

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1827**

Vierzehnter Abschnitt. Speisen und Getränke für Kranke.

**urn:nbn:de:bsz:31-56284**

reitet, und macht im warmen Zimmer den Vorteig, der über Nacht stehen bleibt. Am andern Morgen wird es gehörig gesalzen, und der Teig mit Wasser und einigen Eiern recht dick angemacht. Wenn derselbe recht gegangen ist, werden Laibe von beliebiger Größe daraus gebildet, und diese dann in starker Hitze gebacken. — Dieses Erbsenbrot ist zum Kochen sehr gut anzuwenden, besonders zu Speisen von Erbsen oder Linsen, auch zu Wildpret, Fischen, Saucen u. dgl. — Auch zum Mästen des Geflügels ist es sehr zu empfehlen, doch können dann die Eier weggelassen werden.

---

## Vierzehnter Abschnitt.

---

### Speisen und Getränke für Kranke.

---

#### 1. Suppen-Kräuter-Bouillon.

Man reiniget die von dem Arzt vorgeschriebenen Suppenkräuter, schneidet sie ganz fein, wirft sie in kochendes Wasser, und läßt sie eine halbe Stunde auf dem Feuer; dann nimmt man den Topf vom Feuer weg, seiht die Brühe durch, und thut nach Erforderniß Butter und Salz dazu. Davon wird nun dem Kranken nach Erfordern der Umstände, besonders beim Purgieren,



eine halbe oder ganze Tasse gegeben. Wenn man diese Bouillon von dem Fleische junger Thiere zubereitet, ist es zur gänzlichen Verhütung des öfters sich dabei ergebenden Leibscheidens das sicherste Mittel.

## 2. Frosch-Bouillon.

In hinlänglichem Wasser werden 40 bis 50 Froschschenkel 2 Stunden lang gekocht, dann vom Feuer weggenommen, und vor dem Erkalten die verordneten Küchenpflanzen mit etwas Salz dazu gethan; dann wird es durchgeseiht und abgegossen.

## 2. Bouillon von Kalbslunge.

Eine reingewaschene, frische Kalbslunge, ein Löffel voll gestoßener Reis, Gerste oder Hafergrüße, 2 Loth ausgekernte Rosinen und 2 Vorstorfer- oder Renetten-Aepfel werden zusammengeschnitten und in einem fest zugemachten Topfe einige Stunden lang in einer halben Maas Wasser gelinde gekocht, und dann diese Brühe durchgeseiht.

## 4. Bouillon von Körbel-Kraut.

Eine alte Henne wird wohl gereinigt, jedoch nicht gebrühet, man füllt den Kropf und Leib mit fein zerschnittenem Körbelkraut und Hafergrüße, hernach thut man ein wenig Safran hinein, und näht die Henne zu, thut sie dann in einen irdenen etwa 4 Maas haltenden Topf, und gießt siedendes Wasser darauf bis an den Rand, und verklebt dann den Deckel mit Mehlteig und Papierstreifen; dann läßt man es anhaltend 6 Stun-



den lang bei gelindem Feuer sieden, bis es zur Hälfte eingekocht ist, und hernach etwas abkühlen; endlich seihet man die Brühe durch ein Tuch, und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Diese Brühe ist sehr gut bei trockenem Brusthusten, bei der Schwind- und auch Lungensucht. Hievon wird alle 2, 3 oder 4 Stunden eine Tasse voll genommen.

### 5. Bouillon von Schnecken.

Ein halb Pfund klein geschnittenes Kalbfleisch wird mit einigen Händen voll Wurzelwerk, nämlich frische Zichorien, Quecken, Sellerie, Haserwurzeln *rc.*, in einem verdeckten Geschirr in einer halben Maas Wasser ungefähr eine halbe Stunde lang gekocht; dann nimmt man 6 bis 8 rothe Wald-Schnecken, wäscht sie recht rein, zerschneidet sie, und thut sie gestossen dazu; hierauf läßt man es noch so lange kochen, bis die Schnecken zergangen sind, und seihet dann die Brühe durch ein Tuch. Es kann auch etwas Zucker dazu gethan, das Fleisch davon weggelassen, und die Schneckenbrühe mit halb so viel Kuhmilch oder Selterser-Wasser vermischt werden.

### 6. Eine andere Art Schnecken-Brühe.

Zehn bis 15 rothe gereinigte Waldschnecken werden zerstoßen, dann 5 süß-fäuerliche Aepfel sammt der Schale in Scheibchen zerschnitten, und eine halbe Hand voll getrocknete Pflaumen oder kleine Rosinen dazu gethan; dieses alles wird eine Stunde lang in einer Maas Wasser gekocht, und dann die Brühe durchgeseiht. Diese



Brühe ist gut für Kranke, welche ein starkes Fieber, oder große Hitze haben.

### 7. Erweichende Fleischbrühe.

Zwei Pfund Kalbfleisch wird wohl geklopft, und mit 6 Loth reiner Gerste in einer Maas Wasser, bei gelindem Feuer, 5 Stunden lang zusammen gekocht, dann 8 Loth Schwarzwurzeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund gemeiner Lattich, und  $\frac{1}{4}$  Pfund Lämmer-Lattich dazu gethan; dieses läßt man alsdann alles noch eine Viertelstunde lang kochen, und seihet es dann durch ein leinenes Tuch. Diese erweichende Fleischbrühe ist sehr gut und nützlich in auszehrenden Krankheiten, bei trockenem Husten, Entkräftung, Krampf ic., alle 2 Stunden trinkt man eine Thee-Tasse voll davon. Sollte sie zu dick oder zu stark seyn, so kann man sie nach Belieben mit warmem Wasser verdünnen.

