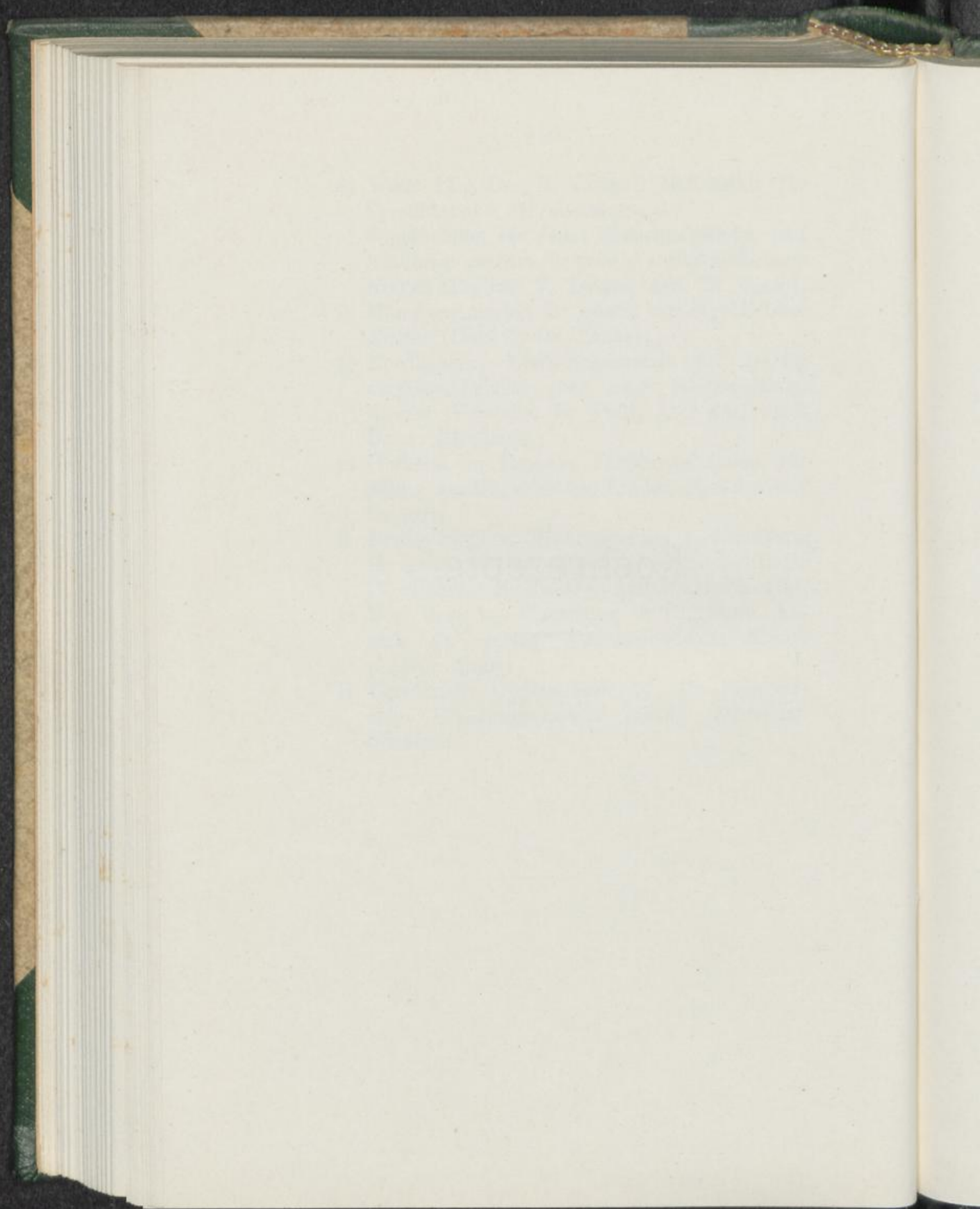


Kochrezepte.





Die nachstehenden Kochrezepte bieten dem Arzt eine kleine Auswahl von Vorschriften, die bei mannigfaltigen diätetischen Aufgaben in der Kinderpraxis mir brauchbar erscheinen. Der einigermaßen diätetisch geschulte Arzt wird leicht entscheiden können, welche der aufgeführten Rezepte sich im einzelnen Fall anwenden lassen. Vielfach sind Vorschriften für Speisen aufgenommen worden, die durch die Art, in der sie angerichtet werden, durch ihre Form oder auch ihren Namen die Neugier und Esslust des essunlustigen Kindes reizen.

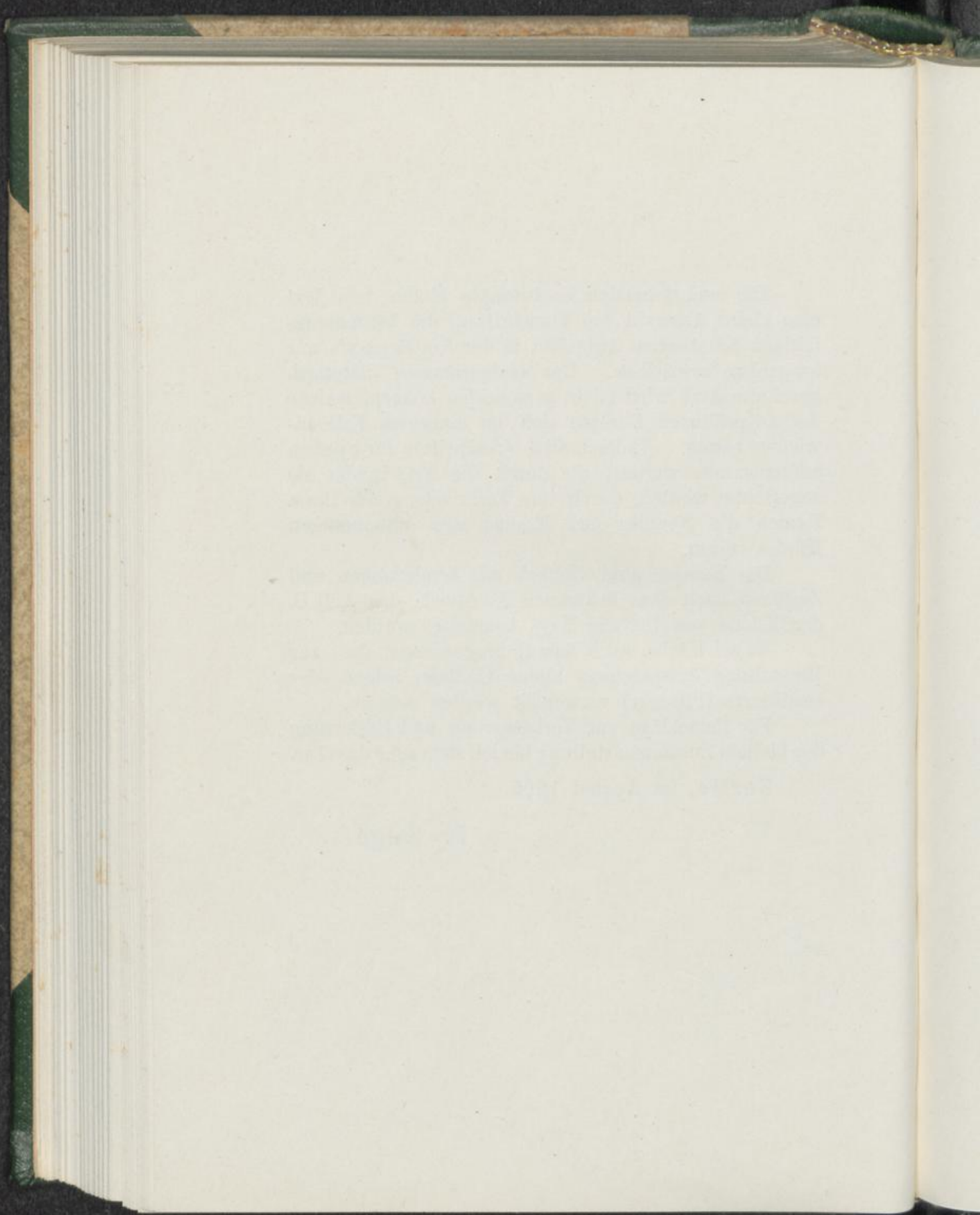
Die Rezepte sind vielfach mit Aenderungen und Zusätzen nach dem bekannten Kochbuch, das A. B. C. der Küche von Hedwig Heyl, bearbeitet worden.

Es sei hierbei noch darauf hingewiesen, dass zur Herstellung entsprechend kleine Gefässe, irdene oder emaillierte (Pilsener) verwendet werden müssen.

Für Ratschläge zur Verbesserung und Ergänzung der kleinen Zusammenstellung bin ich stets sehr dankbar.

Berlin, im August 1905.

Dr. Salge.



A. Bouillons.

1. Schwache Kalbfleischbouillon.

2 ³/₄ Stunden.

Zutaten zu einem Teller Suppe.

125 gr Kalbfleisch (*Brustspitze*),

¹/₂ l Wasser,

1 junge Mohrrübe,

5 gr Salz.

Das Kalbfleisch wird gewaschen, sehr klein geschnitten, gewiegt oder gehackt und mit dem Wasser der geputzten Mohrrübe (Karotte) und Salz in einem kleinen Topf, zugedeckt, langsam 2 ¹/₂ Stunde gekocht, durchgeseiht und zu beliebiger Suppe verwendet.

2. Geflügelbouillon.

3 ¹/₂ Stunden.

Hühner oder Tauben.

Zutaten zu einem Teller.

¹/₂ Pfd. Huhn oder 1 Taube,

¹/₂ l Wasser,

3 gr Salz,

1 junge Mohrrübe.

Das Gerippe des gereinigten Geflügels wird zer schlagen und mit dem Fleisch gestampft, dann mit dem kalten Wasser, der Mohrrübe und dem Salz langsam, 2—3 Stunden im fest verschlossenen Topfe gekocht. Man seiht die Bouillon durch und entfettet sie. Das Fett des Huhnes kocht man nicht mit.

Bes. Bem. Man zerstampft auch das Geflügel mit einem Ei im Mörser, setzt den Brei mit dem Wasser, zugedeckt 2 Stunden einer langsamen Kochhitze aus, sieht die Bouillon durch und salzt sie nach Belieben.

3. **Kraftbouillon zu Suppe.** 5 Stunden.

Zutaten zu einem halben Liter.

- $\frac{3}{4}$ kg ($1\frac{1}{2}$ Pfd.) mageres Rindfleisch aus der Keule,
- $\frac{3}{4}$ l Wasser,
- 32 gr junge Mohrrüben (Karotten) und etwas Sellerie,
- 5 gr Salz,
- 1 Bogen Löschpapier.

Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und mit $\frac{1}{4}$ l Wasser in einem irdenen bedeckten Topf in den Bratofen gestellt. Nach 1 Stunde nimmt man das Fleisch mit dem Schaumlöffel heraus, zerstösst es in einer irdenen Schale oder im Steinmörser, gibt es in den Topf zurück, fügt Mohrrüben und Sellerie, sowie Salz und $\frac{1}{2}$ l Wasser dazu und lässt es im verschlossenen Topf 4 Stunden ganz leise ziehen. Dann giesst man die Bouillon erst durch ein Sieb, dann durch ein Filtrierpapier und verabreicht sie in einer Tasse, nach Belieben mit einem Eigelb darin oder als Suppe.

Bes. Bem. Karotten und Sellerie können, wenn nicht erlaubt, fehlen.

4. **Hammelfotenbouillon.** 6 Stunden.

- $\frac{1}{2}$ kg (1 Pfd.) Hammelfoten,
- $\frac{1}{4}$ kg mageres Hammelfleisch,
- 5 gr trockenen Ingwer,
- 6 gr Salz,
- $1\frac{1}{4}$ l Wasser.

Die sauberen Hammelpfoten werden zerschlagen, mit dem mageren Hammelfleisch, einem Stückchen Ingwer, welcher den Hammelgeschmack anzieht, Salz und Wasser 4 Stunden im fest verschlossenen Topf leise gekocht. Man giesst die Bouillon sorgfältig durch ein Sieb, lässt das Fett nach oben treten und schöpft es rein ab.

Bes. Bem.: Man benützt die Bouillon zum Kochen von Reis und Graupenschleim bei Dysenterie.

5. Rindfleischtee (Beeftea) kalt bereitet.

3 Stunden.

Zutaten zu 12 Teelöffeln.

125 gr frisches Rinderschabefleisch,

$\frac{3}{16}$ l abgekochtes kaltes Wasser,

2 Tropfen Salzsäure,

1 Prise Salz.

Das Fleisch wird gewiegt und in einem Porzellan-gefäss mit dem Wasser, der Salzsäure und dem Salz gemischt 2 Stunden verdeckt hingestellt. Man giesst den Tee durch ein gut ausgespültes, feines Tuch und gibt das Getränk teelöffelweise.

Bes. Bem.: Eine Mischung mit $\frac{1}{8}$ l lauwarmen Graupenschleim und Fleischtee wird gern genommen, nur ist die Farbe nicht sehr einladend und deshalb grösseren Kindern im Zwielficht zu verabreichen. Ein Eigelb damit verschlagen, macht die Suppe noch nahrhafter. Rindfleischtee mit Cognak wird kalt verabreicht. Der Tee muss täglich frisch bereitet werden und in kaltem Wasser oder auf Eis stehen, da er leicht verdirbt.

6. Flaschenbouillon, auch als Gelee zu reichen.

6 Stunden.

Zutaten zu einem Teller.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Rinderhesse,

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Kalbshesse und Knorpel,

65 gr magerer Schinken,
1 kleine junge Mohrrübe,
 $\frac{1}{8}$ l Wasser.
1 Einmacheglas mit ungefähr 5 cm weitem Hals,
1 Handvoll ungeleimte Watte,
1 Topf Wasser, in welchem das zugedeckte Glas stehen kann,
1 Stück Löschpapier.

Das Fleisch wird leicht abgewaschen, gewiegt und alles sofort in das Glas gefüllt, die sauber geschabte und gespülte Mohrrübe wird dazugelegt, Wasser darauf gefüllt und das Glas mit der zu einem Ballen festgedrückten Watte verschlossen. Man setzt das Glas in einen zu $\frac{3}{4}$ mit kaltem Wasser gefüllten Topf, bringt diesen, zugedeckt auf das Feuer und lässt den Inhalt 5 Stunden leise kochen, dann seiht man die Bouillon vorsichtig durch ein ausgebrühtes Tuch und entfettet sie mit dem Löschpapier, indem man sorgfältig jedes Auge entfernt. Nachdem die Bouillon erkaltet ist, reicht man sie in Geleeform.

Bes. Bem. Statt des Kalbfleisches kann man auch ebensoviel Geflügelfleisch verwenden. Kalb- und Geflügelknorpel geben der Suppe den Leimgehalt.

7. **Fleischsolution** (verbesserte Leube-Rosenthal'sche).

Darmernährung.

No. 1, 2 und 3 sind alle 2 Stunden zu verabreichen, No. 4 nach je 4 Stunden.

Vorschrift 1. $\frac{1}{4}$ Stunde.

1 Eszlöffel = 25 g Fleischsolution,

25 g Wasser,

$\frac{1}{2}$ g Pankreatin.

Zub. Fleischsolution und Wasser werden im Wasserbad auf 31° R. ($38\frac{3}{4}^{\circ}$ C.) erwärmt, dann das Pankreatin in feinem Zustande dazu gerührt und sofort mit dem erwärmten Apparat aufgesogen.

Vorschrift 2. $\frac{1}{4}$ Stunde.

1 Esslöffel = 25 g Fleischsolution,
36 g Eigelb, (ungefähr 2 Eigelb),
 $\frac{1}{2}$ g Pankreatin.

Zub. Die Fleischsolution wird mit dem Eigelb ordentlich verquirlt, im Wasserbad auf 31° R. ($38\frac{3}{4}^{\circ}$ C.) erwärmt, das Pankreatin dazu gerührt und sofort mit dem erwärmten Apparat aufgesogen.

Vorschrift 3. $\frac{1}{4}$ Stunde.

1 Essl. Fleischsolution,
18 g Eigelb, (ungefähr 1 Eigelb)
40 g ungesalzene, ausgelassene Butter,
 $\frac{1}{2}$ g Pankreatin.

Zub. Fleischsolution, Eigelb und flüssige Butter, die aber nicht heiss sein darf, werden auf 31° R. ($38\frac{3}{4}^{\circ}$ C.) gebracht und das Pankreatin dazu gerührt. Der Apparat muss sorgfältig gewärmt sein, sonst gerinnt die Butter.

Vorschrift 4. $\frac{1}{4}$ Stunde.

(Grosse Portion.)

2 Essl. = 50 g Fleischsolution,
36 g Eigelb, (= 2 Eigelb),
25 g Wasser,
1 g Pankreatin.

Zub. Fleischsolution und Eigelb werden auf 85° R. ($31\frac{1}{4}^{\circ}$ C.) erwärmt, Wasser von 65° R. ($21\frac{1}{4}^{\circ}$ C.) wird dazu gerührt, so dass die Mischung

eine Temperatur von 31° R. ($38\frac{3}{4}^{\circ}$ C.) ergibt. Das Pankreatin wird zuletzt sorgfältig damit vermischt und mit dem Apparat aufgesogen.

8. **Fleischjus (Kraftjus).** Als Sauce oder zum Dünsten von Fleisch oder zur Zubereitung von Gemüsen statt Fett zu verwenden. 4 Stunden.

Zutaten zu $\frac{1}{2}$ Liter.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Rinderhesse,
125 gr Schinken,
 $\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Kalb- oder Geflügelabfälle,
20 gr Butter,
 $\frac{3}{4}$ l Wasser.

Fleisch, Schinken und Knochen werden so klein wie möglich geschnitten und geschlagen, in einem Topf unter Bewegen in der Butter angebräunt, das Wasser darauf gegossen, zugedeckt, alles 3 Stunden langsam gekocht, durchgeseiht und entfettet.

Bes. Bem. Dasselbe bereitet man auch, ohne dass man die Zutaten bräunt, nur durchschwitzt, für helle Fleisch- oder Kraftjus.

B. Bouillonsuppen.

9. **Klare Bouillonsuppe** mit Einlage von Façon- oder Fadennudeln oder Griess.

Zutaten zu 1 Teller.

15 gr dünne weisse Faden- oder Façonnudeln
oder 20 g Griess,
 $\frac{3}{8}$ l Bouillon.

Die zerdrückten Nudeln oder Griess werden mit kaltem Wasser abgespült. Die Bouillon muss heiss sein, die Einlagen tut man hinein und lässt sie, öfter umrührend, in 20 Min. weich kochen. Der Griess wird

vor dem Hineingiessen in die Bouillon mit einigen Esslöffeln Wasser verrührt. Man gibt gern ein Falleri in die Suppe.

10. **Reis oder Graupensuppe.**

Zutaten zu 1 Teller.

- 25 gr Reis oder 25 gr Mittelgraupe,
- 10 gr Butter,
- 15 gr Mehl,
- $\frac{1}{2}$ l kräftige Bouillon,
- 1 Eigelb oder 6 gr Plasmon,
- 20 gr gargemachte Kalbsmilch oder Thymusdrüse,
- 25 gr Spargel in kl. Stückchen,
- 5 gr Salz,
- $\frac{1}{2}$ l Wasser.

Der Reis oder die Graupen werden zweimal mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn warm, abgegossen. Im irdenen Topf bratet man Reis bezw. Graupen mit Butter und Mehl durch, füllt die Bouillon dazu, deckt den Topf zu und lässt den Reis oder die Graupen 1 Stunde langsam kochen, dann zerschlägt man 1 Eigelb oder Plasmon mit Spargelwasser und rührt es durch ein Sieb.

Ein Stückchen Kalbsmilch, welches zuvor im Salzwasser gargezogen ist, wird sorgfältig von allen Häutchen befreit und in kleine Würfel geschnitten. Die $1\frac{1}{2}$ cm langen, geputzten Spargelstückchen werden weich gekocht. Es kann hierzu auch Büchsen-spargel, Brechspargel genommen werden, von dem das Spargelwasser sorgfältig zur Suppe abzugießen ist. Beides, Fleisch und Spargel, wird in die Suppe getan.

Statt Kalbsmilch kann man auch Geflügel- oder Kalbfleisch nehmen.

11. **Semmelsuppe mit Bouillon.**

$\frac{3}{4}$ Stunden.

Zutaten zu 1 Teller.

30 gr ger. weisse Semmel,

10 gr Butter,

$\frac{3}{8}$ l Bouillon,

1 Eigelb,

1 Essl. kalte süsse Sahne.

Die trockene Semmel wird der Farbe wegen von der Rinde befreit, gerieben und im irdenen Topf in der Butter durchgeröstet, ohne dass sie sich färbt, die Bouillon daraufgefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht. Das Eigelb wird mit der Sahne verschlagen, zur Suppe gerührt und diese durch ein Sieb auf dem erwärmten Teller angerichtet.

Ei, Butter und Sahne können, wenn nicht zur Diät passend, auch fortgelassen werden.

12. **Schleimsuppen von fertigen Mehlen.**

$\frac{3}{4}$ Stunden.

Wie Reis-, Hafer-, Grünkern-, Linsen-, Bohnen-, Erbsenmehl, Hoffmanns Speisemehl.

Zutaten zu 1 Teller.

