

kurz vor dem Anrichten streut man feines Salz darauf und giebt einige Tropfen Essig auf die Leberschnitten.

Leber 34 Pf., Fett 6 Pf., Milch, Mehl, Salz 4 Pf. = 44 Pf.

4. Sülz.

$\frac{1}{2}$ Kilo Sülz wird gut gereinigt, in Salzwasser weichgekocht, durch kaltes Wasser gezogen, etwas abgetrocknet und in schmale Streifen geschnitten. 1 Eßlöffel Mehl wird in 30 g Fett dunkelgelb gedünstet, abgelöscht, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, 1 Löffel Essig und etwas Salz in die Brühe gegeben und die geschnittene Sülz eine halbe Stunde darin aufgekocht.

Man kann auch die in Streifen geschnittene Sülz als Salat, mit Essig und Öl, feingeschnittenen Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer, anmachen.

Sülz 40 Pf., Fett 6 Pf., Mehl und Gewürz 5 Pf. = 51 Pf.

V. Teil.

Krankenthee.

Für die Bereitung der Krankenthee gilt die allgemeine Regel, daß der Blätter- und Blüthen-tee nur angebrüht, der Wurzel-tee aber längere Zeit gekocht werden muß.

Von den ersteren sind die gebräuchlichsten: Kamillen, Pfeffermünz, Holunder, Lindenblüte und Wollblumen. Man rechnet davon 1 Kaffeelöffel auf 1 Tasse kochendes Wasser und läßt den Tee 5 Minuten ziehen. Zu den zweiten gehören: Brust-tee, Sibischwurzel, isländisch Moos. Es muß dazu doppelt so viel Wasser genommen werden, da dasselbe auf die Hälfte einkochen soll, und man rechnet dazu $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden Zeit.

—————