### 8. Gelee von Brot.

In einer halben Maas Wasser wird ein Pfund Weißbrot oder Weck eine Stunde lang gekocht und durchgeseiht; hierauf läßt man das Wasser über einem schwachen Feuer verrauchen, bis es dicklicht wird, nimmt es vom Feuer und läßt es erkalten. Dann kann man daraus mit Milch, Fleischbrühe, Wein, Bier oder Wasser, wie es erforderlich ist, ein sehr angenehmes Mus machen, welches bei Auszehrung, Entkräftung, hitzigem Fieber, trockenem Husten, Durchlauf ic., auch für kranke Kinder, die schon einige Jahre alt sind, sehr gut und nützlich ist.



## 9. Fleisch=Gelee.

Wenn man einen guten Kapaun oder eine Henne, welche nicht sehr fett ist, abgenommen, wird sie nicht in siedendes Wasser gethan, sondern trocken gerupft, das Eingeweide herausgenommen, die Henne von innen sauber ausgetrocknet, und in vier Theile getheilt. Das Blutige wird vom Hals weggeschnitten, dann das Fleisch alles von den Knochen abgelöst, und mit den Knochen, Magen, Leber und Herz sehr fein gebackt; dieses thut man zusammen in eine zinnerne Flasche von etwa anderthalb Maas; die Flasche wird dann fest zugeschraubt und mit einem feinen leinenen Tüchlein umwunden; hierauf stellt man sie in einen Kessel voll Wasser, und läßt es ungefähr 2 Stunden darin kochen. Wenn man die Flasche nun heraus nimmt und mit einem Löffel den Saft inwendig ausdrückt, so hat man eine vortreffliche Gallerte; die Flasche wird alsdann wieder so, wie sie vorher war, vermachet, und noch 2 bis 3 Stunden in dem Kessel voll Wasser gekocht; dann thut man alles in ein reines Tüchlein, preßt es zwischen 2 Tellern stark aus, gießt es in einen reinen Hafen, und läßt es gerinnen; davon giebt man dem Kranken jedesmal einen Eßlöffel voll mit warmem Wasser verdünnt. Bei starker Entkräftung und ausgehenden Krankheiten ist diese Gallerte von vorzüglichem Nutzen.

## 10. Krebs= oder Schnecken=Gelee.

Es werden 30 Krebse und eben so viele Schnecken, wie zum Speisen, gesäubert, klein gestoßen und mit 2 Loth frischer Butter auf ein gelindes Feuer gesetzt; dann thut man zwei gesäuberte und klein gehackte Kalbs-



füße dazu, und läßt es zusammen in 2  $\frac{1}{2}$  Maas Brunnenwasser so lange kochen, bis es nur noch 1 Pfund Brühe ist; dann wird  $\frac{1}{2}$  Quintchen gestoßene Muskatblüthe und eine Hand voll Körbelkraut hinein gethan; man läßt es nun noch einmal aufsieden, preßt es dann durch eine starke Leinwand, stellt es in den Keller, und läßt es zu einer Gallerte gerinnen. Man kann mit diesem Vorrathe 4 bis 5 Tage auskommen. Dem Kranken wird hievon Morgens, Mittags und Abends, jedesmal 2 Eßlöffel voll, in ungefähr 6 Eßlöffel voll ungesalzener Hünerbrühe aufgelöst, gegeben.

#### 11. Brust-Kräuter-Gelee.

Man nimmt eine Hand voll Lungenkraut, Leberkraut, eben so viel weiße Eibischwurzeln, und gleich viel von blauem Kohl die Herzen, schneidet alles klein, und thut 3 Löffel voll kleine Grütze, einen gehackten Kalbsfuß, 2 gehackte Hammelsfüße, und eine Messerspitze voll gestoßene Muskatblüthe dazu; dann setzt man dieses alles in 5 Maas Wasser in einem fest zugestopften Topfe über das Feuer, und läßt es 5 Stunden lang kochen; hierauf drückt man es durch einen klaren feinen Durchschlag, oder durch ein Haarsieb, und läßt es im Keller in einem Topfe stehen, bis es zur Sulze gerinnt. Diese Gallerte ist erweichend und zugleich auch reinigend und stärkend, besonders bei trockenem Husten sehr nützlich. Man nimmt Morgens und wieder Nachmittags jedesmal einen Eßlöffel voll in dünner Rindfleischbrühe.

#### 12. Hirschhorn-Gallerte.

Sechszehn Loth geraspelttes Hirschhorn wird mit einer



Maas Wasser gekocht, und zwar in einem fest zugemachten Topfe 4 Stunden lang bei gelindem Feuer; dann seihet man es rein durch, und läßt es an einem kühlen Orte gerinnen. Diese Gallerte ist bei Nervenfiebern, Entkräftung und trockenem Husten sehr nützlich.

