

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. Hygiamapulver 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. Hygiamapulver 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 Hygiama pulver 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 Hygiama pulver 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