

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

**Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise**

Karlsruhe, 1896

Anhang

urn:nbn:de:bsz:31-106093

Anhang.

Krankenkost.

Bedingt das Kochen im allgemeinen, wie schon erwähnt, große Sorgfalt und Aufmerksamkeit, so hat man diese bei der Zubereitung von Krankenkost noch ganz besonders zu berücksichtigen. Die Wahl der Speisen richtet sich vor allem nach dem Charakter der Krankheit und sollte die Diät, wenn irgend möglich, stets von dem behandelnden Arzte vorgeschrieben werden. Schwer verdauliches Gewürz, Saures und Fetttes sind streng zu vermeiden. Selbst die dem Kranken öfter gereichte Bouillon muß vorsichtig von allem Fett befreit sein. Das kleinste Versehen in der Krankenkost kann eine nachteilige Wirkung auf den Zustand des Patienten ausüben, ja demselben selbst gefährlich werden.

Suppen.

1. Kalbfleischbouillon.

1 Pfund Kalbsturz (d. i. Beinfleisch) wird mit Wasser und ein klein wenig Salz zu Feuer gestellt und etwa 2 Stunden langsam gekocht. Alsdann löse man das Kalbfleisch von den Knochen, passiere es mit der Bouillon durch ein Haarsieb und rühre die Suppe mit 1 Eigelb ab. Man kann auch das Fleisch in kleine Würfel schneiden, macht die Bouillon mit etwas Mehl sämig, rührt sie mit 1 Eigelb ab und passiert die Suppe über die Fleischstückchen.

2. Haferischleim.

Etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Hafergrütze wird in kochendes Wasser gerührt und wenigstens 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden langsam gekocht. Alsdann durch ein Haarsieb passiert, mit Wasser oder auch kräftiger

Bouillon verdünnt und etwas Salz daran. Man läßt die Suppe eben aufkochen und rührt sie mit 1 Eigelb ab.

3. Gerstenschleim.

$\frac{1}{4}$ Pfund Gerste wird mit Wasser zu Feuer gestellt, ein klein wenig Butter daran gethan und die Gerste $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden langsam gekocht, dann durchpassiert, mit Wasser oder kräftiger Bouillon verdünnt, glatt gerührt, giebt ein wenig Salz dazu und noch einige Minuten kochen lassen. Die Suppe mit 1 Eigelb abrühren.

4. Reismehlsuppe.

65 Gramm Knorr's Reismehl mit kaltem Wasser glatt gerührt, wird in kochende kräftige Bouillon gegeben, ein wenig Salz dazu, und die Suppe 10—15 Minuten kochen lassen, ein kleines Stückchen gute frische Butter daran wird dieselbe zarter machen, alsdann rühre man sie mit 1 Eigelb ab.

5. Brotsuppe.

1 Milchbrötchen wird abgerieben und zerschnitten, mit Wasser, ein klein wenig Butter und Salz zu Feuer gestellt, gut verkocht und glatt gerührt. Man kann dieselbe mit kochendem Wasser oder guter Bouillon verdünnen, nach Belieben durchpassieren und mit 1 Eigelb abrühren oder auch etwas süßen Rahm zugeben.

6. Weinsuppe.

In 10 Gramm heißer Butter dämpfe man 1 Kaffeelöffel voll Mehl, rühre dies mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein ab und lasse es einige Minuten kochen, dann schlägt man 1 ganzes Ei mit 30—40 Gramm Zucker schaumig und mischt die Suppe vorsichtig darunter.

7. Hammel- und Hühnerbrühe.

Siehe Nr. 1 und Nr. 4.

Fleischspeisen.

8. Haché.

Von feingewiegtem übrigen Kalbsbraten oder Hühnerfleisch, bereitet man ein Haché, indem man ein wenig Mehl und Butter dämpft, dasselbe mit etwas Bouillon verdünnt, das gewiegte Fleisch und Salz nach Geschmack eben darin aufsochen läßt und dann mit 1 Eigelb abrührt.

