

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter**

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

4. aufs neue verb. Ausg.

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1825**

Anhang von Speisen und Getränken für Kranke.

**urn:nbn:de:bsz:31-56462**

## A n h a n g

v o n

## Speisen und Getränken für Kranke.

## 1. Kraft-Suppen für Kranke.

Man nimmt 2 Pfund saftiges Rindsfleisch, woran aber kein Fett ist, einen guten Knochen, den man zerspaltet, nebst einer alten Henne; dieses wird in einem Topf mit frischem Wasser zugesetzt. Wenn es verschäumt hat, so thut man eine Maas guten alten Wein hinzu, eine Ingwerwurzel, Selleray, Lauch, zwey oder drey gelbe Rüben, Salz, ein wenig ganzer Pfeffer und zwey ganze Zwiebeln mit etwa drey oder vier Nägelein besteckt. Koche dieses 6 Stunden lang bey einem gelinden Kohlenfeuer und laß den Topf wohl zugedeckt. Hernach gieße es durch ein Haarsieb. Das Fleisch thue alles zusammen in ein leinenes Tuch, presse es wohl aus und laß es dann über Nacht stehen. Den anderen Morgen nimm das Fett rein davon ab, thue die Gallerte in eine irdene Casserolle und laß sie unter beständigem Rühren kochen, bis sie dick ist. Alsdann gieße sie auf eine flache Platte und laß sie darauf kalt werden. Nach dem Erkalten wird die Gallerte gelöst und in kleine viereckigte Stücke zerschnitten. Man legt dann solche auf ein Papier auf einen warmen Ofen, damit sie trocknen. Wenn man sie hernach brauchen will, thut man eins von den Täfelchen in eine kleine Schüssel, gießt kochende Fleischbrühe darüber und giebt es dem Kranken zu trinken. Diese Gallerte ist insonderheit für reisende Kranke gut. Hat man gern viel davon, so darf man nur eine zweyfache Portion Fleisch samt Wein dazu nehmen.

## 2. Gallerte für Kranke.

Nimm etwa drey Pfund gutes Rindsfleisch, 4. B. vom Schenkel. Thue ein Stück vom Knie dazu und 2 Kalbsfüße. Setze es in frischem Wasser zu, schäume es ab und gieße dann 2 Maas guten alten Wein daran. Thue Salz, Sellerij, Lauch, 3 bis 4 gelbe Rüben, eine Ingwerwurzel, und zwey Zwiebeln dazu, in welche man einige Nelken steckt. Laß es ungefähr sechs Stunden lang kochen. Nimm das Fleisch mit einem Schaumlöffel heraus, gieße die Brühe durch ein Siebbecke, laß sie einige Stunden stehen und nimm alles Fett davon hinweg. Thue sie hernach in eine irdene oder wohlverzinnete Casserolle. Nimm 2 Eyer und zerklöpfe sie wohl in einer Schüssel. Wenn die Brühe heiß ist, so rühre sie in die Eyer. Schütte sie wieder in die Casserolle, und wenn sie anfängt zu kochen, so gieße sie durch eine Serviette. Die Serviette wird an einen vierbeinigen Stuhl gebunden. Stelle eine Schüssel darunter und laß die Gallerte hindurchlaufen. Sofern der Kranke etwas Fleisch genessen darf, schneidet man das Rindsfleisch, wenn es kalt ist, in dünne Scheiben, legt es auf einen porzellanenen Teller, gießt die Gallerte darüber und läßt sie gesehen.

## 3. Eine Gallerte von Kalbfleisch.

Nimm 2 Pfund Kalbfleisch von einem Unterstück, zwey Kalbsfüße und eine alte Henne. Thue dies zusammen in einen großen irdenen Topf. Wenn es verschäumt ist, so thue ein halbes Viertelpfund geraspeltes Hirschhorn, in ein Tüchlein gebunden, hinzu, wie auch Salz, einige dunkle gelbe Rüben, eine ganze Zwiebel samt der Hülse, etwa 2 Scorzonerenwurzeln und eine Maas alten Wein, der aber nicht zu stark ist. Laß dieß zusammen etwa 5 bis 6 Stunden kochen, bis alles ganz weich ist. Gieße es dann durch ein Siebbecke, laß die Gallerte einige Stunden stehen und nimm alles Fett davon. Hernach

läutere sie wie die andern Gallerten. Man kann sie den Kranken entweder kalt zu essen geben, oder sie in Fleischbrühe auflösen und ihnen zu trinken geben.

#### 4. Eine Kümmel-Suppe.

Man schneidet Weißbrod würflicht und klein, röstet es in heißer Butter schön gelb, legt es in einen Schaumlöffel, damit das Fett davon kommt; man thut dann so viel Kümmel in die Pfanne als man zwischen 2 Fingern halten kann, und 2 mal so viel Wasser als man zur Suppe braucht. Man läßt den Kümmel eine gute halbe Viertelstunde kochen. Liebt man den Kümmel nicht in der Suppe, so gießt man es durch ein sauberes leinenes Tuch, drückt ihn wohl aus, thut das Wasser wieder in die Pfanne, und das geröstete Brod dazu, nebst ein wenig Salz, und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen. Will man das gelbe von einem Ey dazu rühren, so thut man es in die Schüssel, rührt es mit Wasser wohl ab, und gießt die Suppe darein. Man ist sie aber gemeinlich ohne Ey, läßt sie eine kleine Weile stehen, hebt alles Fett davon ab, und giebt sie den Kranken zu essen.

