stopfen, wie man sie in allen Größen in den Apotheken erhalten kann, einen Glastrichter, eine Spiritusmaschine, sogenannten Aetna, in Trichterform mit Deckel, unten herum eine Rinne für den Weingeist, eine Schere und Messer und Brettchen zum Pflasterstreichen.

Ferner ist zu empfehlen: alte Leinwand, Binden, Kompressen, Charpie, alles in sehr reines, weißes Papier gewickelt, in dem Kästchen vorrätig und bereit gestellt.

Suppen und Getränke für Kranke.

Hafermehl-Suppe. Man rühre 1 Theelöffel Hafermehl kalt in eine große Tasse Wasser, füge einige Körnchen Salz hinzu und bringe es zu Feuer; koche es unter beständigem Rühren 5 Minuten, gebe 3 Gr. Fleischextrakt und ein erbsengroßes Stückchen frische Butter daran und lasse, während man stets rührt, noch 5 Minuten kochen. Sehr gut und besonders bei Typhus, Cholera und Diphtheritis zu empfehlen, aber auch als Frühstück- und Abendsuppe für Kinder und Genesende. — Ebenso von Gerstenmehl.

Sagoschleim. Man thue zwei Eßlöffel echten Sago in eine kleine Kasserole, und gieße nach und nach $^1/_2$ Liter kaltes Wasser darauf, rühre die Masse über kleinem Feuer, bis sie klar und ein wenig steif, gelee-artig ist und füge, nach Geschmack, etwas Zucker oder Salz hinzu.

Kalbsbrühe. Man nehme $^1/_2$ Kilo Kalbfleisch vom Bug, aber mit wenig Knochen, bringe es mit $1^1/_2$ Liter Wasser und einem Theelöffel Salz zu Feuer und schäume sorgfältig ab, lasse es zwei Stunden langsam kochen, bis die Brühe auf 1 Liter eingekocht ist und seihe sie durch ein Sieb. Nach Belieben und Befund kann man Reis, Perlgerste (Graupen), sehr weich gekocht, oder Gries hinein thun.

Sehr schmackhaft, aber nur für wirkliche Rekonvaleszenten, ist die Brühe folgendermaßen bereitet: Man schneide Kalbfleisch, wie vorgehend, in kleine Würfel, thue es mit einem Stückchen frischer Butter einer halben Zwiebel, eben

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

so viel Möhre und weißer Rübe, ein wenig Sellerie und einem Theelöffel Salz in eine Kasserole und rühre es über dem Feuer fortwährend um, bis sich, nach 10 Minuten etwa, ein weißlicher, glasurartiger Bodensatz gebildet hat, gieße nun 1½ Liter heißes Wasser daran, lasse es eine Stunde neben dem Feuer kochen, schäume gut ab und seihe es durch und kann ebenfalls Reis, Gerste oder Gries hinein geben.

Reiswasser (besonders bei Ruhr sehr wirksam). Man röste besten Reis in einer Pfanne goldgelb und zerstoße etwas davon, koche einen gehäuften Theelöffel mit zwei Tassen Wasser ordentlich auf und trinke es dann wie Kaffee, mit Milch und Zucker, zwei bis dreimal täglich.

Brotwasser. Man röste eine Brotschnitte von etwa 125 Gr. an Gewicht schön braun, thue sie in eine Kanne und gieße 1½ Liter kochendes Wasser darüber, decke die Kanne zu, lasse es erkalten und seihe es durch ein feines Sieb; das Brot darf nicht im Wasser bleiben, welches sich längere Zeit in Flaschen aufbewahren läßt und man trinkt es, so wie es ist oder vermischt es mit Zucker und Citronensaft.

Äpfelwasser. Man bringe 2 Liter Wasser zu Feuer, gebe, wenn es kocht, vier gute, ganz reife Äpfel, am besten Borsdorfer (ungeschält und jeder in 8 Stücke zerschnitten), und lasse es so lange gelind kochen, bis die Aepfel weich sind, seihe die Flüssigkeit durch ein Sieb, versüße sie leicht mit Honig oder Zucker und gebe es meistens lauwarm.

Auf andere Art. Man brate 4—6 Äpfel, thue sie mit der Schale in eine Kanne, gieße 1½ Liter kochendes Wasser darüber, bedecke die Kanne mit Papier und lasse es erkalten, kann auch 1 Löffel Honig oder Zucker hinzufügen.

Ein erfrischendes Getränk. Man schneide zwei Apfelsinen und eine Citrone in Scheiben, thue sie nebst 60 Gr. hellem Kandiszucker in eine Kanne, gieße 1 Liter kochendes Wasser darüber und lasse es, unter gelegentlichem Umrühren, erkalten. — Englisches Rezep.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf