötigen Salz, dann läßt man es zugedeckt 4 Stunden langsam kochen; nachher schüttet man eine Flasche alten Weißwein dazu und läßt es noch 1 Stunde kochen, dann hebt man das Fleisch mit einem Schaumlöffel heraus, seiht die Gallerte durch ein Sieb und stellt sie abseits; den andern Tag, wenn die Gallerte gestockt ist, nimmt man das Fett oben sauber weg und macht sie klar. Man verklopft in einem weißen Topf 4 Eiweiß samt der sauberen Schale, giebt  $\frac{1}{8}$  Liter guten Weißwein, dann die Gallerte dazu und rührt sie mit einem Holzlöffel, bis sie kocht; wenn die Gallerte einen Ball gefocht hat, stellt man sie vom Feuer und deckt sie zu, nun bindet man ein leinenes Tuch an 4 Stuhlfüße und stellt den Stuhl umgestürzt auf einen Tisch. Jetzt muß man 3 Schüsseln bereit halten, eine unter das Tuch stellen und die Brühe oben hinein schütten; solange sie trüb läuft, so lange muß man sie wieder oben hineinschütten, deswegen braucht man 3 Schüsseln. Erst wenn es hell läuft, läßt man es ruhig gehen, oben darf gar nicht gerührt werden, sonst wird es trübe; sollte nicht alles durchlaufen, so muß es wieder heiß gemacht und wieder oben darein geschüttet werden; nachher stellt man die Gallerte ins Kalte und läßt sie stocken bis zum Gebrauch.

### 6. Kümmeluppe.

Trockenes Weißbrot schneidet man in ganz kleine Würfel, röstet daselbe in heißer Butter schön gelb, schüttet das Brot in ein Sieb, damit alles Fett abtropft, dann legt man das Brot in einen Topf nebst einem Eßlöffel voll Kümmel und schüttet Wasser daran, soviel man Suppe will und läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen; nach diesem verrührt man 1 oder 2 Eigelb in der Suppenschüssel mit 2 Eßlöffel voll Wasser und schüttet die Suppe an die Eier.

### 7. Körbelsuppe.

Man wäscht 2 Hände voll Körbelkraut und verwiegt es sehr fein, dann thut man sehr wenig frische Butter in eine Kasserolle, das Gewiegte darein und dünstet es 5 Minuten. Hierauf schüttet man Kalbfleischbrühe daran und läßt es kochen; liebt man die Suppe dick, so kann man an das Körbelkraut etwas Mehl thun und mitdämpfen lassen, aber dann muß es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Vor dem Anrichten kann man 1 oder 2 Eigelb in der Suppenschüssel mit wenig Wasser verrühren und die Suppe darein anrichten.

### 8. Weinsuppe.

In ein Glas voll alten Wein und ebensoviel Wasser thut man Zucker nach Belieben, bis es süß genug ist, dann läßt man es zugedeckt bis auf die Hälfte einkochen, legt 1 oder 2 Stückchen gebähtes Brot hinein, dann verrührt man 1 Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser und richtet diese Weinsuppe darüber an.

### 9. Reis und Gerste.

Für Kranke kocht man gewöhnlich diese Suppen mit Kalbschenkel und altem Huhn; man kann 2 Tage an einem alten Huhn kochen; dann verschneidet man es in 2 Teile, legt es hernach in einen weißen Topf nebst dem nötigen Salz und läßt es ganz langsam kochen; wenn die Brühe gut verschäumt ist, giebt man etwas Reis oder Gerste hinein und läßt alles kochen, bis es weich ist, dann treibt man es durch ein Haarsieb.

### 10. Spargel für Kranke.

Wenn die Spargeln gut geschält sind, werden sie im Wasser 10 Minuten blanchiert; darf der Kranke keine Spargelsauce essen, so kocht man dieselben in der Fleischbrühe noch vollends fertig und giebt sie (die Spargeln) dem Kranken.

### 11. Eine braune gekochte Creme.

In einer gelben Pfanne röstet man 2 Eßlöffel voll feinen Zucker schön lichtgelb, schüttet  $\frac{1}{4}$  Liter kuhwarmer Milch dazu, läßt sie zwei Wall aufkochen und wieder abkühlen. Inzwischen verklopft man 4 Eigelb in einer tiefen Porzellanplatte mit 2 Eßlöffel voll Zucker, dann rührt man die Milch darein, stellt die Platte auf kochendes Wasser, läßt es kochen, deckt eine Platte oben darauf und in  $\frac{1}{2}$  Stunde ist es fertig.

