

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

II. Rezepte zu Speisen für Kranke und Genesende.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Rezepte zu Speisen für Kranke und Genesende.

Von Frau Caroline Mayne in Traunstein.

(Preisgekrönt.)

a. Getränke.

1. Eis aufzubewahren.

Um kleinere Stücke Eis im Krankenzimmer schnell zur Hand zu haben und doch so lange als möglich frisch zu erhalten, wickle man dasselbe in wollene Decken oder in mehrfach zusammengelegten Flanell, je mehr, je besser. Die Wolle ist ein schlechter Wärmeleiter, sie läßt die warme Luft nicht zu und verhindert so das zu rasche Zerfließen. — Schreiberin dieses hat ein Stück von nur 20 Pfund auf diese Weise drei Tage lang im Schlafzimmer erhalten.

2. Apfelwasser.

Zu einem Liter Wasser schneidet man sechs bis acht Stück feine Apfel in Stücke, schält diese rein ab und läßt sie mit dem Wasser zwanzig Minuten kochen. Dann stellt man es zurück, läßt es eine halbe Stunde stehen, feiht es durch ein reines Tuch und kocht es nochmals mit 125 Gramm braunem Kandiszucker auf, welches warm getrunken, gegen Husten ein gutes Mittel ist. Als kaltes Getränk vermischt man es mit gewöhnlichem Zucker und Weißwein.

3. Brotwasser für Kranke.

Grobes Hausbrot (Schwarzbrot), nach Belieben auch Weißbrot, wird in Scheiben geschnitten und auf dem Roste auf beiden Seiten braun geröstet; dasselbe wird in einen reinen, irdenen Topf gelegt,

siedendes Wasser darüber gegossen und bis zum völligen Auskühlen stehen lassen, dann durch ein Tuch geseiht und kalt getrunken. Mit Erlaubnis des Arztes kann dasselbe auch mit Zucker, Zitronen- oder Fruchtsaft versetzt, getrunken werden.

4. Gegen Fieberdurst.

Man lege eine Scheibe Brot auf glühende Kohlen und sowie dasselbe aufflammt, werfe man es in eine Schale mit kaltem Wasser. Diesem kann vorher etwas Zucker und Zitronensaft zugesetzt werden. Nach ein paar Minuten wird das Wasser durchgeseiht und dem Kranken gereicht.

5. Reis- oder Gerstenwasser.

125 Gramm gut gelesener Reis oder Gerste wird mit einem Liter Wasser und einem Stückchen dünner Zitronenrinde, woran nichts Weißes sichtbar sein darf, eine Stunde langsam gekocht, öfters umgerührt, dann durchgeseiht und stehen lassen. Erkalte wird es nochmals abgeseiht und mit Zucker vermischt, getrunken.

6. Bavaroise oder Frauen-Haarthee.

Dieses Getränk schmeckt sehr gut und hat die medizinische Eigenschaft wohlthätig zu wirken. Man giebt soviel davon, als man leicht zwischen zwei Finger fassen kann, in eine kleine Theekanne und übergießt ihn mit zwei Tassen siedendem Wasser. Nach einigen Minuten werden Tassen oder Quart-Gläser mit etlichen Stückchen Zucker belegt, die Tassen oder Gläser dreiviertel voll mit Thee gefüllt und sowie sich der Zucker aufgelöst hat, wird gute, heiße Milch aufgegoßen.

7. Chinesischer Thee.

Dieses in Deutschland noch immer nicht genügend gewürdigte Getränk, erfrischt Gesunde und Kranke, wenn es mäßig genossen und recht zubereitet wird. Vor allem nehme man nur schwarzen Thee, z. B. Souchong, Pecco, Congo. Solche Sorten unter einander gemischt, erhöhen den Wohlgeschmack. Der chinesische Thee vertreibt Ermattung, belebt den Körper, erheitert das Gemüt. Kranke sollen aber besonders keinen grünen Thee trinken, weil er sehr aufregt und den Schlaf verscheucht. Zur Zubereitung rechnet man einen Theelöffel voll auf eine Tasse. Die Kanne soll vorher erwärmt sein; dann wird der Thee mit einer Tasse frischem, dann zum Sieden gebrachten Wasser aufgegoßen und fünf Minuten

stehen gelassen. Soll mehr als eine Tasse bereitet werden, so gießt man alsdann das nötige Quantum langsam und immer kochend nach und läßt ihn noch zehn Minuten vor dem Servieren stehen. Nachdem der Thee angegossen ist, darf er nicht auf der Herdplatte stehen bleiben und etwa noch kochen. Er würde alle seine guten Eigenschaften, besonders aber sein feines Aroma einbüßen und unangenehm wirken. — In England und Amerika wird in heißen Sommern, auch kalter Thee, Eis-Thee, von Kranken und Gesunden, als äußerst erfrischend und durstlöschend, getrunken. — Zu diesem Zwecke bereitet man den Thee wie gewöhnlich, seigt das ganze Quantum durch und läßt es erkalten. Es steht einem dann jederzeit, bei Tag und Nacht zur Verfügung. Wünscht man den Thee sehr kalt, so stelle man ihn auf Eis in den Keller. Natürlich soll das Gefäß zugedeckt sein.

8. Isländisch Moos.

15 Gramm isländisch Moos brüht man mit einem viertel Liter siedendem Wasser an, gießt nach acht Minuten noch ein viertel Liter Wasser dazu und kocht es zur Hälfte ein, preßt es durch ein Tuch und giebt Zucker dazu. Es ist gut gegen Husten und Heiserkeit.

9. Cacao.

Dieser ist den Kranken zuträglicher als Chocolate, weil er meistens entölt ist und keine Gewürze enthält; man bereitet Cacao auf dieselbe Weise wie Chocolate; man versetzt ihn nach Belieben mit Milch oder Wasser, mit oder ohne Zucker.

10. Eichel-Cacao.

Ein bis zwei Kaffelöffel voll auf eine Tasse Wasser, nicht Milch, wird unter Umrühren fünf Minuten lang gekocht und versüßt. Dieser Eichel-Cacao leistet vortreffliche Dienste bei Durchfall und Verdauungsstörungen von Kindern und Erwachsenen. (Beste Bezugsquelle: Gebrüder Stollwerck in Köln a. Rh.)