15 gr des betreffenden Mehles,

10 gr Butter,

$\frac{3}{8}$ l Bouillon,

1 Eigelb und 1 Essl. Wasser oder 3 gr Liebigs Fleischextrakt.

Das Mehl wird im irdenen Topf mit der Butter durchgebraten, die Bouillon dazugefüllt und die Suppe 30 Minuten langsam gekocht. Das Eigelb wird mit Wasser verrührt und durch ein Sieb zur Suppe geschlagen oder man fügt Fleischextrakt hinzu und

richtet die Suppe durch ein Sieb auf dem erwärmten Teller an.

Bes. Bem. Sind Butter und Ei nicht erlaubt, so rührt man das Mehl mit $\frac{1}{8}$ l kalter Bouillon an und giesst die Lösung unter Rühren in die heisse Bouillon. Die Suppe muss oft gerührt werden und kocht dann noch 20 Minuten. Mit Vorteil lässt sich zu dieser Suppe Hoffmanns Speisemehl verwenden. Dies kocht nur 5 Minuten. Man setzt ihm 6—12 gr Tropon oder Plasmon beim Schwitzen des Mehles zu, solche aber immer zuletzt.

13. Kräutersuppe.

1 Stunde.

Zutaten zu 1 Teller.

10 gr *Sauerampfer*,
10 gr *Kerbel*,
10 gr *Spinat*,
10 gr *Petersilienwurzel*,
10 gr *Butter*,
1 *Eigelb*,
 $\frac{3}{8}$ l *Bouillon*,
10 gr *geriebene Semmel*.

Die sorgfältig verlesenen und geputzten Kräuter werden sauber gewaschen und klein geschnitten, mit der Butter weich gedünstet, durch ein Haarsieb gerieben und mit dem Eigelb verrührt; Bouillon und geriebene Semmel kochen 10 Minuten auf und werden durch ein Sieb auf den Kräuterbrei gegossen, welcher, so verdünnt, heiss gerührt und angerichtet wird.

Bes. Bem. Ei und Butter können wegbleiben, dann werden die Kräuter im Wasser blanchiert (einmal abgewellt). Sehr geeignet zum Zusatz von Tropon und Plasmon, 6—12 gr.

14. **Hühnerfleischpureesuppe.**

$\frac{1}{2}$ Stunde.

Zutaten zu 1 Teller.

20 gr geriebene Semmel,

$\frac{3}{8}$ l Bouillon,

25 gr gedünstetes Hühnerfleisch,

1 Teelöffel Fleischpepton der Compagnie Liebig
oder 1 Esslöffel Sahne.

Die geriebene Semmel wird mit der Bouillon $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht; das Hühnerfleisch wird fein gestossen, durch ein Haarsieb gerieben, 25 gr mit 1 Esslöffel Sahne oder 1 Teelöffel Pepton durchgerührt, mit einigen Esslöffeln Suppe verbunden, zur ganzen Masse gequirlt und, ohne wieder zu kochen, angerichtet. Die Suppe wird dick, wenn sie steht und es muss dann ein wenig Bouillon nachgefüllt werden.

Bes. Bem. Man kann statt Sahne auch ein Eigelb mit dem Fleisch verrühren und überhaupt andere saftige Fleischarten verwenden, wie Kalbfleisch, Kalbsmilch.

C.

15. **Kartoffelsuppe.**

$\frac{1}{2}$ Stunde.

Zu 1 Teller.

200 gr Kartoffeln,

1 Essl. Wasser,

$\frac{3}{8}$ l Wasser,

4 gr Salz,

1 Eigelb,

5 gr Butter.

Die Kartoffeln werden sauber gewaschen, nach dem Schälen mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn dasselbe kocht, abgegossen, mit $\frac{3}{8}$ l Wasser weich gekocht und mit dem Wasser durch ein Haarsieb getrieben und mit einem in 1 Esslöffel Wasser angerührten Eigelb, Salz und Butter über dem Feuer heissgeschlagen und angerichtet.

16. **Wasserreissuppe. Griess. Tapioka-**
suppe. $\frac{3}{4}$ Stunden.

Zu 1 Teller.

*20 gr feinen Reis, Griess oder Tapioka,
 $\frac{1}{2}$ l Wasser,
1 Prise Salz,
10 gr Zucker,
1 Esslöffel Zitronensaft.*

Der Reis oder Griess, bez. Tapioka wird mit kaltem Wasser zweimal abgewellt. In einem irdenen Topf kocht er in kochendem Wasser mit einer Prise Salz recht weich bis auf einen Teller voll ein und wird dann mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt.

17. **Roggenmehlsuppe.** 20 Minuten.

Zu 1 Teller.

*25 gr Roggenmehl,
 $\frac{3}{8}$ l Wasser,
1 Prise Salz.*

Das Roggenmehl wird mit kaltem Wasser und Salz verrührt, im irdenen Topf in 15 Minuten unter Rühren gar gekocht, angerichtet und beliebig heisse oder kalte Milch zum Zugiessen dazu gereicht. Man kann die Suppe auch mit einem Ei oder 5 gr frischer Butter abrühren.

18. **Buttermilchsuppe.** 1 $\frac{1}{2}$ Stunde.

Für 4 Teller.

*100 gr Schwarzbrot,
1 l Buttermilch,
15 gr Mehl,
5 gr Salz,
 $\frac{1}{8}$ l Sirup oder 45 gr Zucker.*

Das Brot wird klein geschnitten, mit $\frac{3}{4}$ l Buttermilch erweicht und unter Rühren zum Kochen gebracht,

dann mit dem in $\frac{1}{4}$ l Buttermilch verquirlten Mehl verbunden, mit Salz und Sirup oder Zucker abgeschmeckt, aufgekocht, durch ein Haarsieb gerührt, wieder erhitzt und angerichtet.

19. Mehlsuppe.

Zutaten zu 1 Teller.

$\frac{1}{4}$ l Milch,
25 gr Weizen- oder Roggenmehl,
 $\frac{3}{16}$ l Wasser,
1 Prise Salz.

Die Milch wird in einem irdenen Topf bis zum Kochen erhitzt. Das Mehl wird in einer Tasse mit dem Wasser verquirlt und in die heisse Milch geschüttet, das Salz hinzugefügt und die Suppe 20 Minuten unter stetem Rühren langsam gekocht.

Zeitdauer der Bereitung 25 Min.

Bes. Bem. Dieser Suppe kann, wenn statthalt, Zucker, Butter und Ei nach Belieben zugefügt werden.

20. Haferflockensuppe.

Zu 1 Teller.

30 gr Haferflocken,
1 Zitronenscheibe,
 $\frac{1}{2}$ l Wasser,
1 Prise Salz,
5 gr Zucker.

Die Haferflocken werden kalt gewaschen, indem man sie gehörig abquirlt, dann mit der Zitronenscheibe ohne Kern und Schale aufgesetzt. Man lässt sie langsam ausquellen. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb und erwärmt sie unter Rühren mit Salz und Zucker.

21. Graupenschleimsuppe.

Zu 1 Teller.

65 gr feine Graupen,
5 gr Butter,
 $\frac{1}{2}$ l Wasser,
 $\frac{1}{2}$ gr Kaneel,
5 gr Salz,
10 gr Zucker,
1 Eigelb,
1 Essl. Wasser.

Die Graupen werden in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn sie heiss sind, das Wasser abgegossen. Dieses wird zweimal wiederholt. Dann mit Butter durchgeschwitzt und mit Wasser weich gekocht. Ein Stückchen Kaneel fügt man hinzu. Dann rührt man die weichen Graupen durch ein Haarsieb, schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab und schlägt ein mit Wasser verdünntes Eigelb zur Suppe.

Bes. Bem. Das Eigelb kann auch wegbleiben, dann lässt man auch den Kaneel fort.

22. Eiweissklösse in Milch.

Zutaten für 4 Personen.

4 Eiweiss,
80 gr Zucker,
 $1\frac{1}{4}$ l Milch,
30 gr Zucker,
 $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitrone,
2 Eigelb,
1 Esslöffel Vanillezucker.

Die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiss werden mit 80 gr Zucker vermischt. Die Milch wird heiss gemacht, mit 30 gr Zucker und abgeriebener Zitrone aufgekocht, der Schnee, mit einem Löffel zu

Klößen abgestochen, hineingelegt und 4 Minuten leise gekocht, die Klöße dürfen sich nicht berühren. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und verquirlt die Milch mit dem Eigelb und Vanillezucker, welche Flüssigkeit sofort über die Eiweissklöße angerichtet wird. Man kann die Milch auch mit Kartoffelmehl binden. Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Bes. Bem. Fliedermilch, 30 gr saubere Fliederblüten (Hollunder, medizinischer Flieder) werden mit der oben beschriebenen heissen Milchemischung übergossen und erkalten gelassen, dann durch ein feines Sieb gegossen und die Klöße in die Suppe gelegt.

Beide Suppen, nach Belieben verdünnt, sind im Sommer als Milchkaltschale zu geben.

23. **Milchgriessbrei — Suppe.**

Zutaten zu 1 Liter.

$1\frac{1}{8}$ l Milch,
6 gr Salz,
65 gr Griess,
1 Stück Zitronenschale und Zimt oder
 $\frac{1}{2}$ gr Vanille,
1 Eigelb,
1 Esslöffel Wasser,
10 gr Zucker.

Auf 1 l kochender Milch mit Gewürzen, Zucker und Salz quirlt man 65 gr gewaschenen Griess in $\frac{1}{8}$ l Flüssigkeit, den man in die kochende Milch einrührt und unter Umrühren $\frac{1}{4}$ Stunde quellen lässt, dann zieht man die Suppe mit einem Eigelb ab.

24. **Arrowrootsuppe** mit Wein oder Himbeersaft.

Zu 1 Teller.

$\frac{1}{4}$ l Wasser,
1 Stückchen Zitronenschale,

1 Teelöffel Zitronensaft,
20 gr Zucker,
1 Prise Salz,
20 gr Arrowroot,
 $\frac{1}{8}$ l Apfelwein oder Himbeersaft,
1 Eigelb,
1 Esslöffel kaltes Wasser.

Das Wasser kocht mit der Zitronenschale und Saft, Zucker und Salz auf, Arrowroot und Wein oder Himbeersaft werden verrührt, in die heisse Flüssigkeit gegossen, diese 5 Minuten gekocht, bis sie ganz klar ist, das zerschlagene Eigelb mit einem Esslöffel kalten Wassers verdünnt, durch ein Sieb hinzugerührt, gründlich damit vermischt und die Suppe angerichtet.

Eigelb und Zucker können fortbleiben, wenn eingemachter Himbeersaft genommen wird.

25. **Prünellensuppe** mit Haferflocken.

2 Stunden.

Zu 1 Teller.

25 gr Haferflocken,
50 gr Prünellen,
 $\frac{1}{2}$ l Wasser,
15 gr Zucker,
1 Stückchen Zimt,
1 Teel. Zitronenzucker,
1 Eigelb,
 $\frac{1}{8}$ l Weisswein oder Apfelwein.