9. Kalbsfleischklößchen.

Man richte sich hierbei ganz nach Nr. 326 und gebe sie dem Kranken in kräftiger Bouillon oder dünner Butterauce.

10. Junge Täubchen.

Man brate die Täubchen (s. Nr. 163), dieselben werden nicht gefüllt.

11. Junge Hähnchen oder Feldhühner.

Hähnchen, (s. Nr. 161) sie werden gleich Täubchen, nicht gefüllt, desgleichen Feldhühner (s. Nr. 169).

12. Hühner mit Reis.

Ein junges Hähnchen wird, nachdem es ausgenommen, gesengt und gewaschen ist, mit so viel kochendem Wasser zu Feuer gestellt, daß dasselbe bedeckt ist, nach $\frac{1}{4}$ Stunde etwa 50 Gramm Reis, sowie etwas Salz beigelegt und zusammen 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde langsam weich gedämpft. Dann zieht man die Haut von dem gekochten Hähnchen, löst das Fleisch von den Knochen, nimmt alles Fett ab und serviert das Hähnchen mit dem Reis.

13. Hühnerstrifaffee.

Ein junges Hähnchen wird gleich vorhergehendem im Wasser etwa 1 Stunde weich gekocht, von der Hühnerbrühe eine einfache Butterauce (s. Nr. 65) bereitet, mit Eigelb abgerührt und wenn gestattet, ein Eßlöffel voll Weißwein zugefügt.

14. Kalbsbrieschenragout.

Ein schönes Kalbsbrieschen muß eine Zeit lang in Wasser gelegt werden, damit das Blut herauszieht, dann mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer gestellt und 15—20 Minuten gekocht. Das Brieschen abgezogen, in wenig Butter leicht angebraten und mit einer einfachen Butter Sauce (s. Nr. 65), welche mit der Brieschenbouillon und mit 1 Eigelb abgerührt wird, serviert.

15. Kalbschnitzel au naturel.

Hierzu nehme man nur recht zartes Kalbsfleisch, möglichst vom Kalbsfricandeau, klopfe das Fleisch gut, streue etwas feines Salz darauf und brate es in der Omelettepfanne mit heißer Butter in einigen Minuten leicht auf beiden Seiten etwas braun, gebe es auf einen heißen Teller und serviere das Schnitzel ohne Butter nur mit dem aus demselben gezogenen Saft.

16. Hammelfoteletts.

Zu 1 Hammelfotelette nimmt man 2 Rippen, entfernt die eine, schabt das Knöchelchen, schneidet das Fett ab, klopft die Kotelette, streut ein wenig Salz darauf und bratet sie langsam etwa 5 Minuten in heißer Butter auf beiden Seiten braun, serviert sie mit dem ausgezogenen Saft.

17. Rehbeefsteaks.

Rehbeefsteaks schneidet man aus der Keule oder dem Rücken, klopft sie leicht, streut etwas feines Salz darauf, und bratet sie in der Omelettepfanne mit heißer Butter in einigen Minuten lichtbraun.

Gemüſe.

Die für Kranke zubereiteten Gemüſe müſſen ſämtlich in kochendem Waſſer abgebrüht werden, dann nach Angabe fertig gemacht. Siehe Gemüſe.

Es eignen ſich beſonders hierzu Spargeln, junge Karotten, Schwarzwurzeln, Spinat, ſowie Reis in Bouillon gekocht und Kartoffelpüree.

Kompotte.

Von Kompott ſind Apfelmrei, getrocknete Apfel, Kirſchen, Zwetſchgen und Mirabellen zu empfehlen. Die Früchte ſollen nur mit Waſſer und Zucker ohne jegliche andere Zuthaten gekocht werden. Manchen Patienten iſt auch Kompott von friſchem Obſt erlaubt.

Eierſpeiſen.