11. Milch-Chocolate.

Das Verhältnis ist: 1 Täfelchen Chocolate, 1 Obertasse gute Milch. Man legt die Chocolate mit Zusatz von etwas Milch in ein Pfännchen, läßt sie unter Rühren am Feuer zergehen, gießt die übrige Milch mit Zucker langsam nach, läßt sie einige Minuten kochen, gießt sie in die Kanne, worauf sie schaumig gequirlt und

gleich in die Tassen gegossen wird; zur Verdickung kann man Kraftmehl oder Eidotter dazu nehmen.

12. Malzkaffee.

Aus gerösteten Körnern hergestellt und dem Bohnenkaffee in Geschmack und Zubereitung ähnlich, ohne dessen aufregende Eigenschaften zu besitzen, ist er seiner nahrhaften, angenehmen Bestandteile wegen, allen Kranken und Genesenden dringend zu empfehlen. Zu reinem Malzkaffee nimmt man ebensoviele, als sonst zu Bohnenkaffee nebst Zusatz. Den gemahlten Malzkaffee schüttet man in das siedende Wasser, läßt ihn mindestens fünf Minuten kochen und filtriert ihn. Will man Bohnen- oder Malzkaffee mischen, so nimmt man ungefähr je 30 Gramm Bohnen- und Malzkaffee, reibt jedes einzeln auf der Mühle durch, schüttet zuerst den Malzkaffee in das siedende Wasser, läßt ihn gut fünf Minuten kochen, schüttet dann den Bohnenkaffee dazu, läßt das Ganze noch 2—3 Minuten aufwallen und filtriert ihn wie allgemein üblich.

13. Gewöhnliche Limonade.

In ein halbes Liter frisches Wasser giebt man den Saft von 2 Zitronen, Zucker nach Geschmack. Man kann statt des kalten Wassers auch heißes Wasser dazu nehmen, wenn die Limonade den Zweck haben soll eine Erkältung zu heben und zum Schwitzen zu veranlassen.

14. Himbeer-Limonade.

In 1 Liter frisches Brunnenwasser gießt man ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Himbeer- und Johannisbeersaft, sowie den Saft von zwei Zitronen und fügt nach Geschmack den etwa noch fehlenden, gestoßenen Zucker dazu. Auf dieselbe Weise werden die Limonaden von Johannisbeeren, Weichselsaft, Ananas und Berberitzen bereitet, nur daß bei diesen weniger Zitronensaft genommen werden darf.

15. Limonade von Orangen.

Man presse den Saft von 4 Orangen in 1 Liter frisches Wasser, füge etwas fein abgeschälte Orangenschale, 180 Gramm gestoßenen Zucker dazu und lasse es 1 Stunde zugedeckt kalt stehen. Dann wird es geseiht und kredenzt.

16. Mandelmilch.

250 Gramm abgeschälte süße und 10 Gramm abgeschälte bittere Mandeln werden mit Wasser sehr fein gerieben, mit

$1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser verrührt und gepreßt. Dann verrührt man damit 250 Gramm gestoßenen Zucker, seigt es durch und stellt es in Eis, oder frisches Wasser. Auch kann man ein wenig Orangensblütenwasser dazu geben.

17. Himbeerjaft.

Man preßt den Saft reifer, frischer Himbeeren aus und nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo Saft $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker, kocht es zusammen ganz klar, so daß beim Eintauchen Perlen am Löffel hängen, nimmt den Schaum ab, füllt den Saft auf Flaschen und bewahrt ihn an kühlem Orte auf.

18. Johannisbeerjaft.

Man kochte den Saft von $\frac{1}{2}$ Kilo roten Johannisbeeren mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, schäume ihn ab, bis er ganz klar ist, so daß beim Eintauchen des Löffels eine Perle daran hängen bleibt. Dann füllt man den Saft auf Flaschen und bewahrt ihn an kühlem Orte auf. Mit Wasser vermischt, gießt es jederzeit ein angenehmes Getränk.

b. Fleischbrühen und Suppen.

19. Fleischbrühe für Kranke.

Man schneide Rindfleisch in ganz kleine Stückchen und bedecke es mit frischem, kaltem Wasser; lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen und dann langsam aufkochen. Das kalte Wasser saugt alle Kraft aus dem Fleische. Wenn es nicht darauf ankommt, die Brühe vollkommen klar zu erhalten, der unterlasse das Abschäumen gänzlich, verrühre vielmehr den Schaum mit der Suppe, da dieser Schaum keineswegs, wie irrtümlich geglaubt wird, Unreinigkeiten, sondern vielmehr den höchsten Nährwert der Suppe, nämlich das Eiweiß enthält. Für Kranke sollte der Suppe kein Wurzelzeug, sondern nur Salz beigelegt werden. Um eine gute Suppe zu erhalten, muß man also das Fleisch kalt zusetzen und langsam kochen lassen; soll hingegen das Fleisch besser sein als die Suppe, (deren Wohlgeschmack anderweitig verbessert werden kann), dann lege man das Fleisch sofort in kochendes Wasser, lasse es aber nur langsam fortkochen, bis zum Garwerden. In diesem Falle schäumt die Suppe sehr wenig und bleibt das Abschäumen der herkömmlichen Sitte, oder der zweckentsprechenden Neuerung des Nichtabschäumens, überlassen. Das kochende Wasser schließt die Poren des Fleisches an der Außen-

seite und erhält es im Inneren fastig. Auch beim Waschen des Fleisches soll man Acht geben, dasselbe so schnell wie möglich und nur unmittelbar vor dem Kochen vorzunehmen. Weiß man, daß das Fleisch durchaus reinlich behandelt wurde, so lasse man das Waschen überhaupt sein. Es kommt vor, daß Köchinnen das Fleisch halbe, ja ganze Stunden lang im kalten Wasser liegen lassen, ohne zu bedenken, daß dem Fleische dabei Kraft und Nahrung entzogen wird und nur gehaltlose Fasern auf den Tisch kommen.

20. Fleischbrühe für Genesende.

$\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch, einige Kalbsknochen, ein halbes Huhn, oder eine Taube werden mit frischem Wasser übergossen, zum Feuer gestellt und zum Sieden gebracht. Nur wenn es ärztlich erlaubt ist, wird nach einer halben Stunde etwas Wurzelzeug, eine Zwiebel und ein paar gelbe Rüben dazu gegeben, sowie Salz und Pfeffer. Wenn das Fleisch mürbe ist, wird es herausgenommen, die Suppe entfettet, geseiht und dann je nach Belieben oder Wahl mit Brotschnitten, Eiern, Einlaufeig u. s. w. nochmals aufgekocht und serviert.

