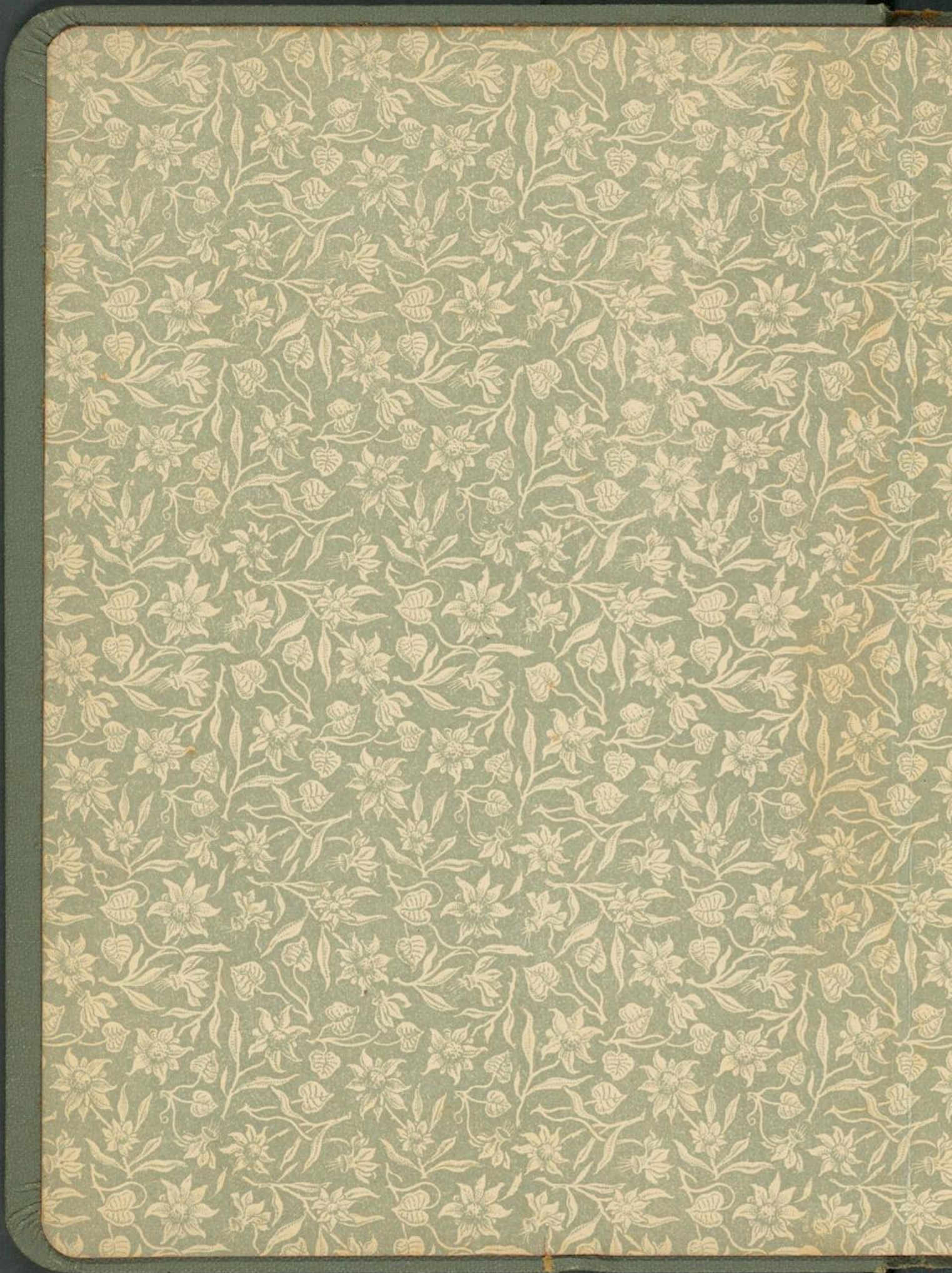


Richard Wagner





82

o
g

h
/

3

2

Reibtmirrensuppe.

2 Hirnen 1 1/2 * Wurtpfeife mit
 Butter mischgesetzt, so viel wie man
 zur Suppe braucht, gut abschäumen.
 Dort Butter in Rindöl geschüttelt,
 in Butter u. Zwiebel gut braun
 gebraten zu den Hirnen geben,
 3 St. Kupfer lassen. Gewürze
 Pfefferkörner, Salz, feines Zucker,
 Knoblauch dazu thun. Dann die
 Suppe fertig ist dring ein Sieb
 geschoben, Butter u. Salz braun
 gemacht die Bouillon dazu ge-
 hen, abseht kochen u. abseht
 geschäumt Pfeffer. Dann für
 nicht verbunden wenn ist abseht
 Marigold. Ray Gussmark Sherry.

Hirnsuppe.

1 Reibtmirren wird abgemessen!

Suppen

Gemüse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

in Stärke geschritten, mit kaltem
Wasser angesetzt, wenn angesetzt
Koch abkühlen, dann Salz,
Brennöl u. eine braune Weinab
zugeben. Eine salbe Stunde vor
dem Anrichten die Züge durch
ein Sieb geben, die Stärke ein
fachen u. die Züge aufsetzen.
In dem Zugeschöpf ein gutes
Stück Butter od. Butterfett mit
einem ordentlichen Löffel Wasser
verrühren, dann die Züge
hinzu verrühren, dann die Stärke
u. ansetzen lassen. Beim Anrichten
ein Löffel in die Terrine geben
und die Züge damit verrühren.

Lebenschüßel.

Man nimmt ein 2 lb Topf einzu
mische Leber mit dem dieselben
mit Tomaten durch ein Sieb,
ist sie dann nicht feiner muß

man nimmt in Butter geschmizet Wehl
daran fein dann leicht verstreuen
lassen, nicht auf offnem Feuer,
etwas früher davon n. zuletzt
etwas geschaltete Petersilie.

Recht süß.

Man koch gute Vanillon, weiß wenig
gelbe Krugel davon, n. koch einige
Löffel jungen Reis darin wenig.
Hierbei man die Reisp mit Salz n.
Römmel abgekoch, fühl man einen
Teil der Reispkuchen wird, färbet die
Schwämme n. facht das ganze Übrige
sich fein. Das Gefachte setz man
mit Butter auf's Feuer, bis es
braun ist n. gießt dann etwas
Vanillon hinzu, womit man es
noch schmoren läßt, dann thut
man es in die Leinwand, in der wenig
etwas Linnentuch gekocht ist.

Gemüse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Dann gießt man die Tücher über in gut
heißem Trummelwasser od. Fleiscklöser
sinnig. wenn diesem Tücher werden
wird die Klappen gefüllt, die zuletzt
in gaste Zwiaback hineingewirft werden.
Dann Salzboden kocht man wird gelben
in. Derselbe darin. zuletzt gut
man 2-3 Ligele in die Tücher
die man um besten mit etwas
frischer Suppe gießt.

Pouillon.

Dort Fleisck wird mit kaltem
Wasser vüfgesetzt, wenn vüfsetzt.
kocht, abgeseiht, dann Provok
sinnig, zuletzt Salz in. eine braune
Zwiaback.

Porroffalgüger.

Porroffel mit kaltem Wasser
vüfgesetzt eine od. kochen, Salzin

gelbe Kürzel, dazu, zuletzt Salz.
Alles zusammen durchsieves vom
stark gesiebte Festsilber fingen.

Frische Labkrautsuppe.

In einem Topf mit kochendem
Wasser läßt man ungefähr 5 l.
Kraut kochen von dem man
kocht man ein Stück Butter mit
1/2 Löffel Mehl zusammen und
läßt es in der Suppe zerfallen
zuletzt fein gesiebte Festsilber
in etwas Salz fingen.

Grüne, gelbe, Linse, Bohnensuppe.

Wie kaltes Wasser mischen,
und kochen das Wasser ablassen
in ^{mit Wasser} noch einmal koch mischen,
dann koch in Salz fingen. Bei

Gemüse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Labfen, Lofen, Linfen das gleiche
od. die Prozen im falben Toz
fozen, wenn fie weiß find d. weiß.
weiß. bei Gouzen die
Lunillon in einem andern
Toz fozen in weiß u. weiß zu
den Gouzen für Labfen
Lofen, Linfen das Labant weißer
in kaltem Wasser einweichen.

Gemüse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Gemüse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Reisigabofman ferner d. Süß.

Die Reisigabofman werden mit
 kaltem Wasser vorgefetzt. Koch
 dann für einen 1 St. gekocht haben
 gießt man das Wasser ab und
 fetzt sie mit heißem Wasser auf
 u. läßt sie weiter eine Zeit lang
 kochen, dann gießt man ein Stück
 Butter, 1/8 St. Butter in einen
 Topf, fetzt sie mit 1-2 Löffel
 Salz u. gießt etwas Wasser dazu
 u. kochfertig. Diese Sauce gießt
 man über sie fertig ist, u. gießt
 dann noch Butter mit 2-4 Löffel
 Pfefferminzsaft od. Zimmbrot
 hinzu. In diese Sauce gießt man
 die vorher abgekochten Reisig-
 abofman und läßt sie darin
 aufkochen.

Gemüse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Béchamelles - Kartoffel.

Alle Kartoffel von Kofen. Sie werden
mit Butter mit einem Pöfel Salz

vermischt u. fallbrennen
werden lassen. Dann Salz ^{schaffen}
aufschnitten zweimal u. fassen
Kofen dazu. Dann es ^{spannen}
lassen. Dann die Kartoffel
fein schneiden u. vor Kofen.

Pommes frites

Die Kofen Kartoffel werden in
längliche Streifen aufgeschnitten
u. mit einem Salz vollkommen
bedeckt gemischt. Dann die
Kartoffel ungefähr 10 Min. in
Kofen mit Salz lassen. Dann
sind sie auf ein Sieb
zu absetzen u. kalt werden
lassen. Sie sind nicht stark

Fett noch mehr Aufwand gemacht, wird die
 Pastoffeln wieder hinein u. lässt
 sie darin gelb werden. Dann sie
 zum 2ten Mal servirt kommen
 bestimt man sie mit feinem Salz,
 sie müssten sehr frisch auf den Tisch
 kommen.

Georgyal.

3 Pfund Kalk abwaschen, in
 ein Bund binden, in kochendes
 Wasser Salzwasser kochen
 1 - 1 1/2 St. kochen lassen, mit
 braunem Zucker serviren.

Junger Pastoffeln.