Die Haferflocken und die zerschnittenen Prünellen werden gewaschen, in einem irdenen Topf mit Wasser, Zucker, Zimt und Zitronenzucker, zugedeckt, weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und mit dem in Wein verrührten Eigelb abgezogen. Letzteres kann aber auch wegbleiben.

26. **Rotweinsuppe.**

$\frac{1}{4}$ Stunde.

$\frac{1}{8}$ l Wasser,
1 Nelke und 1 Stückchen Zimt,
1 Teelöffel Zitronenzucker,
1 Zwieback,
25 gr Zucker,
 $\frac{1}{4}$ l Rotwein,
8 gr Kartoffelmehl.

Das Wasser wird mit der Nelke, dem Zimt, dem Zitronenzucker und Zucker aufgekocht, die Hälfte Rotwein dazu gegossen und die andere Hälfte mit dem Kartoffelmehl verrührt, zur kochenden Masse gegossen und 8 Min. gekocht. Wenn es erlaubt ist, tut man zum Wohlgeschmack 2 Esslöffel Himbeer- oder Johannisbeergelee an die Suppe und richtet sie, durchgeseiht über einem kleingehackten Zwieback an.

27. **Sagosuppe.**

Zu 1 Teller.

30 gr echter Sago,
 $\frac{3}{8}$ l Wasser,
6 gr Ingwer,
 $\frac{1}{8}$ l Sherry oder Rotwein,
1 Essl. Zitronenzucker.

Echter Sago wird zerstoßen und 5 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Dann spült man ihn ab, kocht ihn mit Wasser in einem irdenen Topfe weich und durchsichtig und fügt ein Stückchen kandierten oder eingemachten Ingwer dazu, den man später entfernt. Dann lässt man die fertige Suppe noch einige Minuten mit Sherry oder Rotwein und Zitronenzucker durchkochen.

Bes. Bem. Man kann statt des Weines Himbeersaft verwenden, lässt dann aber den Ingwer fort. Die

Suppe lässt sich von Tapioka und Kartoffelsago herstellen; dieser wird nicht eingeweicht.

28. Brotsuppe I.

Zu 1 Teller.

40 gr Schwarzbrot (Graubrot),

$\frac{3}{16}$ l Wasser,

$\frac{3}{16}$ l Milch,

8 gr Zucker,

1 Prise Salz,

1 Eigelb.

Das geriebene Brot wird auf einer fettfreien Pfanne unter häufigem Rühren recht trocken geröstet, darauf mit Wasser verrührt, zugedeckt und 1 Stunde auf eine warme Stelle des Herdes gestellt. Dann rührt man den Brei mit der heissen Milch glatt und fügt das mit Zucker und Salz verschlagene Eigelb, zu dem man auch nur Salz nehmen kann, zur Suppe und rührt sie durch ein Sieb.

Statt Milch kann man auch Wasser nehmen und einige Esslöffel Rotwein dazu setzen.

29. Brotsuppe II.

Man nimmt trockenes Schwarzbrot und setzt es mit rohen geschälten oder getrockneten Aepfeln, Ringäpfeln, die vorher eingeweicht wurden, und Wasser auf. Dazu fügt man ein Stück Ingwer event. zwei bittere Mandeln und ein Stückchen Zitronenschale. Das Ganze muss langsam verkochen und wird dann durch ein Sieb getrieben. Dann verdünnt man die Suppe mit etwas Apfelwein und kann ein oder auch zwei ganze Eier, die tüchtig mit Apfelwein oder Wasser gequirlt wurden, anrühren und mit Zucker abschmecken.

Statt der Aepfel kann man Kirschen, Pflaumen, auch Backobst, das aber am Abend vorher eingeweicht

wurde, zu der Suppe geben. Vorzüglich schmeckt die Suppe kalt.

30. Obstsuppe — Erdbeer-, Blaubeer-, Himbeer-, Kirschsuppe.

Zu 1 Teller.

$\frac{1}{2}$ Pfd. obigen Obstes,
 $\frac{3}{8}$ l Wasser,
30 gr Zucker,
1 Esslöffel Zitronenzucker,
3 gr Kartoffelmehl,
1 Esslöffel Wasser.

Die Früchte werden sauber verlesen, gewaschen und in einem irdenen Topf mit einer Reibekeule klein gedrückt. Dann giesst man Wasser darauf und kocht die Früchte $\frac{1}{2}$ Stunde, reibt sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, süsst sie mit Zucker und Zitronenzucker, je nach Geschmack, tut verdünntes Kartoffelmehl hinzu und kocht die Suppe seimig.

Bes. Bem. Oft lässt man die Suppe kalt werden und gibt kleine geröstete Zwiebacke dazu (Kaltschale). Man kann die Obstsuppe auch mit steifem Eierschnee durchziehen.

31. Apfelweinsuppe.

Zutaten zu 1 Teller.

$\frac{1}{2}$ l Apfelwein,
10 gr Mehl,
2 Eigelb oder ganze Eier,
1 Stückchen Ingwer und Zitronenschale,
Zucker nach Belieben.

Man setzt den Apfelwein mit dem Ingwer und Zitronenschale auf das Feuer, am besten im irdenen Topf, lässt es kochen und rührt die in Wasser mit

dem Mehl gequirten Eier hinzu. Unter stetem Rühren lässt man die Suppe aufwallen, damit die Eier nicht gerinnen; dann süsst man nach Belieben und fischt vor dem Anrichten den Ingwer und die Zitronenschale heraus. — Auch kalt vorzüglich als Erfrischung.

32. Kaltschale von Weissbier mit Reis.

Zu mehreren Tellern.

*3 Flaschen Weissbier = 1 Liter,
3 Scheiben einer frischen Zitrone,
1/4 Pfd. Reis,
Zucker.*

Man wäscht den Reiss und lässt ihn dann mit kaltem Wasser aufgesetzt nicht zu weich quellen. Dann giesst man über den erkalteten Reis die ebenfalls kalten Flaschen Weissbier, fügt Zucker nach Belieben und die frischen Zitronenscheiben hinzu und lässt das Ganze 1—2 Stunden stehen (auf Eis oder in sehr kaltem Wasser). — Die Kaltschale hält sich über 24 Stunden.

D. Getränke.

33. Mandelmilch.

25 Stunden.

Vorrat.

*100 g süsse Mandeln. 3/4 l Milch,
2 bittere Mandeln, 30 g Zucker,
1 Esslöffel Orangeblütenwasser.*

Man stösst die vorher 24 Stunden in kaltem Wasser geweichten, abgezogenen Mandeln im Steinmörser mit etwas Wasser fein oder reibt sie, giesst die Flüssigkeit darauf und seihet sie nach vierstündigem Ziehen durch ein feines, ausgespültes Tuch, vermischt die Mandelmilch mit dem Zucker und Orangeblütenwasser, welches man aber auch weglassen kann, und gibt sie zur Kühlung.

34. **Milchlimonade.** 1/2 Stunde.
Zutaten zu $\frac{3}{8}$ Liter.

125 gr Zucker,
1/4 l Wasser,
1/4 l Milch,
3 Essl. Zitronensaft,
1/8 l Weisswein.

Der Zucker wird in dem Wasser aufgelöst und gekocht, Milch, Zitronensaft und Weisswein dazu gegossen, die Limonade aufgekocht, dann durch ein gut gespültes Sehtuch gegossen und kalt gestellt.

35. **Brotwasser.** 1 Stunde.
Zutaten zu 1 Liter.

125 gr Schwarzbrot,
1 l Wasser,
1 Essl. Kognak oder Zitronensaft,
1 Prise Salz,
20 gr Zucker.

Das Brot wird über dem Feuer braun gebacken, indem man das Stück an eine Gabel steckt und über dem Feuer dreht, bis es dunkelbraun ist. Dann schneidet man es klein und giesst kochendes Wasser darauf. Wenn das Brotwasser erkaltet ist, schlägt man es durch ein feines Haarsieb, schmeckt es mit Kognak oder Zitronensaft, Salz und Zucker ab und setzt es zur gelegentlichen Verabreichung kalt.

Bes. Bem. Man kann auch einen gebratenen Apfel (im Ofen erwärmten und durch die Hitze gedünsteten Apfel) und ein Stückchen Apfelsinenschale zum Ausziehen in das Brotwasser legen, was von den Kindern gern genommen wird.

36. **Zitronenwasser.** 1 $\frac{1}{2}$ Stunden.

Zutaten zu $\frac{1}{2}$ Liter.

*Die Schale einer halben Zitrone,
 $\frac{1}{2}$ l Wasser,
25 gr Zucker,
2 Essl. Sherry.*

Die feinabgeschälte Zitronenschale wird mit kochendem Wasser begossen und zugedeckt. Nachdem die Flüssigkeit erkaltet ist, giesst man sie durch ein Sieb und mischt sie mit dem Zucker und Sherry.

37. **Seimiges Apfelwasser.** 1 $\frac{1}{2}$ Stunden.

Zutaten zu $\frac{1}{2}$ Liter.

*40 gr Graupen,
 $\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Äpfel,
1 Teel. Zitronensaft,
1 Stückchen Zitronenschale.*

Die Graupen werden zweimal gewellt und mit den ungeschälten, klein geschnittenen Äpfeln (ohne Blüte) dem Zitronensaft, der Zitronenschale und dem Wasser im irdenen Topf 2 Stunden langsam gekocht. Man siebt die Flüssigkeit durch ein Haarsieb und schmeckt sie mit Zucker und Salz ab.

38. **Zitronen- oder Apfelsinenlimonade.**

1 $\frac{1}{2}$ Stunden.

Zutaten zu $\frac{1}{2}$ Liter.

*$\frac{1}{4}$ Zitronen- oder Apfelsinenschale,
25 g Zucker,
 $\frac{1}{2}$ l Wasser,
3 Essl. Zitronen- oder Apfelsinensaft.*

Die Zitronen- oder Apfelsinenschale wird, nachdem sie sauber abgewischt, fein abgeschält, der Zucker

hinzugefügt und mit kochendem Wasser übergossen. Ist dieses erkaltet, so fügt man 3 Esslöffel Zitronen- oder Apfelsinensaft durch ein Sieb hinzu, entfernt die Schale und setzt die Limonade kalt oder tut ein Stückchen künstliches Eis hinein. Sie kann aber auch als „**schweisstreibendes**“ Mittel warm gegeben werden.

39. **Zitronensaft zu Getränken.** $\frac{3}{4}$ Stunden.

Zutaten. — Vorrat.

$\frac{1}{2}$ kg (1 Pfd.) Zucker,

$\frac{1}{4}$ l oder 14 Esslöffel = $\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ Pfd.)
Zitronensaft,

$\frac{1}{2}$ l Wasser.