21. Kalbfleischbrühe.

Dieselbe wird ähnlich zubereitet, wie die Fleischbrühe, doch verwendet man zur ersteren gewöhnlich die Hacken, Sarets, den Bug oder auch das Ende der Rippen gegen den Hals zu.

22. Hühnerbrühe.

Dieselbe wird in ähnlicher Weise zubereitet, wie die Fleischbrühe.

23. Durchgestrichene Froschsuppe.

Ein bis zwei Wiedel Froschschenkel werden rein gewaschen, klein zerhackt, mit einem Stückchen Butter, kleiner Zwiebel, Petersilie nebst Salz und Muskatnuß gedünstet, dann wird ein Kochlöffel voll Mehl dazu gethan, noch ein wenig geröstet, dann mit Fleischbrühe angerührt und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht, wobei man die Suppe abschäumt. Sie wird durch ein Sieb getrieben, wieder ins Kochen gebracht, und wenn es erlaubt wurde, mit 4 Eidottern und etwas Weißwein legiert. Brotschnitte dazu.

24. Endivienuppe mit Milch.

Von zwei schönen Endivienköpfen werden die äußeren Blätter entfernt, die übrigen fein, nudelartig geschnitten, rein gewaschen, ausgedrückt, mit einem Stückchen Butter behutsam gedünstet. Dann

wird gute Milch mit etwas Muskatnuß versetzt, dazu gegossen, ein wenig gesalzen und mit ein paar Dottern legiert. Sehr gut ist es auch, wenn man die Endivien nach dem Waschen schnell einmal durch das kochende Wasser zieht, damit der rauhe Geschmack entweicht, besonders für den Krankentisch.

25. Gersten- und Reisschleim-Suppe.

250 Gramm feine Perlgerste, oder 250 Gramm Reis wird verlesen, rein gewaschen, in den Topf gegeben, zwei Eßlöffel Mehl dazu gethan, dieses mit frischem Wasser gut gerührt. Dann zwei Liter Fleischbrühe, in welcher womöglich eine halbe alte Henne mitgefotten wurde, nach und nach dazu gegossen. Dann giebt man Salz, ein Stückchen frische Butter darein und rührt fleißig um. Die Suppe muß nun eine Stunde langsam kochen, wird dann geiebt, wieder zum Sieden gebracht und kurz vor dem Anrichten mit vier Eigelb und einer Obertasse voll süßem, gutem Rahm legiert.

26. Gersten- oder Reisschleim.

250 Gramm Gerste oder Reis wird belesen, gewaschen und mit guter Fleisch- (besser Hühner-) brühe, nebst etwas Salz und einem Stückchen Butter eine Stunde langsam gekocht. Hierauf wird der Schleim von den Körnern geseiht, mit Muskatnuß leicht gewürzt. Der Schleim soll dünnfließend und von angenehmem Geschmack sein.

27. Hafergrütze.

Dieselbe wird in Wasser weich gekocht und mit gestoßenem Zucker und heißer Sahne oder Milch serviert.

28. Hafergrützenschleim.

Derselbe wird wie die Hafergrütze bereitet. Gerste, Reis, Grütze, bringe man immer mit kochendem Wasser aufs Feuer; nie benutze man glasierte eiserne Töpfe, um dieselben darin zu kochen. Die Glasur ist dem Weichwerden der Graupen, Grütze u. hinderlich.

29. Hafermehlsuppe.

Dieselbe ist Kindern und schwächlichen Personen sehr zuträglich. Ein Kochlöffel Hafermehl (pro Person) wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt, der kochenden Fleischbrühe beigegeben, fünfzehn Minuten lang gekocht und je nach Geschmack gewürzt. Für Kinder wird je nach dem Alter 1—2 Eßlöffel Hafermehl auf einen

liter Milch beigegeben. Hafermehl wirkt hauptsächlich auf Knochen- und Muskelbildung.

30. Hirnnockerln in der Suppe.

Verrühre 60 Gramm Butter schaumig, gib nach und nach 4 Eier dazu, 4 Löffel voll Mehl, etwas Semmelbrösel, Salz und das fein gehackte, vorher abgekochte Gehirn dazu, lege ein Nockerl zur Probe in die langsam kochende Suppe. Wenn die Masse zu fest ist, so träufe etwas Milch in den Teig, wenn sie zu weich ist, dann füge Semmelbrösel dazu, bis die Masse das richtige Verhältnis hat.

31. Kalbshirnsuppe.

Man legt 4 halbe Kalbshirne ins lauwarme Wasser, zieht das feine Häutchen ab und kocht das Hirn 2 Minuten lang in gesalzenem Wasser. Alsdann zerreihe und verrühre man das Hirn in einfacher Fleischbrühe für Kranke, oder kocht es für Genesende auf folgende Weise: Man lasse ein Stückchen Butter heiß werden, gebe zwei Kochlöffel Mehl dazu, rühre dieses, bis es hellgelb anläuft und gieße dann unter Rühren nach und nach Fleischsuppe dazu, bis es dickfließend wird. Dann legt man das Hirn hinein und kocht alles zusammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

32. Kalbsmilcher, Bries- und Kälberjüß-Suppe

werden ebenso zubereitet, wie die Kalbshirnsuppe.

33. Gebrannte Mehlsuppe.

Diese wird manchmal ärztlich angeordnet. Man röste 4 Kochlöffel voll Mehl in 125 Gramm Butter bis zu einer lichtbraunen Farbe, was langsam unter beständigem Rühren geschehen muß. Dann gießt man siedendes Wasser oder Fleischbrühe dazu, bis die Suppe die gehörige Flüssigkeit aufweist. Endlich giebt man Salz und etwas Fenchel dazu, läßt die Suppe noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und richtet sie über dünne Brotscheiben an.

34. Bieruppe.

In $1-1\frac{1}{2}$ liter weißes Bier giebt man 125 Gramm Zucker, ein Stückchen Zimt, abgeschältes Zitronengelb, ein kleines Stück ganzen Ingwer und läßt dasselbe aufkochen. Unterdessen verrührt man das Gelbe von 6 Eiern mit einer Obertasse voll kaltem, süßem Rahm und läßt dieses in das heiße, aber nicht siedende Bier ein-

laufen. Zugleich muß man es mit einer hölzernen Schneerute gut abschlagen. Vor dem Anrichten rührt man ein nußgroßes Stückchen Butter darunter und feigt die Suppe über würflich geschnittenem, im Ofen getrocknetem Milchbrot in die Suppenschüssel ein.