#### 5. Eine Krebs-Suppe.

Nimm 16 bis 18 kleine Krebse, wasche sie sauber und laß sie abtropfen bis sie nicht mehr naß sind. Man muß aber sorgfältig seyn, daß kein todter darunter kommt, weil die todten Krebse einen übeln Geruch von sich geben und ungesund sind. Stofe sie ganz lebendig in einem wohl ausgeputzten Mörser, und zwar so rein als möglich. Thue sie in eine Casserolle und gieße ungefähr einen Schoppen Fleischbrühe daran, die aber nicht stark gesalzen seyn darf. Laß sie darin kochen, bis die Schalen ganz roth sind. Alsdann schütte die Brühe durch ein

reines Tuch oder durch ein Haarsieb, und drücke die Krebsse wohl aus. Nimm ein Loth Butter, thue die Butter in eine Casserolle und die ausgedrückten Krebsse dazu, und röste sie darin bis sie ganz dunkelroth sind. Gieße dann die durchgedruckte Fleischbrühe daran, samt einer Löffelschale voll Wasser. Gieße die Krebsse wieder durch, presse sie wohl aus, thue die Brühe wieder in die Casserolle, und wenn sie kocht so lege zwey oder drey gebähte Brodschnitten hinein. Hernach rühre das Gelbe von einem Ey mit ein wenig Wasser ab und rühre die Suppe hinein, so ist sie gut. Ich lasse alles Gewürz dabin gestellt. Erlaubt es die Krankheit, so kann man Gewürz darein thun, gleich wie zu andern Speisen.

#### 6. Eine Körbelkraut-Suppe.

Man thut ganz schwache Kalbfleischbrühe in eine Casserolle, nimmt eine gute Hand voll Körbelkraut, wascht es rein und zerschneidet es so fein als möglich. Man thut es in die Fleischbrühe und läßt es etwa eine Viertelstunde damit kochen. Hernach legt man zwey oder drey gebähte Brodschnitten darein, und wenn sie wieder aufkocht, so rührt man sie mit dem Gelben von einem Ey an. Liebt aber der Kranke das Ey nicht, so giebt man sie nur so zu essen.

#### 7. Eine Endisien-Suppe.

Man nimmt schöne gelbe Endisie. Wenn sie zerlesen und gewaschen ist, wird sie ganz klein zerhackt. Nimm dann ein kleines Stückchen Butter, thue sie in die Casserolle samt der Endisie, und dische diese darin bis sie weiß ist. Alsdann gieße halb Fleischbrühe und halb Wasser dazu, und laß sie eine halbe Viertelstunde kochen. Nimm dann gebähtes Brod und laß es ein wenig mitkochen. Rühre

das Gelbe von einem Ey ab, gieße die Suppe darein, und giebt sie dem Kranken zu essen.

8. Eine grüne Suppe.

Nimm eine gute Hand voll Spinat und ein wenig Petersilie. Hacke alles zusammen ganz fein, und koche sie wie die Endischen-Suppe.

9. Eine Knoblauch Suppe.

Nimm einen Zinken Knoblauch und schneide ihn ganz fein. Thue einen wohlgemessenen Schoppen Wasser in eine Casserolle mit ein wenig Salz. Laß es eine Viertelstunde kochen. Nimm dann 2 gebähte Brodschnitten, lege sie in eine Schüssel, thue 2 Löffel voll von dem feinsten Provenzer-Dehl hinzu und gieße das kochende Wasser mit dem Knoblauch darüber. Decke es gleich zu und laß es eine Weile in der Wärme stehen, damit das Brod anziehe. Diese Suppe ist bey Leibes Schmerzen sehr gesund.

10. Eine Sagosuppe mit Fleischbrühe.

Man zerliest ein Viertelpfund Sago sauber, gießt kochendes Wasser darüber, läßt es eine gute halbe Stunde stehen, schüttet das Wasser davon ab, thut anderes kochendes Wasser darauf, läßt ihn noch eine halbe Stunde stehen, und kocht ihn dann eine Stunde in ungesalzener Fleischbrühe, nebst einem kleinen Stückchen frischer Butter. Die andere Sagosuppe mit Wein ist schon beschrieben, sie ist sehr gesund und kräftig für die Kranken.

11. Eine Wurzel-Suppe.

Koche ein Pfund Kalbschenkel. Wenn es verschäumt ist, so thue ein wenig Salz hinein, zwey gelbe Rüben,

die man in Stückchen zerschneidet, eine Pastinacke, zwölf Scorzoneren- und eine Selleriewurzel, sammt einer weißen Rübe. Laß dies zusammen etwa zwey Stunden kochen, und richte dann dem Kranken über gebähtes Brod eine Suppe davon an. Man kann auch das Gelbe von einem Ey mit ein wenig fein geschnittenem Schnittlauch oder Schnitzwiebeln darcin rühren. Diese Brühe ist sehr gesund, wenn man sie dem Kranken statt Reis oder Gerste zu trinken giebt.

#### 12. Eine Wein-Suppe.

Nimm ein gutes Glas voll alten Wein und ein Glas voll Wasser, thue Zucker dazu und laß es bis auf ein Glas voll einkochen. Lege dann 2 Stückchen gebähtes Brod hinein, und rühre das Gelbe von einem Ey mit ein wenig gestoßenem Zimmet oder Citronenschale ab. Will man aber einen Weinwarm machen, so steht solcher im ersten Artikel bey den Suppen beschrieben.

#### 13. Reis und Gerste.

Für Kranke kocht man gewöhnlich Reis und Gerste mit Kalbsschenkel oder mit einer alten Henne. Man kann 2 Tage an einer Henne kochen, wenn man jedesmal nur die halbe in den Topf thut. Man legt die Henne oder den Kalbsschenkel in einen irdenen Topf, thut frisches Wasser darcin und das Fleisch dazu. Wenn es verschäumt ist, thut man ein Viertelpfund Reis oder Gerste hinzu, nebst ein wenig Lauch und einer Petersilienwurzel, läßt es eine gute Stunde kochen und füllt es hernach mit Fleischbrühe auf. Man läßt es dann auf einem Kohlenfeuer ganz sachte kochen, und giebt dem Kranken nur den Schleim davon zu trinken. So kann man es den ganzen Tag bey dem Feuer stehen lassen, ohne daß es verdirbt. Hafergrüße wird für

die Kranke auf gleiche Art gekocht. Nudeln oder Vermicelli und Gries sind oben beschrieben, nur daß man hierzu keine Butter nimmt, und sie dafür mit dem Gelben vom Ey abrührt.