Der Zucker wird mit Wasser geläutert; der durch ein Sieb gegossene Zitronensaft muss mit dem Zuckersyrup $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und wird auf Flaschen gefüllt; diese zugekorkt und der Saft beliebig zu Getränken verbraucht.

40. **Schwarzer Tee mit Zitronensaft.**

$\frac{1}{8}$ l Tee wird mit zwei Esslöffeln Zitronensaft (wie No. 38) gemischt.

41. **Tee und Ei.**

7 Minuten.

Zutaten zu einer Tasse.

2 gr Souchon- oder Peccotee,

Gereinigte Soda oder Natron, soviel wie die
Grösse eines Stecknadelkopfes,

$\frac{3}{16}$ l Wasser,

2 Eigelb,

10 gr Zucker.

Der Tee wird mit kaltem Wasser übergossen und dieses sofort abgegossen. Dann tut man Soda

oder Natron dazu, überbrüht den Tee mit kochendem Wasser und lässt ihn zugedeckt 5 Minuten stehen. Während der Zeit zerschlägt man die Eigelb mit dem Zucker der nach Geschmack zu vermehren ist, und giesst den Tee dazu, dann das ganze durch ein Teesieb zum sofortigen Gebrauch in die erwärmte Tasse.

42. **Eiergetränk.** 20 Minuten.

Zutaten zu 1 Glas.

2 Eigelb,
30 gr Zucker,
1 Esslöffel Orangeblütenwasser,
 $\frac{3}{16}$ l warmes Wasser.

Die Eigelb werden mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde schaumig geschlagen, das Orangenblütenwasser und das warme Wasser dazu gegossen und alles vermischt.

43. **Eigelb mit Wein.** 20 Minuten.

Für 1 Portion.

1 Eigelb,
20 gr Zucker,
2 Esslöffel Tokayer } oder
(1 Esslöffel Kognak) } Rotwein, Apfelwein.

Eigelb und Zucker werden schaumig geschlagen und mit Tokayer und Kognak oder dem Rot- oder Apfelwein gemischt.

44. **Molken.** $2\frac{1}{2}$ Stunde.

Für 1 Portion.

1 l Milch,
 $1\frac{1}{2}$ Esslöffel Zitronensaft,
5 gr Zucker.

Die Milch wird mit dem Zitronensaft langsam erwärmt, wenn sie geronnen ist, durch ein sauberes Mousselineläppchen gegossen und mit Zucker abgeschmeckt.

Zum Gerinnen kann man auch 1 Esslöffel saure Milch, 1 Esslöffel Labessenz oder 1 Esslöffel Essig verwenden.

Zu Weinmolken $\frac{1}{8}$ l Weisswein oder Madeira mit $\frac{1}{2}$ l Milch gerinnen lassen und durchseien.

45. **Haferschleim mit Porter.**

Zutaten zu 1 Teller.

15 gr. Hafermehl,
 $\frac{3}{8}$ l Wasser,
1 Stückchen Ingwer,
1 Eigelb,
30 gr Zucker,
 $\frac{1}{4}$ l Porterbier.

Das Hafermehl wird mit einigen Esslöffeln kalten Wassers angerührt, in das kochende Wasser gegossen und unter Rühren 20 Minuten seimig und gar gekocht, vorher hat man das Stückchen Ingwer in das Wasser getan, dann schlägt man das Eigelb mit dem Zucker und Porterbier und mischt den durch ein Sieb gegossenen Schleim zu dem Getränk.

46. **Kognakersatz nach Prof. Liebreich.**

5 Minuten.

120,0 (97) Rp. Spiritus,
6,0 gr Tinctura Aurantii,
1,0 gr Tinctura Zingiberis,
200 gr destilliertes Wasser.

Alle Teile werden zusammengeschüttelt und verkorkt verwahrt.

47. **Warme Kognakmilch.** $\frac{1}{4}$ Stunde.

$\frac{1}{4}$ l Milch,
 $\frac{1}{4}$ Schale einer Zitrone,
1 Eigelb,
10 gr Zucker,
3 Esslöffel Kognak.

Die Milch wird mit der Zitronenschale erwärmt und durch ein Sieb gegossen, mit dem Eigelb, Zucker und Kognak über gelindem Feuer schaumig geschlagen, wozu man sich eines ganz kleinen Schneeschlägers oder Quirls bedient, und heiss angerichtet.

48. **Nahrhafte Schokolade.** 20 Minuten.

Zutaten für 1 Person.
40 gr ganz gute Schokolade,
 $\frac{1}{4}$ l Vollmilch,
2 Eier.

Die Schokolade muss in der Milch erweichen und sich verteilen. Die Eier werden in einen irdenen Topf geschlagen, Schokoladenmilch dazu gegossen und die Masse mit einem kleinen Schneeschläger oder Quirl über dem Feuer schaumig geschlagen und angerichtet.

49. **Kakao.**

1 gestr. Esslöffel = 9 gr.

Kakao wird mit einem Esslöffel kalter Flüssigkeit (Milch oder Wasser) und mit der Milch ($\frac{3}{8}$ l) oder Wasser 5 Minuten gekocht, die Eigelb werden mit Zucker (nach Belieben) verschlagen, der fertige Kakao dazugefügt und das Ganze angerichtet.

50. **Hygiama.**

10 g Hygiamapulver werden mit etwas heissem Wasser angerührt, sodann nach und nach $\frac{1}{4}$ l Milch

zugegeben und das Ganze unter fortwährendem Umrühren ca. 2 Minuten aufgekocht. Um das Getränk kräftiger schmeckend zu machen, mische man zu obigem Quantum Hygiamapulver noch 1 Kinderlöffel voll Kakao und etwas Zucker.

51. Hygiama mit Wasser gekocht.

2 Kaffeelöffel voll Hygiamapulver werden mit etwas heissem Wasser angerührt und mit stark $\frac{1}{4}$ Liter Wasser unter fortwährendem Umrühren 2 Minuten lang gut aufgekocht. Nun verrührt man in einer Tasse 2 Eigelb und etwas feinen Zucker und rührt hierzu das kochende Getränk.

52. Hygiama mit Kaffee zu nehmen.

2 Kaffeelöffel voll Hygiamapulver werden in eine Tasse gegeben und mit kochend heissem Kaffee unter stetigem Umrühren übergossen, wonach dann Milch und Zucker beliebig zugesetzt werden kann.

E. Fleischspeisen.

53. Fleischpuree für Schwerkranke.

$\frac{1}{2}$ Stunde.

Zutaten.

60 gr englisch (halb roh) gebratenen Kalbs- oder Rinderbraten (Roastbeef),

4 Esslöffel Fleischjus (Saft) aus dem Braten gelaufen,

1 Teelöffel Fleischpepton der Compagnie Liebig oder 6 gr Plasmon oder Tropon,

2 Eigelb.

Der Braten wird fein gestossen (Fleischhackmaschine), durch ein Drahtsieb gerieben, in einem Porzellantopf mit der ganz entfetteten Fleischjus, den

Eigelb und dem Pepton verrührt, im Wasserbade heiss und dicklich gerührt und sofort angerichtet.

54. **Geflügelpuree.** 1/2 Stunde.

65 gr gebratenes Geflügelfleisch,
10 gr Butter,
5 gr Mehl,
1 Teelöffel Fleischpepton der Compagnie Liebig
oder
6 gr Plasmon oder Tropon,
1/8 l süsse Sahne oder Bouillon aus den
Knochen des Geflügels.

Das Fleisch wird von Sehnen und Häuten befreit und fein gewiegt. Die Butter wird gebräunt, das Fleisch und Mehl unter Rühren schnell angebraten, mit der Mischung von Pepton und Sahne oder Bouillon heiss gerührt und das Puree sofort angerichtet.

55. **Fleischpulver.** 24 Stunden.

Vorrat = 120 gr.

Dieses Pulver wird da verwendet, wo es darauf ankommt, grossen Nährwert in kleinen Mengen zu geben.

1/2 kg (1 Pfd.) mageres Rindfleisch wird zerschnitten und im Bratofen auf einem Teller unter häufigem Umwenden gedörst und im Steinmörser gestossen. Ist es ganz trocken, so wird es auf einer gereinigten Kaffeemühle gemahlen, dann durch ein Drahtsieb gerieben und mit dem Zerkleinern fort gefahren, bis alles durchgerieben ist.

56. **Linsenpuree.** 2 1/2 Stunden.

50 gr Linsen,
1/2 l Wasser,
1 Prise Natron,

12 gr Plasmon oder Tropon,
1 Eigelb,
1 Teelöffel Fleischpepton der Compagnie Liebig,
3 Esslöffel Bouillon.

Die Linsen werden verlesen, kalt gewaschen und mit Wasser aufgesetzt; das erste Wasser wird abgossen, mit dem zweiten Wasser und einer Prise Natron werden die Linsen weich, aber nicht zerkoht. Nachdem der Linsenbrei durch ein Haarsieb gerieben wurde, vermischt man ihn mit Plasmon oder Tropon, stellt den Brei in ein Wasserbad und schlägt ihn mit der Mischung von Eigelb, Pepton und Bouillon heiss.

57. **Geschabtes Steak** aus Rind-, Kalb- oder Hammelfleisch. 1 Stunde.

200 gr schönes Fleisch, ohne Haut und Fett,
1 Eigelb,
3 gr Salz,
20 gr Butter,
2 gr Fleischextrakt,
1 Eigelb,
1 Essl. Sahne,
1 Tropfen Zitronensaft,
 $\frac{1}{8}$ l Bouillon.

Das Fleisch wird fein gewiegt oder gestossen und durch ein grobes Drahtsieb gerieben, mit einem Eigelb und Salz verrührt und zu einem 2 cm starken Steak geformt, welches man unter häufigem Wenden in einer kleinen Pfanne in brauner Butter $4\frac{1}{2}$ Min. bratet und auf einem heissen Teller anrichtet. Fleischextrakt, Eigelb, Sahne, Zitronensaft und Bouillon quirlt man im Wasserbad in einem Töpfchen dick und übergiesst das Steak mit der durch ein Sieb geriebenen Sauce.

58. **Roher Schinken mit Ei.** $\frac{1}{2}$ Stunde.

65 gr magerer roher Schinken,

2 Eigelb,

5 gr Butter,

1 Teelöffel Fleischpepton der Compagnie Liebig.

Der magere Schinken wird durch ein Sieb gerieben, das Puree mit dem Eigelb, Butter und Pepton in einem Porzellantopf vermischt und im Wasserbade heiss und dick gerührt. Man richtet den Schinken zu geröstetem Brot an oder bestreicht das Brot dick damit.

59. **Hygiama** trocken zu nehmen.

4—6 Löffel voll Hygiapulver werden ungekocht mit guter Milch oder Rahm zu einer Paste oder dickem Brei zusammengemengt und so genossen. Diese Art Hygiama zu nehmen, ist ausserordentlich nährend und kräftigend und besonders da angezeigt, wo grosse Mengen Flüssigkeit nicht vertragen werden.

