

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Zubereitung der Heiltränke.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Die Heiltränke werden auf 3 Arten zubereitet: a) durch Abbrühen; b) durch Abkochen; c) durch Maceriren.

Für den Aufguss eignen sich alle jene Stoffe, welche ein flüchtiges Aroma haben, d. h. riechen. Gewöhnlich sind es zarte Pflanzentheile, z. B. Blüten, junge Blätter u. dgl. Der Aufguss wird auf folgende Art gemacht: In einem mit gutem Deckel versehenen irdenen Gefässe werden die Pflanzentheile mit der nöthigen Menge kochendem Wasser übergossen und eine Viertelstunde lang unter gutem Verschlusse stehen gelassen. Hierauf wird das Gefäss zum Erkalten bei Seite gestellt und schliesslich durch ein Tuch geseiht.

Für die Abkochung eignen sich hauptsächlich jene Stoffe, welche keine flüchtigen Bestandtheile enthalten, denn diese würden beim Kochen davon gehen. Im Allgemeinen sind es gröbere Pflanzentheile, z. B. Rinden, Wurzeln, Hölzer, welche gekocht werden müssen. Das Verfahren ist folgendes: Die betreffenden Stoffe kommen in kaltes Wasser, dann wird erwärmt, in der Regel eine halbe Stunde lang unter fleissigem Umrühren gekocht und schliesslich noch warm durch ein Tuch geseiht.

Einige Stoffe eignen sich weder für das Abbrühen noch für das Abkochen; diese werden einfach mit kaltem Wasser ausgezogen, macerirt.

Nicht bei allen Kräutern, welche in Nachfolgendem zusammengestellt wurden, ist eine besondere Dosis angegeben; die Erfahrung hat für die meisten ein Durchschnittsquantum normirt. Dieses beträgt ungefähr 50 Grm. auf $\frac{1}{2}$ Liter Wasser pro 1 Tag. Uebrigens wird ein denkender Kranker schliesslich Alles darnach bemessen, wie ihm der Haustrank bekömmert und denselben nach Bedarf stärker oder schwächer machen; immerhin dürfte es gut sein, stets mit den kleinsten Gaben zu beginnen und nur nach Bedarf zu steigen.

In Nachfolgendem sind, mit wenig Ausnahmen, nur einheimische Heilkräuter genannt; nur diese werden vorzugsweise zu Haustränken verwendet, die ausländischen kommen mehr in die Mixturen. Wenn hiebei jene einheimischen Heilkräuter gar keine Erwähnung fanden, welche zu den Giftpflanzen gehören, so wird dies leicht zu verantworten sein; laienmässige Experimente mit solchen Dingen könnten nur Unheil stiften!

In vielen Häusern sammelt man die Lieblingskräuter selbst und behält sie an einem beliebigen Orte eine beliebig lange Zeit auf. Man trifft desshalb oft eine Waare, die auch gar alle Fehler hat: altes vermodertes Zeug, das allen Geruch verloren, mit Staub verunreinigt und von Würmern zerfressen ist. Da ausserdem der landläufige Grad botanischer Einsicht viel-