

Weinchaudeau.

$\frac{3}{10}$ Liter Wein sprudelt man mit 6 Eierdotter und 10—12 Defa Zucker.

Man gibt Wein, Eierdotter und Zucker in ein ziemlich enges Gefäß, stellt es auf den Herd und sprudelt, bis die Masse steigt, nicht kocht, und sie weggezogen und nochmals gesprudelt wird, und dick und schaumig über die Mehlspeise gegossen.

Wenn der Wein zu stark ist, mischt man etwas Wasser bei.

Schwarzer Chocoladeüberguß. (Chaudeau au chocolat.)

10 Defa geriebene Chocolate, 10 Defa gestoßenen Zucker kocht man mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser, verrührt es fein und wenn es dicklich wird, übergießt man damit die Mehlspeise.

Pomeranzenüberguß. (Chaudeau aux oranges.)

10 Defa in Wasser aufgekochten Zucker, den Saft von 2 Orangen, 1 Limonie und Zucker an den Schalen der Orange abgerieben, gibt man über oder in einer Schale zur Mehlspeise.

Pfirsichüberguß. (Chaudeau aux pêches.)

Gezuckerten weißen Wein kocht man mit Pfirsichmarmelade auf. Aprikosenmarmelade kann auch mit Wein aufgekocht werden.

Getränke.

Eiskaffee.

Guter starker Kaffee wird mit gekochtem Obers vermenget, gezuckert, in die Gefrierbüchse gegeben, beim Drehen sehr fein verrührt, in Gläser gegeben und auf jedes Glas in Eis gekühlter Obersschaum gegeben, oder:

Starker Kaffee wird in Flaschen gegeben und verfortt auf das Eis gestellt. Obers wird zu leichtem Gefrorenen bereitet und mit dem kalten Kaffee vermischt.

Kaffee.

Unendlich dehnbar ist der Begriff von Kaffee. Welcher Unterschied zwischen jenem Getränke, welches der arme Leinenweber, der Bewohner des Erzgebirges, genießt, und jenem, welches im gemüthlichen Zirkel der besseren Gesellschaft servirt wird, und beide tragen denselben Namen.

Die Kaffeebohne ist der von seiner Schote befreite Same des echten Kaffeebaumes, seine mattweißen Blüthen duften jasminähnlich

und stehen in Büscheln bei einander, seine Bohnen sind roth, einer Kirse ähnlich, zwei Bohnen mit den abgeplatteten Seiten gegeneinander gefehrt sind darin enthalten.

Kaffee, obwohl man denselben zu den Genußmitteln zählt, ist doch auch ein Nahrungsmittel, denn er stillt den Hunger, und die chemische Analyse ergibt, daß Kaffee, das heißt der Aufguß auf geröstete und gemahlene Bohnen guter Gattung, ergeben 12% Kleber, $\frac{3}{4}$ % bis 1% Caffein, 12% Gerbsäure, 12% flüchtige Oele und Fett, 20% Gummi und Zucker, 24% Zellenstoff, 12% Wasser und $6\frac{3}{4}$ % mineralische Stoffe.

Beim Kaffeebrennen verliert der Kaffee 15 Percent an Gewicht, während er 30 Percent an Umfang zunimmt.

Bevor man die Kaffeebohnen röstet, wäscht man sie in lauem Wasser, wischt sie mit reinen Tüchern ab, trocknet sie entweder an der Sonne, oder auf Papier gelegt, auf der noch warmen Herdplatte.

Man sucht alle Steine und schlechten Bohnen aus und brennt nicht viel Kaffee auf einmal, damit sein Aroma nicht verhraucht. Auch hält man den Kaffee in verschlossenen Büchsen aufbewahrt, jedoch niemals in gemahlenem Zustand, sondern man reibt ihn unmittlbar vor dem Gebrauche.

Beim Kaffeebrennen (wie wir Desterreicher sagen) muß man vorsichtig sein, daß er nicht zu dunkel wird, denn dadurch verliert der Kaffee an Güte; wenn er zu rauchen und zu frachen anfängt, nimmt man ihn lieber aus der Trommel und sieht nach, ob er schön hellbraun und glänzend ist.

Um Kaffee gut zu bereiten, gießt man auf 5 Deka Kaffee $\frac{3}{10}$ Liter siedendes Wasser langsam löffelweise auf. Man achte darauf, daß die Maschine überall geschlossen sei und ruhig stehen bleibt, bis der Kaffee durchgeflossen ist.

