Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Neununddreißigster Abschnitt. Speisen und Getränke für Kranke und Genesende.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Kerne heraus und dörre sie auf Hürden gelegt während 2 bis 3 Tagen in einem mäßig erwärmten Ofen, indem man sie von Zeit zu Zeit umkehrt.

1750. **Birnen zu dörren.** Man lasse süße Birnen liegen bis sie mürbe und um die Kerne herum teig sind. Dann halbiere man sie ohne die Kerne auszuschneiden und lege sie nebeneinander (die flache Seite nach oben gekehrt) auf Hürden und dörre sie bei schwacher aber gleichmäßiger Hitze bis sie völlig trocken sind.

1751. **Zwetschgen zu dörren.** Völlig reife Zwetschgen ordne man stehend fest aneinanderschließend auf Hürden und dörre sie während einigen Tagen im schwach geheizten Ofen, indem man sie zuweilen umkehrt.

1751a. **Kirschen zu dörren.** Schwarze saftige Kirschen (auch Herzkirschen) lege man samt den Stielen auf Hürden und lasse sie während einigen Tagen der Sonnenhitze ausgesetzt (am besten auf dem Dach) völlig dürr werden. Um sie vor Thau und Regen zu schützen, lasse man sie während der Nacht nicht im Freien liegen. Sind sie völlig trocken, so entferne man die Stiele und bewahre die Kirschen an einem trockenen Orte.

Neununddreißigster Abschnitt.

Speisen und Getränke für Kranke und Genesende.

1752. **Bemerkenswertes über die Krankenspeisen.** Die hier aufgezeichneten Speisen und Getränke sollten bei guter Einsicht nie einem Kranken gereicht werden ohne von dem betreffenden Arzt verordnet zu sein. Denn nur dieser hat genaue Kenntnis, was bei den verschiedenen Krankheiten diesem untersagt oder jenem erlaubt werden darf. Darum berate man sich weislich mit demselben über jede dem Kranken zu verabreichende Speise und Trank. — Bei Krankenspeisen darf nur gute, süße Butter verwendet werden. Auch ist größte Achtsamkeit und Reinlichkeit beim Kochen derselben geboten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1. Abteilung.

Schleim.

1753. Kalbsknodenschleim. 1/2 Kilogr. Kalbfleisch vom Kniestück, 1/2 Kilogr. Ochsenfleisch von der Muskel (Mus), reibe man, wenn nötig, mit einem trockenen Tuche ab, setze es mit 2 Liter kaltem*) Wasser zum Feuer, füge 75 Gr. Mailänderreis und 15 Gr. feine Ulmergerste bei, lasse den Schleim zugedeckt, ohne Salz und Suppenkräuter während 3 Stunden auf 8 Deziliter kaum bemerkbar einkochen, schütte ihn beim Anrichten durch ein Sieb und füge dann, wenn es dem Kranken erlaubt ist, ganz wenig Salz bei.

Zu Gerstenschleim nehme man Wasser und Fleisch wie oben, 75 Gr. feine Ulmergerste, koche den Schleim während 3 Stunden zu 8 Deciliter ein, passiere und salze ihn ganz leise.

Will man diesen Schleim mit Haferkernen kochen, so nehme man statt Reis und Gerste 90 Gr. gewaschene Haferkernen und koche den Schleim während 3 Stunden wie oben.

Von Grünkernen (grünen unreifen Weizenkernen) Schleim zu bereiten, der den meisten Kranken stets willkommen ist, verfahre man wie bei Haferkernen, nur nehme man 125 Gr. Kernen, weiche sie vorerst über Nacht in laues Wasser ein, und koche den Schleim in demselben Wasser, worin er eingeweicht worden ist, nebst obigem Fleisch und 2 Liter Wasser sehr langsam 3 bis 4 Stunden, seiht ihn von den Körnern ab und salzt ihn sehr wenig.

