

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,

läßt dies zwei 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 Fleischkügelchen.

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

Man kann statt des Citronensaftes 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.

Bereitung von Molken.

Süße Molke bereitet man, indem man zu 480 Gramm abgerahmter Milch 2 Gramm gereinigten Weinstein zusetzt und die Milch langsam heiß werden läßt, etwa 80—90° C., zieht sie dann vom Feuer weg, seigt sie durch und bekommt $\frac{1}{2}$ Kilogramm süßer Molke.

Die Bereitung der Molken mit Weinstein ist nur ein Surrogat, denn in der Käsefabrication bedient man sich des Weinsteines nicht, sondern des präparirten Kälbermagens, von welchem ein Stückchen in Wasser erweicht der Milch zugesetzt wird.

Wo solcher Kälbermagen erreichbar ist, kann man diesen zur Bereitung der Molken nehmen und es genügt ein ganz kleines Stückchen, um so eine kleine Menge Milch gerinnend zu machen.

Brot- oder Kohlenwasser.

Einige Schnitte Brot 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 Limonien-saft gesäuert oder nach Geschmack auch ohne diesen getrunken.

Gerstenwasser.

Man kocht ungefähr 7 Defa rein abgewaschte Gerstenkörner mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser solange, bis die Körner auffpringen, dann seigt man das Wasser durch eine Serviette und gibt es mit Wein oder Himbeer-saft und Zucker zu trinken.

Reisshleim.

Man kocht 2 Liter Wasser, gibt 20 Deka Reis hinein, läßt dies 1½ Stunde kochen und gibt es, durch ein Sieb geseiht, als Getränke.

Haferhsleim.

In einem halben Liter kalten Wassers 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. Erkalftet, seihet man das Wasser und gibt es mit Zucker.

Beeisteaks.

Zwei Finger breite Stückchen Lungenbraten werden sehr sorgfältig von allen Häuten und Fett befreit, gesalzen, dann mit dem Messerrücken gut geklopft, wobei eine runde Form dem Fleisch gegeben wird, in Mehl getaucht, in kochende Butter gegeben, 4 Minuten zugedeckt braten gelassen, dann umgewendet und 2 bis 3 Minuten die zweite Seite gebraten.

Zu Spinat, Kochsalat, Reis oder beliebigem Püree gegeben.

Ungarische Küche.

Halászlé. (Ezegediner Fischeuppe.)

Fische mehrerer Gattungen putzt 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.

Esken mit Krantsuppe.

Liebenswürdige deutsche Leserin, ich kann das Wort Esken (sprich Tschiken) in unsere Muttersprache nicht übersezen.

Esken sind Fische, die in der Theiß oder in den Sümpfen bei der Theiß gefangen werden und in großen Bottichen lebend zu Markte gebracht werden. Man mästet die Esken etwa 8 Tage, ehe man sie