#### 14. Spargeln zu Kochen.

Man kocht die Spargeln im Wasser halb weich, und wenn der Kranke keine Buttersauce essen darf, so legt man die Spargeln, wenn sie halb gekocht sind, in Fleischbrühe. Wenn sie hernach in der Fleischbrühe weich gekocht sind, nimmt man sie heraus, legt sie auf einen Teller und läßt nicht mehr Brühe als man zu den Spargeln braucht. Man rührt dann das Gelbe von 2 Eiern mit ein wenig Fleischbrühe ab, gießt die kochende Fleischbrühe darein, thut die Sauce wieder in die Casserolle, rührt darin bis sie dick ist, und gießt sie dann über die Spargeln.

Auf gleiche Art kann man Blumenkohl, Scorzoneren und Artischofen kochen. Andere Gemüse, z. B. Endise, Spinat, junge gelbe Rüben und Pastinaken sind schon oben beschrieben. Man muß für Kranke nur nicht zu viel Butter und Mehl dazu nehmen, und keinen Pfeffer.

#### 15. Oeufs à l'eau.

Man hat hierzu ganz besonders kleine Kacheln. Hat man aber keine solche, so nimmt man die obere Schale einer Tasse. Man thut das Gelbe von einem Ey darein, nebst einem kleinen Theelöfflein voll gestoßenem Zucker, und zerrührt das Ey bis es weiß ist. Man kann auch ein wenig gestoßenen Anis oder ein Stückchen Citronenschale, oder Zimmt, welchen Geschmack nämlich der Kranke am liebsten hat, darein thun. Man gießt dann frisches Wasser hinein, bis die Tasse beinahe voll ist. Ist es eine große Tassenschale, so braucht sie nicht ganz angefüllt zu werden. Man läßt



hernach in einer Casserolle Wasser kochen und stellt die Tasse darein, giebt aber wohl Acht, daß das Wasser nicht oben hincinkläuft. Man deckt die Casserolle zu, und laßt es bey einem gelinden Kohlenfeuer kochen, bis das Mus ganz dick ist. Sollte der Kranke nicht gern etwas süßes essen, so thut man statt Wasser Fleischbrühe in das Ey, nebst ein wenig abgeriebener Muskatnuß, und kocht es dann auf die gleiche Art wie das erste mit Wasser. Darf aber der Kranke etwas von Milchspeisen genießen, so kann man Milch dazu nehmen.

#### 16. Ein gebranntes Mus.

Nimm einen guten Löffel voll gestoßenen Zucker, und röste ihn in einer Casserolle schön dunkelgelb, bis er ganz brunn ist. Thue dann einen Schoppen gute Milch dazu und lasse sie kochen. Wenn die Milch kocht, so gieße sie durch ein Haarsieb wieder in den Topf. Nimm dann eine zinnerne Platte, die auch auf einen kleinen eisernen Topf paßt, in welchen man kochendes Wasser thut. Nimm das Gelbe von 4 Eyern, thue es auf eine zinnerne Platte, und zerrühre sie mit 2 Löffeln voll gestoßenem Zucker, bis sie weiß sind. Gieße dann die Milch mit dem gebrannten Zucker dazu, und wenn das Wasser in dem Topf kocht, so stelle die Platte darauf, decke sie mit einem Tortendeckel, auf welchem ein wenig Blut ist, zu, und laß sie kochen, bis sie dick ist.

#### 17. Frische Eyer zu fieden.

Man nimmt die Eyer so frisch als man sie haben kann, macht kochendes Wasser, gießt es darüber und läßt sie einige Minuten darin stehen. Wenn man Eyer haben kann, die am nemlichen Tag gelegt worden sind, so werden sie keinem Kranken schaden. Sollte sie der Kranke nicht gern

so weich essen, so darf man nur noch einmal kochendes Wasser darüber gießen. Alsdann darf man ihm aber das Weiße vom Ey nicht zu essen geben, sondern nur das Gelbe.

#### 18. Rosinen mit Brod.

Man kocht ein Viertelpfund Rosinen mit einem Glas voll rothem Wein und einem Glas voll Wasser, thut Zucker hinzu und 1 oder 2 Stückchen Zimmet, und läßt es über das halbe einkochen. Alsdann bähe 3 bis 4 Schnitten schönes Weißbrod auf dem Rost, gieße die Rosinen samt dem Wein darüber und decke es zu. Wenn sie ein wenig erkaltet sind, so gieb sie hernach dem Kranken zu essen.

Alles übrige Obst, welches man den Kranken darf zu essen geben, ist schon beschrieben worden.

#### 19. Fleischspeisen für Kranke.

Für Kranke ist nichts gesünderes, als gebratenes Fleisch. Wenn man z. B. eine junge Taube oder einen jungen Hahn hat, und man sie nicht gern gewärmt den Kranken wieder giebt, so zerschneidet man sie in zwey Theile. Eines davon thut man in den Keller, streut Salz darüber und läßt es stehen bis den andern Tag. Zu dem andern halben Theil nimm dann einen Viertelbogen weißes Papier und bestreiche es mit frischer Butter. Nimm Brofsamen, ein wenig Speck, ein wenig Peterstie, und hacke es ganz fein. Streue unten auf das Papier das halbe, lege die halbe Taube oder den Hahn darauf, streue ein wenig Salz darüber, und das andere halbe von Brofsamen streue oben darauf. Ueberlege dann das Papier und mache es wohl zu. Thue es in eine Tortenpfanne oder in ein Defelein, und laß es eine halbe Stunde braten.