35. Weinsuppe.

1 Eßlöffel voll feines Mehl wird mit etwas Wasser fein abgerührt; dann giebt man fünf Eidotter, ein Stückchen Butter, ein Stückchen Zimt und feine Zitronenschale, nebst einem Körnchen Salz dazu, rührt alles mit 1 Liter weißen Tischwein gut durcheinander, giebt 125 Gramm gestoßenen Zucker dazu und rührt die Suppe auf Kohlenfeuer, bis sie zu kochen anfangen will, sorgfältig ab. Sollte sie zu dick sein, gießt man Wein nach, auch den nötigen Zucker, giebt dann die Suppe durch ein reines, geruchloses Sieb über würflich geschnittenem, geröstetem Weißbrot oder Bisquit.

c. Fleisch-, Geflügel- und Fischspeisen.

36. Fischbrühe zum blau Abkochen.

Ein viertel Liter guten Essig, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, zwei gelbe Rüben, zwei Zwiebeln, einen Kaffeelöffel voll Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt. Dieses alles lasse man mit dem nötigsten Salz eine Viertelstunde lang zusammen kochen.

37. Blau gekochene Forellen.

Die noch lebenden Forellen werden abgeschlagen, ausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen, dann in der vorgehenden Nummer 36 in Fischbrühe eine Viertelstunde langsam gekocht. (Es empfiehlt sich, des bessern Herausnehmens wegen, die Fische, mit dem Rücken abwärts in einem reinen Tüchlein in die Brühe zu legen.) Wenn die Forellen gar sind, werden sie auf die warme Platte gelegt und Essig und Öl extra beigegeben. Auf gleiche Weise werden Saiblinge, Karpfen, Hechte, Huchen, Varben, Schleien u. s. w. blau abgekocht und serviert. Gebackene Fisch- und Fleischspeisen sind in der Krankenfische fast nie zulässig, weshalb derselben hier nicht erwähnt wird.

38. Eingemachte Froschschenkel.

Diese werden rein gewaschen, abgetrocknet, die Behen abgehauen, die Füße eingebogen, gesalzen, in frischer Butter einige Minuten

gedünstet. Sie werden dann wie die Kalbsbrieschen fertig gekocht, mit dem Saft einer halben Zitrone angesäuert und mit 1—2 Gelbeiern legiert.

39. Geringemachte Hühner.

Junge Hühner werden gereinigt, ausgenommen, gewaschen, die Füße am Gelenk abgehauen, mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt, dann einmal aufgekocht. Will man das Fleisch sehr weiß haben, so wird es kurze Zeit in kaltes Wasser gelegt. Nun wird jedes Huhn zerlegt, nämlich in zwei Schlegel, zwei Brüste und den Rücken. Nun läßt man ein Stückchen Butter zergehen, giebt die Hühner dazu, salzt dieselben, würzt sie mit einer Zwiebel, einer gelben Rübe, einem Sträußchen Petersilie und einem Stückchen Zitronengelb und dünstet sie zehn Minuten lang. Dann nimmt man die Hühner mit der Gabel heraus, giebt ein bis zwei Löffel Mehl in die Kasserolle, verrührt es mit dem Übrigen, bis es eine hellgelbe Farbe annimmt. Dann wird nach und nach die Hühnerbrühe dazu gegossen und mit den wieder hineingelegten Fleischteilen fertig gekocht. Man kann Zitronensaft oder ein wenig feinen Essig beifügen und die Sauce nach Belieben vor dem Servieren mit ein oder zwei Dottern legieren.

40. Gebratenes junges Huhn.

Das Huhn oder die Taube wird gereinigt, ausgenommen, der äußere Flaum über einer Spiritusflamme abgefengt, rein gewaschen, den Kopf unter den einen Flügel, der Magen unter den andern eingeklemmt, die Veine in die Bauchhöhle gesteckt. Vorher reibt man das Huhn innen und außen mit Salz ein und läßt es $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde liegen. Wünscht man das Fleisch sehr weiß, so überbinde man die Brust mit weißem, gebuttertem Papier; außerdem genügt es, das Huhn anfänglich mit Butter zu bestreichen und während des Bratens in gleichmäßig heißem Rohre, öfters damit und dem wenigen, dazu gegossenen Wasser zu übergießen. Ein Sträußchen Petersilie im Innern erhöht den Wohlgeschmack.

41. Gebratene junge Tauben.

Werden ebenso zubereitet wie das junge Huhn.

42. Geflügelbrust.

Die leicht gesalzene Brust wird in Speckscheiben gehüllt, in eine Kasserolle mit etwas zerlassener Butter gelegt, eine kleine, gepuhte Karotte dazu gegeben und sowie das Fleisch von allen Seiten

angebraten ist, mehrere Löffel kräftige Bouillon hinzugefügt. Die Brust wird in 16 Minuten gar gedämpft; inzwischen verrührt man 5 Gramm Butter, 2 Eidotter, einen Theelöffel Zitronensaft und 3 Eßlöffel Fleischbrühe in kochendem Wasser zu einer dicken Sauce, löst die Speckscheiben von der Geflügelbrust ab und übergießt letztere mit der Sauce.

43. Eingemachte Kalbsbrieschen.

Recht weiße, schöne Kalbsbrieschen werden fünf Minuten im gesalzenen Wasser überkocht, dann ins frische Wasser gelegt und abgekühlt. Nun schneidet man jedes Brieschen in drei bis vier Teile und läßt es mit einem Stückchen Butter, etwas Petersilie, kleiner Zwiebel, Salz, Zitronenschale dünsten. Dann nimmt man die Teile heraus, verrührt einen Löffel Mehl mit der Butter, läßt es hellgelb anlaufen, gießt Fleischsuppe dazu und kocht die Brieschen in dieser Brühe noch acht bis zehn Minuten. Sie werden dann entfettet mit Zitronensaft beträufelt und angerichtet.

44. Eingemachtes Lammfleisch.

Dieses unterliegt derselben Zubereitung wie eingemachte Hühner, Nr. 39.