Mit Hafergrütze verfahre man wie oben, indem man statt Reis oder Gerste 75 Gr. Hafergrütze zu dem Fleisch einlegt und nach 3 Stunden passiert, damit der Kranke keine Körner bekommt; einige Körnchen Salz werden erst beigefügt, wenn der Schleim angerichtet ist.

Soll der Schleim von geschälten Haferkernen bereitet werden, so nehme man 90 Gr. Kernen und verfahre im übrigen wie oben.

1753a. Schnell zu bereitender Krankenschleim mit Haferflocken. 1/4 bis 1/2 Kilogr. mageres Rindfleisch, Mus,

*) Bei Kranken- und Kraftsuppen soll das Fleisch in kaltem Wasser beigesetzt werden, damit das in dem Fleisch enthaltene Eiweiß möglichst herausgezogen und die Suppe, oft die einzige erlaubte Nahrung des Kranken, so kräftig und nahrhaft als möglich werde.

wird durch die Fleischhackmaschine genommen und mit 100 Gr. Haferflocken und 1 Liter kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, während einer Stunde gekocht, wenn erlaubt leicht gesalzen und durchpassiert.

1754. Schleim mit Huhn. Zu 8 Deciliter Schleim nehme man 1 altes Huhn, schneide demselben mit einem scharfen Messer die Luftröhre durch oder den Kopf ab und reinige es nach Nr. 764, schneide es zu kleinen Stücken, hacke die Knochen fein und setze es mit 3 Liter kaltem Wasser aufs Feuer, füge, wie bei Kalbsknodenschleim Reis, Gerste, Haferkerne oder Hafergrütze, nach Belieben auch Grünkernen bei und koche den Schleim während 4 Stunden, schütte ihn durch ein Tuch und winde es gut aus. Einige Körnchen Salz darf man erst beifügen, wenn es dem Kranken erlaubt und der Schleim angerichtet ist. Soll der Schleim noch kräftiger sein, so nehme man unter einen Teller voll nicht zu heißen Schleim noch etwas kräftigen Bratenjus.

1755. Schleim mit Knochen. Reis-, Gersten-, Haferkern-, Grünkern- und Hafergrützschleim kann auch ohne Fleisch oder Huhn aus Kalbs- und Rindsknochen hergestellt werden; man sehe aber darauf, daß man nicht Mark- oder Rippenknochen, sondern kleinzerschlagene Krausknochen bekommt, welche allein Kraft abgeben. Von Knochen bereiteter Schleim darf nie anders als durch ein feines Sieb geseiht werden, nicht nur der Körner, sondern auch der Knochensplitter wegen.

1756. Klare Hühnerbrühe mit Suppeneinlage. Zu 1 Liter Brühe nehme man ein fleischiges, altes Huhn, reinige und hacke oder schneide es in kleine Stücke, setze es mit 3 Liter kaltem Wasser, einer Rotgelbrübe und etwas Petersilie aufs Feuer und koche es 4 Stunden. Hierauf schütte man die Brühe, welche 2 Suppen geben soll, durch ein Tuch- oder Saucensieb, entfette sie und nehme die Hälfte davon in eine andere Pfanne, füge das nötige Salz bei, rühre nach Belieben 1 Eßlöffel voll Gries oder mit kaltem Wasser oder Milch angerührtes Hafer-, Gersten- oder Grünkernmehl hinein und koche es während 1/2 Stunde langsam.

2. Abteilung.

Fleisch- und Kraftbrühen.

1757. Gewöhnliche Fleischbrühe. Man bereite diese nach Nr. 126, nur setze man das Fleisch mit kaltem*) Wasser zu, lasse

*) Siehe Anmerkung auf Seite 561.

jegliches Gewürz und Suppenkraut, auch die Wurzeln, weg und nehme bloß die zugewogenen Knochen zum Mitkochen.

1758. **Schnell zu bereitende Fleischbrühe.** Siehe Nr. 129; Bouillongarnitur, Suppenkräuter und Gewürz lasse man weg und salze nur sehr wenig.