3 l. kochen Kalk abwaschen mit
 Wasser in Wasser aufsetzen
 dann zum 3/4 St. kochen lassen,
 sonst länger, dring ein Sieb

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
SalateCrèmes
und
Bachwerk

Diverse

einigen. Dann ein Stück Lutter in
einem Topf zerreiben lassen, ein
Wasserglas Wasser hinzugeben, Salz in Zucker
mit Gipsmehl. In ein die
Lutten zerreiben zu leicht
zersehte Pulver hinzugeben.

Wundheilungsmittel

4 H. Wundheilung 1 H. Wasser 1 Ei
1 Leinwand 1 Liter Wasser. Zucker
Die Wundheilung den Topf zerreiben
abkochen (große Hitze) abkochen
lassen und die Wasser
et. zerreiben, Wasser dazu,
Leinwand in. Salz, Zucker, Ei
Zucker, Leinwand, zerreiben
mischen. 1/2 - 2 H. zerreiben
in Zuckerform im Wasser.

gelbe Wurzeln schnell zerreiben
die Wurzeln in Wasser zerreiben
zerreiben und Wasser zerreiben
5-10 Wurzeln zerreiben lassen dann
oben mit Wasser, in Wasser

Wasser 5 Wein lassen und dann
abgießen, wie bei rote Brat.

5. Aufl zimmern
Das Pfl wird fein geschnitten
in Weinstoffe gegessen
dann so Wasser mit Salz
gemischt 10 Pfl
ungesüßter 1/4 Pfl Salz, mit
einem Wein befeuchten.

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

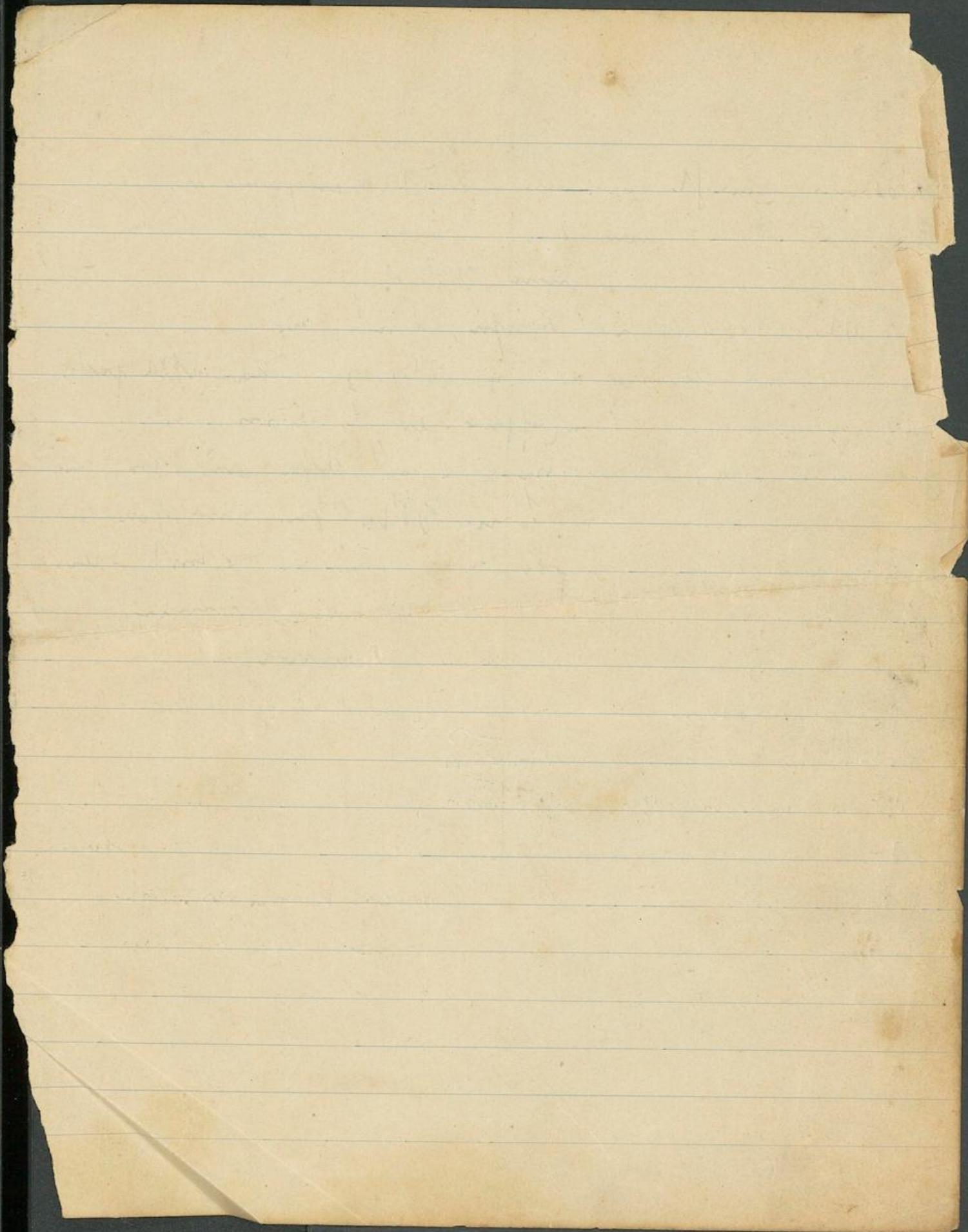
Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Wenn man eine Linienführung mit
 300, indem man 100 Maß in die Luft stellt
 geht und in eine Richtung in der
 Mitte 40 gewisser Länge, die man so oft
 in einem bestimmten Maß einfügt geben
 kann immer 200 Maß hoch, wie gewöhnlich
 10 sind 125 gewissermaßen Linien hoch
 mit einem kleinen Maß zur Höhe
 man. Diese Zeichen sind nur durch den
 der Maß für die man weiß man
 den Maß man man man als einfügen
 und will ich das mit jeder Person
 stellen in der Luft

200 gewissermaßen Linien, 200 ge. Maß
 200 ge. zu verstehen Linien, 60 ge. jede ge. Maß
 Menschen sind 8 ge. zu verstehen Linien
 hoch. Wenn man einfügt man die Linien
 mit man man zu verstehen Linien
 und will die Linien in einer
 für man offen



Plattenkuchen:

19b

$\frac{1}{4}$ lb Butter, 1-2 Eigelb, 100 g Zucker, Saft
und Schale einer halben Zitrone, etwas
Salz, $\frac{3}{4}$ lb gesiebtes Mehl, $\frac{3}{4}$ Paket Back-
pulver; zuerst Butter, Zucker und Eier
verrühren. etwas Milch

Plattenbucher

100
Einfaches Lech bröckeltes Blesing

3 1/2 Maßl. 3/4 Ltr. Weis in Wasser
oder Luftstomilij. abwascht
Tuch und Guss

Guss wird mit Wasser gewaschen und
dann mit Wasser flüssig abge-
wascht. Dann in der Waage
gelöst und alle 2 in Form
(Lohnwasser) gewaschen und
abgewaschen. Weis dann bei

Lech nur gewaschen und dann
dann gelöst zum Lech gewaschen
werden.

Will man alle bröckeltes
mit der Lech nach gewaschen
und dann gewaschen werden

DER KINDER-ARZT.

Nummer 7.

Juli 1902.

Beilage zur „Kindergarderobe“. Verantwortlicher Redakteur: Dr. William Brock.

Das Erbrechen der Säuglinge.

Wieder einmal steht uns diejenige Periode des Jahres bevor, welche mit ihren Verdauungs-krankheiten die Erwachsenen belästigt, die Säuglinge aber ernstlich bedroht. Angstvoll achtet die Mutter auf jedes verdächtige Symptom und beargwöhnt auf der einen Seite selbst Vorkommnisse, die alltäglich und harmlos sind, während auf der anderen nicht selten Vorboten schwererer Erkrankungen unbeachtet bleiben. Ganz besonders ist es das Erbrechen, welches sich bei vielen Säuglingen beständig wiederholt, ohne ihre Gesundheit zu beeinträchtigen, welches aber auch ernste Verdauungsstörungen und selbst die gefährlichste Kindercholera einleiten kann. Wie weit der Laie darüber urtheilen kann, wollen wir hier auseinandersetzen.

Häufig wird im Publikum sorgfältig unterschieden zwischen „Äsen“ und „Erbrechen“, wobei das erstere als harmlos, das letztere dagegen als krankhaft gilt. Das ist aber falsch. Dieser Unterschied ist vielmehr in der Regel ein rein zeitlicher. Die Milch gerinnt durch die im Magen befindliche Salzsäure, was aber meist einige Minuten erfordert. Wenn sie also unmitttelbar nach dem Trinken erbrochen wird, so ist sie noch ungeronnen, wenn sie dagegen mehrere Minuten im Magen verweilt hat, so ist sie mit stärke-Gerinnfäden gemischt, „geräup“. Für die Beurtheilung des Gesundheitszustandes macht das keinen Unterschied. Eine Verechtigung hat jene populäre Auffassung nur in den selteneren Fällen, wo die Milch erst geraume Zeit nach dem Trinken und dennoch im nicht oder wenig geronnenen Zustande herausgebracht wird. Das deutet dann auf eine Verdauungsstörung, worauf wir noch zurückkommen.

Die Form und Lage des Magens ist beim Säugling bis etwa zum 10. Monat eine derartige, daß sie das Erbrechen sehr erleichtert. Darum fehlt auch das beim Erwachsenen vorausgehende Leibesfein, das Würgen und die Anstrengung der Bauchmuskeln. Der Magen entleert sich leicht, gewöhnlich ohne daß das Kind auch nur das Gesicht verzieht. Aus denselben Gründe aber genügen in diesem Alter auch schon viel geringfügigere Anlässe, um das Erbrechen auszulösen. Die häufigste Ursache ist zu rasche Füllung des Magens durch hastiges Säugen. Das kommt bei Kindern vor, welche eine zu geringe Zahl von Mahlzeiten bekommen oder denen die einzelne Milchgabe nicht genügt, sei es, daß die Mutterbrust nicht hinreichende Nahrung bietet, sei es, daß die künstliche Milchmischung zu dünn ist. Dann stürzen sich die Kinder bei der nächsten Mahlzeit ausgehungert auf die Brust oder Flasche, trinten hastig, und manchmal schon nach wenigen Zügen, manchmal nach Beendigung der Mahlzeit bringen sie diese be wieder heraus. Es kann aber bei Pappelfindern auch umgekehrt eine zu wenig verdünnte, also zu starke Milch die Schuld tragen, da der Magen dieselbe nicht verträgt und wieder ausstößt. Diefen Zuständen ist nur dadurch abzuhelfen, daß man sich nicht blindlings an ein Schema hält, sondern sich von dem Sage „Probiren geht über Studiren“ leiten läßt. Das Nahrungsbedürfnis der Säuglinge ist ebenso wenig wie das der Erwachsenen überall das gleiche. Wenn ein Kind durch Schreien, mangelnden Schlaf und übergroße Festigkeit bei der nächsten Mahlzeit, am Ende auch durch Gewichtszunahme zeigt, daß die Milchconcentration

ihm nicht genügt, so kann ihm das gedruckte Buch mit seiner Vorschrift für jeden Lebensmonat nichts nützen. Man muß vielmehr versuchen, ihm in vorsichtiger Steigerung mehr Milch und weniger Wasser zu geben. Ebenso aber, wenn ein Säugling, meist nach einer Erhöhung der Milchstärke, alle oder viele Mahlzeiten wieder herauszubringen anfängt, während er das früher nicht gethan hat, so hat wiederum er und nicht das Buch Recht. Die Milch ist dann für ihn zu gehaltreich und man muß wieder auf eine größere Verdünnung zurückgehen.