Oder man knetet Hygiapulver mit frischer Butter zusammen, überstreicht damit Zwieback oder geröstetes Weissbrot und geniesst dies zu Tee, Milch oder Kaffee.

60. **Kalbszunge.** $2\frac{1}{2}$ Stunde.

1 Kalbszunge,

$\frac{1}{2}$ l Wasser,

5 gr Salz,

2 gr Fleischextrakt,

2 Tropfen Zitronensaft,

1 gr Kartoffelmehl.

Die Kalbszunge wird in Wasser und Salz langsam in 1 Stunde weich gekocht, in kaltem Wasser abgeschreckt, die Haut abgezogen, die Zunge beputzt

(alles Sehnige abgeschnitten). Sie wird nun in einem kleinen Topf mit $\frac{1}{4}$ l ihrer Bouillon, welche mit Fleischextrakt und Zitronensaft schmackhaft gemacht wurde, behandelt. Man giesst zuerst nur 5 Esslöffel der Flüssigkeit auf, dreht die Zunge öfter, während die Flüssigkeit einschmort und giesst innerhalb $\frac{1}{2}$ Stunde die übrige Flüssigkeit langsam dazu. Die letzten drei Esslöffel voll verrührt man mit 1 gr Kartoffelmehl, verdickt die Sauce damit und übergiesst die Zunge mit der Sauce bis sie blank ist. Die Zunge muss so lange und langsam im irdenen Topf schmoren, bis sie butterweich ist, und wird dann mit der Sauce angerichtet.

Die Sauce kann man, wenn es erlaubt ist, mit einem Esslöffel Madaira herzhafter machen.

61. Gebratenes Kalbsgehirn. $\frac{1}{2}$ Stunde.

1 halbes Kalbsgehirn,

1 Eigelb,

5 gr Mehl,

1 Essl. Milch,

1 Teel. Fleischpepton der Compagnie Liebig,

1 Eiweiss,

20 gr Butter.

Das gut gewässerte Gehirn wird mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn es im heissen Wasser steif geworden ist, in kaltem Wasser abgekühlt und von allen Häuten sorgfältig befreit. Man quirlt Eigelb, Mehl, Milch, Pepton zu einem Eierkuchenteig, tut das Gehirn in kleinen Stückchen dazu, zieht den steifen Schnee des Eiweisses darunter und brätet in einer Eierkuchenpfanne von der Masse zwei kleine Kuchen, welche man auf recht heisser Schüssel anrichtet. Man gibt gern Bratenjus oder Gemüse dazu,

auch Apfelmus. Dasselbe kann auch von Kalbsmilchstückchen bereitet werden.

62. Fleischomelettes von Kalbsgehirn, Nieren und Fleischrestchen.

*1/2 Kalbsgehirn und 2 Hammelnieren.
Fleischrestchen von Geflügel, Schinken, Kalbfleisch,
10 gr Butter,
Eierkuchenteig von Milch, Eiern, Zucker, eine Mandel, Mehl.*

Das gewässerte Gehirn und die Nieren werden sauber gehäutet, mit kaltem Wasser und zwei Esslöffeln Essig aufgesetzt und wenn das Gehirn im heissen Wasser steif geworden, die Nieren, die man vorher einschnitt, halb gar geworden sind, herausgenommen und abgekühlt. Dann schneidet man Gehirn, Nieren und die Fleischrestchen recht klein, bräunt sie in Butter an und streut etwas Mehl über die Masse, damit sie gebunden ist. Dann schmeckt man mit Salz, etwas Zitronensaft ab und füllt die Masse auf die Eierkuchen, die man rollt und sehr heiss anrichtet. Man gibt dazu Apfelmus.

63. Hühner- oder Taubenbrust mit weisser Sauce und Reis.

*1 junges Hühnchen oder eine junge Taube,
5 gr Salz,
20 gr Butter,
1 junge Mohrrübe,
1/2 l leichte Bouillon,
5 gr Butter,
2 Eigelb,
1 Teel. Zitronensaft,*

1 Prise Salz,

3 Essl. Hühnerjus bzw. Taubenjus.

Das junge Huhn oder die Taube wird gesäubert und in einem kleinen Tiegel mit geschmolzener Butter aufgesetzt, nachdem es mit Salz eingerieben wurde, eine gesäuberte Mohrrübe wird dazu gelegt und soviel leichte heisse Bouillon oder Wasser dazu gegossen, dass es eben bedeckt ist. Der Topf wird zugedeckt und das Huhn oder die Taube $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht. Inzwischen quirlt man Butter, Eigelb, Zitronensaft und eine Prise Salz zusammen, füllt durch ein Sieb einige Esslöffel Hühnerjus dazu und rührt die Sauce im Wasserbade dick. Das Hühnchen oder die Taube wird herausgenommen, die Brust sauber abgelöst, enthäutet und auf einer erwärmten Schüssel mit der Sauce überzogen. Man kann dazu auch Reis, der in Bouillon aufgequollen wurde, und mit Salz abgeschmeckt, geben.

64. Kalbsmilch.

1 Stunde.

125 gr Kalbsmilch, $\frac{3}{16}$ l Bouillon,
5 gr Salz, 3 gr Kartoffelmehl,
20 gr Butter, 1 gr Fleischextrakt.

Die Kalbsmilch wird, nachdem sie in Wasser recht weiss gewässert wurde, mit kaltem Wasser aufgesetzt und dieses, wenn es heiss geworden, abgegossen. Dies Verfahren wird wiederholt und die Kalbsmilch dann in heissem Wasser steifgekocht (gezogen). Dann säubert man sie sorgfältig von der Haut und bestreut sie mit feinem Salz. Die Butter wird in einem kleinen Tiegel gebräunt, die Kalbsmilch darin angebraten und, wenn sie gelb gebraten, 2 Essl. Bouillon dazugefüllt. Der Topf bleibt offen, und nach und nach giesst man löffelweise die Bouillon

dazu, die Milch damit überfüllend. Der letzte Esslöffel kalter Bouillon wird mit dem Kartoffelmehl verrührt, die Flüssigkeit der Kalbsmilch dazu gegossen, mit Fleischextrakt durchgerührt und die Milch nach 8 Min. damit überzogen und heiss angerichtet.

Bes Bem.: Ebenso bereitet man geschmortes Kalbskotelett, nur wird dasselbe nicht blanchiert, sondern vor dem Anschmoren geklopft.

65. Fischkotelett von Barsch, Hecht, Zander, Seezunge.

$\frac{1}{4}$ kg (1 Pfd.) Fisch,
20 g Semmel ohne Rinde,
35 g Butter,
2 Eigelb,
5 gr Salz,
20 g geriebene Semmel,
1 Teel. Fleischpepton der Compagnie Liebig,
1 Teel. gewiegte Petersilie,
1 Teel. Zitronensaft.

Die Semmel ohne Rinde wird in Wasser eingeweicht, in einem Tuch recht trocken gedrückt und in 10 gr Butter auf dem Feuer trocken gerührt. Der von Haut und Gräten befreite Fisch wird gewiegt und mit dem mit Eigelb fein verriebenen Kloss vermischt, gesalzen und auf einem Brett zu zwei kleinen Koteletten geformt. Nachdem diese in geriebener Semmel paniert wurden, werden sie in Butter abgegossen, eine feine Mischung von Pepton, Petersilie und Zitronensaft über die Koteletten gefüllt und diese, zugedeckt, noch 5 Min. gedünstet.

F. Gemüse.

66. Blumenkohl. $\frac{1}{2}$ Stunde.
200 gr Blumenkohl = 1 Kopf,

8 gr Salz,
1 l Wasser,
1 Prise Zucker,
5 gr Mehl,
5 gr Butter,
 $\frac{1}{8}$ l Sahne,
 $\frac{1}{16}$ l Blumenkohlwasser,
1 Eigelb.

Der Blumenkohl wird geputzt und in brausendem Salzwasser mit einer Prise Zucker 20 Minuten gekocht. Das Mehl schwitzt in einem irdenen Topfe gar, in der Butter, und wird mit der Sahne und dem Blumenkohlwasser aufgefüllt, kocht ein und wird im Wasserbade mit dem Eigelb dick gequirt und über den, auf einem Sieb abgetropften, heissangerichteten Blumenkohl gegossen.

67. Bouillonkartoffeln.

200 gr geschälte rohe Kartoffeln,
 $\frac{1}{2}$ l Bouillon,
1 Teel. Fleischpepton der Compagnie Liebig,
1 Teel. gewiegte Petersilie.

Die geschälten Kartoffeln werden in Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn es kocht, trocken abgegossen, dann füllt man entfettete Bouillon auf, lässt den Topf offen und kocht die Kartoffeln unter öfterem leisen Schütteln langsam 1 Stunde. Nun werden die Kartoffeln ganz weich und von der Bouillon vollgesogen sein, vor dem Anrichten schwenkt man sie mit Pepton und Petersilie durch.

68. Kartoffelpuree.

200 gr geschälte rohe Kartoffeln,
4 gr Salz,

$\frac{1}{2}$ l Wasser,
 $\frac{3}{16}$ l Milch oder Sahne,
1 Prise Salz,
5 gr Butter.

Die gewaschenen, geschälten Kartoffeln werden in Salzwasser gargesocht, abgessen, durch ein feines Sieb gerührt und mit Milch oder Sahne glatt geschlagen. Über dem Feuer verschlägt man die übrige Milch oder Sahne mit dem sich verdickenden Kartoffelbrei, so dass er alle Milch und Sahne aufnimmt und wie Schlagsahne aussieht; zuletzt schlägt man Salz und Butter, die aber auch, wenn nicht erlaubt, fortbleiben kann, dazu. Der Brei muss 10 Minuten geschlagen werden.

Bes. Bem. Um das Puree noch nahrhafter zu machen, zieht man den Schnee eines Eiweiss so darunter, dass man es nicht mehr sieht.

69. Artischockenpuree. 1 Stunde.

1 grosse Artischocke,
10 gr Salz,
1 l Wasser,
5 g Butter,
1 Teel. ger. Semmel,
2 Essl. Sahne,
1 Eigelb.

Die Artischocke wird zerschnitten, in kochendem Salzwasser weichgekocht, durch ein Sieb gerieben und das Puree mit Butter, Semmel und mit Sahne verrührtem Eigelb durchgerührt und angerichtet.

Bes. Bem. Dasselbe von Blumenkohl, 200 g.

70. Spinat. 1 Stunde.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Spinat,
20 g Salz,

2 l Wasser,
 $\frac{1}{2}$ Teel. geriebene Semmel,
1 Eigelb,
2 Essl. Sahne,
1 Teel. Fleischpepton der Compagnie Liebig.