1759. **Hühnerbrühe.** Ein altes Huhn reinige man nach Nr. 764, schneide es in kleine Stücke und hacke die Knochen fein. Alsdann setze man es ohne Salz mit 3 Liter kaltem*) Wasser bei, lasse es zugedeckt während 4 Stunden kaum bemerkbar (sehr langsam) zu 8 Deciliter einkochen, seihe die Brühe durch ein Tuch und winde dessen Inhalt, wenn alles durchgeflossen, noch gut aus. Ist dem Kranken ein wenig Salz erlaubt, so füge man einige Körnchen bei.

1760. **Kalbsknodenbrühe zur Stärkung für Kranke oder Rekonvalescenten.** 1/2 Kilogr. fleischiger Kalbsknoden (Kniestück), 1 Rotgelbrübe, 1 Schwarzwurzel. — Kalbsknoden wird mit 2 Liter kaltem*) Wasser übergesetzt, beim Kochen Rotgelbrübe und Schwarzwurzel beigefügt und während 2 Stunden auf 4—8 Deciliter langsam zugedeckt eingekocht. Darf sie Salz enthalten, so wird es erst beim Anrichten hinzugethan, wenn sie passiert ist. Wenn es dem Kranken nicht erlaubt ist, so lasse man Rotgelbrübe und Schwarzwurzel weg.

1761. **Fröschenbrühe.** Man nehme 8 Deciliter frischgekochte ungesalzene erkaltete*) Fleischbrühe, welche man nach Nr. 1757 ohne Gewürz und Garnitur gekocht hat, lege 12 bis 16 Paar feingehackte Fröschenschenkel hinein und koche sie zugedeckt unter jeweiligem Rühren während einer Stunde langsam bis auf 4 Deciliter ein, passiere sie durch ein Tuch und winde das darin Zurückgebliebene noch gut aus. Rotgelbrübe und Körbelkraut darf man der Brühe bloß beifügen, wenn es dem Kranken erlaubt ist. Auch kommt erst dann sehr wenig Salz hinein, wenn die Brühe durchgeseiht ist.

1762. **Schneckenbrühe.** Zu 8 Deciliter Brühe nimmt man 10 bis 12 große rote Schnecken, reinigt und spült sie rasch in lauem Wasser, hackt sie fein, setzt sie in 3 Liter kaltem*) Wasser zum Feuer und kocht sie während 4 1/2 Stunden langsam zugedeckt bis auf das vorgeschriebene Quantum ein, seiht sie durch ein Tuch und windet das darin Zurückgebliebene noch gut aus. Nach Belieben kann eine Schwarzwurzel und 1 Rotgelbrübe in der Brühe mitgekocht werden; der durchgeseihten Brühe fügt man sehr wenig Salz bei, wenn solches erlaubt ist.

*) Siehe Anmerkung auf Seite 561.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1763. Fleischextrakt (Justabletten). Siehe die Zubereitung Nr. 31 und 31a.

1764. Natürlicher Fleischextrakt (ausgekochter Fleischsaft). Man schneide ½ Kilogr. rohes, saftiges Ochsenfleisch in kleine Würfelchen, indem man das Fett davon absondert, fülle es nebst 2 Deciliter kaltem*) Wasser in ein Glas, welches man erst mit einem Tüchlein und dann mit Blase überbindet, wickle es unten an den Seiten herum mit Heu, setze es in einer Kasserole, in welche man so viel kaltes Wasser gießt bis es die halbe Höhe des Glases erreicht hat, auf das Feuer, lasse so den Inhalt 2 Stunden kochen und dann alles zusammen vom Feuer gestellt völlig erkalten. Hierauf schütte man das Fleisch samt dem Saft auf eine ausgespannte Serviette, winde dann das darin zurückgebliene Fleisch noch fest aus und gebe von diesem Saft dem Kranken nach Vorschrift.