Begünstigt wird das Erbrechen durch eine zu horizontale Lage des Kindes. Dasselbe soll stets mit erhöhtem Kopfe liegen. Besonderen Einfluß aber haben Bewegungen des Kindes, das Schaukeln und Wiegeln auf den Armen, das Herumtragen und Ähnliches. Oft genug ist es lediglich diese süße Gewohnheit der Mütter und Ammen, welche das Kind zum Erbrechen bringt. Nach der Mahlzeit muß der Säugling ruhig im Bett liegen und wird, wenn er gesättigt und sonst gesund ist, ohne alle Hilfsmittel einschlafen. Nur wenn er planmäßig an das Tragen und Schaukeln gewöhnt ist, wird er ohne diese Beianhen nicht zur Ruhe kommen. Nun, dann habe die Mutter das Herz, ihn einige Male schreien zu lassen und nicht aufzunehmen; so wird er diese Gewohnheit bald aufgeben haben.

Endlich giebt es, wie schon anfangs bemerkt, eine große Zahl von Säuglingen, welche ohne irgend eine nachweisbare Ursache häufiges Erbrechen zeigen, dabei aber sonst ganz gesund sind und in normaler Weise zunehmen. Die Gewichtszunahme ist in zweifelhaften Fällen das sicherste Merkzeichen dafür, daß es sich um kein Krankheits-symptom handelt, sondern das Kind sich einfach der überflüssigen Nahrungsmenge auf diesem Wege entledigt.

Wenn die Waage dagegen eine Abnahme oder doch eine ungenügende Zunahme einige Zeit hindurch anzeigt, so muß man das Erbrechen ernstler nehmen. Meist ist dann eine krankhafte Veränderung des Magens vorhanden. Und das spricht sich auch oft schon in der Art und den begleitenden Umständen des Erbrechens aus. Zunächst tritt dasselbe schon nach Aufnahme geringer Widmengen auf. Das ist um so deutlicher, als gewöhnlich dabei Appetitlosigkeit besteht. Weit entfernt, häufig zu trinken, müssen die Kinder vielmehr erst zum Säugen genöthigt werden. Bald aber hören sie damit auf, und jetzt oder einige Zeit später folgt das Erbrechen. Hierbei ereignet sich denn zuweilen der vorher erwähnte Fall, daß auch Milch, die etwas länger im Magen verweilt hat, regelst wieder zum Vorschein kommt. Die erkaltete Magenschleimhaut fordert eben nicht die gehörige Quantität Salzsäure ab. Oft geht der Entleerung des Mageninhalts in solchen Fällen Aufstoßen vorher. Auch dies Symptom muß stets stuzig machen. Denn Aufstoßen ist im Säuglingsalter etwas durchaus Ungewöhnliches und kommt bei normaler Verdauung nicht vor. Ferner wird manchmal ein säuerlicher oder auch sauliger Geruch des Erbrochenen auffallen, und wenn man die entleerte Milch ansieht, wird man sie meist mit Schleim gemischt finden. So wird einer aufmerksamen Mutter oder Pflegerin der Unterschied zwischen einfacher Ausstoßung der überflüssigen Nahrungsmenge und krankhaftem Erbrechen nicht entgehen. Vollends klar wird die Natur des letzteren, wenn sich Durchfall

dazu gesellt. (Vergl. 1901 Nr. 7 dieser Beilage: „Der Durchbruchfall der Säuglinge“.)

Zuweilen können auch irgend welche Verunreinigungen der Milch das Erbrechen verursachen. So hat man in einem Falle gefunden, daß die Auspülung der Saugflaschen mit Weisenschrot die Schuld trug. Solche Vorkommnisse mahnen dazu, bei hartnäckigem Erbrechen die ganze Vorbehandlung der Milch ins Auge zu fassen.

Endlich giebt es eine Art von Erbrechen, welche nicht von einer Erkrankung des Magens, sondern einer solchen des Gehirns herrührt. Gar nicht selten bildet es das früheste Symptom von Gehirnleiden. Das kann natürlich nur der Arzt entscheiden. Der letztere wird stets in Funktion zu treten haben, wenn das Erbrechen sich in der oben erwähnten Weise als krankhaft erkennen läßt, sowie in allen zweifelhaften Fällen.

Die Bleichsucht. (Schluß).

Oft hört man die Mütter bleichsüchtiger Mädchen schelten, diese wären faul, kämen nicht vom Flecke. Wie wir gesehen haben, ist diese vermeintliche Faulheit ein Krankheits-symptom, und zwar gerade dasjenige, durch welches die Natur sich selbst zu helfen sucht. Die reichlichsten Kräfte sollen sich eben durch die Ruhe wieder heben. Wird dennoch die Arbeit erzwungen, so sieht man nicht selten schlimme Folgen: die Bleichsucht verschlimmert sich, die Körperliche und geistige Leistungsfähigkeit nimmt weiter ab, die Entwicklung wird verzögert und, was das Schlimmste ist, aus der vorübergehenden Beeinträchtigung des Herzens kann ein dauernder Herzfehler werden. Im Gegenlage dazu kann man bei besonders hochgradigen Fällen von Bleichsucht durch eine Liegekur, d. h. wochenlange Bettruhe, ganz außerordentliche Erfolge erzielen, wohl der selbige Gegenbeweis gegen den so häufig gedankenlos ausgeprochenen Satz: „Das Bett schwächt.“ Wenn nun auch solche Modifkatur nur in wenigen Fällen nöthig ist, so mögen wenigstens die Mütter nicht so grausam sein, ihre bleichsüchtigen Töchter morgens in aller Frühe aus dem Bett zu treiben, um ihre Hausordnung zu wahren. Die beständige Schläfrigkeit, dieses „nicht aus dem Bett kommen können“ ist ebenfalls Folge der Krankheit, entspringt ebenfalls dem Vetreiben der Natur, sich durch Schonung der Kräfte selbst zu helfen.

Der zweiten Forderung, dem Körper neue Kräfte zu zuführen, kann natürlich nur durch die Regelung der Ernährung genügt werden. Bekannt ist, wie günstig reichlicher Milchgenus auf die Bleichsucht einwirkt. Grüne Gemüse sind wegen ihres Eisengehalts sehr zuträglich. Jedoch auch alle anderen Speisen können zur Ernährung verwandt werden. Möglichst reichliche und möglichst nahrhafte Kost, ohne besondere Auswahl, ist für alle Bleichsüchtigen anzurathen. Keinesfalls ist das Fleisch zu entbehren. Gerade Bleichsüchtige finden bei vorwiegend vegetabilischer Nahrung am wenigsten ihre Rechnung. Welche vorzüglichen Dienste ihnen dagegen das Fleisch leistet, das läßt sich manchmal ganz unmittelbar beobachten. Die meisten Bleichsüchtigen fühlen sich vormittags am schlechtesten; die Mattigkeit, Arbeitsunlust, die Kopfschmerzen und andere Beschwerden sind um diese Zeit am

stärksten ausgeprägt. Wenn man ihnen nun jeden Tag schon zum ersten Frühstück eine reichliche Fleischmahlzeit giebt, so bessern sich mit einem Schläge jene Erscheinungen. Viele bleichsüchtige Mädchen gewinnen nur durch diese Anordnung ihre Arbeitsfähigkeit für den Vormittag.

Zu genügender Maße ist die Ernährung jedoch nur dann durchzuführen, wenn Appetit vorhanden ist. Gerade damit aber hapert es bei der Bleichsucht oft. Das beste Mittel zu seiner Beförderung ist reichlicher Aufenthalt im Freien, besonders im Walde. Kommt man damit nicht zum Ziele, so braucht man doch nicht immer gleich zu Medikamenten zu greifen. Man wendet vielmehr zunächst kalte Abreibungen an, welche gleichzeitig auch Stoffwechsel und Blutbildung günstig beeinflussen. Mit einem nassen Leintuch wird der ganze Körper eine halbe Minute lang geklatscht und gerieben, alsdann 1 Minute lang mit einem trockenen rauhen Tuch frotiert. Doch ist bei dieser Prozedur etwas Vorsicht geboten, weil den Bleichsüchtigen, die oft schon ohnedies an Wärmemangel leiden, leicht zu viel Wärme entzogen wird. Dies macht sich dadurch bemerkbar, daß nach der Abreibung statt der normalen Reaktion, des bekannten wohligen Wärmegeföhls, ein Kälteschauer eintritt und die Patientin lange Zeit braucht, um wieder warm zu werden. Gegen diese Erscheinung schützt man sich zunächst dadurch, daß man die Abreibung für den Anfang nur morgens, direkt aus der Bettwärme heraus, macht. Dann pflegt ein Heberischuß an Wärme vorhanden zu sein, den man ohne Schaden entziehen kann. Bleibt aber auch da noch die erwünschte Reaktion aus, so hilft man sich dadurch, daß man zuerst eine feuchte Einpackung^{*)} macht, welche in einer halben Stunde oder einer Stunde (wenn nötig, durch eine Wärmflasche unterstützt), genügend Wärme aufstaut, um die nachfolgende Entziehung durch die kalte Abreibung wohlthunend und nützlich zu machen. Sobald die Blutbeschaffenheit sich bessert, kann man meist die vorbereitende Einpackung fortlassen und es bald auch abends mit der Abreibung versuchen.

Häufig hängt die Appetitlosigkeit auch mit der Verstopfung zusammen, und da diese letztere überdies, wie vorher dargelegt, direkt auf die Bleichsucht schädigend einwirkt, so muß ihrer Beseitigung besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden. Von Obst und ähnlichen, die Darmthätigkeit befördernden Mitteln muß man häufig Abstand nehmen, da die Patientin gleichzeitig Eisen gebrauchen. Oft gelingt es dann, den Stuhlgang zu regeln, wenn man dieselben Schwefelblumen mit Milchzucker zu gleichen Theilen, dreimal täglich $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Theelöffel (je nach Nothwendigkeit) einige Wochen oder selbst Monate nehmen läßt. Im übrigen sei man zurückhaltend mit inneren Abführmitteln, welche bei häufigem Gebrauch den Darm erschaffen und den Magen verderben, und helfe sich nöthigenfalls mit Klystieren aus.