Auf gleiche Art bratet man auch Kalbfleisch von den

Rippen, welches sehr gesund für Kranke ist. Was die Ragouts anbelangt, so findet man sie alle in dem obigen Artikel; nur muß man das Gewürz unterlassen und auch nicht so viel Butter dazu nehmen.

20. Kalte Schale, oder rothen Wein mit gebähtem Brod.

Nimm wohlgebackenes Weißbrod, mache vier Schnitten daraus, wie man sie in die Suppen braucht. Bähe sie auf dem Rost schön gelb, thue sie gleich in eine Schüssel, streue einen guten Eßlöffel voll feingestohlenen Zucker und ein wenig gestohlenen Zimmet darüber, gieße ein gutes Glas voll rothen Wein dazu und gieb es dem Kranken zu essen.

21. Citronenschnitze.

Man nimmt schöne saftige Citronen, die schön gelb sind, schneidet die Schalen wohl davon hinweg, und so viel man kann, auch das Weiße, zerschneidet dann die Citronen in Scheiben, nimmt alle Kerne heraus, streuet gestieften Zucker darüber, und giebt dem Kranken, wenn er einen trockenen Mund hat, eine Scheibe davon. Auf die gleiche Art werden die Pomeranzen für Kranke zubereitet. Wenn der Kranke keinen Schnitt in den Mund nehmen kann, so giebt man ihm mit einem Theelöffelchen nur den Saft. Man muß aber die Scheiben immer eine Stunde stehen lassen, ehe man sie dem Kranken zu essen giebt, damit der Zucker hineindringen und zergehen möge.

22. Gallerte von Schnecken und Krebsen.

Nimm 36 kleine Krebse und eben so viel Schnecken. Die Krebse werden sauber gewaschen und die Schnecken

gereiniget, als wenn man sie kochen wollte. Zerstoße dieß zusammen in einem steinernen Mörser, thue in einen irdenen Topf ein Loth frische Butter, und röste das Zerstoßene etwa eine kleine Viertelstunde. Nimm 2 Kalbsfüße, welche man in kleine Stücke zerhackt, thue sie in den Topf, nebst zwey Maas frischem Wasser, decke den Topf wohl zu, und laß es zusammen einkochen bis auf eine halbe Maas; alsdann thue ein halbes Quentchen gestoßene Muskatblüthe, ein wenig Salz und eine Hand voll Körbelkraut dazu, und laß es zusammen noch eine halbe Viertelstunde kochen. Hernach seihe es durch starke Leinwand, stelle es an einen kühlen Ort und laß es stehen. Wenn man es brauchen will, thut man einen Löffel voll in eine Tasse Fleischbrühe und giebt es dem Kranken zu trinken.

### 23. Gallerte von Hirschhorn mit Wein.

Man läßt ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn in einem Topf mit einer Maas Wasser bey gelindem Feuer vier Stunden lang kochen, seihet es dann durch und macht es mit dem Weissen von einem Ey klar. Man thut einen Schoppen guten alten Wein hinzu, 3 Löffel voll Citronensaft und ein halbes Pfund Zucker, läßt dieß zusammen wieder eine halbe Viertelstunde kochen, thut es dann in ein porzellanenes Geschirre, und läßt es stehen.

Gallerte von Hirschhorn mit Mandelmilch, oder Blanc manger, ist schon oben beschrieben.

### 24. Fröschen-Brühe.

Nimm 25 Fröschenviertel und Kräuter dazu, von welchen Sorten die Aerzte sie verordnen. Gieße zwey Maas Wasser darüber und laß es auf eine Maas einkochen.

## 25. Schnecken-Brühe.

Nimm 12 Schnecken und puze sie sauber, thue sie mit zwey Maas Wasser übers Feuer, nebst den Kräutern, so man hiezu verordnet. Lasse sie 4 bis 5 Stunden kochen, drücke sie durch ein Tuch und behalte sie dann zum Gebrauch auf.

## 26. Fleischbrühe mit dem Gelben vom Ey.

Nimm das Gelbe von einem Ey und reibe ein wenig Muskatnuß darein; rühre dann eine gute Tasse voll Fleischbrühe darein und gieb sie dem Kranken zu trinken.

## 27. Hafergrüg-Brühe.

Man kocht eine kleine Hand voll Hafergrüge im Wasser mit einem Stückchen Butter ganz dick, gießt dann Fleischbrühe dazu, bis es ganz dünne ist, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, nimmt das Gelbe vom Ey und rührt es mit ein wenig gestoßener Muskatnuß oder Muskatblüthe wohl ab. Man schüttet hernach die Brühe durch ein Haarsieb in das Gelbe vom Ey. Diese Brühe ist ein gutes Nahrungsmittel für Schwache.

## 28. Gallerte von Hafer-Kernen.

Wässere ein Pfund Haferkernen in zwey Maas Wasser 3 Tage lang. Gieße alle Tage zweymal das Wasser davon ab und thue wieder frisches darauf. Am vierten Tage rühre alles wohl durcheinander und presse es durch ein leinenes Tuch. Thue es in eine wohlverzinnte Casserolle. Nimm eine süße weiche Pomeranze und eine Citrone, drücke den Saft aus beyden in die Gallerte, gieb aber wohl Acht, daß keine Kerne hinein kommen. Nimm die halbe Pomeranzen- und die halbe Citronenschale,

schneide sie länglicht und ganz fein, thue sie nebst Zucker in die Gallerte, damit sie süß genug wird, und laß es noch eine halbe Stunde kochen. Presse es hernach durch eine Serviette in eine porzellanene Schüssel, und laß es stehen.

### 29. Gerstenwasser.

Nimm eine Hand voll reine Gerste, zerlese sie sauber und wasche sie rein, thue sie in eine Casserolle mit einer oder anderthalb Maas Wasser, und laß sie eine gute Stunde kochen. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten thue eine halbe Citrone und einige Stückchen Zucker hinzu, und laß es noch eine Weile kochen. Hernach gieße es durch ein Haarsieb und gieb es dem Kranken kalt zu trinken.