### 13. Krebs-Brühe mit Wurzeln und Kräutern.

In einem Topfe werden 3 Pfund lebendige Krebse in einer Maas Wasser eine Stunde lang gekocht; dann werden sie herausgenommen, sammt den Schalen gestoßen, und hernach wieder in dem nämlichen Wasser 4 Stunden lang gesotten, und von Zeit zu Zeit etwas Wasser nachgegossen; dann preßt man es durch ein reines leinenes Tüchlein, und thut 8 Loth Haserwurzeln, 4 Loth Zuckerwurzeln, 2 Loth Ochsenzungen-Blätter und 3 Loth Boretsch dazu, läßt es miteinander noch einigemal aufsieden, und seihet es durch. Diese Brühe ist sehr nährend, reinigend und erweichend, und vorzüglich bei auszehrenden Krankheiten, trockenem Husten, Entkräftung, Verstopfung und Verschleimung gut und nützlich.

### 14. Quitten-Gelee.

Man kocht 1 Pfund Quittensaft, welcher frisch ausgepreßt und gereinigt ist, unter beständigem Abschäumen dicklicht; dann seihet man ihn durch, und thut hernach 12 Loth alten guten Wein, und Kanarienzucker 6 Loth hinzu, und läßt dieses bei einem gelinden Feuer, bis es Gallerte ist, einkochen. Man nimmt täglich davon einigemal einen halben Eßlöffel voll. Ist sehr dienlich



bei Bleichsucht, feuchtem Husten, Brechen und Durchlauf zu stopfen.

### 15. Schleim von Reis.

Man nimmt 4 Loth Reis und stößt ihn in einem marmornen Mörser zu Pulver, kocht ihn hernach in 2 Pfund Brunnenwasser bis zu einer klaren Brühe, welche dann heiß durch ein leinenes Tuch gedrückt, stark ausgepreßt, und mit einem oder einigen Eßlöffeln voll warmem Wasser oder Fleischbrühe vermischt wird. Dieser Schleim ist bei äußerster Schwäche, in hitzigen Fiebern, zur leichten Nahrung, und weiter beim Ausschlag, Blutflüssen, dem weißen Flusse, Gelbsucht, Durchlauf, trockenem Husten, Brechen und Nervenkrankheiten von besonders vorzüglichem Nutzen.

### 16. Quitten=Mus.

Der Saft aus gestoßenen Quitten wird durch ein reines und doppeltes leinenes Tuch geseibet. Von diesem Saft nimmt man dann einen Schoppen, welchen man bei gelindem Feuer unter immerwährendem Umrühren und Abschäumen kocht, bis er anfängt dick zu werden; nun thut man einige Trinkgläser voll alten Wein und 5 bis 6 Loth Zucker hinzu, und läßt es in gelinder Wärme so lange abdämpfen, bis es wie eine Gallertedicke wird. Man nimmt des Tages einigemal einen Eßlöffel voll; es ist ein gutes magenstärkendes Mittel, und sehr nützlich bei lange andauerndem Durchfall, nach dem Brechen, nach überstandener Ruhr u. s. w.



## 17. Wachholder-Mus.

Man zerstoßt reife frische Wachholderbeeren gröblich, gießt so viel Wasser daran, daß es nur etwas darüber geht, kocht dieses bei gelindem Feuer in einem irdenen Gefäße eine halbe Stunde lang, seibet die Brühe durch eine dicke Leinwand, und preßt sie stark aus; dann dämpft man das Durchgeseibte auf einem gelinden Kohlenfeuer ab, bis es Honigdicke wird; man kann auch etwas zerstoßenen Zucker dazu thun, wodurch der Geschmack viel angenehmer wird. Um einen schwachen Magen zu stärken, Blähungen zu vertreiben und den Schweiß oder Urin zu befördern, ist dieses ein sehr gutes Mittel. Einen Theil davon läßt man in doppelt so viel altem gutem Wein zergehen, nimmt nach Tische und vor dem Schlafengehen jedesmal 2 bis 4 Eßlöffel voll.

## 18. Hollunder-Latwerge.

Reife Hollunder-Beeren zerquetscht man, läßt den Saft durch ein grobes leinenes Tuch laufen und auf einem gelinden Feuer unter fortwährendem Umrühren kochen, bis er gehörig dick geworden ist. Auch kann man, wenn er angenehmer werden soll, auf jede Maas Saft ungefähr  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker nehmen, doch muß man beim Kochen Obacht geben, daß es nicht anbrennt.

Eben so macht man auch das Mus von sogenannten Sperber- oder Vogelbeeren. Man nimmt des Tages 2 bis 4 Eßlöffel voll. Diese Latwergen sind schweißtreibend, und bei rheumatischen Flüssen, Erkältungen *ic.* sehr gut und dienlich.



## 19. Mus von Kalbslunge.

Eine Kalbslunge, und im Gewicht eben so viel Zuckerandis, thut man in einen reinen Topf, verklebt ihn wohl, setzt ihn in einen Kessel voll Wasser, und läßt es darin 3 bis 4 Stunden lang kochen, dann giebt es einen dicken Saft oder Mus, welches bei trockenem Husten und Entkräftung sehr gut und dienlich ist, wenn man Morgens und Abends jedesmal davon 3 Theelöffel voll nimmt.