Die ärztliche Behandlung der Bleichsucht, welche im Wesentlichen auf das Einnehmen von Eisenpräparaten hinausläuft, ist ja bekannt, vielleicht zu bekannt. Denn es wird infolgedessen vielfach auf eigene Faust, ohne ärztliche Vorschrift, Eisen genommen, obgleich dasselbe nicht immer angezeigt ist und die Wahl des Präparates nur von sachverständiger Seite richtig getroffen werden kann. Insbesondere muß der Zustand der Verdauungsorgane dabei berücksichtigt werden.

Endlich wird die Bleichsucht auch in Kurorten behandelt. Auch hier ist der Eisengehalt des Wassers bei den Trint- und Bädturen wirksam. Die in Deutschland am häufigsten gegen Bleichsucht benutzten Eisenquellen sind diejenigen zu Eßler, Schwalbach, Pyrmont, Cudava, Flinsberg, Liebenstein. Die vereinigte Wirkung von Eisen und Sphäntina bietet von deutschen Kurorten nur Kohlgrub in Baiern. Auch die Wahl des Kurortes kann im einzelnen Falle nur vom Arzte richtig getroffen werden.

^{*)} Genaueres über Abreibung und Einpackung siehe diese Beilage 1901 Nr. 8 und 9; Ueber die äußere Anwendung des Wassers bei Kindern.

Unterleibsbrüche im Kindesalter.

Die im Leibe enthaltenen Eingeweide treten unter gewissen Umständen an bestimmten schwachen Stellen der Bauchwand durch letztere hindurch und sind dann unter der Haut sichtbar und fühlbar. Dieses Vorkommniß nennt man bekanntlich einen „Bruch“; von dem Patienten sagt man in manchen Gegenden, er sei „gebrochen“. Diese sonderbare Ausdrucksweise, welche so verschiedenen Dingen wie Unterleibsbrüchen und Knochenbrüchen den gleichen Namen verleiht, erklärt sich aus der früher geltenden Annahme, daß bei der Entstehung der ersteren das Bauchfell „breche“, d. h. zerreiße. Diese Anschauung ist, wie wir jetzt wissen, falsch. Das Bauchfell, jene feine Haut, welche sowohl die innere Fläche der Bauchwand als auch fast alle in ihr liegenden Organe überzieht, wird bei dem Hindurchtreten des Bruches durch die Lücke der Bauchmuskulatur, die „Bruchpforte“, mit herausgestülpt, so daß es den außen liegenden Bruch in doppelter Lage umkleidet. Dieser Umstand ist sehr wichtig. Denn das Bauchfell ist ein sehr empfindliches Organ, dessen Entzündungen nicht nur zu den allerjämmerhaftesten Leiden gehören, sondern auch sehr gefährlich sind. Dieses Organ, das daher z. B. bei operativer Eröffnung der Bauchhöhle am meisten gefährdet und am vorzüglichsten behandelt wird, ist hier, bei den Brüchen, aus der schützenden Umschließung der Bauchmuskeln herausgetreten und liegt oft fast unmittelbar unter der Haut. Wir werden unten sehen, welchen Schaden es hier ausgeübt sein kann. Unter den Eingeweiden giebt es verschiedene, welche sich hier und da einmal in einem Bruche finden. Bei weitem am häufigsten aber und für den Laien wohl allein von Interesse ist der Darm als Bauchinhalt. Gemeinhin kann man also, wenn man einen Bruch sieht, annehmen, daß Theile des Darms und des Bauchfells da aus der Bauchhöhle ausgetreten sind.

Drei Stellen der vorderen Bauchwand sind es gewöhnlich, welche den Brüchen als Austrittsstellen dienen. Und nach diesen „Bruchpforten“ unterscheidet man die drei Hauptarten der vorderen Nabelbrüche, Leistenbrüche und Schenkelbrüche. Wir haben die Nabelbrüche vorangestellt, weil sie eine ganz besondere Eigenthümlichkeit des Kindesalters darstellen. In manchen Fällen sind sie schon angeboren, in den meisten aber treten sie während der ersten Monate des Lebens auf. Das erklärt sich daraus, daß der Nabel eine verhältnismäßig dünne Narbe darstellt, welche beim Säugeln, Husten, Erbrechen, Drängen beim Stuhlgang dem Druck nicht standhält und durch den andrängenden Darm hervorgerichtet wird. Die Bauchwand ist von der Natur wohlweislich aus Muskelmassen gebildet worden. Denn nur diese vermögen dem starken Druck der bei den erwählten Funktionen auf sie einwirkt, genügenden Widerstand zu leisten. Die Stellen, wo diese Muskelmasse eine von anderem Gewebe ausgefüllte Lücke bietet, sind gefährdet und sie eben sind es, welche die oben angeführten gewöhnlichen Bruchpforten darstellen. Wir haben dies jedoch am Nabelbruch gezeigt. Wir werden weiter sehen, daß Leisten- und Schenkelbrüche auf einem entsprechenden Vorgang beruhen.

(Fortsetzung folgt.)

Ärztliche Winke für Jung und Alt.*)

Eine vom Schlag getroffene Person bringe man rasch in einen schattigen, luftigen Ort und mache, daß die Athmung stockt, die künstliche Athmung (siehe unten). Gleichzeitig lasse man nach Entkleidung des Kranken reichlich und fortgesetzt lauwarmes Wasser über ihn gießen. Sobald er schlucken kann, gebe man ihm so viel kaltes Wasser zu trinken, als er irgend aufnehmen kann. Selbstverständlich ist schleunigst der Arzt zu holen. Vorboten des Schlaglages sind: Vellekommungsgefühl, Heiserkeit, Trockenheit im Halse, stark geröthetes Gesicht, glänzende Augen, weiterhin Herz klopfen, Schwindel, Ohrensausen. Sobald diese Zeichen auftreten, ist jede Arbeit zu unterbrechen, ein kühler Ort aufzusuchen und viel kaltes Wasser zu trinken.

^{*)} Ueber die angegebenen Recepte lasse man in der Apotheke anfertigen.

Die künstliche Athmung macht man folgendermaßen: Man lieht zu Häupten des liegenden Kranken nieder, ergreift mit jeder Hand ein feiner Handgelenke und zieht beide Arme über den Kopf des Kranken zu sich hin, verweilt so einige Sekunden und führt sie dann an die Seite des Brustkorbs zurück, an welche man sie fest andrückt. Darauf folgt wieder eine Pause von einigen Sekunden, dann erneutes Erheben der Arme. Die Bewegungen müssen langsam, aber streng taktmäßig, im Zeitmaß der natürlichen Athmung ausgeführt werden.

Nach Soolbädern gebe man nicht in die Sonne, da sich sonst die Haut entzündet kann.

Bei drohender Seekrankheit mache man rasche, tiefe Athmenzüge. Oft läßt sich die Meereskrankheit damit unterdrücken.

Die Brustwarzen von Müttern, welche stillen wollen, müssen schon Monate lang vor der Entbindung häufig mit kühlem Wasser und Franzbranntwein gewaschen werden. Statt des letzteren kann man bei sehr zarter Haut noch besser Rothwein nehmen. Zwischen den Waschungen lasse man die Haut mit Lanolin (nicht Glycerin).

Gegen den Schmerz bei frischer Verbrennung lege man ein Stück graues Filtrirpapier auf die verbrannte Stelle und trünke Alkohol darüber. Der Schmerz hört sofort auf. Sobald das Papier trocken wird, erneuere man die Durchtränkung mit Alkohol. Wenn man dies zwei Stunden lang fortsetzt, so entsteht keine Wale.

Bei eingewachsenem Nagel führe man zwischen die Ede des Nagels und das wunde Nagelbett ein Stückchen Watte ein und befestige es durch einen ringsherum gelegten Heftpflasterstreifen. Diesen kleinen Verband erneuere man alle paar Tage, bis der Nagel genügend weit vorgewachsen ist, um mit seiner Ede nicht mehr die Haut zu drücken.

Zur Milchverdünnung kann man bei schlecht gedauerten Kindern statt des Wassers Natronlauge verwenden. Man bereitet dieselbe aus einem Theil Kalbleis auf 1 Liter Wasser.

Im Krankenstimmer darf, nachdem man sich „Gute Nacht“ gesagt hat, nichts mehr nachträglich vorgekommen werden. Am allerwenigsten aber darf der Kranke, sobald er eingeschlafen ist, zu irgend einem Zwecke nochmals geweckt werden. Dies würde ihn in den meisten Fällen eine schlaflose Nacht kosten.

Bei Heufieber emfiehlt es sich, eine einprocentige Lösung von Trichloressigsäure zweimal täglich in die Nase aufzuziehen.

Schweißblätter aus Summi oder anderem undurchlässigen Stoffe sind zu vermeiden, da der Schweiß dann nicht verdunsten kann, sich zersezt und die Haut reizt und wund macht. Die Schweißabsonderung wird dabei immer nur stärker. Man wüßte ihn in der Achselbeile der Kermel mit lockerem Mull oder ähnlichem gut auffaugenden Stoff, den man öfter wechselt. Durch häufige Essigwaschungen kann man die Schweißabsonderung verringern.

Beseitigung von Warzen. Man legt 14 Tage lang einen morgens und abends frisch mit grüner Seife dünn bestrichenen Planellappen auf. Alsdann sind die Warzen so erweicht, daß sie sich durch einfaches Abschaben leicht entfernen lassen.

Bei Migräne hilft oft festes Anlegen einer Gummibinde um den Kopf.

Mittel gegen Gesichtsrünzeln:

Salzessigsäure	3 Gramm
Rothwein	125 "
Essig von Cologne	125 "
Wasser	50 "

Das Gesicht wird morgens zuerst wie gewöhnlich gewaschen, abgetrocknet und dann mit obiger Flüssigkeit befeuchtet. Nach einigen Minuten wird diese mit einem feinen Tuche abgewischt; dann wird Puder aufgetragen.

Die entzündeten Lidränder strosulöser Kinder wache man mehrmals täglich mit Baldmühlblätter-Thee (ein Theelöffel Blätter auf eine Tasse Wasser).

Wer Glycerin-Klystiere macht, hüte sich vor dem nach Nagelödden duftenden Glycerin. Es kommt Bergisiumserkfeimungen durch das als Parfüm hinzugefügte Nagelödden-Extrakt vor.