45. Eingemachte Kaninchen.

Dieses unterliegt derselben Zubereitung wie die eingemachten Hühner.

46. Englische Filetschnitten oder Beefsteaks für Genesende.

Das Fleisch kann mit einem Messer geschabt, oder fein gewiegt werden, worauf man runde Stückchen daraus formt, dieselben leicht salzt und über Kohlenfeuer auf beiden Seiten rasch bratet; es dürfen nur ein paar Minuten dazu verwendet werden, damit der Fleischsaft nicht ausrinnt und das Fleisch nicht hart wird. — Oder man nimmt fingerdicke Stücke von einem schönen, mürben Filet, schlägt diese Stücke etwas breit und bratet sie in einer Pfanne auf Kohlenfeuer auf beiden Seiten, doch so, daß sie in der Mitte noch etwas röthlich sind und beim Durchschneiden der volle Saft hervorrinnt. Sie werden mit etwas guter Jus angerichtet.

46a. Rumpsteak (sautiert, gebraten.)

Von einem altschlachtenen, gut abgelegenen Roastbeef (Zwischenrippenstück) schneidet man ein fingerstarke Scheiben ab, entfernt das

dicke Fett etwas an der Spitze, sonst bleibt das andere daran, klopft mit dem flachen Hackmesser die so zubereiteten Rumpsteaks, salzt und pfeffert dieselben und bratet in einem flachen, eisernen Tiegel mit etwas Schmalz, welches erst braun sein muß, auf flottem Feuer in 5 Minuten, erst auf der einen Seite und umgewendet auf der andern Seite; die braune Butter und den in dem Tiegel gesammelten Fond gießt man darüber und giebt geschabten Meerrettig dazu.

46b. Wiener Roastbraten.

Diese Fleischstücke behandelt man gerade so wie Rumpsteak, nur dämpft man während des Bratens in einem kleinen Geschirr mit etwas Butter, in Scheiben fein geschnittene Zwiebeln; wenn dieselben weich sind, spritzt man etwas Madeira daran und schüttelt es untereinander, gießt es über den fertigen Roastbraten und serviert sofort.

46c. Bichelsteiner Fleisch nach Bismarck-Art. (Bayerisches Gericht.)

(Original-Rezept aus Kissingen, eingefandt von C. D. Fleischhauer.)

Dazu ist ein Kochgeschirr nötig, wovon der Deckel fest und luftdicht schließt, damit das feine Aroma beim Kochen nicht verloren geht. Man nimmt nun ein mageres Stück Rindfleisch aus der Keule vom sogenannten Blumenstück, schneidet dasselbe in egale, ein markgroße Stücke, salzt und pfeffert es ein und bratet das Fleisch auf starker Hitze in einer flachen Beefsteakpfanne mit etwas Butter kurz und schnell schön braun an. Sodann werden ebenfalls Kartoffeln und Mohrrüben in gleichgroße Stücke geschnitten. Den Boden des Kochgeschirres belegt man mit Rindermark und etwas Butter, giebt ein wenig feingeschnittene Zwiebeln, einige gezählte Kümmelförner und etwas geschnittenen Sellerie dazu, läßt es andämpfen und giebt nun eine Schicht Fleisch, sodann Kartoffeln und Rüben, wieder Fleisch und so abwechselnd, bis alles aufgebraucht ist, dazu; jetzt wird der Kessel oder Topf luftdicht mit dem Deckel verschlossen und eine Stunde langsam dämpfen lassen. Dieses Gericht muß sich durch einen kräftigen Geschmack und wohlriechendes Aroma auszeichnen und wurde Sr. Durchlaucht dem Fürsten Bismarck während seiner schweren Krankheit in Kissingen, Saison 1893, als kräftigendes, sowie Lieblingsgericht von seinem Herrn Leibarzt empfohlen.

46d. Bichelsteiner Fleisch (nach anderer bayerischer Art).

Zu gleichen Teilen wird Rind-, Schweine- und Kalbfleisch in ein markgroße Stücke geschnitten, das Geschirr mit Butter oder

Schmalz am Boden belegt, darauf in Scheiben geschnittene Zwiebeln und gedämpft, dazu das Rindfleisch mit etwas Salz, 10 Minuten gut zugedeckt gedämpft, dann das Schweinefleisch wieder 10 Minuten gedämpft, zuletzt das Kalbfleisch, etwas Kümmel und Pfeffer sowie bayerisches Bier, soviel als nötig, und alles zusammen weich gedämpft, mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl die Sauce feimig gemacht und sofort serviert.

47. Markknochen.

Man verschaffe sich vom Metzger ein paar frische, gutgefüllte Markknochen vom Rind, brate dieselben aufmerksam in der Bratröhre, umwickele jeden Knochen mit einer kleinen Serviette und serviere sie heiß mit Salz und Brotschnitten.

48. Schinken mit Ohjensaugen (Spiegeleier).

Von einem guten, weichgekochten Schinken werden messerrücken-dicke Scheiben abgeschnitten. In einer Pfanne lasse man ein kleines Stück Butter heiß werden, lege den Schinken hinein und lasse ihn auf beiden Seiten heiß werden. Über jedem Stück Schinken wird ein Ohjensauge serviert. Ähnlich serviert man Beefsteak, Zungenschnitte, Koteletten von gewiegtem Fleisch.

49. Sardellen-Brötchen.

Zwei Mundbrote werden leicht abgerieben, in dünne Scheiben geschnitten, auf der heißen Platte leicht geröstet, oder auch frisch gelassen, dünn mit Butter bestrichen und mit Streifen zerlegter Sardellenbutter querüber belegt. Die Sardellen-Brötchen haben den Zweck, den Appetit anzuregen.

50. Schinken-Brötchen.

Gekochter, magerer Schinken wird fein gewiegt, ebenso werden vom Mundbrote Scheiben fein geschnitten, leicht gebuttert, mit dem Schinken belegt. Dieser wird mit dem Messer etwas angeedrückt und serviert.

51. Zungen-Brötchen.

Dieselben werden ebenso wie Schinken-Brötchen zubereitet.

d. Gemüse.

52. Spargensprossen.

Die ersten Triebe, welche im Frühjahr den Spargeln ähnlich aus den Wurzeln hervorsprossen, werden nach sorgfältigem Reinigen in kochendem Salzwasser weich gesotten, geseiht und im übrigen wie die Spargelerbsen behandelt.