In vielen Häusern des Mittelstandes wird der Kaffeesatz ausgekocht. Dies muß täglich geschehen und der ausgekochte Kaffeesud sehr klar zur Verwendung kommen.

Durch Zugabe von Surrogaten, als den gerösteten Wurzeln der blauen Wegwarte (Zichorie) und gerösteten Feigen wird der Kaffee gründlich verdorben, was wohl manche Frau mit ungläubigem Kopfschütteln lesen wird, es ist doch so, und diese Surrogate eine falsche Dekonomie.

Chocolade.

Wird aus den Cacaobohnen bereitet Die Cacaobohne ist der Same in den gurkenähnlichen, mit süß-säuerlichem Brei gefüllten Früchten des echten Cacaobaumes.

Cacao, das heißt die aus ihr bereitete Chocolade, ist sehr nahrhaft, kommt in ihrer Zusammensetzung der Milch nahe, nur ist sie viel fetter, da Chocolade 53.1 Percent Cacaobutter enthält.

Chocolade gehört durchaus nicht zu den leicht verdaulichen Nahrungsmitteln, soll daher des Abends nicht genossen werden.

Für $\frac{3}{4}$ Liter Milch reibt oder schneidet man 105 Gramm Chocolade, kocht sie in etwas Milch ein, läßt sie zergehen und gießt die übrig kochende Milch dazu, die Chocolade braucht nur aufzukochen, bei längerem Kochen verliert sie das Aroma.

Man kann die Chocolade im Rohr weich werden lassen und dann zerdrückt in die kochende Milch geben.

Ehe man die Chocolade in die Schalen gibt, sprudelt man sie tüchtig, daß sie schäumt, auch kann man die Chocolade über Eiertotter, welche man mit Zucker abgerührt hat, gießen, wodurch die Chocolade dick wird.

Wasserchocolade bereitet man wie die vorige, mit Wasser anstatt Milch.

Die homöopathische Chocolade ist stark entfettete Cacaobohne mit einem Zusatz von Arrow-root; sie ist gewürzlos. Sie muß vor dem Einkochen in die Milch mit einigen Löffeln kalter Milch gut abgerührt werden.

Alle Gesundheitschocoladen, deren es viele gibt, sollen nie bei Unwohlsein nach eigenem Gutdünken gekauft und angewendet werden, weil eben die Chocolade einen gesunden Magen braucht, wenn sie nicht beschweren soll.

Da Chocolade sich mit verschiedenen Surrogaten verfälschen läßt, so meide man beim Einkauf fremdländische Firmen und halte sich an die bekannten heimatischen Wiener Erzeugnisse.

Eine gute Chocolade muß eine gleichmäßig dunkle Farbe haben, frisch und angenehm schmecken, nicht widerlich süß oder ranzig riechen, leicht auf der Zunge ohne unlöslichen Rückstand schmelzen und auf dem Bruche feinkörnig sein.

Cacao.

Gebrannte und gestoßene Cacaoshalen und Bohnen werden statt Kaffee mit siedendem Wasser überbrennt und wie Kaffee mit Milch genossen.

Entölter Cacao.

Ist ein Pulver, in geschlossenen Büchsen käuflich. Ein Eßlöffel dieses Pulvers wird mit sehr wenig Milch recht fein abgerührt, so daß keine Klümpchen bleiben und in eine gewöhnliche Kaffeeschale kochender Milch hineingegossen und ist zum Genuße fertig.

In der immer beige geschlossenen Gebrauchsanweisung ist von einem Kaffeelöffel Pulver die Rede, dies gibt ein Kindergetränk.

Thee.

Die Einführung, des Sonntag-Abends Thee zu geben, hat soviel für sich, daß sie sich wohl in vielen Häusern von selbst ergibt, das Warum brauchen wir nicht zu erörtern, denn jede Hausfrau weiß es.

So ein zierlich gedeckter Theetisch ist äußerst anmuthig und für die Familie wie für die Gesellschaft höchst angenehm.

Zum Thee deckt man den Tisch mit einem weißen Tischtuch und nach Belieben mit gestickten Tischläufern u. dgl. und gibt Dessertteller, kleine Servietten und rechts vom Teller kleine Bestecke. In manchen Häusern ist bei jedem Gedecke ein winzig kleines Oberskännchen und ein Fläschchen Rum, in der Regel genügt es, daß Obers und Rum in genügender Menge vorhanden sei, ebenso Zuckervasen, Wasserflaschen, Salzbehälter, Alles zierlich und in genügender Zahl.