## 20. Kraft-Mus für Kranke.

Von 2 Eiern werden die Dotter, nachdem man das Weiße davon getrennt hat, stark abgerührt, hernach ein Schoppen Mandelmilch mit Zucker und Zimmet dazu gethan, und auf einem gelinden Kohlenfeuer zu einem dünnen Mus gekocht.

Von dem Eierklar, aber ohne Dotter, macht man das Mus folgendermaßen:

Das Weiße von den Eiern wird mit einem Eßlöffel voll zartgestoßenem und geseibtem Zucker zu einem Schnee geschlagen; dann thut man einen halben Schoppen Milch dazu, setzt es auf das Feuer, und läßt es unter beständigem Umrühren darauf, bis es zu kochen anfängt; hernach reibt man die Schale von einer Zitrone darunter, streuet Zucker darauf und richtet es an.

## 21. Aepfel-Mus für Kranke.

Kühlende Aepfel, welche einen weichen Saft und süßen Geschmack haben, worunter Renetten und Borsdorfer die vorzüglichsten sind, tangen hiezu am besten.



Diese Aepfel werden schwachen oder kranken Personen mit kleinen Rosinen gegeben, jedoch ohne Wein und Gewürz. Den Wiedergenesenden kann man Aepfel in Wein gedämpft, mit etwas Gewürz und Zibeben geben. Das Wasser, in welchem die Aepfel gekocht worden sind, trinkt man als ein gutes auflösendes Brustmittel.

## 22. Stärkender Brei.

Hiezu werden 4 Loth ausgepresster Kirschen-, Johannisbeer-, Himbeer- oder Maulbeer-Saft, jedoch in einer Jahreszeit, wo man diese Früchte nicht frisch haben kann, und eben so viel abgekochter Saft von denselben genommen; dann wird das Gelbe von 2 Eiern, 2 Quinthen Zitronensaft, 4 Loth guter weißer Wein und so viel Zucker und feingeriebeneß Brot dazu gethan, und ein dicker Brei daraus gemacht. Dieser Brei ist bei allen Arten von Entkräftung vorzüglich gut und nützlich.

## 23. Gesottene Brotschnitten.

Milchbrod oder Weck schneidet man zu dünnen Scheiben, und bedeckt damit den Boden einer Schüssel; dann wird ein wenig zerlassene Butter darüber gegossen, hernach wieder eine Lage von solchen Brotscheiben darüber gelegt, und so fortgefahren, bis die Schüssel voll ist; alsdann gießt man ein wenig warmes Wasser darüber, doch so, daß man nichts vom Wasser sehen kann, und läßt es zugedeckt auf einer schwachen Gluth ein wenig aufkochen. Diese Speise kann man Kinderbetterinnen, im hitzigen Fieber, Verwundeten, auch bei Blutflüssen geben.



## 24. Gersten-Brei.

Eingeweichte, geschälte, mit den Händen geriebene Gerste, 7 oder 8 Stunden gekocht, thut man in einen feineren Mörser, reibt sie mit süßen abgezogenen Mandeln, und preßt sie durch; dann thut man etwas Zucker dazu, stellt es in einer silbernen oder porzellanen Schüssel auf glühende Kohlen, und läßt es gelind kochen.

Wenn man das Durchgepreßte von neuem kocht, wird es dicker und nahrhafter, von Vielen wird es aber dünn lieber genommen. Man nimmt davon des Tages 2 bis 4 Mal, je nachdem es dick oder dünn ist.

Dieser Brei ist sehr dienlich bei Ausschlägen, trockenem Husten, Entkräftung, auszehrenden und Nervenkrankheiten, Brechen, Blutflüssen &c.

## 25. Kraftbrühe für Genesende.

Von einigen Eiern nimmt man das Gelbe, nachdem man das Weiße genau davon gethan hat, verrührt es recht gut, schüttet Mandelmilch, Zucker und Zimmt hinzu, und verkocht dieses zu einem dünnen Brei. Bei Entkräftung, so wie bei trockenem und gichterischem Husten ist dieser Brei sehr stärkend und nützlich.

## 26. Melissen-Kuchen.

Junge Melissen-Sprossen, welche gedörret sind, werden zu Pulver gestossen, alsdann mit Eier und Zucker Gebackenes daraus gemacht. Bei dem Krampfe ist dieses ein sehr linderndes Mittel, es befördert auch die monatliche Reinigung.



## 27. Zuckerwurzel-Mus.

Nachdem man die Zuckerwurzeln Scheibenweis geschnitten hat, werden sie in Milch, oder noch besser in einer kräftigen Hühner- oder Kapaunenbrühe recht weich gekochet, und hernach durch ein härenes Tuch gedrückt; dann wird auf das Durchgedrückte noch ein wenig Milch oder Hühnerbrühe gegossen, einige Eierdotter und ein wenig Gewürznägelein, Zucker, Zimmt und Safran dazu gethan, dann wird es ein dünnes Mus; es kann auch eine Suppe davon gemacht werden, wenn man mehr Brühe nimmt; nach Erforderniß kann man auch das Gewürz ganz weglassen; dieses Mus ist sehr stärkend und gesund, und bei Entkräftung oder Auszehrung nützlich.

