

Speisen und Getränke für Kranke.

Fleischbrühe Nr. 1.

Nimm ein halbes Kilogramm Rindfleisch, schneide es in kleine Würfel, entferne Fett und Sehnen, gebe 1 Liter weiches kaltes Wasser darüber, lasse es durch zwei Stunden sehr langsam kochen, presse die Suppe aus und seihe sie.

Fleischbrühe für Schwerkrante.

1 Kilogramm Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kalbfleisch, von welchem alle Sehnen und das Fett weggeschnitten wurde, wird in kleine Stücke zerschnitten; mit 1 Stück gelbe Rüben, 1 Stück Petersilie und 2 bis $2\frac{1}{2}$ Liter kaltem weichen Wasser zum Feuer gebracht und langsam, zuerst am Herde, dann im Wasserbade gekocht, bis nur mehr drei Schalen Suppe da sind, sie werden abgeseiht und dem Kranken gereicht.

Fleischbrühe Nr. 2.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Kilogramm in kleine Stückchen geschnittenes Rindfleisch mit 2 Liter kaltem Wasser langsam, gibt 1 gelbe Rübe, 1 Stück Petersilie, etwas Salz und eine halbe alte, rein geputzte Henne, welche auch in Stücke geschnitten ist, dazu.

Wenn die Henne weich ist, stößt man sie im Mörser, gibt sie zurück in die Fleischbrühe, welche man sorgfältig entfettet hat und kocht das Ganze im Wasserbade noch eine Stunde, seiht die Brühe durch ein feines Sieb.

Roher Fleischsaft für Blutarme.

Zu $\frac{1}{2}$ Kilogramm von Fett und Sehnen befreitem Fleische gibt man $\frac{1}{2}$ Liter kaltes Wasser und 8 Tropfen reine Salzsäure, läßt dies 2 Stunden stehen und rührt es öfters um. Es darf mit Metall nicht in Berührung kommen. Durch ein Tuch gepreßt, mischt man den Fleischsaft zu rothem Wein, Himbeer- oder Ribiselsaft.

Rohe Fleisch-Kügelchen.

Von einem mürben Stückchen rohen Rindfleisch wird etwas fein hinunter geschaben, durch ein Sieb passiert, etwas gesalzen, mit Citronensaft übergossen, Kügelchen von der Größe einer Haselnuß formirt und gespeist.

Man kann statt des Citronen-Saftes Zucker nehmen, oder man kann auch sehr kurze Zeit die Kügelchen in kochendes Fett geben, so daß die äußere Hülle etwas gebacken ist, während das Innere roh bleibt.

Brod- oder Kohlenwasser.

Einige Schnitte Brod röstet man schön braun und wirft sie in ein Glas Wasser. Einige glühende Holzkohlen wirft man in ein Glas Wasser.

Bei beiden wird das Wasser durchgeseiht.

Gerstelschleim.

Die Kollgerste wird ausgesucht, nicht ausgewaschen, zuerst in Wasser, dann in Rindsuppe sehr weich gekocht, mit einem Stückchen Butter gut verrührt, mit Rindsuppe aufgefüllt, noch etwas gekocht, durchpassirt, mit Limoniensaft gesäuert oder nach Geschmack auch ohne diesen getrunken.

Gerstenwasser.

Man kocht ungefähr 7 Deka rein abgewaschte Gerstenkörner mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser so lange, bis die Körner aufspringen, dann seiht man das Wasser durch eine Serviette und gibt es mit Wein oder Himbeerast und Zucker zu trinken.

Reis Schleim.

Man kocht 2 Liter Wasser, gibt 20 Deka Reis hinein, läßt dies $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen und gibt es, durch ein Sieb geseiht, als Getränke.

Hafer Schleim.

In einem halben Liter kalten Wasser werden 3 Deka Hafermehl eingekocht, durch eine halbe Stunde gekocht, geseiht und als Getränke verwendet.

Apfelwasser.

Ein großer Apfel wird abgewaschen, dann sammt der Schale in 4 Deciliter Wasser weich gekocht und zugedeckt weggestellt. Erkalte, seiht man das Wasser und gibt es mit Zucker.

Ungarische Küche.

Halászlé. (Szegeidiner Fischsuppe.)

Fische mehrerer Gattungen puzt man, schneidet sie in Stücke und salzt sie.

In eine Casserole gibt man recht viel Fett; gibt geschnittene Zwiebel in das Fett, und wenn der Zwiebel gelb wird, wird etwas Mehl und Paprika daran gestaubt.

Man läßt es etwas anlaufen und vergießt es mit Wasser; wenn die Suppe verkocht hat, gibt man die Fische hinein, die man in der Suppe weich kochen läßt.