Der Fleiß der Hausfrau oder Tochter kann sich auch an verschiedenen gestickten Servietten, welche unter die Backwerke gelegt werden, bemerkbar machen. Sardellen- oder süße Butter drückt man in zierliche Form und legt sie auf Teller, kaltes Fleisch auf Schüsseln, wobei man ganz gut zwei oder auch mehr Fleischgattungen auf dieselbe Schüssel geben kann. Canapés kommen ebenfalls auf Schüsseln.

Die Hausfrau selbst schänkt den Thee beim Tisch ein und zwar geht es bei etwas größerer Gesellschaft nicht anders, als daß der Thee auf russische Art bereitet wird, es werden nämlich aus der Theekanne, in welcher sehr starker Thee ist, 2 bis 3 Löffel in die Schale gegossen und heißes Wasser aus dem daneben stehenden Samovar in die Schale nachgegossen.

Den Thee reicht ein Diener, ebenso das Uebrige, oft jedoch reichen sich die Gäste Alles selbst, Rum und Obers geben sich die Gäste selbst in die Tassen. Selbstverständlich werden Teller gewechselt. Ist auf dem Tische kein Platz, so stellt man ein kleines Tischchen neben den Sitz der Hausfrau, auf welchem Theeschalen, Theekanne und Samovar stehen.

Ist die Gesellschaft so groß, daß beim Credenztisch der Thee eingeschenkt werden muß, so besorgt dies nicht die Hausfrau, diese hat in guter Gesellschaft absolut beim Tisch zu bleiben.

Ist eine Tochter oder Nichte da, welche öfters die Stütze der Hausfrau macht, oder ist die Gouvernante mit der Hausfrau sehr vertraut, so schänken diese bei der Credenz den Thee ein.

Für sechs Schalen Thee rechnet man drei Kaffeelöffel voll Thee.

Der Thee ist im wahren Sinne des Wortes ein Genußmittel, welches nichts für den Aufbau unseres Körpers leistet, sondern nur auf das Nervensystem eine angenehme Wirkung äußert. Bekanntlich sind es die Blätter des chinesischen Theebaumes oder -Strauches, die

wir als Thee kennen. Ein deutscher Theepflanzer erzählt, daß das Theepflücken ein sehr feines heikles Geschäft sei, zu welchem nur die zarten Hände erfahrener indischer Frauen tauglich sind.

Es werden nur die drei obersten Blättchen gepflückt. Das oberste, noch unentfaltete Blättchen gibt den Flawery Pekoe, das zweite schon entfaltete den Pekoe und das dritte, das älteste, den Souchong, später nimmt man auch das vierte, fünfte und sechste Blatt, diese liefern den Congou.

Auch noch ältere Blätter werden für grobe Sorten, den rothen Thee, gepflückt.

Die gepflückten Blätter läßt man in dünnen Lagen abwelken. Sobald dies geschehen ist, beginnt das eigentliche Theemachen, indem der Theemacher eine Handvoll Blätter nimmt, um sie auf dem Tisch zu rollen, wodurch sie die gedrehte Form bekommen. Darnach preßt er sie zu einem Ballen zusammen, welchen er beiseite legt, bis aller Thee aufgearbeitet ist, dann wird ein nasses Tuch um diese Ballen geschlungen, wodurch sich der Thee erhitzt und eine Art Gährung durchmacht, wobei er seine grüne Farbe verliert und braun wird. Nach einigen Stunden werden die Blätter in heiße Pfannen geworfen und unter Umrühren mit hölzernen Schaufeln geröstet. Dies währt nur einige Minuten, dann werden sie wieder gerollt, auf Matten ausgebreitet und getrocknet. Rothe und gelbe Blätter, welche sich noch in dem jetzt fertigen Thee finden, werden von Frauen und Kindern herausgesucht.

Jetzt wird der Thee sortirt; man läßt den Thee durch verschiedene Siebe gehen, das feinste entfernt den Staub, durch das zweite fällt das erste zarte Blättchen u. s. w.