18. Omelette joufflée.

Man rühre 2 friſche Eigelb mit etwa 40—50 Gramm Zucker recht ſchaumig, das Eiweiß zu feſtem Schnee geſchlagen, leicht unter die ſchaumig gerührten Eier gemiſcht, in der Omelettepfanne mit etwas heißer Butter auf einer Seite bei gelindem Feuer gebacken, zuſammengeſchlagen und vorſichtig auf einen Teller geſtürzt.

19. Eierſpeiſe.

2 ganze Eier werden mit 2 Eßlöffel voll Zucker ſchaumig gerührt, 1 Eßlöffel Mehl und 3 Eßlöffel voll Milch oder ſüßem Rahm dazugegeben, die Maſſe in eine mit Butter beſtrichene irdene oder kleine Porzellanſchale gefüllt und im Ofen bis zum Braunwerden etwa 10—15 Minuten aufgezo-gen.

20. Rühreier.

Werden nach Angabe (ſ. Nr. 284) bereitet.

21. Mehl-, Grieß- und Reisbrei.

Siehe Zubereitung Nr. 315, Nr. 316, 317.

22. Hafergrütze englischer Art.

Oatmeal (d. i. Hafergrütze) wird in kochendes Wasser gerührt, für 1 Person etwa 1 Eßlöffel voll gerechnet und mit etwas Salz zu einem dicken Brei gekocht, dann mit Milch und feinem Zucker serviert.

23. Fleischgelee.

Fleischgelee (s. Nr. 7) muß sorgfältigst bereitet werden, sie ist sehr kräftigend für Kranke und Reconvalescenten, wird nachdem sie kalt und steif ist, gehackt oder in kleinen Stückchen auf gerösteten Brotschnittchen gegeben. Man kann dieselbe auch in Bouillon oder Wasser auflösen und als Getränk servieren.

24. Weingelee.

Siehe Zubereitung Nr. 420.

25. Weincreme.

3—4 Eigelb werden mit 65 Gramm Zucker schaumig gerührt, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, 1 Theelöffel Stärkemehl dazu gegeben, alles zusammen in einer Kasserolle auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen, dann in eine Glasschale gefüllt und kalt oder warm gegeben.

26. Warmer Wein.

Zu $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein nehme man 2 Eigelb und 1 ganzes Ei, rühre diese mit 50 Gramm Zucker schaumig, gebe den Wein dazu und schlage alles auf gutem Feuer bis zum Kochen.

27. Citronenlimonade.

Diese ist als sehr erfrischend, besonders Fieberkranken zu empfehlen. Der Saft einer Citrone wird gut ausgepreßt, 4 Stückchen Zucker und $\frac{1}{3}$ Literglas Wasser kalt oder lauwarm dazu gethan. Dasselbe gilt von Orangen.

28. Brotwasser.

Schwarzbrot wird geröstet und mit kochendem Wasser aufgefüllt, 1 Stunde stehen lassen, dann durchpassiert und den Kranken gegeben.

29. Reizwasser.

Schöner Karolinenreis wird gewaschen, dann mit kochendem Wasser überbrüht und einige Stunden auf dem Herd ziehen gelassen, dann durchpassiert und warm oder kalt gegeben.

Cacao.

Zu einer Tasse Cacao nehme man 1 Kaffeelöffel Cacaopulver, rühre dasselbe mit kaltem Wasser oder kalter Milch an und lasse es unter beständigem Rühren einmal aufkochen.

Fische.

Fische dürfen den Kranken nur mit Erlaubnis des Arztes gegeben werden, die leicht verdaulichsten sind: Bachforellen, Blaufelchen u. Seezungen, au naturell, in Salzwasser abgekocht (s. Nr. 178, 179 und 188), mit einfacher Buttersauce (s. Nr. 65) oder Citronenscheibchen serviert.

30. Fischlößchen.

Siehe Nr. 176 in einfacher Buttersauce gegeben.

31. Sardellen.

Gut gewaschene, von den Gräten befreite Sardellen auf geröstetem Milchbrot gegeben, reizt den oft mangelhaften Appetit der Kranken, desgleichen frische Austern und feingewiegter roher Schinken.