1765. Ausgepreßter Saft von rohem Fleisch. 250 Gr. rohes Ochsenfleisch von einem saftigen Stück (Horücken, Huft oder Lummel) wird mittelst der Fleischpresse fest ausgepreßt, welches ungefähr 7 bis 10 Eßlöffel voll Saft ergibt. Von diesem Saft mische man dem Kranken, je nach Verordnung unter einen Schleim, eine Suppe oder Brühe, welche aber nicht heiß sein darf, damit der Eiweißstoff in demselben nicht gerinnt; auch mische man den Saft nicht unter solche Brühe, welche wieder aufgekocht wird, sonst hätte er auch seinen Zweck verloren. Fleischsaft wird jeden Tag frisch bereitet und kann nicht bis zum andern Tag aufbehalten werden.

1766. Eiweiß mit Wasser verrührt. Das Weiße von zwei frischen Eiern verrühre man mit 6 Deciliter lauwarmem Wasser (verhüte aber die Schaumbildung), stelle es kalt, und verwende es nach Vorschrift. Dieses wird solchen Kranken gereicht, welche sonst keine Nahrung ertragen.

3. Abteilung.

Suppen.

1767. Fleischbrühe mit Ei. In einer Tasse verklopfe man ein ganzes Ei, füge einen Eßlöffel voll kaltes Wasser bei und rühre die vorgeschriebene Fleisch- oder Hühnerbrühe langsam hinein, damit das Eiweiß darin nicht gerinne.

1768. Angebrühte Brotsuppe. Soll dieses die erste Suppe nach überstandener Krankheit sein, so bähe man zwei Schnitten von einem Wecken hellgelb und gieße vorgeschriebene heiße Fleisch- oder

*) Siehe Anmerkung auf Seite 561.

Hühnerbrühe Nr. 1758, 1759, Fröschen- oder Schneckenbrühe Nr. 1761, 1762 darüber und füge nach Bedarf, sobald die Suppe nicht mehr sehr heiß ist, auch noch einen Eßlöffel voll ausgepreßten Fleischsaft bei. — Soll dieser Suppe auch ein Ei beigegeben werden, so verklopfe man ein solches besonders mit 1 Eßlöffel Wasser vermischt und rühre es unter die angerichtete Suppe.

1769. **Geröstete Brosamensuppe.** Zu 3 Deciliter Suppe nehme man 20 Gr. süße Butter und 20 bis 30 Gr. gehacktes Hausbrot. — Die Butter lasse man ein wenig weich werden und röste die Brosamen darin schön gelb auf nicht zu starkem Feuer, gieße 8 Deciliter Wasser daran und lasse die Suppe eine 1/2 Stunde sehr langsam bis auf 3 Deciliter einkochen, richte sie an und füge einige Körnchen Salz bei. Soll die Suppe mit einem Ei gegeben werden, so verklopfe man ein solches mit einem Eßlöffel voll kaltem Wasser und richte die Suppe, indem man fortwährend in dem Ei rührt, langsam darüber an, damit dasselbe in der Suppe nicht gerinne.

1770. **Suppe von gedörrtem Brot.** Zu 3 Deciliter Suppe schneide man 20 bis 30 Gr. Hausbrot in kleine Würfelchen und dörre sie Tags vorher bei schwacher Hitze so lange bis sie völlig hart aber nicht braun sind. Alsdann röste man 2 Stunden vor dem Gebrauch die Hälfte der Würfel in 30 Gr. süßer Butter auf schwachem Feuer schön gelb, füge die übrigen Würfel nebst einigen Körnchen Salz und 1 1/2 Liter Wasser bei, koche die Suppe zugedeckt langsam während 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden bis auf 8 Deciliter ein.

Soll dieser Suppe 1 Ei beigefügt werden, so verrühre man ein solches mit 1 Löffel voll kaltem Wasser und füge es unter Rühren (damit das Eiweiß nicht gerinne) langsam dem Teil der Suppe bei, welchen man dem Kranken geben will.

1770a. **Reismehlsuppe** siehe Nr. 142.