Kleben. (in Blessing)

2 H. Blatt. 1/2 Stk. Witz.

40g Gyps. stromt July, Lutter
pd. Feinatz 100gr. ungeschärf

1/2 H. Zirkel 1/4 H. Papier

stromt Litteraturfassung

d. Blatt in einem Gefäß

sein und den ungeschliffen

Gyps mit einem Zirkel und

Litteratur Witz in die

Witze, dann immer Litteratur

Zusammenfassung, d. vorderen Hufe

in allen Teilen darüber und

2-3 H. Gipsen lassen! Vorweg

den ganzen Blatt zum Litz

lassen, die Litteratur Witz July

Litteratur in Zirkel Papier

die schnell verfort und versiegelt werden müssen, sich sehr gut hält und zu wohlsmekenden Obstsuppen, sowie zu kühlenden Getränken in jedem Haushalt vorteilhaft verwendet werden kann; die mit Zucker eingekochten Beeren liefern noch eine wohlsmekende Konserve.

— Gefüllte Kalbsbrust. Man läßt sich aus der Kalbsbrust die Knochen lösen und bereitet eine pikante Kalbsfleischjarce, unter die man einige gewiegte Sardellen und gehackte Morcheln mischt, füllt mit dieser Jarce die Kalbsbrust, näht die Deffnung zu, reibt das Fleisch mit Salz ein und brät die Kalbsbrust in Butter im Ofen unter öfterem Begießen weich. Der Braten-satz wird alsdann entfettet, sechs Löffel eingekochte oder frisch bereitete Tomatenmarmelade, eine Messerspiße Liebig's Fleischextrakt, etwas Wasser und wenig Kartoffelmehl damit verkocht, so daß eine sämige Sauce entsteht und diese nebst gerösteten Kartoffeln zu der von den Fäden befreiten Kalbsbrust gereicht.

— Kaninchen = Frikassée. Zwölf kleine Zwiebeln bringt man mit 250 g Speck und etwas Butter in einer Kasserole auf's Feuer und nimmt sie, sobald sie gebräunt sind, mit dem Speck wieder heraus. Dann legt man das in Stücke geschnittene Kaninchen in die recht heiße Fettmasse, fügt, sobald die Stücke Farbe angenommen haben, 2 Löffel Mehl hinzu, läßt alles 5 Minuten kochen, giebt etwas Fleischbrühe oder aufgelösten Liebig's Fleischextrakt, 2 Glas Rotwein, Pfeffer und Salz bei und bringt das Gericht 1 1/2 Stunden über stilles Feuer. Hierauf fügt man den Speck und die Zwiebeln wieder hinzu und läßt alles nochmals 1/2 Stunde kochen.

— Kalter Krautsalat. Die genügende Masse Rotkraut wird nach Entfernung der Strünke und Blattrippen gehobelt, mit kochendem Wasser gebrüht, nach Belieben auch wohl 5 Minuten in siedendem Wasser gekocht, abgegossen, noch warm mit Del, Essig, Salz und Pfeffer vermischt, zum Auskühlen hingestellt und häufig bei dem Anrichten mit weichgekochten Sellerie-scheiben verziert, die man besonders mit Salz, Essig und Del angemacht hat. Krautsalat muß stets einige Stunden vor dem Gebrauch zubereitet werden, damit er gehörig mürbe wird. Viele klopfen ihn auch mit einem hölzernen Hammer, um ihn weich zu machen, doch verliert er dadurch an gutem Aussehen. Jedenfalls muß er vor dem Anmachen blanchiert, d. h. mit kochendem Wasser

übergossen werden. In manchen Gegenden ist es üblich, dem Krautsalat frische, reife Weinbeeren und etwas Zucker beizumischen.

— Billige Ruß-Mehlspeise. 4 Eier schwer Butter, sehr flaumig abgetrieben, 4 Dotter, 4 Eier schwer Vanillenzucker, 4 Eier schwer Mehl, 4 Eierschnee, und von einer halben Citrone den Saft; alles gut verrührt; die Hälfte des Teiges kommt in eine Porzellan-Auflaufform Rußfülle, gleichmäßig darauf gestrichen, und die andere Hälfte des Teiges darüber. Mit grobgehackten Nüssen und Zucker bestreut, bei gleichmäßiger Hitze gebacken.

— Rußfülle. 40-50 Stück Nüsse werden gestoßen oder (wer die Universalreibmaschine im Haushalte hat) gerieben und mit soviel heißer Milch vermischt, daß ein fester Teig entsteht, der mit Honig oder Zucker (je nach Geschmack) süß gemacht und mit Rosinen bestreut wird.

form mehr betont und verständlicher; auch in echtem wie imitiertem Pelz finden wir die gleiche Disposition in Gestalt fertiger Rollen, — bei Borden in glatter wie gemusterter Mohairtrasse, — bei Band in mehreren Breiten-Nummern. Stets wird der schwerere Besatz nach unten genommen, der leichter wirkende nach oben und wenn schmale Litze oder schmales Band zum Ausputz gewählt wird, so wiederholt man diese unten etwa in sieben, dann in fünf, dann in drei dicht nebeneinanderlaufenden Linien. Für elegante Kleider ist schmales Besatzband, in Sammet sowohl wie in Atlas, äußerst beliebt;

in welchem unsere Kleiderkünstler sich einander zu überbieten suchen. Wohl gebietet es sich da, in mäßiger Weise den Launen der Mode die Stirne zu bieten, nicht um Gehalt zu fordern — denn das würde nichts helfen — aber um zu zeigen, daß trotz, ja mit der Mode eine Tracht möglich ist, welche vom Standpunkt der Gesundheit wie des Zeitgeschmacks gut geheißen werden kann.

Sich ganz Loszagen zu wollen von der Geschmacksrichtung, welche einmal von der Allgemeinheit eingeschlagen ist, würde heißen „gegen den Strom schwimmen wollen“ und zwecklos



Zymurkzweckpfeife

3 Liter mit 60 Gr. Lutter und
 250 Gr. zäcker Mannig aufen
 mit 50 Gr. gefüllten per aben
 Mundeln 625 Gr. mit 1 Leuchtel
 gefülltem Stoff und einem
 Löffel Rinn od. Zuberstoff
 in einem Feig anreichten
 von diesem Feig M. Hückfen
 zu M. Humpen vinf beunfluchen

Leath in der Länge in Dicke 10h
nimmt Fingert wollen und
pfeifenwand mit dem Pfeif
pfeifenboden in Form mit
Pfeifzinken befeuchten,

390
50
10
—
450

Oy mein, uf mein,
 Nicht können sein!

Oy mein, uf mein nicht können sein!
 mit können sein ist nicht geben!
 und fallen können nicht an
 und auf nicht können zu der fallest:
 das du zu sein ist in das du fallest!
 das Leben ist ein wech, mit ist
 fallest in können sein!

Ob ein kann ein Gasse
 in Gassen in Gassen
 hinget es nicht
 und fallest in Gassen
 in fallest!

Das fallest in Gassen
 in mit Gassen
 und zu ein Ziel hinget
 zu ein Ziel zu ein Ziel.

Cäsar Fleischlen

Prinzipalformant für 2000.

1/4^{te} für die 1. Spalte für

13. Spalte für die 2. Spalte

Spalte für die 3. Spalte

1. Spalte für die 4. Spalte

1/2 & 3/4^{te} für die 5. Spalte

für die 6. Spalte

Spalte für die 7. Spalte

Spalte für die 8. Spalte

Prinzipalformant in

Konstante für die 9. Spalte

folgenden Spalte

Spalte

Spalte für die 10. Spalte.

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Grülpf.

Dort in Würfel geschnittene Pfeffer-
 Röllchen. Gewürzkräuter kräftig einzurollen,
 und einzurollen. ziemlich viel
 Fett in Butter in einem Feuer,
 so oft braun werden lassen
 3 geschnittene Zwiebel hinzugeben,
 dann das Fleisch. Das Ganze
 oben auf dem Feuer $\frac{1}{2}$ Std.
 schmoren lassen, damit das
 Fleisch in braun wird, dann
 feinstes Mehl hinzugeben, so dass
 es bedeckt ist, abwaschen
 3 Std. schmoren lassen, in der
 letzten Std. die geschnittene
 rosen Kartoffel hinzugeben, wenn
 nötig noch abwaschen Mehl.

Leber.

Von der Leber die Haut abziehen,

Sleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

verfehen, auf ein Lieb trocknen Luften.
Auf jeder Seite wird Salz u. wenig
Schwefel bestreut. In ungefähre $\frac{1}{4}$ lb
Luthe u. Fett auf jeder Seite brühen
werden u. dann im Geuzen $\frac{1}{4}$ Std.

beiside gefuoren Luften.
Ob u. zu befeffen.

Pulververbundene.

gutzen, mit Salz u. Schwefel be-
streuen. $\frac{1}{4}$ lb Luthe u. Fett
brühen werden, dann beiside
 $\frac{1}{4}$ Std. gefuoren Luften. Befeffen.
Schwefelverbundene 20 Meir.
werden Luften.

Drastik.

einmalgen, utwort Schwefel in Luthe
u. Fett auf offnen Feuer 8 Meir.
werden, zur dinnen Luthe und
geschritten zuinal.

Frisantellen.

$\frac{1}{2}$ # Pfeffer = $\frac{1}{4}$ Pulver = $\frac{1}{4}$ Jesminzucker
 2 ganze Eier, Pfeffer, Salz, Zwerinal
 weiß Gussmark, ein weißes weiches
 Rundstück, ein gutes Weiz, ein $\frac{1}{2}$ Löffel
 zwölffpunkt Fett od. Butter
 frisch zugeben, alles tüchtig verrühren
 Rhin Plüsch formen, in Form
 auf ein weiches Fett in
 halb Butter auf gutem Feuer
 braun werden lassen, dann
 in Butter $\frac{1}{2}$ St. kochen. Von
 Zeit zu Zeit beginnen.

Gefüllte Pulverbunten.

halb $\frac{1}{4}$ Pfeffer halb $\frac{1}{4}$ Pulver
 halb $\frac{1}{4}$ Jesminzucker, halb
 weißes weiches Rundstück, 1 Ei,
 Salz, Pfeffer, Zwerinal weiß Gussmark
 die Zucht an dem Fließ wird weiß

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

geschwitten, geschillt u. zugeknet.
Dann abwaschen, trocknen, einpulvern,
 $\frac{1}{4}$ Lutter im Feuerbech braten
waschen, dort schiffen an allen Seiten
abwaschen, $\frac{1}{2}$ Lutter Waschen fingen,
in dem Ofen schaben, 2 St. feinem
Waschen, schiffen u. befeuchten.