53. Schwarzwurzeln.

Diese Wurzel ist Kranken und Genesenden eine zuträgliche Speise. Sie soll innen recht weiß sein und beim Abkochen ein milchähnlicher Saft hervorquellen. Um sie zu reinigen, verfähre man folgendermaßen: Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit kaltem Wasser ab, gießt 1 Liter Wasser und ein Gläschen Essig dazu. Die Wurzeln werden dann rein abgeschabt, die dickeren gespalten, alle in halbfingerlange Stückchen geschnitten und sogleich in das Mehlwasser gelegt, damit sie nicht schwarz anlaufen. Wenn alle derart verarbeitet sind, werden sie in siedendem Salzwasser weichgekocht. Zugleich läßt man ein Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt einen Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet es hellgelb, gießt gute, entfettete Fleischbrühe dazu, etwas Salz und kocht eine dicklich fließende Sauce. Die weichgekochten, abgeseihten Wurzeln werden dann in die Sauce eingelegt, noch $\frac{1}{4}$ Stunde darin gekocht und mit etwas geriebener Muskatnuß gewürzt.

54. Spargelerbsen.

Man nimmt grüne, nicht dicke Spargeln; diese werden gereinigt und, soweit sie zart sind, in kleine Stückchen geschnitten, dann in kochendem Salzwasser weich gekocht, abgeseiht. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit etwas heißem Spargelbeiguß untermengt, ganz wenig mit Zucker bestreut, auf dem Feuer leicht geschwungen und gehäuft angerichtet.

e. Eier- und Mehlspeisen.

55. Blanc-manger mit Rälberfüßen gekocht.

Vier Rälberfüße werden mit 2 Liter Wasser so lange gekocht bis es sich sulzt. (Man schütte etwas auf einen Teller und stelle es zur Probe kalt.) Wenn der Sud kalt und fest ist, nehme man

das Fett ab. Dann nimmt man 250 Gramm abgezogene, feine Mandeln und läßt sie mit 1 Liter guter Milch aufkochen, gibt ein Stückchen Vanille dazu und Zucker nach Geschmack. Nun gibt man den Kälberfußstand dazu und läßt es zusammen aufkochen. (Zur Abwechslung kann man 1—2 Tafelchen Chocolate mitkochen.) Dann preßt man das Ganze durch ein dünnes Tuch in das Model. Um die Masse zu stürzen, ist es gut, das Model 1—2 Minuten in heißes Wasser zu tauchen. Will man oder hat man keinen Kälberstand, so nimmt man 45 Gramm Gelatine, welche in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser ganz aufgelöst, abgeschäumt und geseiht wird. Hierzu kann man ein wenig Orangenblütenwasser mengen und das Model mit Mandelöl ausstreichen.

56. Mondamin.

Daselbe ist ein aus Maismehl hergestelltes Präparat, ausgezeichnet für Kranke, Genesende und Kinder. Man bekommt es in allen besseren Kolonial- und Spezereiwaaaren-Handlungen. Man kann Suppen, Mus, Auflauf, Torten daraus bereiten, auch Saucen, Beiguß u. s. w. damit verdicken. (Empfohlen wird das Mondamin aus der Fabrik von Brown & Polson, Hoflieferanten in Berlin.)

57. Brei aus Mondamin.

100 Gramm Mondamin werden mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Milch glatt verrührt; unterdessen läßt man 1 Liter Milch mit 30 Gramm Zucker, Vanille und etwas Salz verjagt, heiß werden, gießt das flüssige Mondamin unter beständigem Rühren dazu und läßt es 10 Minuten kochen.

58. Sulz aus Mondamin.

Man kocht das Mondamin wie oben, aber steifer, füllt es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stellt es kalt. (Zur Abwechslung kann auch Chocolate darin mitgekocht werden.) Wenn es kalt und fest ist, stürzt man den Blancmanger auf eine Platte und verziert ihn mit eingemachten Früchten, was sehr gut mundet und fein aussieht.

59. Einfaches Kindsmus.

Man rührt 3 Löffel Mehl in einem Pfännchen mit etwas kalter Milch glatt, gießt nach und nach 1 Liter Milch zu und bringt es unter fortwährendem Rühren zum Kochen, stellt dann die Pfanne etwas beiseite und läßt das Mus mit zwei Eßlöffel Zucker und

ein bißchen Salz langsam fortkochen, bis es den Mehlgeschmack verloren und unten eine Kruste bekommen hat.

60. Eine sehr feine Eierspeise.

250 Gramm geriebener und durchgeseibter Zucker wird mit 8 Eigelb und der auf einem Reibeisen abgeriebenen Schale einer frischen Zitrone tüchtig durcheinander gerührt, bis es fast weiß aussieht. Dann rührt man einen Eßlöffel ganz feines Pudermehl und den Saft von den Zitronen hinein, aber hütet sich vor den Kernen, sodann einen Eßlöffel voll Arac, zuletzt kommt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, welches man rasch unter die Masse mengt, aber niemals rührt. Man füllt die Masse dann in eine hübsche Form von Porzellan, die Raum genug zum Aufgehen der Speise gewährt und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze genau nach der Uhr 20 Minuten, aber ja nicht länger. Man bringt die Speise in der Form zu Tische, nachdem man eine Serviette darum befestigt hat. Im Ofen streue man Salz unter die Form, damit dieselbe nicht springt; oder man lege ein Blech darunter und obenauf ein wenig dickes Papier, falls der Ofen sehr heiß ist. Die Speise reicht für fünf Personen und verdirbt niemals, wenn sie nach Vorschrift bereitet wird. Man kann natürlich die Masse doppelt so groß machen, oder auch nur halb so groß. Die Probe, ob der Ofen zu heiß ist, macht man mit etwas Briefpapier, welches man einige Augenblicke hineinlegt. Brennt es, so ist er zu heiß, wird es aber nur braun, so hat er den richtigen Grad der Hitze.

61. Weichgefottene Eier.

Frische Eier werden rein gewaschen und in kaltes Wasser gelegt. Drei Minuten vor dem Gebrauch legt man sie mit dem Löffel langsam in das kochende Wasser und läßt sie drei Minuten darin. Sie werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in eine gefaltete Serviette gelegt und nebst länglich geschnittenem Brote zu Tisch gegeben.