1771. **Durchgetriebene Geflügelsuppe.** Man koche die Hälfte eines fleischigen, gut gereinigten jungen Hahnes oder Hühnchens in 1 1/2 Liter ungesalzener Fleischbrühe sehr weich, löse dann das Fleisch sauber von den Knochen, welch letztere man fein hackt und in der Brühe fortkochen läßt; das Fleisch dagegen, welches auch fein gehackt wird, treibe man mit ein wenig heißer Brühe durch ein Haar- oder Metallsieb. Alsdann passiere man die Brühe, in welcher man noch die Knochen völlig ausgekocht hat, fette sie ab und koche ein kleines Mehlteiglein von 20 bis 30 Gr. Mehl nach Nr. 100 unter beständigem Rühren während 5 Minuten darin, rühre das durchgetriebene Fleich mit derselben langsam zur gehörig gebundenen

Suppe an und reiche dem Kranken davon mit oder ohne gerösteten Brotwürfeln, je nach Verordnung. — Um diese Suppe zu wärmen, bringe man sie unter beständigem Rühren nicht zum, sondern nur an das Kochen, damit sie nicht gerinnt.

1772. **Durchgetriebene Kalbfleischsuppe.** Zu 8 Deciliter Suppe nehme man 250 Gr. saftiges Kalbfleisch vom Oberstück (ohne Knochen gewogen), koche es in 1½ Liter ungesalzener Fleischbrühe Nr. 1757 langsam und zugedeckt während 2½ Stunden sehr weich. Dann nehme man dasselbe heraus, passiere (seihe) und entfette die Brühe und stelle sie zu weiterm Gebrauch bei Seite. Das Fleisch dagegen hacke man fein und treibe es mit einem Löffel nebst etwas heißer Brühe durch ein Haar- oder Metallsieb, koche in der Brühe ein kleines Mehlteiglein von 15 Gr. Mehl auf und verfahre im weitern wie bei obiger Geflügelsuppe. Sollte die Suppe nicht mehr heiß genug sein, sobald das Durchgetriebene dabei ist, so lasse man sie auf dem Feuer unter beständigem Rühren bis nahe an das (aber nicht zum) Kochen kommen und richte sie dann mit oder ohne Eigelb, mit oder ohne gerösteten Brotwürfeln an.

1773. **Sagosuppe.** Neben dem ächten Sago kommt auch unechter (aus Kartoffeln fabrizierter) im Handel vor. Die kleinen Samenkörner (des echten Sago) werden erlesen, gewaschen und nach Nr. 150 je nach Verordnung, in ungewürzter und nur schwach gesalzener Fleisch- oder Kraftbrühe gekocht.

1773a. **Tapiokasuppe.** Man nehme von der verordneten Fleischbrühe, welche schwach gesalzen sein darf und koche die Suppe nach Nr. 152.

1774. **Eierkässuppe**, siehe Nr. 144, jedoch ohne Beifügung von Muskatnuß. (Für 1 Person nur 1 Ei.).

1775. **Griessuppe.** Mit beliebiger oben angegebener Fleisch- oder Kraftbrühe bereite man die Griessuppe nach Nr. 149.

1775a. **Feine Griessuppe**, siehe Nr. 149a, jedoch nur Grüns, wenn dasselbe erlaubt ist.

1776. **Einlauf-(Luft-)Suppe.** Zu 1 bis 2 Teller voll Suppe rühre man einen Kaffeelöffel voll Mehl mit einem verklopften Ei an. Dann koche man 4 Deciliter beliebige Fleisch- oder Kraftbrühe auf, rühre das Teiglein, sobald sie stark strudelt, hinein und richte die Suppe, sobald sie wieder kocht, an.

1777. **Suppe von Fleur d'avénaline.** Zu einem Teller voll Suppe rühre man einen Löffel voll von dem Hafermehl (welches man in Büchsen kauft) mit kaltem Wasser oder Milch zu

einem dünnflüssigen glatten (knollenfreien) Teiglein und rühre dieses durch ein Sieb in 5 Deciliter kochende, ungesalzene Fleisch- oder Kraftbrühe, lasse sie eine halbe Stunde langsam kochen und gebe sie dem Kranken nebst ein wenig Salz und je nach Verordnung mit oder ohne gerösteten Brotwürfeln.