Der Spinat wird verlesen, in kochendem Salzwasser abgewellt, mit kaltem Wasser abgeschreckt und abgedrückt. Nachdem das Puree durch ein Haarsieb gestrichen ist, wird es in einem irdenen Topf mit geriebener Semmel und Eigelb, welches mit Sahne und Pepton geschlagen ist, vermischt, heiss geschlagen und angerichtet.

71. **Puree von jungen Mohrrüben** (Karotten).
1 Stunde.

100 gr junge Mohrrüben, auch Konserve
($\frac{1}{2}$ Pfd. Büchse),
 $\frac{1}{4}$ l Bouillon
1 Teel. ger. Semmel,
5 gr Butter,
1 Prise Zucker.

Die jungen Mohrrüben (Karotten) werden sauber geputzt und gewaschen, was bei der Konserve fortfällt, mit der Bouillon und der Semmel weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, im offenen Topf zu beliebiger Dicke eingekocht und mit Butter und Zucker abgeschmeckt.

72. **Schotenpuree = grünes Erbsenpuree.**
1 Stunde.

50 gr Schotenkerne, auch Konserve ($\frac{1}{2}$ Pfd.),
 $\frac{1}{4}$ l Wasser,
1 Eigelb,

2 *Essl. Sahne,*
1 *Prise Salz,*
1 *Prise Zucker,*
1 *Teel. gewiegte Petersilie.*

Die Schotenkerne werden gewaschen und in Wasser recht weich gekocht, was bei den Konservenschoten fortfällt, abgetropft, durch ein Sieb gerührt, mit Eigelb und Sahne heiss gerührt und mit Salz und Zucker und soviel Schotenwasser, wie man zur Verdünnung haben will, abgeschmeckt. Die Petersilie streut man darüber. Dieses Puree kann man nach Belieben mit Plasmon oder Tropon etc. versetzen, um ihm einen grösseren Nährwert zu geben.

73. Spargelgemüse.

1 Stunde.

150 *gr Spargel oder* $\frac{1}{2}$ *Pfd. Konservenspargel*
(*Brechspargel*),
 $\frac{1}{2}$ *l Wasser,*
10 *gr Mehl,*
1 *Eigelb,*
1 *Prise Salz,*
1 *Prise Zucker,*
etwas Zitronensaft.

Der Spargel wird geschält und in kleine (2—3 cm lange) Stückchen geschnitten. Man lässt ihn in Wasser weich kochen und nimmt ihn dann heraus. Bei dem Konservenspargel fällt dies fort und ist in jedem Falle nur darauf zu achten, dass das Spargelwasser nicht fortgegossen wird.

Man quirlt in etwas kalt gewordenem Spargelwasser dann die Sahne, ein Eigelb und das Mehl und verrührt es mit dem aufkochenden Spargelwasser. Dann schmeckt man mit Salz, Zucker und einigen

Tropfen Zitronensaft ab, tut die Spargelstückchen hinzu, lässt diese heiss werden und richtet dann in einem tiefen Napf an.

74. Maccaroni. 1/2 Stunde.

50 gr *feine französische Maccaroni, Eiermaccaroni,*
5 gr *Salz,*
1 l *Wasser,*
1/8 l *Sahne,*
1 *Eigelb,*
1 *Prise Salz.*

Die Maccaroni werden in 10 cm lange Stücke gebrochen und nach dem Abwaschen in kochendem Salzwasser weich gekocht. Dann schüttet man sie auf ein Sieb. Sahne, Eigelb und Salz quirlt man zusammen und dämpft die damit gemischten Maccaroni 10 Minuten.

Bes. Bem. Man kann mit den Maccaroni zusammen auch kleine Stückchen Schinken, der ganz zart und mager, auch nicht zu salzig ist, dämpfen.

75. Weisses Bohnenpuree mit Krebsgeschmack. 2 1/2 Stunde.

65 gr *weisse Bohnen,*
5 *Krebse* } *oder*
10 gr *Butter* } *Krebsbutter (Konserven),*
1/4 l *Bouillon,*
1 *Eigelb.*

Die Bohnen werden eingeweicht und in Wasser langsam weich gekocht, ohne dass sie platzen; dann schüttet man sie auf ein Sieb, reibt sie durch und bringt sie in den Topf zurück. Die gekochten Krebse stösst man ganz in einem Steinmörser, schwitzt sie

mit Butter durch, füllt die geriebenen Bohnen und Bouillon dazu und lässt die Masse in $\frac{1}{2}$ Stunde breiig kochen; dann rührt man sie durch ein Haarsieb und mit einem Eigelb über dem Feuer schnell heiss.

Einfacher und, wenn eine ganz frische Büchse Krebsbutter, die man in jedem grösseren Delikatessgeschäft erhält, genommen wurde, auch vorzüglich im Geschmack ist das Puree mit dieser Krebsbutter zubereitet. Man macht dann den Brei fertig und fügt zuletzt einen Teelöffel voll Butter hinzu. Nach Belieben auch mehr.

Süsse Speisen.

76. Milchreis.

1 Stunde.

*50 gr feiner Reis,
 $\frac{1}{2}$ l Milch,
1 Prise Salz,
10 gr Zucker.*

Der Reis wird zweimal mit kaltem Wasser aufgewellt und abgegossen. Dann wird die Milch darauf gegossen, eine Prise Salz hinzugefügt und der Reis, zugedeckt, unter häufigem Schütteln recht weich eingekocht, angerichtet und mit Zucker bestreut.

Man kann den Milchreis noch mit einem in der Milch zerschlagenem Eigelb anrichten.

77. Apfelreis.

5 Min.

Der mit Wasser und 5 gr Butter gekochte Reis wird mit 3 Esslöffeln Apfelmus und 10 gr Zitronenzucker durchzogen und mit Zucker und Zimt bestreut, angerichtet.

78. **Milchgelee.** 5 Min.

15 gr Hoffmanns Speisemehl,
20 gr Zucker,
20 gr Plasmon,
1 Teel. Zitronenzucker,
 $\frac{1}{4}$ l Milch.

Alle Zutaten werden unter Rühren zum Kochen gebracht, in Gläser gefüllt und erkaltet gestürzt.

79. **Milchgelee** auf andere Art. 1 Stunde.

3 kleine Gläser.

$\frac{1}{8}$ l dünne Sahne,
60 gr Zucker,
 $\frac{1}{4}$ fein abgeschälte Zitronenschale,
4 gr (ungefähr 2 Tafeln) weisse Gelatine,
3 Essl. Wasser,
 $\frac{1}{8}$ l Madeira,
 $\frac{1}{2}$ Essl. Zitronensaft.

Sahne, Zucker und Zitronenschale werden aufgekocht und müssen erkalten. Die Gelatine wird gewaschen mit Wasser aufgelöst und durch ein Sieb zur Milch gerührt, diese mit Madeira und Zitronensaft verrührt, durchgegossen und in einem Weinglase oder in drei kleinen Geleegläsern zum Erstarren kalt gestellt.

80. **Englische nahrhafte Vanille-Milchcrème.**

1 Teel. Vanillexucker,
 $\frac{1}{4}$ l Sahne oder Milch,
60 gr Kakaobohnen,
65 gr Zucker,
3 Eigelb.

Man röstet die sauber abgeriebenen Kakaobohnen in einer sehr sauberen Pfanne über dem Feuer oder legt sie auf weissem Papier in einen heissen Brat-

ofen, stösst sie nicht zu fein, übergiesst sie, mit dem Vanillezucker gemischt, mit der heiss gemachten Flüssigkeit und deckt diese zu. Nach dem Erkalten werden die mit Zucker gut verrührten Eigelb mit der Flüssigkeit gemischt, welche einige Male durch ein feines Sieb gegossen und in 3—4 Mokkatassen gefüllt wurde. Diese werden zur Hälfte ihrer Höhe in einen flachen Topf mit heissem Wasser gesetzt, der Topf zugedeckt und in einen auf 11—113° C. erhitzten Ofen gesetzt, in welchem sie solange (eine halbe Stunde) bleiben, bis die Crème steif geworden ist. Das Wasser darf nicht kochen, sondern muss sich vor dem Siedegrad halten, sonst gerinnt die Speise. Die Crème wird in den Tassen kalt aufgetragen.

81. **Hygiama-Crème.** ¾ Stunden.

Kalt zu bereiten für 4 Personen.

(Besonders empfehlenswert für Rekonvaleszenten.)

4 Eier,
120 gr Zucker,
60 gr Hygiama-pulver,
12 gr (6 Tafeln) weisse Gelatine,
10 Esslöffel Wasser,
1 Esslöffel Vanillezucker.

Die Eigelb werden mit dem Zucker und Vanillezucker 20 Minuten schaumig gerührt. Die Gelatine wird abgewaschen, zerschnitten, in dem lauwarmen Wasser vollkommen aufgelöst und nebst dem Hygiama-pulver zu der Eimasse gerührt. Zuletzt wird der feste Schnee der Eiweisse schnell und sorgfältig darunter gezogen. Die Masse wird zum Erstarren in eine Glasschale gefüllt und mit Vanillesauce oder Schlagsahne serviert.

82. **Hirse in der Form.** 1½ Stunden.

100 gr Hirse,
¾ l Milch,
1 Prise Salz,
25 gr Zucker,
1 Teelöffel Zitronenzucker,
1 Teelöffel Rosenwasser,
1 Eiweiss,
5 gr Zucker.

Die Hirse wird dreimal mit kaltem Wasser aufgesetzt, erwärmt und abgossen. Mit Milch und einer Prise Salz wird sie im irdenen Topf ausgequollen, mit Zucker, Zitronenzucker und Rosenwasser abgeschmeckt und heiss mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiss vermischt. Ein Porzellannöpfchen wird kalt ausgespült, mit Zucker ausgestreut und die Masse darin erkalten gelassen. Nachdem die Hirse gestürzt ist, richtet man sie an und gibt gern Fruchtsauce oder kalte Milch dazu.

Bes. Bem. Anstatt Milch kann man auch Apfelwein und 50 gr Zucker nehmen, dann lässt man das Rosenwasser weg.

83. **Schlagrahm mit Hygiama.**

Eine Tasse voll süsser dicker Rahm wird mit einem Schneebesen so lang geschlagen, bis sich ein steifer Schlagrahm gebildet hat. Diesem setzt man einen Esslöffel voll Hygiamapulver und nach Geschmack etwas Vanille und genügend feinen Puderzucker zu, rührt alles tüchtig untereinander und serviert die Crème in Schalen und gibt Bisquit oder Waffeln dazu. Man kann den Schlagrahm auch fertig vom Konditor beziehen, dem man dann das Hygiamapulver nur zuzusetzen braucht.

84. Schokoladencrème mit Wein.

1 Stunde.

8 gr Hausenblase oder vier Tafeln Gelatine,
 $\frac{1}{16}$ l Wasser,
80 gr Schokolade,
50 gr Zucker,
 $\frac{1}{4}$ l Rotwein,
2 Eiweiss,
3 gr Zucker.

