

— 26 —

etwas Milch fein ab und gibt es an die Beeren, läßt nochmal aufkochen und dann erkalten. (Mit dem Zucker nicht sparen).

Fleischgerichte.

51. Rindfleisch.

Das Rindfleisch soll man stets in der Kochkiste kochen, die Brühe und das Fleisch werden viel besser als wenn man das Fleisch am Herd kochen läßt. Das Fleisch gibt man mit den Suppenkräutern, dem nötigen Wasser und Salz in den Topf, läßt es 20 Minuten am Gas oder Herd kochen und stellt den Topf in die Kochkiste. Gibt man am Morgen nach dem Frühstück das Fleisch in die Kochkiste, hat man Mittags sein fertiges Fleisch, man braucht bloß in die Brühe etwas einzukochen, Reis, Nudeln, Gerste, was man eben will und hat.

52. Reisfleisch (Eintopfgericht).

$\frac{3}{4}$ Pfd. Schweinefleisch das nicht zu fett ist, am besten vom Bug, schneidet man in Würfel. In einer Kasserole röstet man ziemlich viel Zwiebelringe gelblich aber ja nicht braun, dann kommen die Fleischwürfel hinein, das nötige Salz und Pfeffer und etwas Wasser. Nun läßt man das Fleisch 10–15 Minuten braten (immer mit etwas Wasser damit die Zwiebel nicht braun werden), gibt $\frac{1}{4}$ Liter gereinigten Reis, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und ein nußgroßes Stückchen Butter daran. Dies Alles läßt man nochmal 5–7 Minuten kochen und stellt den Topf in die Kochkiste, oder läßt das Gericht am Herd kochen bis das Fleisch und der Reis weich ist.