

9. Reisbrei.

Ist der Reis (250 g) gut gewaschen, setzt man ihn mit kaltem Wasser auf und läßt ihn zum Kochen kommen, schüttet ihn auf einen Sieber, bringt ihn mit etwas neuem heißem Wasser wieder aufs Feuer, füllt nach und nach $\frac{3}{4}$ Liter Milch dazu und läßt ihn langsam kochen, bis er ganz weich ist. Man giebt 2 Eßlöffel Zucker hinein und bestreut beim Anrichten den Reisbrei mit Zucker und Zimmet. Kochzeit $1\frac{1}{2}$ Stunden.

250 g Reis 12 Pf., Magermilch 6 Pf., Zucker und Zimmet 5 Pf. = 23 Pf.

10. Mehلبrei für Kinder.

Zum Mehلبrei rechnet man 1 starken Eßlöffel Mehl auf $\frac{1}{4}$ Liter Milch. Man rührt das Mehl mit Milch und einer Messerspitze voll Salz zu einem glatten dünnen Teig, bringt die übrige Milch zum Kochen, und sobald sie steigt, rührt man den Teig hinein. Der Brei muß auf schwachem Feuer langsam $\frac{1}{2}$ —1 Stunde kochen. Das lange Kochen ist wichtig, weil es den Brei leichter verdaulich macht.

Mehl und Milch 8 Pf.

IV. Teil.

Fleischspeisen.

1. Rindfleisch zu kochen.

Zum Kochen des Rindfleisches (Suppenfleisches) nehme man einen mehr hohen als weiten Topf, dessen Deckel fest schließen muß, auch öffne man ihn so selten als möglich, damit der Dampf beisammen bleibt, der hauptsächlich zum Garwerden des Fleisches beiträgt. Das Fleisch wird erst tüchtig geklopft und dann schnell abgewaschen, im Wasser darf es nicht liegen bleiben, da sonst ein Teil seiner Kraft verloren geht. Die Knochen werden ver-