### 12. Frische Eier zu fieden.

Man nimmt die Eier so frisch, als man sie nur haben kann, solche, welche am gleichen Tage gelegt sind, können keinem Kranken schaden; man schüttet kochendes Wasser darüber, gießt es nach 3 Minuten wieder weg, schüttet nochmals kochendes Wasser darüber, läßt die Eier 2 Minuten darin, dann sind sie gut. Es ist aber besser, wenn der Kranke nur das Gelbe isst und das Weiße beiseite läßt.

### 13. Gerstenwasser.

$\frac{1}{4}$  Pfd. Gerste verliest und wäscht man sauber, thut sie in eine Kasserolle, giebt 2 Liter Wasser darein und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen;

vor dem Durchsiehen thut man den Saft von einer Citrone nebst etwas Zucker dazu, läßt es noch einen Ball kochen, gießt dann alles durch ein feines Sieb und läßt den Kranken davon trinken.

#### 14. Reiswasser.

Wird auch so gekocht wie Gerstenwasser, nur legt man statt Citronen ein Stückchen ganzen Zimt hinein und läßt es mitkochen, in  $\frac{1}{2}$  Stunde ist es fertig, dann wird es durch ein feines Sieb gegossen.

#### 15. Wasser von schwarzen Kirichen gegen den Husten.

Man stoßt  $\frac{1}{2}$  Pfd. gedörrte schwarze Kirichen samt Stiel und Stein, thut  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser dazu und kocht sie 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunde zugedeckt, dann läßt man sie stehen. Wenn man dieses Wasser trinken will, muß es wieder lauwarm gemacht werden.

#### 16. Warme Limonade.

2 saftige Citronen drückt man weich, verschneidet sie, drückt den Saft in eine Porzellanschüssel, thut 100 Gramm Zucker und 1 Liter kochendes Wasser dazu; sollte die Limonade nicht süß genug sein, so kann man immer noch etwas Zucker darein legen; wenn man den starken Geruch liebt, kann man noch etwas von der gelben Citronenschale hineinlegen und die Limonade warm trinken.

#### 17. Krampfstillende Limonade.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfd. reine Gerste und ungefähr 10 Schwarz-  
wurzeln, pußt diese sauber und schneidet sie in kleine Stückchen, dann ebensoviel Cichorienwurzeln nebst 30 Gramm geraspeltes Hirschhorn, schüttet 3 Liter Wasser daran und kocht es, bis es nur noch 1 Liter ist, dann seihet man es durch ein Haarsieb und giebt es dem Kranken zu trinken.

#### 18. Brustthee mit Ei gegen den Husten.

Will man einen guten Thee haben, so gießt man kochendes Wasser in die Theekanne, läßt es darin stehen, bis die Kanne ganz heiß ist, schüttet dann das Wasser weg und thut den Thee hinein. Hierauf schüttet man nur  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser daran, läßt es 5 Minuten stehen und gießt dann das andere kochende Wasser dazu. So ist der Thee am besten, nur darf man ihn jetzt nicht mehr lange stehen lassen, sonst wird er rauh. Will man diesen Brustthee als Nahrung nehmen, so verklopft man 1 oder 2 Eigelb in einer Tasse nebst einem Löffel voll gestoßenem Brustzucker, verrührt das Ei damit und seihet den Thee an das Ei und trinkt ihn recht heiß.

### 19. Mohren- oder Kellereisel-Saft.

Dieser Saft ist besonders gut für Kinder, die schwer zahnen. Man sucht diese Tierchen in den Kellern unter altem Holz, wo es finster und feucht ist. Ungefähr 20 Stück wäscht man sauber, dann legt man sie lebend in einen steinernen Mörser und verreibt sie ganz fein, thut dann  $\frac{1}{2}$  Tasse ungesalzene Fleischbrühe daran, preßt es durch ein feines Tuch und giebt es den Kindern zu trinken morgens zwischen 9 und 10 Uhr und nachmittags zwischen 4 und 5 Uhr.

### 20. Wermut-Wein.

Man nimmt 40 Gramm gedörzten, gemeinen Wermut und ebensoviel römischen Wermut, macht beides ganz klein, thut es in eine Flasche, gießt 1 Liter recht guten, alten Wein dazu, läßt es 48 Stunden stehen, dann filtriert man und verwahrt es. Vor dem Essen trinkt man jedesmal einen rechten Schluck, dieses giebt Appetit.

### 21. Wacholderbeeren-Mus.

Will man dieses Mus aufbewahren, so kann man etwa 2 Liter frische Beeren kochen; thue sie in einen weißen Topf, schütte 2 Liter Wasser daran, decke sie zu und lasse sie 2 bis 3 Stunden kochen. Man darf sie öfters umrühren, damit sie nicht ansitzen. Will man das Mus gleich essen, so darf es nicht so lange kochen, man preßt es durch ein Haarsieb oder noch besser durch ein grobes Leinentuch, stellt das Ausgepreßte wieder auf das Feuer mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestoßenem Zucker, läßt es jetzt wie Honig einfochen und verwahrt es in Gläsern; wenn es kalt ist, so bindet man die Gläser fest zu bis zum Gebrauch.

### 22. Melissenthee.

Die Gartenmelisse ist eines der vortrefflichsten Mittel gegen Nervenaufrregung. Hat man frische Blüten, so nimmt man eine kleine Hand voll; es ist besser, wenn man den Thee trocken und rein aus dem Garten haben kann; er soll nicht gewaschen werden. Man thut denselben so in die Theekanne und schüttet kochendes Wasser darüber, soviel man denkt zu trinken. Ist der Thee getrocknet, so nimmt man für eine Tasse einen Eßlöffel voll und brüht ihn ebenfalls mit kochendem Wasser. Will man den Thee wohlriechend haben, so thut man etwas Citronenschale dazu.

### 23. Sirup von unreifen Trauben.

Man preßt aus unreifen Trauben den Saft, seigt ihn durch ein Tuch und läßt ihn über Nacht stehen. Den andern Morgen gießt man das Klare davon ab, nimmt zu 2 Pfd. Saft  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker

und kocht ihn zu einem dicken Sirup. Dem Fieberkranken thut man einen Eßlöffel voll in ein Glas Wasser; es löscht den Durst und wird bei hitzigen Krankheiten verwendet.

#### 24. Perlwasser.

Bei Kopfsweh oder sonst Uebelkeiten ist dieses Perlwasser sehr zu empfehlen. In eine gelbe oder weiße Pfanne thut man ein Trinkglas voll Wasser nebst einem Stückchen Zucker. Man setzt es auf ein kleines Feuer; in 2 oder 3 Minuten sieht man am Boden Perlen, wie ganz kleine, echte Perlen, dann schüttet man dieses Wasser in ein Glas und trinkt es gleich.

#### 25. Kinder-Brei.

Man setzt 1 Liter frische Milch auf das Feuer, inzwischen nimmt man 12 bis 15 Gramm schönes Weizmehl in ein Schüsselchen und rührt dieses mit wenig Wasser glatt, so daß keine Knollen darin sind. Wenn die Milch zu steigen anfängt, dann rührt man mit einem Holzlöffel den Teig langsam darein, stellt es auf ein ganz schwaches Feuer und läßt es 1 $\frac{1}{2}$  bis 2 volle Stunden kochen. Man kann eine Prise Salz hinein thun oder ein Stückchen Zucker. Für kleine Kinder und für Kranke ist dieser Brei sehr zu empfehlen.

#### 26. Gedörrte Zwetschgen zu kochen für Kranke.

Die Zwetschgen müssen gut in lauem Wasser gewaschen werden, dann werden sie in einen irdenen Topf gethan, mit Wasser ganz bedeckt nebst dem nötigen Zucker und so läßt man die Zwetschgen zugedeckt eine ganze Stunde schnell fortkochen; dann schüttet man auf 1 Pfd. Zwetschgen  $\frac{1}{2}$  Liter guten alten Wein. Liebt man den Rotwein, so kann man solchen nehmen; man läßt sie noch eine Stunde zugedeckt kochen und in der Brühe erkalten. Diese Zwetschgen können keinem Kranken schaden.

#### 27. Aepfelgelee für Kranke.

Dieses Gelee macht man im Winter von ganz reifen Reinetten. Die Aepfel sollen ganz mürbe sein; man schneidet jeden Apfel in 4 oder 6 Schnitze, thut zu 2 Pfd. Aepfeln einen Liter guten alten Weißwein in einen weißen Topf, deckt sie zu und läßt sie ganz langsam kochen, aber ohne darin zu rühren. Nach Verlauf von  $\frac{3}{4}$  Stunden schüttet man die Aepfel in ein sauberes Haarsieb, läßt sie gut in eine Schüssel abtropfen, dann diesen Saft noch durch ein grobes leinenes Tuch laufen, wäscht den Topf aus, thut 1 $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker und den Saft darein und läßt es kochen. Wenn man sieht, daß es dick werden will, so verschäumt man den Zucker und läßt den Saft kochen, bis ein Tropfen auf einem Porzellanteller stockt. Nachher verwahrt man die Gelee in Gläsern.



