

## A. Bouillons.

### 1. Schwache Kalbfleischbouillon.

2 <sup>3</sup>/<sub>4</sub> Stunden.

Zutaten zu einem Teller Suppe.

125 gr Kalbfleisch (*Brustspitze*),

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunde gekocht, durchgeseiht und zu beliebiger Suppe verwendet.

### 2. Geflügelbouillon.

3 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden.

Hühner oder Tauben.

Zutaten zu einem Teller.

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfd. Huhn oder 1 Taube,

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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 seihet 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  $31^{\circ}$  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  $31^{\circ}$  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  $31^{\circ}$  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  $85^{\circ}$  R. ( $31\frac{1}{4}^{\circ}$  C.) erwärmt, Wasser von  $65^{\circ}$  R. ( $21\frac{1}{4}^{\circ}$  C.) wird dazu gerührt, so dass die Mischung