## 28. Wollblumen- und Veilchen-Thee.

Eine Loth Süßholz wird in einem Schoppen Wasser einige Minuten lang gekocht; dann wird der Topf vom Feuer genommen, und Veilchen und Wollblumen, von jedem 3 Finger voll hineingerhan; dann läßt man es anziehen. Dieser Thee ist sehr gut bei Brust- oder Leber-Beschwerden.

## 29. Vermischter Camillen-Thee.

Klein geschnittene frische Meerrettigwurzeln 6 Quintchen, nebst 3 bis 4 Finger voll römische Camillen werden in einen Schoppen kochendes Wasser gethan. Man thut Pomeranzen-Syrup, oder weissen Wein hinein, und trinkt es des Tages Lassenweis.



30. Vermischter Sauerampfer-Thee.

Man thut eine Hand voll klein geschnittenen frischen Sauerampfer, eine halbe Hand voll frischen Körbel, und 2 Loth Zucker oder Honig in einen Schoppen kochendes Wasser. Dieser Thee ist gut bei brennender Haut- hitze, wobei Harnstrenge ist.

31. Thee von Wachholderbeeren.

Man zerstößt Wachholderbeeren, aber nur grob, eben so frische Meerrettigwurzeln, nimmt von jedem 6 Quint- chen, gießt einen Schoppen kochendes Wasser darauf, und läßt es dann kalt werden. Von diesem Thee trinkt man kleine Tassen, thut Pomeranzenschalen-Syrup, Meerzwiebelhonig, oder Erdrauch-Syrup, etwa einen Theelöffel voll hinein; er ist sehr gut bei Harnkrank- heiten, oder wo der Urin unterdrückt ist.

32. Melissen-Thee.

Die Melisse wird im Monat Juni vor Sonnenauf- gang gesammelt, die Stengel werden von den Blättern getrennt, und dann die Blätter im Schatten, zwischen Papier getrocknet. Die Stengel werden hernach im Wasser ganz weich gekocht, und das Gefochte durch ein leinenes Tuch geseiht. Dann wird das Durchgeseihete noch einmal und so lange gekocht, bis die Hälfte davon eingekocht ist; mit diesem werden nun die trockenen Me- lissenblätter benetzt, dieselben nachher wieder im Schat- ten getrocknet, jedoch nicht zu sehr, sondern so, daß die Blätter immer geschmeidig bleiben. Alsdann werden die Blätter, eines über das andere, etwa anderthalb



Fuß hoch auf eine Serviette gelegt, die Blätter mit der Serviette zusammengerollt, mit Bindfaden fest umwunden, und an einem trockenen Orte, aber im Schatten, recht getrocknet; die umgewundenen Bindfäden kann man dann nach 2 oder 3 Monaten wieder ablösen, und die Melissen-Rolle an einem trockenen Orte in Kästchen zum Gebrauche aufbewahren. Zu einem Thee nimmt man dann von den Blättern auf 12 Loth Wasser so viel, als man zwischen 5 Fingern fassen kann. Wenn man etwas Zitronenschale dazu thut, schmeckt dieser Thee noch angenehmer. Er ist hauptsächlich in Nervenkrankheiten unvergleichlich gut, und besonders auch bei Verstopfung der monatlichen Reinigung.

### 33. Thee von isländischem Moos.

Vier Loth isländisches Moos werden in drei Schoppen Wasser über das Feuer gethan und stark gekocht; dann seihet man es durch ein feines Siebchen, und läßt es hernach mit 8 Loth Kandiszucker bis etwa zu einem Schoppen einkochen; diesen Thee trinkt man unter Tags mehreremal; er ist sehr gut und nützlich bei einem langwierigen Husten.

### 34. Bitterer Kräuter-Wein.

Hiezu wird Löffelkraut, Basilikum, Rosmarin, Maiblumen, Lavendel, Tausendguldenkraut, Wachholderbeeren, Cassefras, Angelikenwurzel, brauner Zimmet und Mantwurzel, von jedem  $\frac{1}{2}$  Loth, dann 1 Loth Süßholz, 1 Loth Wermuth, 1 Quintchen Weilschenwurzel, und eben so viel weißer Zimmet, endlich 2 Loth



Zitronenschale, und 2 Loth Pomeranzenschale genommen, und dieses zusammen mit 5 Maas Wein angesetzt.

### 35. Vermuth-Wein.

Mit den Blumen und Spizen vom Vermuthkraut füllt man drei Vierteltheile eines großen Glases; dann wird Franzbranntwein und ein wenig Malvasier, oder spanischer Wein darauf gegossen, bis das Glas voll ist, hernach wird es zugebunden, und an einen mäßig warmen Ort gestellt; nachdem nun in 3 bis 4 Tagen die Kraft aus dem Kraut ausgezogen ist, wird es abgeseiht, in Fläschchen gethan, welche wohl verstopft werden, und so aufbewahrt. Von dieser Essenz gießt man dann nach Gefallen unter ein Glas Wein.