Der grüne Thee wird ebenso wie der schwarze bereitet, aber grün gefärbt. Nach Dr. Klenke ist diese Farbe giftig und soll ihre schädliche Wirkung, wenn sie auch später auftritt, doch nie ausbleiben. Bleiben wir also beim schwarzen Thee und seien wir froh, wenn dieser nur mit Erdbeerblättern gefälscht ist. Chinesen und Europäer sollen im Fälschen das Erstaunlichste leisten.

Eine Hauptsache beim Thee ist es auch, daß er möglichst heiß getrunken werde, weil das gerbsäurere Thein oder der Theestoff, welcher sich in heißem Wasser löst, beim Erkalten sich wieder bindet.

Von manchen Seiten wird empfohlen, dem Wasser einen Zusatz von Soda bicarbona zu geben, etwa eine Messerspitze auf einen Liter Wasser. Bei hartem Wasser ist es gewiß nützlich.

Punsch. (Punch.)

Aracpunsch bereitet man, indem man über 2 Dekka Thee beiläufig 1 Liter Wasser gießt. Dann läßt man den Thee ziehen und seigt ihn über $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, den Saft von einer Limonie und vier Drangen und fügt $\frac{1}{4}$ Liter Arac dazu.

Eierpunsch. (Punch aux oeufs.)

Zu 8 Deciliter Thee mischt man den Saft von 2 Limonien und läßt ihn damit aufkochen. 6 bis 8 Eierdotter rührt man mit gestoßenem Zucker recht schaumig ab, gibt nach und nach 2 Deciliter Rum dazu, und den heißen Thee mischt man langsam unter beständigem Sprudeln dazu, er muß fast so dick wie Chaudeau und recht faumig sein; er wird in Gläsern servirt.

Punsch à la Romaine.

Zu 1³/₁₀ Liter Reinwein und einer Flasche Champagner nimmt man ¹/₂ Liter feinsten Rum, den Saft von 6 Limonien und ¹/₄ Kilogramm Zucker, welchen man mit kaltem Wasser anfeuchtet, damit er schneller schmilzt, mischt alles gut durcheinander, füllt es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie Gefrorenes, jedoch muß das Getränk dickflüssig bleiben.

Der feste Schnee von vier Eierklar wird mit 6 Deka gestoßenen Zucker vermischt, in die Gefrierbüchse unter das früher Genannte gemischt und in Champagnergläsern servirt.

Weinpunsch. (Punch au vin.)

Wein, Zucker und Wasser in gleicher Menge wird aufgekocht, dann auf je einen halben Liter Wein der Saft einer Limonie und einer Orange beigefügt. Nach Geschmack wird Rum beigegeben.

Kalter Königspunsch. (Punch royal.)

In 1 Deciliter klaren Thee wird fast ¹/₂ Kilogramm Zucker aufgelöst, der Saft von 1 Limonie, 1 Orange beigefügt, dann kommen 2 Deciliter Rheinwein, 2 Deciliter Bordeaux, ebensoviele Champagner und ¹/₂ Deciliter Rum dazu.

Man kühlt das Getränk am Eis und servirt es in Gläsern.

Glühwein. (Vin boulé.)

Guter Wein, Zucker, Zimmt und Gewürznelken werden zusammen fast gekocht, dann geseiht.

Maitrant.

Zu 56 Deka Zucker in kleinen Stücken schneide eine Citrone in Scheiben, setze 4 Deka frischen Waldmeister dazu und gieße zwei Liter Wein darauf, nach einer halben Stunde seihe es durch eine Serviette und gebe den Trank sogleich zu Tisch. Gewöhnlich servirt man ihn in Gläsern.

Wein aus Heidelbeeren.

35 Gewichtstheile Beeren werden in einem hölzernen oder steinernen Gefäße mit einer Keule zerstampft und 6 Theile Wasser

dazugerührt und durch Beuteltuch gepreßt. Der Rückstand der Beeren wird noch mit 6 Theilen Wasser gut verrührt, ausgepreßt und mit dem Saft, welcher früher gepreßt wurde, verrührt. Die Flüssigkeit gießt man in ein Fäßchen mit Spundloch, welches rein und von entsprechender Größe sein soll, dann gibt man 24 Gewichttheile Zucker in ebensoviel Wasser aufgelöst, mischt es zu dem Saft im Fäßchen, welches soweit voll sein soll, daß noch 3 Finger Raum leer bleibt. Die Flüssigkeit läßt man bei 15—20 Grad Reaumur gähren, indem man das Spundloch so verschließt, daß Staub und Fliegen nicht hinein fallen können, die Gährungsluft aber entweichen kann. Jeden dritten Tag füllt man Wasser nach. Nach sechs Wochen wird das Faß ganz voll gefüllt, das Spundloch leicht verschlossen und in einem Keller bei 10 bis 12 Grad Reaumur der Nachgärung überlassen.