### 30. Reißwasser.

Man röstet den Reiß nur so viel, daß er gelb wird. Man kann ihn in ein warmes Zwischenöfelein auf Papier legen, damit er darin schön gelb wird. Man kocht ihn dann eine Viertelstunde im Wasser, nebst einem kleinen Stückchen ganzen Zimmet, und seihet ihn durch.

### 31. Wasser mit Kirschen.

Stoße ein halbes Pfund schwarze getrocknete Kirschen samt den Kernen. Thue anderthalb Maas Wasser in eine Casserolle zu den Kirschen, nebst einem Stückchen Citrone; laß es etwa eine Stunde kochen, und wenn es kalt ist, so gieße es durch ein Haarsieb oder durch ein Tuch, und gieb es dem Kranken zu trinken.

### 32. Warme Limonade.

Nimm eine gute saftige Citrone, und drücke sie ganz weich.

Thue etwa ein Viertelpfund Zucker in einen porzellane-  
nen Topf. Koche dann Wasser in einem Theekessel, zer-  
schneide die Citrone, presse den Saft wohl über den Zu-  
cker, lege die ausgepresste Schale dazu, und gieße eine  
gute Maas kochendes Wasser darüber. Sollte die Limo-  
nade nicht süß genug oder zu süß seyn, so thut man Zu-  
cker oder Wasser darcin nach Belieben.

### 33. Limonade mit Weinstein.

Man macht die Limonade auf gleiche Art, wie die vorige.  
Ehe man das Wasser darüber gießt, thut man mit einem  
silbernen Löffel ein halbes Loth Weinstein in den Topf.  
Während dem man das kochende Wasser darüber gießt,  
rührt man darin bis der Weinstein ein wenig zergangen  
ist. Wenn die Citrone etwa eine Stunde in der Limo-  
nade gelegen hat, muß man sie herausnehmen und wohl  
ausdrücken, sonst wird sie bitter.

### 34. Kalte Limonade.

Zu einer halben Maas Limonade nimmt man ein Vier-  
telpfund Zucker, und reibt das Gelbe von einer Citrone  
an dem Zucker ab. Man drückt dann die Citrone bis sie  
ganz weich ist, schneidet sie von einander und preßt sie  
stark über den Zucker aus. Alle Kerne sucht man sorg-  
fältig heraus. Die ausgedrückte Citrone aber legt man  
nicht zu dem Zucker. Man gießt dann eine Bouteille  
frisches Wasser darüber, rührt darin bis der Zucker zer-  
gangen ist, und zieht sie hernach in eine Bouteille. Die-  
se Limonade ist zwar für Kranke, die einen schwachen  
Magen haben, nicht gut, sie ist aber kühlender als die  
warne.

### 35. Mandelmilch.

Man nimmt zu einer Bouteille Mandelmilch ein halbes  
Viertelpfund Mandeln, reibt sie mit einem Luche wohl

ab und stößt sie in einem Mörser mit Zucker so fein als möglich. Gieße dann einen Schoppen Wasser darüber und reibe sie noch ein wenig damit. Presse sie dann durch ein starkes leinenes Tuch, thue sie wieder in den Mörser, stoße sie noch ein wenig, schütte den andern Schoppen Wasser hinzu und presse sie wieder durch. Thue dann in eine Bouteille einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und gieße die Mandelmilch darüber.

### 36. Nußmilch.

Nimm 12 frische Nüsse, ziehe die Haut von den Kernen herab und stoße sie mit Zucker vermischt, so viel du willst, in einem steinernen Mörser. Die Kernen sammt dem Zucker müssen aber fein gestoßen seyn. Gieße nach und nach einen Schoppen Wasser dazu, presse es durch ein kleines Tuch, und gieb sie dem Kranken zu trinken. Diese Milch ist sehr angenehm, und nicht so kühlend als die Mandelmilch. Hat man keine frische Nüsse, so legt man die Nusskernen etwa eine Stunde in frisches Wasser und dann kann man die Haut abziehen.

### 37. Brod-Tisane.

Man nimmt schönes Weißbrod, bäht es schön gelb auf dem Rost, gießt kochendes Wasser darüber und deckt es zu. Man kann noch ein wenig Zimmet darcin legen, damit die Tisane desto kräftiger wird.

### 38. Eine andere Art.

Man macht die Tisane auf die gleiche Art, thut einen Löffel voll Citronensaft hinzu, ein Glas voll alten rothen Wein, und Zucker nach Belieben.



## 39. Eine gekochte Brod-Tisane.

Man nimmt schönes Weißbrod, schneidet es in fingersdicke Stücke, thut es in eine irdene Casserolle, die man wohl zudecken kann, stellt es wieder in den Backofen und läßt es noch einmal schön gelb backen. Dann legt man das Brod in eine ganz neue irdene Casserolle, gießt eine Maas Wasser darüber und läßt es eine halbe Stunde kochen. Alsdann schüttet man es durch ein Haarsieb oder durch ein leinenes Tuch, und thut noch so viel Wasser hinzu als es eingekocht ist. Zu dieser Tisane kann man so viel Wein und Zucker nehmen wie zu den andern.

## 40. Eine Krampfstillende Tisane.

Nimm eine Hand voll reine Gerste, Scorzonere und geraspeltes Hirschhorn, von jedem 2 Loth, und Eichorienwurzel ein halbes Loth. Koche es zusammen in 3 Maas Wasser so lange bis eine Maas eingekocht ist. Seihe es hernach durch und gieb es dem Kranken zu trinken.