1777a. **Gerstenmehlsuppe,** siehe Nr. 153a, jedoch ohne Brotwürfel und nur mit Grünem, wenn dasselbe erlaubt ist.

1778. **Milchsuppe.** Zu einem Teller voll Suppe schneide man 30 Gr. sehr dünne Schnittchen Hausbrot, koche 3 Deciliter frische Milch auf nebst einem Körnchen Salz und gieße sie über die Schnitten, lasse die Suppe einige Minuten zugedeckt stehen und verwende sie alsdann.

4. Abteilung.

Gallerten.

1779. **Kalbfleischgallerte.** Zu 1/2 Kilogr. Gallerte koche man 2 Kalbsfüße (wenn dem Kranken so viel erlaubt ist), 1/2 Kilogr. Kalbfleisch, 1/2 Kilogr. Ochsenfleisch, von der Muskel (Mus) nebst 2 Deciliter Wein in 3 Liter Wasser langsam und zugedeckt während 4 Stunden. Nach einer Stunde kann ein ungesalzenes Kalbszünglein beigefügt und mitgekocht werden. Ist die Brühe zu 1 Liter eingekocht, so seihe man sie in eine Schüssel und lasse sie bis zum andern Tag stehen. Alsdann zerklopfe man in einer kleinen Schüssel 3 gewaschene Eier samt den Schalen, füge 2 Deciliter Wein nebst ein wenig Salz bei, presse auch den Saft einer halben Citrone dazu und entferne von der Brühe das Fett bis auf das kleinste Teilchen. Diese koche man auf, rühre die Läuterung hinein und gieße die Brühe, sobald sie kocht, durch eine (an den Füßen eines verkehrt gestellten Stuhles) aufgespannte Serviette, welcher eine Schüssel unterstellt ist. Das zuerst Durchfließende kommt gewöhnlich trübe; darum halte man für die ersten 3 Deciliter durchfließende Gallerte eine besondere kleine Schüssel unter, welche man, sobald man sieht, daß die Flüssigkeit völlig klar kommt, wieder in das Tuch zurück schüttet und dann ruhig durchfließen läßt. Ist die Gallerte alle durchgeflossen (in dem Tuch darf nicht gerührt werden um dieses zu beschleunigen), so gieße man sie über das geschälte Zünglein in eine Form oder Schüsselchen und lasse sie an einem kalten Ort fest werden.

1780. **Hühnergallerte.** Zu 1/2 Kilogr. Gallerte koche man ein gereinigtes und in kleine Stücke zerschnittenes oder gehacktes altes Huhn und 2 Kalbsfüße nebst 5 Deciliter Wein in 3 Liter Wasser zu 1 Liter Flüssigkeit ein. Alsdann passiere (seihe) man

die Brühe und stelle sie bis zum andern Tag kalt, worauf man dann das Fett vollständig abnimmt und auf das Feuer setzt. In einem Schüsselchen zerklopfe man zur Läuterung 3 Eier samt den Schalen, füge 2 Deciliter Wein und den Saft einer Citrone bei nebst etwas Salz, rühre dieses in die kochende trübe Gallerte, welche man, sobald sie kocht, wie oben durch eine aufgespannte Serviette fließen läßt, ohne daß in derselben im mindesten gerührt wird. Was nicht durchfließt kann nochmals aufgekocht und durch eine andere reine Serviette geseiht werden. Die durchgeflossene Gallerte gieße man als warm in eine Form, in welcher man sie im Keller erkalten und fest werden läßt, dann in warmes Wasser taucht und umstürzt.