Nach 6 Monaten zieht man die Flüssigkeit langsam vom Bodensatz ab, die man 1 Jahr hindurch leicht verkorft stehend im Keller aufbewahrt. Später verkorft und versiegelt man die Flaschen.

Johannisbeerwein.

Auf 12 Gemischtheile ausgepreßten Johannisbeerfaft löst man in ebensoviel Wasser 18 Gewichttheile Zucker auf, man füllt dies in ein Fäßchen, welches man früher mit Wein ausgebrannt hat, etwas behält man in Flaschen zum Nachfüllen. Man bedeckt das Spundloch nur leicht und läßt den Saft bei 15 bis 20 Grad Wärme ausgähren, wobei man fleißig nachfüllt, so daß das Fäßchen immer voll bleibt. Nach sechs Wochen füllt man das Fäßchen voll, gibt den Spund darauf und stellt es im Keller, wo man es ruhig stehen läßt, nur zeitweilig füllt man Saft aus den Flaschen nach.

Nach 7 bis 8 Monaten zieht man den Wein sorgsam ab, füllt ihn in Flaschen, welche man, gut verkorft und verpicht, jahrelang aufbewahren kann.

Apfelschaumwein.

Zu 20 Flaschen Wein werden 20 Liter Apfel guter Sorte in die Hälfte getheilt und in irdenen oder emaillirten Geschirr mit Wasser gekocht, so daß das Wasser die Äpfel deckt. Die Äpfel werden durch starke, schütterere Leinwand gepreßt und geben etwa 20 Liter Saft. 2 Kilogramm Zucker werden zu dem Saft gemischt und dieser in ein Fäßchen von entsprechender Größe gegeben, dort bei 12 bis 14 Grad Reaumur der freiwilligen Gärung überlassen, wobei das Spundloch so zu verschließen ist, daß die Gährungsluft entweichen, Staub aber nicht hineinfallen kann. Sollte sich am dritten Tage keine Gärung zeigen, so verrührt man 3 Deka Breßgerm in Apfelsaft und gießt diesen in das Fäßchen, welches immer mit Apfelsaft nachgefüllt werden muß. Sobald kein Schaum mehr aus dem Spundloch tritt, wird das Faß fest verspundet.

Nach acht Wochen füllt man den Wein in Flaschen, wo man in jede Flasche drei Fingerhoch nachstehenden Liqueur eingefüllt hat. $1\frac{3}{4}$ Kilogramm Zucker werden gesponnen, wenn erkaltet, 1 Liter guter feiner Cognac zum Zucker gegossen. Die Flaschen werden wie Champagner verforrt und mit Drath verschlossen im Keller aufbewahrt. Im zweiten Sommer ist dieser Wein, der stark schäumt, besser als im ersten Jahre.

Meth.

30 Liter Wasser werden mit $10\frac{1}{2}$ Kilogramm Honig und 1 Kilogramm Hopfen durch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dabei gut abgeschäumt. Ist die Mischung erkaltet, gibt man 4 Deka Preßgerm dazu, um die Gährung einzuleiten, bei 12 bis 14 Grad Reaumur. Ist die Gährung vorüber, füllt man den Meth in Flaschen, nachdem er etwa sechs Wochen ruhig im Fäßchen lagerte. Die Flaschen werden luftdicht verschlossen und halten sich Jahre hindurch, werden mit zunehmenden Alter besser, können aber auch gleich zum Verbräuche genommen werden.

Cherry-Cobler.

In die Bowle kommen $\frac{1}{2}$ Kilogramm fein gestoßener Zucker $\frac{1}{2}$ Kilogramm zerriebenes Eis, von einer Citrone die fein abgeschälten Schalen, 1 Flasche guten Mosel- oder Rheinwein, $\frac{1}{2}$ Flasche Burgunder, $\frac{1}{2}$ Flasche echten Cherry und wenn man will, $\frac{1}{2}$ Flasche, Champagner.

Das Ganze lasse man eine Stunde stehen und trinke es dann aus Gläsern durch Strohhalm.

Cherry-Cobler. (Einfachere Art.)

