

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

XVI. Getränke für Kranke.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

XVI. Getränke für Kranke.

1. Eierwein.

Man verrührt zu $\frac{1}{4}$ Liter weißem Wein 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel voll geriebenem Zucker recht schaumig und gibt den Wein nach und nach dazu.

Gewöhnlich wird dies Getränk mit Wein allein zu stark für Kranke; es kann deshalb mit $\frac{1}{8}$ Liter kochendem Wasser, oder wenn das Getränk frisch sein soll, mit kaltem Wasser, verdünnt werden.

Für schwache, blutarme Kranke sehr zu empfehlen.

2. Eierbier.

Wird bereitet wie Eierwein; man nimmt jedoch auf $\frac{1}{4}$ Liter Bier nur 1 Eigelb und einen Eßlöffel voll Zucker. Für Heiserkeit sehr gut; nur muß das Bier bis vor das Kochen gebracht werden, darf aber nicht kochen.

3. Glühwein.

$\frac{1}{4}$ Liter Rothwein oder Weißwein wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 100 Gramm Zucker, einem Stückchen Zimmt, sowie mit einigen Tropfen Zitronensaft bis vor das Kochen gebracht, darf aber nicht kochen. Dann werden noch einige Eßlöffel voll Arac oder Punschessenz daran gegeben.

4. Pfeffermünztrank.

An einen Eßlöffel voll gedörrte Pfeffermünzblätter gießt man $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser und läßt es 5 Minu-

ten daran stehen. Dann wird es durchgeseiht, 1 Eßlöffel voll Zucker nebst 3 Eßlöffeln voll Arak oder Kirschwasser daran gegeben.

Gut für Kolik oder Erkältungen, muß warm, aber nicht heiß, getrunken werden.

5. Thee für Kranke zu bereiten.

Pfeffermünze, Melissen, Lindenblüthe, Camille, Wermouth, Salbei, Wollblumenthee, wird nur angebrüht und zwar auf einen Theelöffel voll Blätter oder Blüthen $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser, läßt ihn 5 Minuten stehen und seiht ihn ab.

Süßholz, Germansthee, Eibisch, Malven, Fenchel, Kümmel und Wachholderbeeren müssen $\frac{1}{2}$ Stunde recht kochen.

Die Wachholderbeeren werden zerdrückt und wird bei diesem Thee auf einen Theelöffel voll Thee $\frac{1}{8}$ Liter kaltes Wasser genommen.

Es darf aller Thee nur warm, nie heiß, getrunken werden.

6. Mandelmilch.

30 Mandeln werden geschält und in einem Mörser mit 30 Gramm Zucker gut gestoßen; dann kommt 1 Liter Wasser daran, wird durch ein reines Tuch geseiht und in eine Flasche eingefüllt. Sie muß im Sommer an einem kühlen Orte oder im Wasser stehen, weil sie schnell sauer wird.