### 36. Kühllende und erweichende Brühe.

Eine Kalbslunge wird wohl gewaschen; dann nimmt man einen Eßlöffel voll Reis, rothe Brustbeeren, große Rosinen, Feigen und Datteln, von jedem derselben 2 Loth, und auch 2 Renetten-Aepfel; dieses alles reiniget man, dann wird es gewaschen und zerschnitten, und hernach in einer hinlänglichen Menge Wasser einige Stunden gekocht, und endlich durchgeseiht. Davon wird alle zwei Stunden eine bis zwei Tassen getrunken. Diese Brühe ist erweichend und kühlend, und ist für trockene und hitzige Naturen, im Falle auch wo Geschwüre zur Reife gebracht werden sollen, bei Ausschlag, Schärfe des Blutes, weißem Fluß, Brustschmerzen, hitzigen Gichtflüssen und Seitenstechen, und in Nervenfiebern von sehr heilsamer und überaus guter Wirkung.



## 37. Wachholder-Kaffe.

Zwei Eßlöffel voll leicht geröstete und gestoßene Wachholderbeeren werden in einem Schoppen Wasser einmal aufgewallt, und dann mit ein wenig Zucker versüßt. Dieser Kaffe ist für Wassersüchtige, welche kein Fieber und keine Hitze haben, sehr nützlich; man trinkt ihn Tassenweis am Morgen, oder auch sonst alle 2 oder 3 Stunden.

## 38. Eichel-Kaffe.

Die Eicheln hiezu müssen nicht wurmfichig und vollkommen reif seyn; man schneidet die Kerne, nachdem man die Schalen davon gethan hat, in 4 Stücke; dann werden sie auf dem Ofen getrocknet, und wie Kaffebohnen geröstet; man muß aber sehr Obacht geben, daß sie nicht verbrennen, denn man muß sie nur so lange rösten, daß man sie leicht stoßen und zerreiben kann; wenn man die Eicheln nun also geröstet und gemahlen hat, wird davon 1 oder 2 Loth, etwa zum vierten Theil mit Kaffe vermischt, wie gewöhnlicher Kaffe in ungefähr einem Schoppen Wasser gekocht, jedoch etwas länger; man kann diesen Kaffe mit oder ohne Milch und Zucker trinken. Er ist sehr nützlich und heilsam, besonders für schwächliche Kinder, welche an der Gekrös-Drüsen-Verstopfung leiden, oder an der Dörsucht; auch bei einigen Arten der Schwindsucht, bei Geschwüren und daher entstehenden auszehrenden Krankheiten ic. ist er vortreflich gut, er hat zertheilende und stärkende Kraft; doch muß man ihn durch einige Zeit anhaltend gebrauchen.



## 39. Blutreinigender Habertrank.

Man wäscht  $1\frac{1}{2}$  Pfund guten Haber, welchen man wohl gereinigt hat, einigemal mit Brunnenwasser in einem Siebe, thut ihn mit einer starken Hand voll klein zerschnittener Eichorienwurzeln in einen reinen Topf, gießt 12 Maas Wasser darauf, kocht es bis zur Hälfte ein, seihet dann die übrig gebliebenen 6 Maas durch ein reines leinenes Tuch, und läßt es, nachdem man noch 1 Loth gereinigten Salpeter und 12 Loth Zucker hinzugegeben hat, noch einigemal am Feuer mit einander aufkochen; dann läßt man es im nämlichen Geschirre 24 Stunden im Keller vollkommen erkalten, und gießt hernach das Klare, von der auf dem Boden liegenden dicken Materie, in irdene oder porzellanene reine Gefäße ab, und bewahrt es zum Trinken auf; anstatt Zucker kann man reinen Honig dazu beim Trinken nehmen. Dieses Getränk ist hauptsächlich in der Gicht, Gelbsucht, Krampf, Ausschlag, trockenen Husten, Steinschmerzen, verhärteten Drüsen und Eingeweiden, und bei sehr vielen Krankheiten ein vorzügliches gutes und heilsames Mittel. Man trinkt davon oft unter Tags, und nimmt jeden Morgen ungefähr 3 Tassen voll warm. Will man diesen Trank als Kur gebrauchen, so nimmt man vorher ein gelindes Laxiermittel, und trinkt Morgens am ersten Tag ungefähr  $\frac{1}{2}$  Maas, am zweiten Tag 3 Schoppen, und am dritten 1 Maas, wobei man die folgenden Tage dann bleibt; Nachmittags trinkt man jedesmal nur die halbe Portion; diese Kur muß man aber wenigstens 14 Tage bis 4 Wochen lang fortsetzen; doch muß man den Magen nicht mit einer zu großen Menge von diesem Getränke überschwemmen, besonders wenn man sich nicht eine verhältnißmäßige Bewegung



dabei machen kann, sonst erregt es Uebelkeiten, Mangel an Appetit, Magendrücken, unruhigen Schlaf, und eine Schläffheit des Körpers. In diesem Falle muß man weniger davon trinken, und mit gelinden Magen-Ärzenen oder einem Glas Wein den Magen wieder stärken, auch sich mehr Bewegung machen; oder es wird mit diesem Tranke einige Tage eingehalten, bis der Magen von dem vielen Wasser entlediget ist.