62. Halbweiche Eier.

Frische, reine Eier werden behutsam in kochendes Wasser gelegt, 5—6 Minuten darin gelassen, dann in kaltes Wasser gelegt und behutsam abgeschält. Wenn es ärztlich erlaubt wurde, giebt man gewiegtes, kaltes Fleisch, Schinken, Fleischhachis, oder grünen Salat dazu.

63. Gingerührte Eier.

4—5 frische Eier werden mit 4 Eßlöffel voll süßem Rahm, (nach Belieben auch ohne letzteren) mit etwas Salz, Pfeffer gut abgeschlagen; dann giebt man ein Stückchen Butter in die Pfanne, rührt die Eier darin auf dem Feuer so lange, bis sie eine leichte, cremartige Masse gebildet haben, welche man sogleich in einer erwärmten Schale aufträgt. Auch kann man 125 Gramm mageren, sehr fein geschnittenen Schinken mit obiger Masse vermengen.

64. Schjernaugen (Spiegeleier).

Man stellt eine Pfanne mit einem Stück Butter darin auf Kohlenfeuer, und wenn dieselbe heiß ist, läßt man die vorher den Schalen entnommenen, frischen Eier einzeln aus einer Tasse in die Butter hineingleiten. Nun übergießt man die Eier oben wiederholt mit einem in die Butter getauchten Löffel; das Gelbe darf aber nur ein Häutchen bekommen, sonst weich bleiben, während das Weiße fest werden muß. Man bestreut sie mit Salz und Pfeffer und serviert sie auf heißer Platte.

65. Omelette soufflée (Eierauslaustuchen).

Man gebe 3 Eßlöffel voll auf einer Zitrone abgeriebenen, gestoßenen Zucker in eine Schüssel und rühre 3 Eigelb schaumig damit ab; dann menge man das zu Schnee geschlagene Weiß der 3 Eier vorsichtig darunter, lasse ein Stückchen sehr frische Butter in der Pfanne heiß werden, gieße die Masse hinein und lasse sie (auf Kohlenfeuer) auf einer Seite anziehen und bräunlich werden. Dann füllt man die obere Seite leicht mit Eingefottenem, schlägt die eine Hälfte über die andere und läßt sie mit Hilfe des Schöpfelchens auf die heiße Platte herausgleiten. Man darf die Omelette nur wenige Minuten vor Bedarf machen, sonst fällt sie zusammen und wird schwer.

66. Reiscreme.

Ungefähr 100 Gramm schöner Reis, wird, nachdem er gewaschen und 2 Minuten blanchiert ist, über ein Sieb geschüttet, mit frischem Wasser abgekühlt und in 1 Liter Milch mit einer Stange Vanille zu einer weichen, dickflüssigen Masse gekocht, welche in eine irdene Schüssel umgeleert und darin kalt gerührt wird. Hierauf werden 30 Gramm aufgelöste Gelatine daruntergerührt und dann mit $\frac{1}{2}$ Liter zu einem dicken Schnee geschlagenen Rahm leicht untermengt. Diese Masse wird in eine mit Mandelöl

ausgestrichene Form gefüllt, in Eis gegraben und darin stecken lassen. Unterdeffen bereitet man folgenden Beiguß: Man rührt 90 Gramm gestoßenen Zucker mit 5 Dottern und 1 Liter süßen Rahm und dann auf dem Feuer zu einem Creme ab, welcher durch ein Haarsieb in eine Kasserole geseiht wird. Ist dieser Creme kalt, so gießt man ein wenig Maraschino dazu und mengt etwas geschlagenen Rahm darunter. Der Reiskreme wird jetzt vorsichtig gestürzt und der Beiguß besonders dazu gegeben.

67. Schneeballen.

Man rührt 150 Gramm Zucker mit 5 Dottern gut ab, läßt 1 Liter Milch mit einer gespaltenen Stange Vanille einige Minuten kochen, gießt diese nach einigem Auskühlen nach und nach zu dem Zucker und rührt es zusammen auf Kohlenfeuer zu einem Creme, welcher jedoch nicht mehr kochen darf. Das Weiße von den 5 Eiern wird zu einem sehr steifen Schnee geschlagen, zuletzt mit 4—5 Löffeln gestoßenem Zucker untermengt. Dann legt man mit dem Eßlöffel kleine Häufchen von diesem Schnee in den heißen Creme, läßt sie auf einer Seite anziehen, dann auf der anderen und serviert ihn in einer Glasschale.

f. Sulzen und Eingemachtes.

68. Apfel-Puff.

Man kocht Äpfel, wie zu einem gewöhnlichen Mus, schlägt sie, während sie noch heiß sind, mit ein wenig Butter, etwas Zucker und Zitronensaft durch; dann bereitet man einen Schnee von 2 Eiweiß, mischt 2 Eßlöffel Wein, 1 Eßlöffel Rahm, 1 Eßlöffel Puderzucker und, wenn nötig, noch Zitronensaft mit demselben und gießt diese über die zubereiteten Äpfel.

69. Angenehme Apfelmilch.

Nimm die besten, von ihren Kernhäusern befreiten Äpfel, lege sie in einen Topf, lasse sie kochen wie ein Gemüse, zerarbe dieselben mit dem Löffel, füge Brotbrösel, Zucker und Milch dazu und lasse es dicklich kochen.

70. Eingemachte Borsdorfer Äpfel.

Borsdorfer Äpfel haben für Kranke etwas sehr Erfrischendes. Man nehme nach Belieben, je nachdem sie groß sind, (z. B. 15 Stück),

schäle sie, schneide sie, nehme das Kernhaus heraus. Hierauf lasse man 1 Liter Wasser mit ein wenig ganzem Zimt kochen; nach einigen Minuten legt man die Äpfel hinein und läßt sie einige Male darin aufkochen. Dann nimmt man dieselben heraus, gießt dafür 250 Gramm Zucker in den Sud, und läßt ihn so lange kochen, bis der Zucker dick genug ist. Nach diesem legt man die Äpfel wieder hinein, läßt alles miteinander sieden, bis die Äpfel auseinander fallen wollen; dann nimmt man sie heraus und füllt sie in Gläser. Wenn der Saft noch zu dünn sein sollte, läßt man ihn noch mehr einkochen, gießt ihn dann, wenn er fast kalt ist, über die Äpfel und verbindet die Gläser.

