

Schnitzel, Rouladen, Beefsteaks kalt. Als Schluß folgen einige frische Früchte, die man vielleicht in der Nähe bekommt.

Dann kämen wir zu den Reispeisen. Milchreis würde bei der Hitze, wegen der Gefahr der Versäuerung, nicht zu empfehlen sein. Wir heißen uns daher mit Wasserreis (ein Teil Reis, drei Teile Wasser) und machen etwa einen Weinreis daraus (Zitronenreis), indem wir ihn ziemlich trocken dämpfen und auf je eine Tasse Rohreis zwei Tassen Apfelwein und drei bis vier Blatt aufgelöste Gelantine, etwas Zucker unterrühren. Das Ganze geben wir nun in eine ausgespülte Aluminiumform, lassen es steif werden und transportieren es darin, um die Speise erst an Ort und Stelle zu stürzen. Sehr gut ist in dieser Art auch die Zusammenstellung von Reis mit eingemachten Kirschen, gedämpften Stachelbeeren, Johannisbeeren, Preiselbeeren oder Aepfeln.

Schmackhafte und sehr schnell hergerichtete Speisen sind die Zwieback- und Kekspeisen, die mit verdünnter Marmelade übergossen und gekühlt werden. Fertiggekochte Nudeln, Makkaroni und andere Mehlspeisen kann man nur in der Soße zusammen mit Fleischspeisen wie Goulasch, Pilaff usw. mitnehmen, deren Transport aber immer ein Risiko sein wird. Man läßt die Hände lieber davon.



## Der Kesir.

Dr. chem. Kwaśnik.

**Seine Herstellung im Haushalt,  
seine Bedeutung als Nahrungsmittel und als Heilmittel.**

Unter Kesir versteht man ein Gärungsprodukt der Milch, das aus der Kuhmilch durch Zusatz eines besonderen Gärungstoffes, der sogenannten Kesirkörner oder Kesirpilze hergestellt wird. Die Erfindung dieses heilkräftigen, erfrischenden und nahrhaften Getränkes wird dem Araber Mo h a m m e d zugeschrieben, der damit den Anhängern seiner Lehre, des Islams, einen Ersatz für die ihnen von ihm verbotenen berauschenden Getränke bot. Das Wort Kesir (Kephir, Kapir) vom türkischen „Keph“, d. h. Wonne, Wohlbefinden abgeleitet, bedeutet in unserer Sprache etwa Wonnetränk, und diese Bezeichnung erscheint für diesen erquickenden und wohlgeschmeckenden Trank gar nicht so übel gewählt.

Lange soll die Herstellung des Kesir nur wenigen Auserwählten, des letzten und höchsten Propheten des einigen Gottes „Islams“ bekannt gewesen sein. Im Laufe der Zeit aber kamen auch andere hinter das Geheimnis der im Grunde höchst einfachen Zubereitung. Der Genuß des Kesir blieb nun nicht mehr auf einen kleinen Teil der Bevölkerung Asiens beschränkt, sondern mit dem Bekanntwerden der Herstellungsweise fand das Getränk schnell eine weitere Verbreitung und wurde auch bald in Europa eingeführt. Heute wird der „schäumende Milchwein“, wie man auch den Kesir bei uns nennt, in allen Erdteilen bereitet und erfreut sich überall einer großen Beliebtheit.

Die Kesirkörner oder Kesirpilze (im Kaukasus auch als „Hirse des Propheten“ bezeichnet), der besondere Gärstoff, der zur Herstellung von Kesir der Kuhmilch zugefetzt wird, sind erbsen- bis bohnen große harte, richtiger elastisch feste Körner oder Klumpchen von gelblichem Aussehen