#### 40. Von Molken überhaupt.

Es giebt süße und saure Molken; die sauren erhält man, wenn man die Milch durch eine Säure scheidet, oder auch von sich selbst gerinnen läßt. Die Milch, welche eine Zeitlang steht, wird sauer, wobei sich die Butter- oder Kästheile, nachdem sie zusammengegangen sind, von den wässerigen Theilen abscheiden; dann hat man gemeine Molken, welche zu Klästieren gebraucht, und in solchen Krankheiten, wo kühlendes wässeriges und säuerliches Getränk nothwendig ist, und in hitzigen, galligen und entzündungsartigen Fiebern getrunken werden. Von den Molken ist die Buttermilch nur darin unterschieden, daß die käsigten und fetten Theile darin herum schwimmen, weßwegen sie angenehmer ist. Dieselbe ist sehr gut für Auszehrende und beim Fieber, weil sie kühl und recht gut nährt, nur darf kein Durchfall da seyn. Sie wird Gläserweise und kalt getrunken; es ist desto besser, je mehr man davon trinken kann ohne Beschwerden, und mit Hinweglassung anderer Getränke oder Nahrungsmittel.

#### 41. Süße Molken.

Ueber einem gelinden Feuer wird frischgemolkene



Milch in einem zinnernen Gefäß ganz verdämpft; dann gießt man auf das zurückgebliebene Pulver eben so viel reines leichtes Wasser, als es Milch gewesen ist; dann läßt man es so lange aufsieden, bis das schleimige Fette, und dann das süße Salz, woraus das besagte Pulver bestanden, gänzlich zergangen ist; hernach wird es durch ein Tuch geseihet, und so von dem erdigen gröbern Theil gesondert, wornach es dann zum Gebrauch aufbehalten wird. Zu solchen Molken wird Kuh- oder Ziegenmilch genommen, jedoch ist die Ziegenmilch, weil sie viel zarter und süßer ist, hiezu am besten.

Die auf diese Art zubereiteten Molken haben eine weißgelbe Farbe, schmecken sehr angenehm, und haben weit mehr Kraft, als die gemeinen; sie können sowohl warm als kalt getrunken werden, verlieren auch den Geschmack nicht, und halten sich viel längere Zeit, als die gemeinen; wenn man sie als Kur gebraucht, sind sie hauptsächlich am Morgen warm getrunken von vortrefflich guter Wirkung, und überhaupt ist ihre gute Wirkung zu empfehlen; am vortrefflichsten sind sie zu gebrauchen beim Brustkrampf, trockenem Husten, in der Auszehrung, bei Verhärtung der Eingeweide oder Drüsen, und auch bei andern Krankheiten; stärkere Personen trinken davon alle Morgen 2 Apothekersfund, und schwächere 1 solches Pfund; man trinkt sie auch nach Umständen des Nachmittags, doch nimmt man dann nicht so viel, als in der Frühe; nach Beschaffenheit des Uebels muß man sie längere oder kürzere Zeit lang gebrauchen; in langwierigen Krankheiten muß man sie in größerer Quantität und viele Tage nacheinander brauchen, deswegen sind sie bald 2 bis 3, bald 4 bis 6 Wochen zu gebrauchen; auch nimmt man die bestimmte Quantität zu verschiedenen Zeiten nur nach und nach, indem der



Magen, wenn er nicht Kräfte genug hat, zu viel auf einmal nicht ertragen kann. Beim Gebrauche der süßen Molken sind gelinde Leibsbewegungen und Enthaltung von Geschäften zur erforderlichen Wirkung sehr nöthig; bettlägerige Kranke müssen, um den Magen nicht zu erschlappen, die Molken nicht in größerer Menge auf einmal, sondern zu verschiedenen Zeiten trinken, und Visceral-Tropfen dabei nehmen. Das Beste ist, wenn man Anfangs und am Ende dieser Kur ein lagirendes Mittel nimmt, wozu die nachher beschriebene lagirende Molken das beste Mittel sind. Man muß aber immer eine der Krankheit angemessene Diät während der Kur genau beobachten, und besonders hiebei den Genuß des Obstes, des Biers, aller sauren Sachen und der schwer verdaulichen Speisen meiden; zum gewöhnlichen Getränke wird hiebei frisches Brunnenwasser, Selterswasser, oder Gerstenwasser mit Wein genommen. Diese Molken erhalten noch viel heilsamere Wirkung, wenn im Frühjahre die frisch ausgepressten Säfte solcher Pflanzen, welche in der bestehenden Krankheit vorzüglich heilsam sind, mit denselben vermischt werden; auch kann man hier dienliche Wurzeln aller Art darunter kochen.\*)

#### 42. Säuerliche Molken.

Diese sind zwar nicht von solcher Kraft, wie die süßen Molken, doch leisten sie bei hitzigen oder Gallenfebern, auszehrenden und Nervenkrankheiten, Ruhr,

---

\*) Man vergleiche: „Gais, Weißbad, und die Molkenkuren im Kanton Appenzell,“ von K. v. Kronfels. Constanz 1826. (Preis 2 fl. 42 kr.) — Eine treffliche Schrift, welche diesen Gegenstand erschöpfend abhandelt.



