

## Einige Kranken-Speisen und Getränke.

In den Zubereitungsweisen der Speisen und Getränke ist wenig der Kranken gedacht worden; da es jedoch in manchen Familienkreisen auch Schwache, Kranke oder Genesende gibt, für welche eine zärtliche Hausmutter gerne etwas kochen möchte, wenn sie nur wüßte, was diesen vortheilhaft und heilsam wäre, so folgen hier denn auch einige Anweisungen zur Zubereitung der erprobtesten Krankenspeisen.

### 561. Suppe für sehr Schwache.

Nimm sechs Schnitten Weißbrod, gieße Rosen- oder Zimmetwasser darüber, damit solche weich werden, bestreue sie alsdann mit Zucker und begieße sie mit Mandelmilch. Ist der Kranke besonders schwach, so zerkrnete das Ganze zu einem Muß und Sorge, daß derselbe dieses mit einem kleinen Löffel genieße.

### 562. Kirschensuppe für Kranke.

Wasche gut gedörrte Kirschen in warmem Wasser einige Male recht rein ab, laß sie dann in einem Siebe ablaufen, stoße sie sammt den Kernen in einem Mörser recht fein und laß sie recht lange sieden, damit alle Kraft aus ihnen koche. Ist dies geschehen, so rühre das Gekochte durch einen Durchschlag in eine Schüssel und laß es etwas stehen, damit sich das Grobe setze. Hierauf gieße es wieder durch einen Durchschlag in ein Töpfchen, gib etwas Zimmet und Zucker, ein wenig Citronenschale und ein halbes Gläschen Moselwein dazu, laß es ein wenig auf der Glut anziehen und richte es über Weißbrodschnitte oder über etwas anderes, dem Kranken Erlaubtes, an.