

na wodzie, (1 część ryżu, 3 części wody) duszony do zgęstnienia, wmieszawszy poprzednio do niego na jedną filiżankę ryżu surowego dwie filiżanki wina jabłkowego, trzy lub cztery płatki rozpuszczonej żelatyny i trochę cukru. Po uprażeniu ryżu z dodatkami wkładamy go do czystej, w zimnej wodzie dobrze opłókaney formy najlepiej aluminiowej, a po ochłodnięciu zabieramy ze sobą. Przybywszy na miejsce, wydobywamy z łatwością ryż z formy i podajemy na stół. Kto lubi, może polać ryż na talerzu sokiem malinowym lub rozpuszczonym miodem.

W ten sam sposób przygotowany ryż z zaprawianemi wiśniami, porzeczkami, borówkami, z gotowanemi czarnemi jagodami, jabłkami lub duszonym agrestem, jest bardzo pożywny i smaczny. Smaczne i prędko przygotować się dające potrawy są jeszcze i sucharki, lub keksy maczane w rozcieńczoney, cieplej marmeladzie a następnie ochłodzone.

Makaron i inne wyroby mączne można zabierać tylko w sosie z potrawami mięsnemi, od czego jednak odradzam, ponieważ wyroby mączne prawie zawsze łatwo kiśnieją.



Kefir.

Dr. chem. Kwaśnik.

Wyrób „Kefiru“ w domu,
jego znaczenie jako środka odżywczego i leczniczego.

Pod nazwą „Kefir“, rozumie się produkt z mleka słodkiego, spowodowany przez fermentację, który wytwarza się z mleka krowiego, dodając do niego czynniki fermentacyjne czyli tak zwane ziarenka — lub grzybki kefirowe. Wynalazek tego leczniczego, orzeźwiającego i odżywczego napoju przypisuje się arabowi Mahometowi, który zwolennikom nauki jego „Islamu“ polecał go zamiast zabronionych przez niego napojów odurzających. Wyraz „Kefir“ (Kephier — Kafir) pochodzi z języka tureckiego „Keyf“ to znaczy — rozkosz; zatem wyraz „Kefir“ oznacza w języku naszym „napój rozkoszy“ przeto określenie tego nadzwyczaj przyjemnego i smacznego napoju jest bardzo trafne.

Wyrabianie „Kefiru“ było przez długi czas tajemnicą w małej liczbie „wybranych“ tego ostatniego i najwyższego proroka „jedyne Boga Islamu“. Z biegiem czasu jednak poznali inni ową tajemnicę tego bardzo prostego wyrobu. Wobec tego używanie „Kefiru“ jako napoju nie ograniczało się tylko na małej części ludności Azji i w krótkce po poznaniu sposobu wyrabiania, znalazło szerokie rozpowszechnienie. Z czasem „Kefir“ wprowadzony został i do Europy. W niektórych częściach kraju naszego zwany jest „Kefir“ pod nazwą „musujące wino mleczne“; obecnie znany on jest i używany prawie we wszystkich częściach świata.

Ziarenka kefirowe lub grzybki kefirowe wielkości grochu lub fasoli (na Kaukazie zwane „kaszka jagną proroka“) czyli owe czynniki, które się dodaje do mleka krowiego celem przygotowania „Kefiru“, są to kawałki stwardniałe lecz elastyczne koloru żółtawego, składające się z różnych grzybków drożdżowych. Jedni dowodzą, iż