Blutflüssen sehr großen Nutzen; ein vortreffliches Mittel aber sind sie in der Dörrsucht bei Kindern, welche schon einige Jahre alt sind; man giebt ihnen nach Verschiedenheit des Alters täglich davon 1 bis 2 Tassen des Morgens lau, und Abends wieder eben so; erwachsene und alte Personen trinken aber davon eben so viel, wie von den süßen Molken, oder noch etwas mehr. Die Scheidung des käsigten und groben Theils aus der Milch bei den säuerlichen Molken wird mit präparirtem Weinstein, oder mit Zitronensäure, oder mit einem Stücklein getrockneten Kälber-Magen, von welchem letztern die Molken weniger säuerlich werden, bewirkt, und die Molken werden nun sauer oder süßsäuerlich, je nachdem von diesen sauren Dingen mehr oder weniger dazu genommen worden ist.

Diese beiden Arten werden auf folgende Weise gemacht: Man setzt eine Maas frisch gemolkene Kuh- oder Ziegenmilch über das Feuer, und wenn sie zu kochen anfängt, thut man 1 Loth präparirten Weinstein hinein, rührt dann mit einem hölzernen Löffel die Milch so lange, bis sie völlig gekäset ist; dann wird die Flüssigkeit, welche über dem käsigten Theile steht, durch ein sauberes und feines leinenes Tuch durchgeseiht; hernach läßt man die abgeschiedenen Molken ungefähr eine Viertelstunde lang stehen, daß sie erkalten, und dann werden sie so getrunken. Wenn man sie recht klar haben will, wird Eierweiß dazu gethan; es wird nämlich zu einer Maas Molken das Weiße von 4 Eiern zu einem Schaum geschlagen, dann mit den Molken vermischt, so auf das Feuer gesetzt und ungefähr 4 bis 5 Minuten damit gekocht; dann nimmt man es vom Feuer weg, läßt die Molken erkalten, und seiht sie durch ein Sieb, in welches 2 Bogen Fließpapier gelegt sind; die Molken gehen



so nur ganz langsam und tropfenweis durch. Dieses kann auch durch einen Trichter, worin 2 Bogen Fließpapier gelegt sind, geschehen, wodurch sie recht klar werden; so sind sie nun so hell, wie Quellwasser.

Zweite Art: Man thut eine Maas Milch über das Feuer, und wenn sie zu kochen anfängt, einen starken Eßlöffel voll Zitronensaft darein, läßt dann die Milch so lange aufwallen, bis sie gerinnt; hernach seihet man sie durch, und legt, wenn sie sauer schmeckt, ein halbes Quintchen Krebssteine hinein, und rührt sie fleißig um.

Dritte Art: Wenn die Milch über dem Feuer zu sieden anfängt, wird ein Stücklein trockener Kalbs-Magen hinein gethan; dann wird sie wieder so lange fortgekocht, bis sie gerinnt; dann wird sie durch ein reines Handtuch durchgeseihet, damit die käsigten Theile in demselben zurückbleiben. Die Molken dieser Art haben einen angenehmen Geschmack; sie werden besonders am Morgen warm und Tassen- oder Gläserweis in nicht zu langen angemessenen Zwischenräumen getrunken; hiebei macht man sich, so viel möglich ist, immer gelinde Bewegung.

Ueberhaupt ist bei Molkenkuren der Gebrauch der warmen Molken den kalten vorzuziehen, weil sie warm gewöhnlich viel besser und nützlicher wirken, und alles etwaige Leibschniden dadurch verhütet wird, welches sich bei dem Gebrauche der kalten Molken öfters ergeben kann.

#### 43. Laxierende Molken.

Obwohl die Molken schon an sich, wegen ihres zarten Salzes, eine gelinde laxierende Kraft haben, so sind sie doch zu stärkerem Stuhlgange nicht hinreichend.



Damit sie nun zu dieser erforderlichen Wirkung und bei Krankheiten, in welchen starke Lagierungen nicht gegeben werden dürfen, als ein gutes Mittel gebraucht werden können, werden 4 bis 6 Loth Manna in einem Pfund warmer Molken aufgelöst und durchgeseibet, und dann 1 bis 1½ Quintl. präparirten Weinstein und 2 oder 3 Tropfen Cedern-Del dazu gethan. Dieses trinkt alsdann der Kranke in 3 Portionen nach und nach. Diese lagierende Molken sind besonders bei Ausschlägen, Verstopfung des Leibes, Geschwüren, Steinschmerzen *ic.* ein vortreffliches Mittel.

#### 44. Molken mit Wein.

Mit 8 bis 12 Loth gutem altem weißem Rheinwein, oder anderm gutem weißem Wein, bewirkt man die Scheidung von 1 Maas kochender Milch, und seibet die Flüssigkeit dann durch. Diese Molken sind bei ansteckenden Krankheiten, Faulfebern, bei der Ruhr *ic.*, ein sehr vortrefflich dienliches Mittel.

#### 45. Molken mit Renetten.

In 2 Pfund Molken werden 2 in dünne Scheiben geschnittene starkriechende Renetten eine Viertelstunde lang gekocht; dann seibet man sie durch, und thut etwas beliebigen Syrup dazu; von diesen Molken nimmt nun der Kranke Morgens frühe nüchtern, oder er nimmt davon alle 3 bis 4 Stunden jedesmal 10 bis 12 Loth.

Diese Molken sind bei gallichten Krankheiten, Ruhr, bei ausgehenden Krankheiten, Blutflüssen, Verstopfung des Leibes *ic.*, von vortrefflichem Nutzen und sehr guter Wirkung.