1781. **Fröschenschenkelgallerte.** Zu 1/2 Kilogr. Gallerte nehme man 2 frische Kalbsfüße, 50 Paar gehackte Fröschenschenkel, 1/2 Kilogr. klein zerschnittenes Ochsenfleisch von der Muskel (Mus), koche dieses mit 3 Liter Wasser nebst 4 Deciliter Weißwein während 3 Stunden langsam und zugedeckt zu der Flüssigkeit von 1 Liter ein. Dann passiere man die Brühe durch ein Sieb und lasse sie bis zum andern Tag stehen, entfette sie alsdann, setze sie nebst einer Prise Salz auf das Feuer, rühre die Läuterung von 3 Eiern (samt der zerdrückten Schale), 2 Deciliter Weißwein und den Saft einer Citrone hinein und lasse sie wie die obigen durch die aufgespannte Serviette fließen, fülle sie noch als warm in eine Form zum Umstürzen oder einfach nur in eine Salatschüssel.

5. Abteilung.

Fleischspeisen.

1782. **Geschabtes Ochsenfleisch mit Cognac.** 125 Gr. rohes saftiges Ochsenfleisch (vom Lummel, Horücken oder von der Huft), schabe man mit dem Messer aus den Fasern, mische einen Löffel voll Cognac und, wenn es erlaubt ist, auch ein Körnchen Salz darunter und reiche dem Kranken davon nach Bedarf.

1782a. **Englisches Fleischpüree**, siehe Nr. 411, jedoch darf nur süße Butter und weder Citronensaft noch Pfeffer und nur ganz wenig Salz angewandt werden.

1783. **Rohes gehacktes Beefsteak.** 125 Gr. Ochsenfleisch vom Lummel befreie man von Haut und Fett, hacke es sehr fein nebst ganz wenig Salz und, wo es erlaubt ist, etwas Pfeffer, stoße das gehackte Fleisch zu einem Stück (Tranche) zusammen und lege nach Belieben ein im Wasser gebackenes Ei (Spiegelei, statt in Butter, in Wasser gebacken) darauf, von welchem ein wenig von

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dem Weißen sowie das Gelbe noch ganz flüssig sein soll. Statt das Fleisch zu hacken, nehme man es 2 Mal (was noch besser ist) durch die Hackmaschine.

1784. **Beefsteak.** Eine 250 Gr. schwere, zweifingersdicke Tranche ohne Haut und Fett, aus der Mitte des Lummels, klopfe man ein wenig, streue Salz darauf und brate sie in süßer Butter nach Nr. 393. Maître d'hôtel wird für Kranke weggelassen, sowie auch das Fett, in welchem das Beefsteak gebraten worden ist.

1785. **Sautiertes (schnellgebratenes) Ochsenfleisch.** 125 Gr. saftiges Ochsenfleisch vom abgehäuteten Lummel schneide man in kleine Würfel. Alsdann lasse man in einer verzinnten Pfanne 15 Gr. süße Butter flüssig werden, brate das Fleisch nebst einer Prise Salz 1 bis 2 Minuten darin, indem man es ein wenig wannt oder rührt und gebe es dem Kranken sogleich. Jedes Stückchen soll inwendig noch rot und sehr weich sein.

1786. **Sautiertes Fleisch, andere Art.** Man schneide ein saftreiches mürbes Stück in kleine papierdünne Blättchen und brate diese in ein wenig süßer Butter unter Rühren oder Wannen eine bis zwei Minuten, so daß die Stückchen noch ein wenig rot sind. Läßt man sie bloß einige Sekunden zu lange, so werden sie trocken und hart.

1787. **Roastbeef (gebratenes Ochsenfleisch, Rindsbraten).** Man salze und brate Nierstück, Schnäbeliriemen oder Horücken (Côte de bœuf) nach Nr. 375, lasse aber Gewürz und Wurzeln weg.

1788. **Gebratenes Ochsenfilet (Lummel).** 1/2 bis 1 Kilogr. Fleisch aus der Mitte eines Lummels (wo er am saftigsten ist) häute man ab und brate es ganz leicht geklopft nebst Salz in süßer Butter 1/2 Stunde, nach Nr. 379.