Man fülle ein großes Trinkglas mit zerriebenem Eis mit etwas Wasser, etwas Zucker, einigen Citronenscheiben und gieße echten Cherry auf.

Citronenessenz.

Von 8 Citronen oder Apfelsinen schält man die Schalen sehr fein ab, so daß durchaus nichts Weißes daran bleibt, weil das Weiße sehr bitter ist.

Man legt die Schalen in ein gut verschließbares Glas, gießt ein Liter Rum oder feinen starken Brantwein darauf, läßt es verschlossen 16 Tage stehen und nimmt dann die Schalen heraus und wirft sie weg.

Nun kocht man $\frac{3}{4}$ Kilogramm Zucker mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, gibt die Essenz dazu und läßt sie mit dem gekochten Zucker aufkochen.

In kleinen Fläschchen gefüllt ist diese Essenz vorzüglich als Zugabe zu Limonade, Wein, Sodawasser, besonders gut zu Bischof.

Weinbowle.

Nimm $\frac{1}{2}$ Kilogramm gestoßenen Zucker und rühre ihn mit soviel Wasser als nöthig ist, zu einer Syrupdicken Masse.

Gieße zwei Bouteillen guten Gumpoldskirchner dazu, vermenge ihn gut mit dem Zucker, füge ein Glas guten Bößlauer bei (Rothwein) und würze es mit etwas Drangenaroma, welches man auf folgende Art bereitet.

Schäle eine Orange so fein als möglich ab, lege die Schalen in ein kleines Gläschen, gieße guten Rum darauf und lasse es eine halbe Stunde zugedeckt stehen.

10 bis 15 Tropfen von diesem Rum genügen, um der Bowle ein sehr angenehmes, feines Aroma zu geben.

Grog.

Ist eine Mischung von Wasser, Zucker und Rum, wozu man wohl Alles nach Geschmack nehmen kann.

Auch das Wasser kann nach Belieben kalt oder warm genommen werden.

Pfirsichwein.

Schöne reife Pfirsiche werden geschält, in ein Glas gezuckerten Wein gegeben und eine Stunde zugedeckt stehen gelassen.

Bierkalteschale. (Soupe froide à la bière.)

Zucker, kleine Rosinen, eine in Scheiben geschnittene Citrone und etwas gestoßenen Zimmt thut man in eine Suppenschüssel, gießt Bier darauf, je nach Bedarf, und läßt es eine halbe Stunde ziehen. Vor dem Anrichten gibt man geriebenes Brot und ein klein wenig Wein dazu, letzterer kann auch wegleiben. Das Brot darf erst hinzukommen, wenn man die Kalteschale auf den Tisch geben will, weil sie sonst trübe wird. Weinkalteschale bereitet man auf die gleiche Weise, nur nimmt man statt des Bieres Wasser und gibt reichlich Wein, gewöhnlich Weißwein, dazu.

Mandelmilch.

Ungefähr 24 Mandeln werden von der Schale befreit, im Mörser mit etwas Wasser gestoßen, dann etwas Wasser dazugegeben und verrührt, durch eine Serviette gepreßt, die zurückgebliebenen Mandeln kommen wieder in den Mörser und werden dort mit etwas Wasser gerieben und wieder durch die Serviette geseiht, so lange als das Wasser noch milchig durchfließt.

Auf die oben angegebene Zahl Mandeln kann man 7 Deciliter Wasser nehmen.

Beim Gebrauch zuckert man die Mandelmilch im Glase, und soll sie warm getrunken werden, stellt man sie mit der Flasche in ein Gefäß mit heißem Wasser.

Limonade und Orangeade.

Für kalte Limonade oder Orangeade gibt man den Saft dieser Früchte in Wasser, zuckert und seigt es.

Für warme Limonade kocht man das Wasser mit dem Zucker und gibt dann den Saft dazu; Manche sind der Ansicht, daß die Limonade gesünder ist, wenn man den Saft auch noch mit dem Zuckerwasser aufkochen läßt.

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 seige sie.

Fleischbrühe für Schwerfranke.

1 Kilogramm Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kalbfleisch, von welchem alle Sehnen und das Fett weggeschnitten wurde, wird in kleine Stücke zerschnitten; mit einem Stück gelbe Rüben, ein Stück Petersilie und 2—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 abgeseigt 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 eine gelbe Rübe, ein Stück Petersilie, etwas Salz und eine halbe alte, rein gepuzte 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, seigt 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 acht Tropfen reine Salzsäure,