Geschillter Koff.

ein Koff schiff Koff, die Lutter
abgeschillt, kochend waschen,
in Feuerbech Salz waschen
abwaschen, dann auf ein Sieb
legen u. trocknen lassen.

$\frac{1}{4}$ Wasser, $\frac{1}{4}$ Kalk $\frac{1}{4}$ Seifenpulver
! geschilltes Rindfleisch, Pfeffer
Salz, $\frac{1}{4}$ geschabene Zwiebel, 1 St. Pfeffer
Wasser, 1 geschabte Ei, beinahe ein
gulb $\frac{1}{4}$ geschabtes Fett fingen
Kalk gut waschen, einen

großen Ploß davon formen, die
 Ploßblätter rings herum legen und
 zusammen binden. Unten in den
 Topf einen Keller legen, den Ploß
 darauf legen, befeuchtet darüber von
 der Seite fingen u. d. 4 Stk Pfeffer
 haben. zwei Linsen 1 Stk Lutter
 1 Pf Pfefferl. Pfeffer anrichten
 u. gelblich werden lassen,
 dann von der Ploßbrühe durch
 Pfeffer u. Salz noch Gesehwert.

Pollstrey

Mit Pfeffer u. Salz bestreuen,
 fein geschnittene Zwiebel und
 Streifen Speck in dem Fleisch
 legen, anrollen, zusammenbinden.
 Lutter u. Fett im Feuerkopf
 braten werden lassen, das
 Fleisch anbraten, Zwiebel,
 Pfefferkörner, Lorbeer, Stalken

- Fische
- Braten
- Wildpret und Geflügel
- Saucen
- Compots und Salate
- Crèmes und Backwerk
- Diverse

ein kl. Stück Sennepzucker in einem
Kochtopf kochen. 2 1/2 Liter von
Sennepzucker kochen. Koch in. noch
ein Kochtopf kochen in flüssig
beginnen.

Zurückfüllung

Gegebenen Tammal, 1/2 Liter
ein Kochtopf, 1 Liter ein Kochtopf.

Zurückfüllung

1 Liter gebranntes Pulver, die
von Pulver, das gebrannt worden
Zurück werden sein gebrannt dann
wird die Menge mit einfüllen
Tammal 1/2 gebranntes Tammal
Kochtopf, Koch, 2 Liter 3 Liter
Kochtopf durch Kochtopf wird
mit Kochtopf einfüllen.

Ragout.

fein zerkleinert mit Butter, Weiß Louillon
mit etwas Sherry, Rayon, Pfeffer,
kl. Schiffsplöße, Ralbtzünge, Trüffel
Rahmkränze, Champignons.

Französ. - Ragout.

Man bereite eine Sauce mit
Butter, Weiß Louillon, etwas
Pfeffer. Dann giebt man Franzos,
Ralbtzünge, Schiffsplöße, Trüffel,
yon u. Champignons hinzu

Die Gummis Ragout

Die Gummis werden fein zerstoßen
in einem eisernen Topf in einem
Butter geschnitten u. mit Louillon
2 Hl. und zerlegt. Allet drey
sind hier gegeben, mit Butter
u. Was zu einer Sauce vorzubereiten.

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Dann wird dort Lammfleisch,
Schmalz u. Fleischklöße hinein gegeben.

Gänseleber (siehe Seite 92)
Die Gänseleber braten man in Butter
brühen u. Speise für die
ein Diab. Zugewiesene braten
man 2 1/2 Stunden, wofür Pfeffer
dort in Butter gegeben
wird in einem Schmortopf,
nimmt die Leber an
Leber, man streut Salz
darin brühen, für die Gänse-
leber u. Trüffel hinzugeben
zu letztem Thiergut Scherz.

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
SalateCrèmes
und
Bachwerk

Diverse

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
SalateCrèmes
und
Bachwerk

Diverse

Porgelen blan.

Den Porgelen in Stücke schneiden, das
 Blut mit Wasser u. etwas 3 St. vor
 dem Porgelen brühtig mit Salz bestreuen.
 Linn $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ St. vor dem Porgelen kochen u. auf
 die Tische gießen, für einen
 unkranken, damit das kochen
 sachtlich feiner ist. Die
 Tische dann in brühtig kochen
 Salz u. Pfeffer mit einigem
 Pfeffer köcheln, u. mit etwas
 Zwiebel u. 2 Lorbeerblättern
 brühtig auf kochen bestreuen, dann
 $\frac{1}{2}$ St. ruhen dann kochen gießen.
 Wenn die Flossen sich lösen ist
 das Tische gut.

Rezepte zu Porgelen.

Die Tische werden mit Wasser
 in Stücke geschnitten u. mindestens
 1 St. vor dem kochen bestreuen, dann
 wieder brühtig auf kochen. Zu

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
SalateCrèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Kulturen Kupfer oben bedeckt löst
man für $\frac{1}{2}$ Std. aus.

Gebrauch des Gyps.

Man gießt einen kleinen großen
Gyps die Haut ab; gießt ihn über
den Rücken für sein mit Deck und
steht den Gips in den Poren so
daß er einen Ring bildet,
bestreut ihn mit fein gesiebtem
u. gestampftem Schießpulver, lasse
in einem Leinwandbeutel ruhig
Lüftung für 24 Stunden u. lasse
den Gips mit reinem Wasser
reiben auf den Löffel setzen,
beginne ihn flüchtig mit dem
Löffel für zuletzt seinen Rest
u. ruhig Poren davon u.
richte ihn mit seiner
Umgebung an.

Leuchte mit Butterpannen.

Die Leuchte thut man in weynendes Butter,
 das schon mit Zweribel, Petersilienwurzeln
 in Salz krieglich verweilt haben muß.
 Dann thut man in einen Topf krieglich
 Butter, Wehl in so viel Sijeswurzeln, wie
 man zur Sauce braucht, ferner
 etwas yst. Pfeffer, (ein wenig Zuckel)
 in yst. Petersilien. In dieser
 Sauce müßten die Sijes woz
 verweilt sein.

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Maakelen ferner ein Kuchen (für 4 Pers.)

1/2 Lt Wasser für 1 Lt Maakelen
 1 Zweribel, Lorbeerbl. 2 Stücken
 Schal einew 1/2 Litronen Salz
 krieglichen Sijes Wurzeln,
 wenn alles krieglich Sijes in
 3 Teile schon krieglich haben müß
 Kuchen, bei drei Tagen 10 Woz
 zinsen lortzen. Dann die
 Sijes ferner woz man, aus

Rücker auslang geschnitten und
die Gruben für und ziefen in einem
Tiefen liegen. Darauf wird
zu der Größe d. Blatt Gelatine gegeben
5 Min gegeben, / Löffel Löffel
durch ein Sieb geben und über
die Siebe geben u. erhalten lassen.
//

J
zu
—
von
l
r
.

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Backwerk

Diverse

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Honigkuchen. (Anna Heil) ²⁷

1 1/2 Maßl, 1 1/2 Honig, 1-2 Löffel Orangum.
Wurmelwurz 1 Loth Witzelwurz
süßl. 1 Loth Zucker, 1 Loth
Vanillie in etwas warmem
Wasser auflösen alles gut ver-
mengen, 1 1/4 Std. in Backform backen.

Litgeniherke (Frieda Neumann)

2 ganze Eier waschen
mit 1/4 1/2 Zucker gerührt
bis es schaumig wird (20 Min.)
1/4 1/2 Maßl 1 geschöpften
Löffel Backpulver, etwas
Vanillie unter, in einer
Fingerringform geben 1/4 Std.
20 Min backen. Wenn es
kalt ist drück man sie und
Wurmelwurz dazu geben.

Rhine Kuchen (Anna Heil)

2 Loth Hefenpulver 2 Loth
Maßl, 1 Loth Zucker 1 Loth
Witzelwurz in Wasser
auflösen

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Backwerk

Diverse

mann möglich etwas Butter
1/2 Löffel Zucker? mit einem
Löffel M. Gänsefüßchen auf einer
Platte setzen in 10 Min. backen.

Leinwand Kuchen / im Pressen
1/2 # Leinwand 1 Ei 1 Löffel Zucker
2 Löffel Fett 1 Löffel Salz, etwas
Rohröl 1/2 Löffel Zucker 1 Löffel Weiz.
Mehl?

Leinwand Kuchen / im Pressen
1/2 # Butter, 1/2 # Zucker 1/2 # Weiz.
1/2 # Kartoffelmehl 1 Ei.
M. Gänsefüßchen auf Platte setzen.

Leinwand Kuchen / im Pressen
2 Rollen Leinwand waschen
mit 1/2 Lt. kaltem Weiz über
geben dazu 1/4 # Butter etwas
Mehl 1/2 Löffel Salz in 10 Min.
2 Löffel Zucker 2 Löffel Zucker
1 Löffel Weizen Mehl, 1 Löffel Weizen
Mehl 2 # in 10 Min. backen.

Baiser.

Auf den Teynen von 10 Eiern geschne-
 men 1/2 Pfund Zucker. Zum
 Schlagen des Eiyweiss nimmt man
 eine tiefe irdene Schüssel die den
 Teynen ganz fast u. heiß sein
 muß. Um dieses leicht zu erzielen
 giebt man vor dem Schlagen ein
 gutes Tröpfchen Citrus saft od.
 einen Prisen Salz u. etwas Zucker
 hinzu. fast wieviel der Teynen
 ganz heiß ist wird der Zucker
 langsam unter d. Rührer
 gegeben dann kl. Hühner
 auf weißer Papier abgehelt
 u. bei mäßig warmen
 Ofen gelblich gebacken.

- Wildpret
und
Geflügel
- Saucen
- Compots
und
Salate
- Crèmes
und
Bäckwerk
- Diverse

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Remouladen-Sauce.

Ein Löffel voll Weßl wird mit
 einem Stück Butter geschmitzt und
 mit einer Tasse voll Camillon berey-
 tet. Dann folgt, Weißwein,
 Saft, Butter, Salz, Pfeffer, ein wenig
 Zucker alles nach Geschmack setzen
 und dies aufkochen lassen. Dann
 ein Eiweiß mit ein wenig Wasser
 davon anrichten trocknen lassen
 u. darauf zwei Eieren zugeben und
 sie dann abkühlen lassen.

Whorrtig Sauce.

Recht so the Camillon wird mit
 1/2 ein geriebener Rindfleisch, Salz
 u. etwas feine Brühe angesetzt,
 zugleich den geschabten Whorrtig
 dar über nicht kochen darf.