Die Hausenblase wird klein geklopft, gewaschen und in Wasser aufgelöst (die Gelatine in heissem Wasser aufgelöst). Die Schokolade wird mit dem Zucker in Wein aufgelöst, durch ein Sieb gerührt und mit der Hausenblase oder Gelatine gemischt. Den Schnee der Eier rührt man schnell darunter, spült die Form mit Wasser auf, besiebt sie mit Zucker, füllt die Crème ein und lässt sie erstarren.

85. Süsse warme Speise.

3 gr Butter,
2 geröstete Zwiebacke,
 $\frac{1}{8}$ l Milch,
1 ger. Zitrone,
2 Eier,
20 gr Zucker,
3 Essl. Apfelmus oder Löffelrechte (dünne)
Marmelade.

Ein Teller wird mit Butter bepinselt und die Zwiebacke darauf gelegt. Die Milch wird mit einer geriebenen, bitteren Mandel heiss gestellt, durchgegossen und mit dem Eigelb und 10 g Zucker gründlich vermischt. Diese Mischung giesst man über die Zwiebacke, stellt den Teller, zugedeckt, 1 Stunde auf einen

Topf mit heissem Wasser, überfüllt dann die Zwiebäcke mit Obstmarmelade und dem mit Zucker steif geschlagenen Eiweiss und setzt die Speise noch bei 125° C. 15 Min. in den Bratofen.

Man kann den Schnee auch mit der Obstmarmelade mischen, über die Speise streichen und im Ofen backen.

86. Auflauf von Obstmarmelade. $\frac{3}{4}$ Stunde.

Pfirsich-, Katharinenpflaumen-, Aepfel-, Erdbeeren-, Aprikosenmarmelade.

2 Essl. Marmelade,

2 Eiweiss,

30—50 gr Puderzucker nach Geschmack.

Die steife Fruchtarmelade von einer der oben angegebenen Früchte wird mit dem steifen Eierschnee und dem Puderzucker genau gemischt und in einem kleinen Papierkasten oder in einem Förmchen 15 Min. bei 118—119° C. gebacken.

87. Gelee von Pomeranzen. 20 Minuten.

1 bittere Pomeranze,

125 gr Stückenzucker,

$\frac{1}{8}$ l Wasser,

3 Essl. Zitronensaft,

6 gr, ungefähr 2 $\frac{1}{2}$ Tafeln rote Gelatine,

1 Essl. Wasser,

$\frac{1}{4}$ l Weisswein.

Die Pommeranze wird auf dem Zucker abgerieben und dieser in Wasser aufgelöst, der Zitronensaft hinzugefügt, die Gelatine in Wasser aufgelöst. Wein, Zucker und die durch ein Sieb gegossene, aufgelöste Gelatine werden gemischt und in kleine Gläser gefüllt, wo das Gelee steif werden muss.

88. **Rhabarbergelee.**

1 Stunde.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Rhabarber,
 $\frac{1}{8}$ l Wasser,
85 g Zucker,
3 g = ungefähr $1\frac{1}{2}$ Tafel weisse Gelatine,
1 Essl. dicke Sahne,
1 Essl. Zitronenzucker,
5 gr Zucker,
 $\frac{1}{8}$ l Sahne.

Der Rhabarber wird gewaschen und in kleinen Stücken in dem Wasser und Zucker weich gekocht. Nachdem derselbe durch ein Haarsieb gestrichen wurde, benützt man das erste, abfliessende Wasser zum Auflösen der Gelatine, welche man mit dem Püree vermischt und mit einem Esslöffel dicker Sahne und Zitronenzucker noch einmal heiss rührt, ohne zu kochen. Man spült einen Napf mit Wasser aus, streut ihn mit Zucker aus und füllt die Masse hinein. Nachdem das Gelee erkaltet ist, stürzt man es und gibt kalte Sahne dazu.

89. **Apfelgelee.**

$\frac{1}{2}$ kg (1 Pfd.) Aepfel,
 $\frac{1}{8}$ l Wasser,
Zucker,
 $1\frac{1}{2}$ Tafel rote Gelatine,
2 Esslöffel Zitronensaft.

Die feingeschälten, klein geschnittenen Aepfel, von denen nur Stiel und Blüte entfernt wurden, werden zu einem nicht zu dünnen Mus verkocht und durch ein grosslöcheriges Sieb gerührt. Das erste, abfliessende, sehr dünne Mus, benützt man um die Gelatine, die vorher schon mit dem Zitronensaft ver-

mischt wurde, aufzulösen, vermischt sie dann mit dem Apfelmus, schmeckt dieses mit Zucker nach Belieben ab und füllt es dann in eine Glasschüssel, in der man es lassen oder nach dem Kaltwerden stürzen kann. Man gibt gern Milch oder kalte Sahne dazu.

90. Reis in Rotwein oder Apfelwein.

*50 gr feiner Reis,
1/4 l Rotwein oder sehr guter Apfelwein,
1 Teelöffel Zitronenzucker,
1 cm Kaneel,
40 gr Zucker,
1 Esslöffel Rot- oder Apfelwein,
5 gr Zucker.*

Der Reis wird mit kaltem Wasser zweimal zum Kochen gebracht, halb gar gekocht und abgessen. Dann füllt man den Wein, Zitronenzucker und Kaneel dazu und schüttelt den Reis oft, bis er weich ist, worauf man ihn süsst. Man spült einen Napf mit Wein aus, streut ihn mit Zucker aus und lässt den Reis darin erkalten. Nach dem der Reis gestürzt ist, richtet man ihn an, wenn es erlaubt, gibt man Sahne oder Milch dazu.

91. Feigenkompott.

12 Stunden.

*125 gr grosse getrocknete Feigen,
3/8 l Wasser,
1 Esslöffel Zitronenzucker,
1/8 l Malaga.*

Die Feigen werden gewaschen, zerschnitten und eine Nacht in Wasser gelegt. Man kocht sie in einem irdenen Topfe mit demselben Wasser weich, rührt sie durch ein Haarsieb und den Brei mit dem Zitronenzucker und Malaga auf dem Feuer zu Gelee.

Bes. Bem. Zuweilen ist auch das undurchgestrichene Feigenkompott erlaubt.

92. Prünellen oder anderes Backobst
(Dörrobst).

65 gr trockene Prünellen,
 $\frac{1}{4}$ l Wasser,
1 Stück Zimt,
30 gr Zucker,
1 Teel. Zitronenzucker,
2 Essl. Weisswein oder Aepfelwein,
6 gr Kartoffelmehl.

Die Prünellen oder das andere Obst werden eine Nacht vorher in Wasser gelegt und mit diesem Wasser, Zimt, Zucker und Zitronenzucker weich gekocht. Man nimmt das Obst mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft mit Wein oder auch ohne diesen ein, rührt etwas Kartoffelmehl in kaltem Wasser ein, dickt die Sauce etwas und füllt sie nach dem Erkalten über die Früchte. Man kann das Kompott auch durch ein Sieb reiben und mit gesüsstem Eierschnee 10 Minuten im Ofen bei 125° C. überbacken.

93. Getrocknete Besinge (Blaubeeren).

50 gr getrocknete Besinge,
 $\frac{3}{8}$ l Wasser,
1 Essl. Wasser,
30 gr Zucker,
3 gr Kartoffelmehl.

Die Besinge werden gewaschen, eine Nacht in kaltem Wasser im irdenen Topf aufgeweicht, mit Zucker in demselben Wasser über schwachem Feuer gar und

breiig gekocht, das Kartoffelmehl angerührt und die Masse noch 5 Minuten gekocht.

94. Gebratene Aepfel.

*2 Kalvillen,
40 gr Kandiszucker.*

Man höhlt das Kernhaus der Aepfel recht gleichmässig aus, doch so, dass die Blüte als Boden bleibt, füllt gestossenen Kandi in die Aepfel und bratet sie $\frac{1}{2}$ Stunde in heisser Röhre.

Bes. Bem. Die Aepfel werden gern von Hustenden gegessen.

95. Rotweinschaum. 20 Min.

*2 Eier,
 $\frac{1}{8}$ l Rotwein,
50 g Zucker,
1 Teel. Zitronenzucker,
1 Essl. Himbeergelee oder Gelee von Johannisbeeren.*

Alle Zutaten werden mit einem kleinen Schneebesen über dem Feuer geschlagen, bis die Flüssigkeit sich in Schaum verwandelt hat, dann wird in hohem Glase angerichtet.

96. Eiweiss in angenehmer Form. 20 Minuten.

*1 Eiweiss,
1 Essl. Sahne,
1 Essl. Kognak,
1 Teel. Zucker.*

Das frische Eiweiss wird zu steifem Schnee geschlagen, die Sahne langsam dazu geschlagen, dann

mit Kognak und dem Zucker vermischt und löffelweise verabreicht.

97. **Hoppelpoppel.** 25 Minuten.

1 Eigelb,
65 Puderzucker.

Das Eigelb wird mittelst eines Teelöffels mit dem nach und nach zugefüllten Puderzucker 20 Min. stark geschlagen. Der Rand des Glases, worin dieses geschehen ist, muss sorgfältig feucht abgewischt oder die Masse muss mit sauberem Löffel in einem anderen Gefäß angerichtet werden.

Bes. Bem. Man kann diese Mischung mit einem Esslöffel Tokoyer, Malaga, Bordeaux, Kognak, Zitronen- oder Apfelsinensaft verändern.

98. **Geschlagenes Ei.** $\frac{3}{4}$ Stunde.

1 Ei,
1 Prise Salz,

Das Ei wird mit einer Prise Salz so lange geschlagen, bis das Wasserglas halb voll Eierschaum ist.

99. **Plasmon-Erfrischungseis.** 20 Min.

(Gefriermaschine notwendig.)

24 g Plasmon,
 $\frac{1}{4}$ l Wasser,
60 gr Zucker,
5 Teel. Zitronensaft,
2 Teel. Kognak oder Kognakersatz.

zur Gefrier-
maschine } $1\frac{1}{2}$ kg (3 Pfd.) zerschlagenes Eis,
 } $\frac{1}{2}$ kg Salz.

Plasmon wird in Wasser im Wasserbad gelöst, Zucker dazu gegeben und 10 Minuten in der Gefrier-

maschine gerührt, dann werden Zitronensaft und Kognak hinzugegeben, eingerührt und serviert.

100. **Plasmon-Eispillen.** 20 Minuten.

18 g Plasmon,

$\frac{1}{8}$ l Wasser,

20 gr durch ein feines Drahtsieb geriebenen Schinken,

3 Pfd. zerschlagenes Eis und 1 Pfd. Salz.

Plasmon wird in Wasser im Wasserbade gelöst, mit dem Schinkenpuree verrührt, in eine kleine Puddingform gegeben und in einem Napf mit Eismischung (Salz und Eis) 10 Minuten gedreht, in Pillengrösse mit einer Nadel abgestochen und verabreicht.