

Der Kranke soll nur wenig zerlassene oder frische Butter oder etwas holländische Sauce, diese jedoch ohne Kapern, dazu genießen.

Krebs und Hummer sind nur von den widerstandsfähigsten Kranken in sehr kleinen Mengen zu versuchen. Froschschenkel, nicht gebacken und panirt, sondern als Beissen, und Austern sind erlaubte Krankenspeisen.

### III. Milchmehlspeisen.

#### Im Allgemeinen.

Die Milchmehlspeisen eignen sich vorzüglich für Kranke mit Salzsäuremangel, ohne daß dieselben dazu Salzsäure nehmen müssen, weil einestheils aus Mehl und Milch sich genügend Milchsäure entwickelt, um die Salzsäure für die Verdauung der in diesen Speisen enthaltenen Eiweißstoffe *z.* zu ersetzen, andererseits zur Verdauung der Stärke große und starke Salzsäuremengen nicht einmal wünschenswerth sind. Salzsäure zur Milch zu nehmen ist geradezu zwecklos, weil die Milchsalze dieselbe an sich ziehen und so gleichsam vernichten. Dieses Vernichten der Salzsäure durch Salze und Casein der Milch macht die Milch selbst auch zu einem geeigneten Nährmittel für Kranke mit übermäßiger Salzsäureproduction.

#### 39. Apfelreis.

Man läßt 40 g Reis, nachdem man ihn einige Male mit heißem Wasser überschüttet hat, mit etwa 100 ccm Wasser weichkochen. Dann gibt man 125 ccm Milch, 10 g Butter, 20 g Zucker und etwas Vanille dazu und kocht so einen steifen Reiskreis. Dann legt man abwechselnd eine Lage davon und eine Lage Apfelmehl, den man nach Recept Nr. 74 hergestellt hat, in eine Form, so, daß zuoberst und zuunterst Reis kommt, streut obenauf 5 g Weckmehl, setzt 5 g Butter in kleinen Stückchen darauf und backt das Ganze ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde lang im Backofen. Das Gesamtgewicht des zu verwendenden Apfelmehls ist 200 g.

Gewicht der Speise gebacken 600 g.

Biedert u. Langermann, Diätetik.