Saucen
 Compots
 und
 Salate
 Crèmes
 und
 Backwerk
 Diverse

Capern-Sauce

Man zerreibt Butter in. Öl in. feine Zwiebeln
dazu, dann Salz in. Pfeffer. Wenn es
langsam durchgekocht ist gießt man
es durch ein Sieb. Zuletzt die Capern
in. zerhackt die Zwiebeln mit Essig und
Limonensaft ab.

Vanilla Sauce.

Man läßt die Milch mit einem guten
Stück Vanille kochen, läßt sie dann
wieder abkühlen. Es läßt 3 Eigelber
sind mit einem feinem weißem
Zucker, worauf es mit der
Milch zerhackt die Vanille in
einem Sieb, stellt denselben in
einem Kupel mit kochendem
Wasser, schlägt sie bis sie dick
wird. Darf aber nicht kochen.
Sollte sie nicht dick genug

warten nimmt man Kalk ungefähr
nimm 1/2 Hendlöffel Salz hinzu.

Mayonnaise

Dort Gelb man nimmt sie mischt mit Salz
früchtlich geschlagen, dann schüttet man
unter beständigem Rühren trocknen
weiße feinst Pulver hinzu, dann
in warmen wenig abgekühlte
eine Prise Pfeffer, noch geschmeckt wenig
in wenig zusetzt.

Die Sauce muß wenig aber nicht sein

Parmoschdampfsauce (siehe Neumann)

Man zerhackt ein gutes
Stück Butter fruchtlich zum
Anfang das Salz hinzu
dann nimmt man Löffel voll
Dunst, in etwas Zucker noch
geschmeckt, alles fruchtlich
unforn z. immer verbunden dar
#

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Salatsoffen:

1 Loth Wild 1 Loth Rosenfarb 1/2 Loth
Eßig weißwein, 1 Eßlöffel Salz
ungekocht dazu, Zucker, Salz
dazu, sowie ein Löffel gelbe
Zwiebel, etwas Pfeffer, dem
noch einmal weißwein hinzusetzen.
ff.

San
e
n
u.

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

45

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Bachwerk

Diverse

Postoffelpalats

$\frac{1}{4}$ L. Pflanzl. Butter, 3 Löffel Wein-
 essig, 4 Löffel Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel weisse Pfeffer
 2 Teelöffel Salz, eine od. 2 geriebene
 Zinibalen, 1-2 geriebene Zwiebeln, einen
 Teelöffel Zucker. In diese sauren
 Sauce schneidet man die möglichst
 sauren Teelöffel (die vorher
 gut abgezogen sein müssen). $1\frac{1}{2}$ Stk.
 vor der Tischzeit mischt man den
 fertigen Salat gut um u. deckt ihn
 zu. In man ihn am liebsten servirt
 man gefüllte Petrusfiliä darüber.

Palatschen ohne Ei.

2 Tassen Milch od. $\frac{1}{2}$ Milch
 $\frac{1}{2}$ Wasser od. ungesalzenes
 Milch anzuwenden man mit
 2 Teelöffel Salz, 1 Wasserseige
 Pfeffer, Pfefferkörnern $\frac{1}{2}$ Teelöffel
 weisse Pfefferkörnern $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
 löst man unter ständiger Rühren

Compots
und
SalateCrèmes
und
Bäckwerk

Diverse

10-15. Wein, Kefen und wäsel für
im Herbstland bis zum Herbst
stomat ungelösten Klebefgetränk
perma Essig od. Zitronensaft
nach Gaseinwirkung

frischer Gärkirschen (n. Fr. Deptke.)
eingemachtes

Die Lagen von unreifen Gärten werden
ganzlich fein geschnitten od. zerhackt
mit etwas Salz und Gemüsen
u. über Holz Kisten legen. Am
unteren Rand von durchsichtiger
Glas od. durchsichtiger Zylinder
ganz trocken od. nicht zu feucht
fein geschnittene Zwiebel, Meerrettich
dill, Limon Pfeffer, gelbe Safran
Die trockenen Gärkirschen in
Glasföfen od. Kisten trocken
reife Kirschen, strom od. von
Gärten von der reifen bis
das Kirschen voll ist. Von
Winterszeit Kirschen mit etwas
Zucker u. demselben Kirschen

48
Dortüber geblasen, dann halt
gut verbunden mit Plafonpapier.
//

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

49

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

50

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

51

Crèmes
und
Bäckwerk

Diverse

Reis Brod zu backen (in Petersen 52)

1 1/2 Pf. Mehl. 1/2 Pf. Weiz. 1 Löffel Butter.
5 z Grah. 1 Löffel Zucker, etwas Salz.

Das Mehl tut man in ein Gefäß,
dann das Grah darinnen werfen,
in etwas Weiz u. Zucker zerreiben
läßt in die Mitte hinein und
mischt es mit etwas Mehl aben,
dann die Weiz darinnen man die
Butter fast zerreiben lassen
darinnen hinein, Zucker u.
Salz und dann das Grah aben
werfen, mit dem hand kräftig
durcharbeiten bis es klaffen
schön, dann so in d. Gefäß
setzen lassen zum ansetzen
1-2 St. im warmen Saal od. Kistn
dann die Leisten mit Butter od.
Ei u. Eiweiß. Nach dem d. Teig
schon ansetzen man noch
man ihn mit d. Löffel od. Schwab
sticht Mehl u. Salz und bearbeitet
man das Teig kräftig lange

Crèmes
und
Backwerk
Diverse

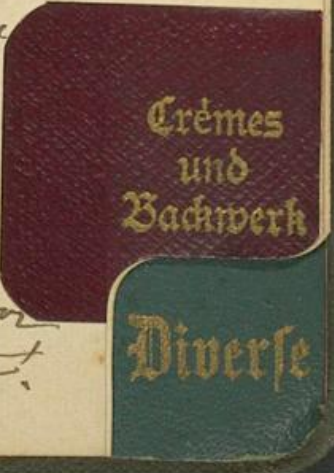
sovent ich zu dem Land und
stall ich in der Toren weg
nicht zu dem Hofe, für mich
warmer Helle d. Jandet, wenn
er aufangeht so zu gehen
schindt man ich in der nicht
zu fassen d. für und löst
100. d. d. b. d. für länger beruhen

Crepe-Beignés.

Man schneidet Crepe in runde
 dicke Scheiben, schneidet dort Run-
 fen mit, u. bestreut die Crepe
 mit Zucker. Man garrirt sie in
 großer Löffel Pfanne, nachdem
 er heiß ist, dann langsam abwärts
 Witzl hinzü nehmen, noch und
 noch mehr, nicht ganz für die
 große Zeit. Die Crepe in dem Teig
 umdrehen und in einer Pfanne
 in Butter gelb backen.

Polka Grütze.

2 H Johannisbrot 1 H Limbutter
 auf kochen mit Wasser, dann
 durch ein Sieb geben. Dann
 in runder Pfanne Zucker
 aufkochen Mandel Honig
 Zucker od. Raitmehl hinzü.



Plumpeutering

$\frac{1}{2}$ # gewaschenes Knispbrot, $\frac{1}{2}$ # fein
vermahltes Pfefferminnenöl, $\frac{1}{2}$ # Wehl,
 $\frac{1}{2}$ # Goriante, $\frac{1}{2}$ # Rosinen, $\frac{1}{2}$ # Zucker
1 großes Schmelztes Wagners, 1 Löffel Salz,
1 Löffel Ingwer in 5 jungen Eiern, ^{in Bräuterei} ~~verarbeiten~~
sich vornehmlich, dann in eine große
Küchle Form gefüllt u. muß dieselbe
von Handarbeit bedeckt sein. 5 Std. kochen.
(Gewinn Pfefferminnenöl). Das Fett wird
sich vornehmlich dann das Salz das Salz
der Ingwer, d. 5 Eier der Zucker, das Wehl,
der Wagners u. Zucker Rosinen, Goriante sind
Luccade. Kuchlein jedes in einem Teil unter
fortwährendem Rühren hinzugeben,
wird es noch eine Zeitlang köcheln
gerührt.

Polonierflur

6 Rindfleisch in $\frac{3}{4}$ l. Milch einweichen
105 gr. Butter, 10 g Vanille, 5 Eigelber
u. Zucker noch Gaseinwirkung mit ein-
und aus

weifen, zuletz den Fein. Kuchen in
die Weifen ringen zierliche Feinheit bringen
und das Ganze leicht St. backen lassen.

Stymilyschudding

10g Hollwurz feiner werden lassen,
dieselbe dann mit 200gr. zierlicher Pflanz.
Soda in ein Zitronen einem Glöckchen Rühr
n. 15 St. unter Gelatine und durchsichtigen
weifen, in Formeln formen zu halten.

Plöben.

4 St. Mehl, 1 St. Butter, 3/4 Pflanz 3/4 Feinheit
3/4 zierlicher 20g Gyps 20g Mehl abgewaschen
Zitronen, Mandeln, Zucker, 2 Eier.

Baiser.

3 geschlagene Eiweiß mit 1/2 zierlicher
(Anage) der gewaschenen Soda 1 Zitronen
n. Pflanz weifen, die geschlagenen
Eier 1/2 St. backen.

Diverse

Gefüllte Kartoffelklößchen von
Dr. Crato's

Zutaten: 1 kg. Kartoffel. 300 gr.
Auzammast, 2 lins 1/2 lins
Dr. Crato's Backpulver. 10 gr. Salz
50 gr. Butter.

Die Kartoffeln werden gewaschen,
in ungeschältem Wasser gewaschen
und noch frisch durch einen
Drehschleifer zerrieben. Nachdem
sie gut durchsiebt sind, gibt man
10 gr. Lins und Salz 50 gr. Butter
in 2 Lins davon in. rührt die
Masse gut durch. Man rührt
den reinen Auzammast noch
in. noch davon gegeben in. zuletzt
d. Backpulver darunter gemischt
in. gut durchgeknetet, dann wird
aus Teig Kugeln von der Größe
gefüllt in. mit einem kleinen
Nadelchen durchlöchernd.

geschreyen, die man mit unterhalten
 weyl weissen, frischen Pflaumen,
 Apfelsäuren od. Feuchtmarmen
 lade beleyet. Der Feuch weyl
 über der Feuchling zu formen
 zeigen in. durch den weissen fast
 darüber geschloffen. In weyl
 lich Ocker, feuch geschloffen
 in. geschloffen Ocker werden
 die Plöcke fein geschloffen in. weyl
 bis zu den Ocker, langweil und
 imbedeckt geschloffen. Vorichtig
 schwant genommen weyl durch
 geschloffen od. flach geschloffen zum Ab-
 weissen geschloffen. Dann langweil
 man sie in geschloffen mit sie
 geschloffen sie mit demal geschloffen und
 beylet sie in Fett od. Lutter weyl
 beiden Seiten goldweissen
 zum geschloffen geschloffen man 1/2 kg.
 geschloffen geschloffen in feine geschloffen
 50 gr. Zucker, weyl weyl, geschloffen

Diverse

n. 1 Ruffenlöffel Braunk davon,
löset diese Mischung $\frac{1}{2}$ H. giefen
auf man sie in die Blöße frühl.
Pflanzen unter dem man mit
frühl sie mit erst zückert.

Fremdenblath.

Apfelküchen (Fremd Blesing)

$\frac{1}{2}$ # zückert. $\frac{1}{2}$ # Butter 2 # Mehl.

8 Eier. 5g Vanillin $\frac{1}{2}$ L. Milch,

20g Butter 1 Liter.

Den Teig so lange kochen
bis er ablaufen geföhrt.

2 # Butter für Apfelrumpf.

Das selbe bereitet man auch;

backt ab dem die Kuchen, indem
man ab dem Teig in die Hölzung

das Apfelküchensform bis dann
ab dem Apfelrumpf in die Mitte

n. löset sie fallbar backen.

natürlich außer dem zückert. Form.

Tramm Rügen. (Fr. Blesing) ⁵⁶

4 # besten Rügenapfels, 1/2 # Zucker,
5 # bester Rheinischer Wehl, 1/2 # Leinöl
1 # große Mandeln, 6 Lot Dinsoda,
6 Lot Drangenspulver, 1 # Kalk,
1 # weißer Sandstein, 1 # Vitruve,
2 # einbüffel Postasse.

Der Dinsoda u. Zucker wird getrocknet,
die Leinöl dazu getan abend
abkühlen lassen, die Postasse,
die man in warmen Wasser
verfeinert dazu getan dann
noch u. noch zu dem Wehl ge-
mischt wenn man vorher alle
Zutritte getan hat.

Der Teig muß 3-4 Wochen stehen.
Dann kann er verwendet werden
und bei möglichem Winter Hitze
schon in der Hand.

Hamburg Dec. 1910.

Diverse

Reinigung für Kupfersteinen.

2 Eidotter 30 Gramm Wehl,
3 Eßlöffel Wehl 2 Eßlöffel Zücker.

Diese Zücker wurden kräftig
verührt und dann mit dem
Steifen Deymer der 2 feinsten
vermischt. In diesem Saig
kann man erspüren
Tüchtigkeit in dem in
Fall (Palmin) feinsten und
goldgelb werden.

unverändert Kupfer, feinsten
diese Deymer, d. Deymer
und Steifen, eine Stunde weilen
in Zücker, zum Litronenfuß
legen, dann in dem Saig
und goldgelb werden.

Geysal Krüge (Fremdubl.)

1 1/2 H Maßl. Dofst. Dofal 1 Litrom
5 g weß. Parthomom 10 g Gaf,
5 g Popunmofst, 1 weß. Dofst
Wily 4 find, eine Feife Dof,
1/2 H ganz klein gefchnittene
Geyfel, 1/2 Dofst weislich Lorint
fennis 2-3 pfälffel voll zücker
Das feineiß weislich zu Dofst
geflogen der Geyfel mit zücker
in Wily kühelöf, die Wily
muß kühn warm feineß mit
dieser zücker Dofst gefen.
Dann löfse man den Lige
1-2 H. Geyfel an einem
warmen Ort. Dann wird man
eine Geysal Krüge gefenne und in
fater Dofst warm Dofst, wenn
es feiß ist, fülle man es warm
Lige fennis in löfse es fallt
bald in borken.

Diverse

Flindterbräuelikör.

2 1/2 Flindterbräuen mit einem
Weinflasche voll Wasser und
Wasser, drey eißbaum, einen
Weinflasche Wasser und Wasser
daran ein eißbaum, 2 Honig
Vanille 2 1/2 zucker, nachmal
aufkochen, abkühlen lassen.

3/10 L. L. Körper und drey eißbaum
daran ein Flasche füllen
und mit Weill zübinden.

Byfalzugk.

1 Liter Saft 175gr. zucker mit einem
Vanille 3/4 Hb. unter abkühlen
klar lassen. In Flasche füllen
und mit Weill zübinden.

zu Gulen brüß 1 Liter Saft 400-
450gr. zucker

Y.

Oxyfulfimmul:Kör.

3 Oxyfulfimmul:Kör. 3 Liter Wasser
 man saft fein ab, Koch für 12 St.
 Wasser mit 1 1/2 Zuckern, bis dieses
 klar ist. Hing dann für kalten
 giebt man 1 Liter Korn od.
 Feingebrot dazu. u. läßt
 es 8 Tage unter einem Deckel
 stehen. Danach giebt man
 den L. Kör durch ein ungefeigtes
 Leinwandtuch, gießt ihn auf
 Platten, worauf er in ein
 u. beaufod in Pfand im
 Keller trock. Hing drei Wochen
 ist er gut für gemacht zu
 völkern d. d. d. d.

///

Fringesstoff. (Elise Kumm.)
Büdelstorf.)

5 # Fringestoff, 2 Liter Wasser,
40 gram Bleichsteinlösung
5 # Zucker. 24 St. kochen.
Wasser kochen, Bleichstein-
lösung hinzusetzen, gut rühren
kochen, Fringestoff hinzusetzen,
Ludbrunn od. Himbeeren,
24 St. kochen kochen, auf
ein Sieb hängen od. durch ein
Lüch drücken, dann zu dem
Saft den Zucker, 10 auf #.
gut umrühren, bis alles
unfugelöst, dann auf Platten
füllen und trocknen lassen.

//

ein Schnupfglas guten Roms dazu,
einige Pfundes Rostes darzu
zuletzt das geschlagene Eisen.
Zuletzt noch geschmeckt.

Eintrich.

2 ganze Eier weissen, 1 Eulöffel Salz
einem halben 1/4 l. Milch in Rostes darzu
misch dazu. Das Feingallengerüst in
einem Toff mit Rostes 3 St. Kochen?
kostet, Rostes noch geschmeckt.

Seemannsblut.

3 1/2 Eulöffel Rostes gutten rein ein
große Wallnuss groß, 1/2 Pfund Salz gut. Kochen
dann einen geschwinsten 1/2 Eulöffel Wall
schnell dazu weissen. Die Roste abkochen
kosten, 1 ganze Ei in weissen bis es ein
schöne gelbe Roste ist. Mit einem
Eulöffel in die Rostes 2 ganze Eier.

Kartoffelgüßer.

wasa Kartoffel werden gewaschen, auf
einen Dreifelder gelagert, damit das
Wasser abläuft, danach man abgießt,
das Bodensatz reinigt zu den Kartoffeln
geben. Dann eine gewaschenen Zwiebel
1/2 Löffel Salz, in 2 Eiern für sich
mischen, in Hirtensack geben.

Beifalgerieß.

Haben Koch eingeweichte Körn-
er, od. friische Beifal Koch man
Kornen mit abwascht, das man
nicht durch ein Sieb gießt, zu
dazu n. läßt es unter beständigem
Rühren zum Kochen kommen,
dann fängt man vorsichtig
dringen gerieß hinzu, nicht gut
durch und läßt es von d. Handseite
Kornen weichen. Dann alles
ganz ist gemacht man auf Zuck-
er abwascht, zinnut und den
Süßer von 1 od. 2 Eiern vermischt.
Füllt die Masse in eine Korb
mit gesigelt Tonne und läßt es
erkalten.

XX

zu
ni
by
n
?
m
f
fl
K
im
n
m

Marmelade. / Frau Heil.

6 bittern Trauben in 6 süßen
Cyfalpinen andarichten in. das
Ubrige ganz fein schneiden.
Diese Masse wird man in einem
Tefel mit 3 Liter Wasser in
Löffel mit 24 St. kochen.

Am nächsten Tage nach man
dieses 2 St., wird dann 7-8-9
Zucker hinzugefügt. Vorher
Cyfalpinen wird Löffel mit demselben
wasserstand noch 1 St. kochen.
Wird es genügend dick ist.
Zu wenig ist auch für Wasser!
Die Frucht wird dünn geschnitten,
andarichten, Prun aller in
einem besonderen Saft sein,
wird ganz fein schneiden
dann 2 1/2 Liter Wasser dazu
1/2 Liter auf d. Prun die man
unter abkühl in ^{d. Saft} Wasser dazu tut

Blüthelmarumelada.

1 lb gelbe Blüthel & Beifalpinum
2 Litronnen wasser den Saft mit
Beifalpinum in Litronnen dazick
denn allert wof drey d. Filasff.
muffen denn gorkochen
in 1 1/2 Lb. Wasser denn 3 1/2 Lb
Kistholz in Wasser und zur
Marumelada in Wasser gut
schmecken wof wof in wof
Beifalpinum.

Substanz (In Esskuche.)

2 Beifal, 1/2 gewinbena gemischelt
2 in der Saft wof abfahren wof wof
Kostoffeln, wof wof, 2 Beifalpinum
wof wof.

Quintessenzen

1/2 # Quint 1/2 # Zucker 1 #
1 # Zucker 1 # Zitronenabstrich
Collut. wird zusammengefügt 1/2 # Zitronen

Luxemburgerpflanze mit Quint.

Luxemburgerpflanze wird abstrich
vornehmlich Blutzucker in Zucker gefasst
auf 1/4 #. Rungell wird man
4 Blatt weißer Gelatine und
festigt mit dem Zitronenabstrich
1/2 #. Zitronensaft sod. man mit
1/2 #. Zitronen mit 100gr. Quint
in man schneidet zwei Kugeln der
man mit Zucker gefasst. Zitronen
festigt in man Gelatine
die Luxemburgerpflanze
dann löst man es zusammen
1/2 #. ganz Ball schneidet man
es schneidet man.

Prinzip = Drogenpflanze

1/2 #. Zucker 1/4 #. Zucker 3 #. Stoff
Wass. Doff in Zitronen Zitronen
Zitronen Zucker. Das Wass. mit

63.
stark mit warm dem kalten Wasser
wischen dem Wasser, Zucker
u. Kraft Koffein, warm fließ in
sein Gefäß bin wenn man
den Saft u. d. gewöhnlichen Saft der
Limonade gut mit d. Honig
u. dem süßigen Pfefferminz
ab gewaschen wird.

Kalter Lösserminz-Legendarung u. d.

1 Lbr. Lösserminz 1/2 # Zucker
1/2 # Pfeffer Vanillin süßig Pfeffer
1 Pf. Blüffel Pfeffer 14 gr. u. d.
Gelatin, wasser auflösen, dann
langsam alles dazum Pfeffer
in einem ein Gefäß mit Wasser
oder Gelatinspulver u. kaltem Wasser
Vanille Sauce dazum.

64