## 41. Eine eröffnende Tisane.

Nimm die Wurzeln der Petersilie, der Bratendistel und der Spargel, von jedem ein Loth, schabe und schneide sie in Stücke, laß sie in einer Maas Wasser eine gute Stunde lang kochen. Zuletzt thue Eichorienblätter und Körbelkraut von jedem eine Hand voll hinzu, und laß es noch einigemale aufkochen. Hernach seihe es durch, löse zwey Quentchen Polichrest-Salz darin auf und thue noch zwey Loth Pomeranzen-Syrup hinzu. Man trinkt alle zwey Stunden ein halbes Glas voll, oder alle vier Stunden ein ganzes Glas voll davon.

42. **Apfel-Wasser.**

Nimm 4 oder 5 schöne Renetten, thue in eine Casserolle eine Maas Wasser, schäle die Äpfel, schneide sie in der Mitte entzwey und lege sie in das Wasser. Laß es etwa eine Viertelstunde kochen, und wenn es kalt ist, so gieß es dem Kranken zu trinken.

43. **Wasser von Erdbeeren, Himbeeren, sauern Kirschen oder Johannisbeeren.**

Bei der Verfertigung des Wassers aus frischen Früchten verfährt man immer auf die gleiche Art. Da sie an sich selbst saftig sind, so darf man sie nur im Wasser auspressen. Man nimmt jedesmal ein Pfund Früchte auf eine Maas Wasser, preßt sie darin aus, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker hinzu und rührt alles zusammen bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Alsdann läßt man das Wasser durch einen Filtrirtrichter laufen, und verwahrt es hernach im Keller.

44. **Salbey-Trank.**

Man rührt 2 Quentchen Salbeywurzeln mit einigen Löffeln voll kaltem Wasser ab, gießt dann unter beständigem Rühren eine halbe Maas kochendes Wasser oder Fleischbrühe, was man lieber will, darüber, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen.

45. **Gerstenwasser mit Wein.**

Man kocht 4 Loth reine Gerste mit 2 Maas Wasser bis sie aufspringt, nimmt dann eine Citrone, schält das Gelbe ganz fein davon ab, zerschneidet sie und preßt den Saft rein in einem Topf aus. Nimm dann 6 Eßlöffel

voll feingestohenen Zucker, und thue ihn zu den Citronen nebst einem Schoppen guten alten Wein. Gieße 3 Schoppen oder eine Maas Gerstenwasser daran, laß es eine Stunde stehen, rühre es wohl durcheinander und seihe es durch ein Haarsieb oder durch ein Tuch.

#### 46. Wasser von präparirtem Weinstein.

Man läßt ein Loth präparirten Weinstein in andert-halb Maas Wasser eine halbe Stunde lang kochen, zerschneidet eine halbe Citrone in Scheiben und thut sie in das Wasser samt 5 Loth Zucker. Man läßt es eine halbe Stunde lang kochen und seihet es hernach durch.

#### 47. Thee-Limonade.

Man gießt siedendes Wasser über guten grünen Thee. Wenn er angezogen hat, so thue in eine Tasse ein halbes Theelöfflein voll präparirten Weinstein, lege 6 Stückchen Zucker dazu, gieße den Thee ganz siedend darüber, und rühre darin bis der Weinstein zergangen ist. Drücke den Saft von einer halben Citrone darein, und trinke es dann ganz warm ehe du schlafen gehst.

#### 48. Thee mit Ly für den Husten.

Man macht guten Brustthee. Will man aber solchen gut und kräftig machen, wie alle Arten Thee, welche man kocht, so thue zuerst kochendes Wasser in die Theekanne, und laß das Wasser darin stehen bis die Kanne ganz warm ist. Schütte es dann daraus, und thue den Thee in die Kanne. Gieße kochendes Wasser darüber, aber die Kanne nur halb voll. Laß es so einige Minuten stehen und fülle dann die Kanne ganz voll Wasser. Auf diese Art den Thee zu bereiten, werden alle Kräuterthee viel kräftiger,

als wenn man nur blos den Thee in die Kanne thut und das Wasser darüber gießt. Nimm dann das Gelbe vom Ey und thue es in eine obere Tassenschaale, nebst einem Theelöfflein voll fein gestoßenem Brust- oder anderem Zucker. Rühre das Ey samt dem Zucker mit dem Theelöfflein bis es ganz weiß ist. Alsdann gieße unter beständigem Rühren die Tasse ganz voll Thee, und trinke es ganz warm.

#### 49. Kirschenwasser für den Husten.

Nimm eine schöne Renette, schäle sie und schneide das Kernhaus daraus, zerschneide sie dann in ganz feine Schnitz auf einem zinnernen Teller und streue einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker darüber. Nimm 4 oder 5 Eßlöffel voll Kirschenwasser und thue es auf den Teller, rühre aber die Aepfel noch nicht darein, und zünde das Kirschenwasser mit Papier an. Wenn es mit dem Papier noch nicht brennen will, so hält man es in einem silbernen Löffel an das Licht, bis es brennt; wenn es dann brennt, so thue es unter das andere Kirschenwasser. Wenn alles in Flammen ist, so rühre die Aepfel darunter, und rühre mit einem silbernen Löffel darin, bis alles Kirschenwasser ganz ausgebrannt ist. Alsdann ist man die Aepfel und trinkt das Kirschenwasser. Man muß es aber nicht eher brauchen, als bis man sich schlafen legen will.

#### 50. Rübensaft für den Husten.

Man nimmt eine schöne weiße frische Rübe, wäscht sie sauber und trocknet sie mit einem Tuche ab. Lege die Rübe in heiße Asche und laß sie darinn braten, bis sie ganz weich ist; alsdann nimm sie heraus, nimm alles Mark davon und presse es stark durch ein leinenes Tuch. Wäge den Saft und nimm so viel Zucker als Saft ist.

Koche den Zucker zu einem dicken Syrup, giesse den Saft dazu und laß es einige Minuten damit aufkochen. Hernach thue es in ein porzellanenes Gefäß, und nimm dann des Morgens und bey dem Schlafengehen einen Löffel voll mit Thee, oder wie man will.