71. Rote Champagner-Sulz.

375 Gramm Zucker wird geklärt, mit etwas Cochenille-Farbe, Alfermeß oder Karmin rosa gefärbt, (ist ganz unschädlich), und durch ein reines Tuch geseiht. Wenn dieser Syrup beinahe kalt ist, werden $\frac{2}{3}$ einer Flasche Champagner, 60 Gramm geklärte Gelatine dazu gegossen und nochmals geseiht. Inzwischen hat man die Form in Eis, ohne Salz, eingegraben, dann wird das Gelee langsam hineingegossen, die Form recht gerade gestellt, ein Deckel darüber gelegt und auf diesen Eis gethan. Im Übrigen verfährt man wie bei den anderen Sulzen.

72. Zitronensulz.

10 saftige Zitronen werden rundum eingeschnitten, abgedreht, der Saft leicht ausgedrückt und durchfiltriert, bis er ganz klar durchläuft. Unterdessen wird $\frac{1}{2}$ Kilo weißer Zucker mit dem Saft einer Zitrone hell geklärt, und wenn derselbe beinahe kalt ist, werden 60 Gramm geklärte Gelatine und der helle Zitronensaft dazu gethan und diese ganz weiße, helle, angenehm schmeckende Sulz in eine schöne Form, die man vorher in gestoßenes Eis gegraben hat, gegossen, zugedeckt und an einen kühlen Ort gestellt.

73. Gefulztes Erdbeermus.

Man läßt eine runde Cylinderform mit weißem, hellem Gelee messerrückendick anlaufen, dazu stellt man die Form in Eis; hierüber werden schöne, rote Erdbeeren garniert und die Form im Eise gelassen. Dann wird 1 Liter gute Walderdbeeren durch ein feines Sieb in eine Schale passiert, welche man mit dem Saft einer Zitrone, 60 Gramm aufgelöster Gelatine, dem von 250 Gramm zu einem dickflüssigen Syrup gekochten Zucker untermengt und über dem Eis, bis es anfängt dicklich zu werden, kalt gerührt. Nun gießt

man dieses sogleich in die Form ein, gießt darüber messerrückendick Gelee, deckt es zu, giebt etwas Eis auf den Deckel und läßt die Füllung frieren. Beim Unrichten schnell in warmes Wasser tauchen, die Form abwischen, auf eine flache Platte stürzen und die Form langsam abheben.

74. Erdbeer-Schnee.

Man treibt Erdbeeren durch ein Sieb, vermennt die Masse mit Rahmschnee und Zucker und serviert ihn in Tassen oder Gläsern.

75. Gefochtes Hollundermus.

Ein Liter Hollunderbeeren werden rein gewaschen und in eine Kasserolle geschüttet; dazu giebt man 20 Stück halbierte, frische Zwetschken, 125 Gramm Zucker, ein Stückchen ganzen Zimt und einen Liter frisches Wasser, läßt es langsam kochen, bis es ein dickes Mus ist, unter welches man noch einige Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot rührt und läßt es nochmals aufkochen. Dann wird das Hollundermus in eine Schüssel gegossen, worin man es erkalten läßt.

76. Himbeerfuß.

Dieselbe wird ebenso zubereitet, wie das Erdbeermus, nur bleibt dann der Zitronensaft weg.

77. Kirsch-Gelee.

Nimm saure, schwarze Kirsch, löse sie von den Steinen, presse den Saft heraus. Jedes halbe Kilo Saft wird mit 375 Gramm Zucker vermischt, zusammengekocht, abgeschäumt. Wenn es kalt ist, fülle es in Gläser ein.

78. Carmelierte Orangenblüten.

Koche ein Kilo Zucker stark und vermische ihn mit 250 Gramm Orangenblüten; lasse es zusammen recht gut durchkochen und wenn der Zucker dick wird, nimm ihn vom Feuer und rühre ihn gut, bis er anfängt zu trocknen; setze ihn wieder aufs Feuer und rühre beständig, bald über, bald neben dem Feuer, bis der Zucker an den Orangenblüten eingetrocknet ist. Wenn er trocken und weiß ist, dann ist es fertig.

79. Eingemachte Rosen.

Pflücke von einem halben Kilo roter Zuckerrosen die Blätter von dem Stiele, koche ein halbes Kilo Zucker zum starken Fluge,

schütte die Rosen dazu und koche sie so lange durch, bis der Zucker anfängt, dick zu werden; dann thue sie in eine Schüssel, lasse sie kalt werden, fülle sie in Gläser und binde sie mit doppeltem Papier, oder sonst geeignetem Verschlusse, zu.

80. Quitten-Kompott.

Man schneide etwa sechs Stück reife Quitten, je nach ihrer Größe in vier bis acht Teile; schälte diese dann rein ab, schneidet alles Steinige davon ab und kocht sie im Wasser weich. Alsdann legt man die Quittenkerne in eine Kasserolle; dazu giebt man einen halben Liter Wein, 125 Gramm Zucker, ein Stückchen Zimt, Zitronenschale und kocht davon einen dicklichen Syrup. Hierauf werden die Quitten ganz rein abgeseiht, der Saft darüber und zusammen nochmals aufgekocht; wenn sie kalt sind, werden sie angerichtet und mit Zucker und Zimt bestäubt.

81. Beilsamenpulz.

Auf 30 Gramm Beilsamenblätter (duftender) 45 Gramm Gelatine und 375 Gramm weißen Zucker. Die Blätter werden mit einem Liter siedendem Wasser angebrüht und bleiben über Nacht zugedeckt stehen. Dann wird der Zucker mit drei bis vier Löffel voll von dem Rosenwasser geläutert und fügt die aufgelöste Gelatine dazu. Nun seiht man das Wasser von den Blättern, giebt den Saft von zwei Zitronen dazu, vermischt alles und gießt es in die Form.

82. Weinpulz.

Löse 45 Gramm Gelatine in Wasser. In einem halben Liter Weißwein siede Gelatine, ferner in ein weißes Fleckchen eingebunden: Zitronenschale, ein paar Nelken etwas Zimt und soll es gelb sein, etwas Safran. Gieße 250 Gramm geschlagenen Zucker in eine Schüssel, dazu den Saft einer Zitrone, gieße den kochenden Wein samt der darin aufgekochten Gelatine darüber, rühre, bis alles wohl vermischt ist. Schließlich seihe die Masse durch ein Tuch in eine ölbefrichene Porzellan- oder Glasküchle und lasse es an kaltem Orte sulzen.