#### 51. Kalbfleischbrühe für den Husten.

Nimm ein Pfund mageres Kalbfleisch ohne Knochen, thue es in einen eisernen oder irdenen Topf, lege eine weiße Rübe dazu, den vierten Theil eines weißen Krautkopfes, 4 Zwiebeln, eine Hand voll Scorzoneren und 2 bis drey gelbe Rüben nebst ein wenig Salz. Giesse den Topf ganz voll Wasser und laß die Brühe etwa 4 Stunden kochen, bis es etwa noch anderthalbe Maas oder eine ganze Maas ist. Giesse zuerst das flüssige durch ein auf eine Schüssel gestelltes Siebbecke, wenn es durchgelassen ist, so thue alles was noch in dem Topf ist auch auf das Siebbecke, und lege ein Gewicht darauf, damit aller Saft ganz ausgepreßt wird. Alsdann trinkt man täglich zwey bis drey Tassen von dieser Brühe, man muß sie aber immer zuvor wärmen. Sie ist besonders gut für eine schwache Brust.

#### 52. Eine andere Art.

Man nimmt ein Pfund ganz mageres Kalbfleisch, thut eine Hand voll Scorzoneren hinzu und zwey Hände voll Körbelkraut. Man läßt es zusammen anderthalbe Stunden kochen, und trinkt des Morgens zwey bis 3 Tassen voll. Man muß aber diese Brühe jeden Morgen frisch kochen. Sie ist für Leute, die auf der Brust leiden, heilsam.

#### 53. Mohren- (Kelleresel-) Saft.

Dieser Saft ist besonders gut für Kinder, die hart

zähnen. Man sucht diese Thierchen in den Kellern unter den Fässern, oder unter altem verfaultem Holze, wo es feucht ist, man nimmt jedesmal 20, und wäscht sie sauber ab, sie müssen aber noch alle leben. Hernach thut man sie in einen kleinen steinernen Mörser, zerreibt sie ganz fein, thut dann eine halbe Tasse voll Wasser oder ungesalzene Fleischbrühe hinzu, und preßt sie durch ein feines Tüchlein aus, so stark man kann, und giebt sie den Kindern zu trinken, des Morgens zwischen 9 und 10 Uhr, und des Abends zwischen 4 und 5 Uhr.

#### 54. Körbelkraut-Saft.

Nimm sechs Hände voll frisch gesammeltes Körbelkraut, und ein Pfund mageres Kalbfleisch in dünne Scheiben zerschnitten. Thue es zusammen in einen irdenen Topf, nebst einem Quentchen Salpeter-Läselchen. Setz: einen Deckel darauf, der wohl paßt, und verpappe ihn mit dickem Teig; stelle den Topf in einen kleinen Kessel von kochendem Wasser und laß ihn darin 4 bis 5 Stunden kochen. Dricke hernach den Saft aus, und gieb dem Kranken nach der Vorschrift des Arztes davon zu trinken.

#### 55. Möhren- oder gelbe Rüben-Saft.

Man kocht die geschabene frische gelbe Rüben in einer gehörigen Menge Wassers, bis sie ganz weich sind, gießt dann das Wasser ganz rein ab, thut sie in ein Geschir, zerquetscht sie mit einem Löffel so viel als möglich, thut sie in ein starkes Tuch und preßt den Saft aus, bis zur Dicke des Honigs. Er sieht schwarzbraun und fast wie Syrup aus. Man nimmt des Tages einen Eßlöffel voll davon. Es ist ein vortreffliches Mittel für eine schwache Brust.

## 56. Molken zu machen.

Es ist bey allen Getränken, so man für die Kranken kocht, zu beobachten, daß alle Gefäße so rein als möglich seyn müssen. Wenn man Tisane, oder sonst einen Trank kocht, ist es am besten, wenn man ganz neue irdene Cafferollen oder Töpfe nimmt, welche gute Deckel haben, die gut schließen, damit der Rauch nicht hineindringen kann: man muß auch diese Geschirre sonst zu nichts anderm gebrauchen, damit sie keinen übeln Geruch bekommen. Zu Molken nimmt man eine Schüssel, die nicht gar tief und breit ist. Auf einen Schoppen Molken nimmt man dann 2 Schoppen Milch. Man nimmt solche ganz warm, wie sie von den Kühen kommt, thut sie in die Schüssel und läßt sie über Nacht darin stehen. Des Morgens nimm die Milch und mache den Rahm am Rand der Schüssel los, hebe ihn mit einem silbernen Löffel ganz sachte und sauber ab, und thue dann die Milch in eine Casserolle; wenn sie anfängt zu kochen und ganz in der Höhe ist, so rühre geschwind ein halbes Theelöffelchen voll präparirten Weinstein hinein und laß sie noch einmal aufwallen. Stelle sie dann vom Feuer, decke sie geschwind zu und laß sie einige Minuten stehen. Seihe sie dann durch ein weißes Tuch, wasche die Casserolle sauber aus und thue die Molken wieder hinein. Nimm das Weiße von einem Ey, zerklöpfe es zu einem dicken Schnee, rühre zwey Eßlöffel voll Wasser hinzu und rühre es in die Molken. Laß diese noch ein wenig damit kochen, und gieße sie hernach durch einen neuen Flanell. Diese Molke wird so klar wie Brunnenvasser.

## 57. Molken mit Kälbermagen.

Sobald der Kälbermagen sauber gewaschen ist, so weicht man ihn etwa 4 bis 5 Stunden lang in Essig mit Pfeffer vermischt, ein. Nach diesem hängt man ihn an einen

warmen Ort, damit er ganz trocken oder dürr wird, und hebt ihn dann auf. Will man hernach Molken machen, so schneidet man einen Streif davon ab und legt ihn in kaltes Wasser. Man hebt den Rahm sauber von der Milch ab, thut solche in einen neuen irdenen Topf, stellt ihn aber nicht aufs Feur, sondern nur auf heiße Asche, thut den Streifen samt dem Wasser in die Milch, und läßt ihn eine halbe Stunde auf der heißen Asche stehen. Es zeigt sich dann oben auf der Milch ein kleines Häutlein. Wenn man dieses zerschneidet, so hat man die schönste Molken, die ganz süß schmeckt.

#### 58. Molken mit Renetten.

Nimm 2 schöne Renetten, zerschneide sie in dünne Scheiben, und koche sie eine kleine Viertelstunde in 2 Pfund oder 2 Schoppen Molken. Gieße es dann durch ein Tuch und thue ein halbes Glas voll Maulbeeren-Syrup hinzu. Man läßt den Kranken alle Morgen, oder wenigstens alle 3 oder 4 Stunden davon trinken, jedesmal 10 Loth.

#### 59. Wermuth-Wein.

Man nimmt 2 Loth gemeinen und eben so viel römischen Wermuth, schneidet beydes ganz klein, thut es in eine Bourcille, gießt eine halbe Maas recht guten alten Wein darüber, und läßt es 48 Stunden stehen. Hernach wird es filtrirt und jedesmal vor dem Essen davon getrunken.

#### 60. Scorbut-Wein.

Nimm 6 Loth geriebenen Meerrettig, Löffelkraut, Kressen und Sauerampfer, von jedem 2 Hände voll. Thue es sämmtlich in eine gläserne Flasche und gieße eine Maas



weißen Wein darauf, der zwar alt, aber nicht allzu stark ist. Stopfe und binde die Flasche fest zu, stelle sie dann 8 Tage an die Sonne und feibe es hernach durch. Man nimmt des Morgens und Nachmittags ein kleines Glas voll davon.

#### 61. Wachholderbeeren-Mus.

Man nimmt so viel reife Wachholderbeeren, als man will, stößt sie in einem Mörser ganz klein, thut sie dann in einen irdenen Topf, gießt so viel Wasser darüber, daß es über die Wachholderbeeren zusammengeht, deckt den Topf wohl zu und läßt es eine Stunde bey einem ganz gelinden Feuer kochen. Es muß aber öfters umgerührt werden, damit es nicht anbrenne. Hernach preßt man es so stark als möglich durch ein leinernes Tuch. Man schwingt das Weisse von einem Ey zu Schnee, vermischt es mit dem Mus und drückt es wieder durch ein wollenes Tuch. Stelle diesen Saft dann wieder aufs Feuer, und laß ihn ganz langsam bis zur Hongdicke einkochen. Am Ende mischt man einige Löffel voll gestoßenen Zucker darunter, theils um den Geschmack zu verbessern, theils damit es sich länger halten kann.

#### 62. Schokolade mit Wasser.

Zu einer guten Tasse Schokolade nimmt man 2 Loth und reibt sie auf einem Reibeisen oder zerstößt sie, wie man will. Man thut sie dann in eine Casserolle, gießt 2 große Tassen kochendes Wasser darüber, und läßt sie bis zu einer Tasse voll unter beständigem Rühren einkochen. Ist sie zu dick, so kann man mehr Wasser dazu rühren.

## 63. Schokolade mit Milch.

Man nimmt zu 2 Tassen Schokolade 3 Loth. Wenn die Milch kocht und die Schokolade gerieben ist, so thut man sie hinein und rührt darin, bis sie ganz dick ist. Alsdann gießt man noch eine Tasse voll Milch dazu und läßt sie noch einmal aufkochen.

## 64. Geröstete Milch.

Man nimmt 3 bis 4 Maas gute frische Milch und thut sie in einen eisernen Topf. Wenn sie anfängt zu steigen, so muß man immerfort rühren, bis sie ganz dick ist. Man rührt so lange darin, bis sie zuletzt ausfällt wie geröstetes Mehl. So kann man sie 4 bis 5 Tage aufbehalten, und braucht sie dann nach der Vorschrift des Arztes.

## 65. Destillirtes Melissenwasser.

Nimm 8 Loth frische Melissenblätter, die äußere Schale von frischen Citronen 4 Loth, Muskatnuß und Coriander 1 Loth, Gewürznelken und Zimmet von jedem 1 Loth. Zerschneide und zerstoße alles, laß es in 2 Pfund rectificirtem Weingeist und einem Pfund einfachen Melissenwasser 3 Tage lang stehen, destilliere es hernach an der Sonne und treibe es durch einen Filtrier-Trichter.

## 66. Melissen-Thee.

Die Garten-Melisse ist eines der vortrefflichsten und herrlichsten Mittel. Sie hat vorzüglich in Nervenkrankheiten ganz unvergleichliche Wirkungen. Sie giebt mit kochendem Wasser kein unangenehmes Getränk, dessen man sich wie Thee bedient. Sie schmeckt noch angenehmer, wenn man etwas gelbe Citronenschale hinzu thut. Zum Thee

nimmt man von den trockenen Blättern auf zwölf Loth Wasser, so viel man zwischen zwey Fingern fassen kann. Sind aber die Blätter noch frisch, so nimmt man eine mäßige kleine Hand voll, und macht den Thee wie schon angezeigt ist.

67. Syrop von unreifen Trauben.

Man preßt aus unreifen Weintrauben den Saft aus, feibet ihn durch ein Tuch, und läßt ihn über Nacht im Keller stehen. Den andern Morgen gießt man das klare davon ab, nimmt zu zwey Pfund Saft ein Pfund Zucker und kocht ihn wie jeden andern Syrup. Dem Fieberkranken thut man einen Eßlöffel voll in ein Glas voll Wasser, und giebt ihm solchen nach Durst zu trinken. Er ziehet gelinde zusammen und wird vorzüglich in gallichten Krankheiten sehr gelobt.

---