1789. **Kalbszüngli.** Kalbszüngli koche man während 3 Stunden nebst Salz eingerieben, in der siedenden Fleischbrühe oder im Schleim (siehe Nr. 456) sehr weich, ziehe ihm schnell die Haut ab und serviere es sogleich gut heiß. Ist dem Kranken Sauce erlaubt, so bereite man eine kleine Süßbuttersauce mit oder ohne Eigelb gebunden nach Nr. 251. Darf der Kranke kräftigere Speisen haben, so bereite man das Zünglein im Sud nach Nr. 456.

1790. **Kalbskopf.** Man koche ein Viertel von einem gebrühten Kalbskopf (von welchem man das Fleisch samt der Haut hart vom Schädelknochen wegschneidet) in siedender Fleischbrühe oder Gallerte während 3 bis 4 Stunden und reiche dem Kranken sogleich

davon so lange er gut heiß ist. Man kann wie oben eine kleine Süßbuttersauce dazu geben, wenn ihm solche erlaubt ist, oder heißen Jus darüber gießen. Ist kräftigere Speise erlaubt, so koche man denselben nach Nr. 445.

1791. **Kalbsohren.** Ein Paar Kalbsohren bestelle man einen oder mehrere Tage vorher und koche sie mit Salz eingerieben wie Kopf in siedender Fleischbrühe, Gallerte oder in Schleim 3 Stunden, gebe sie mit oder ohne Sauce. Ist kräftigere Speise erlaubt, bereite man sie nach Nr. 452.

1792. **Kalbsfüße.** Der Kalbsfuß wird von dem großen Knochen befreit und nach Belieben in 2 Teile gespalten, in Fleischbrühe, Gallerte oder Schleim nebst Salz gekocht und gut heiß am besten von allen Knöchlein gesäubert, mit oder ohne Sauce oder Bratenjus gegeben. Darf der Kranke kräftige Speise haben, so bereite man Kalbsfuß nach Nr. 512.

1793. **Kalbsbraten.** Man nehme vom Oberstück, Bug oder dem Filet (kleinen Lummel), brate das Fleisch nebst Salz in süßer Butter nach Nr 469, indem man Wurzeln und Gewürz wegläßt.

1794. **Kalbsbraten gehackt zu geben.** Ist dem Kranken verordnet gehackten Braten zu genießen, so sorge man dafür, daß er diesen warm bekommt. Zum voraus stelle man den Teller, auf welchem er gereicht werden soll, nebst einem andern (zum Decken) zur Wärme, sorge daß das Brett und das Hackmesser auch erwärmt ist, hacke ein Stück frisch gebratenes Kalbfleisch so schnell wie möglich fein, lege es auf den Teller und gieße etwas heißen (aber abgefetteten) Bratenjus darüber. Da zerdrücktes Fleisch dem gehackten vorzuziehen und dem Kranken zuträglicher ist, so benütze man die (vorher erwärmte) Hackmaschine.

1795. **Kalbskotelette naturelle.** Von einer Kalbskotelette schneide man die zähe Haut weg und brate sie mit Salz bestreut nach Nr. 490 in süßer Butter.

1796. **Panierte Kalbskotelette.** Man bereite die Kotelette geklopft und mit Salz bestreut nach Nr. 495 in süßer Butter.

1797. **Plättlifleisch.** Von 250 Gr. zu Tranchen geschnittenem Kalbfleich (vom Oberstück) bereite man Plättlifleisch nach Nr. 500 oder 501.

1798. **Gelbgekochtes Kalbfleisch** bereite man von der Leiste (mit oder ohne Wein) nebst Salz (ohne weiteres Gewürz) nach Nr. 507. Es darf jedoch nur gute süße Butter angewandt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1799. **Weißgekochtes Kalbfleisch.** Man nehme 250 Gr. zerschnittene Kalbsbrust, wo sie nicht fett ist (am besten von der Leiste), koche sie in siedender Fleischbrühe während 2 bis 2½ Stunden sehr weich, nehme dann die Stücke heraus und stelle sie zugedeckt zur Wärme. Unterdessen bereite man von 15 Gr. Mehl und ebensoviel süßer Butter eine kleine Süßbuttersauce, welche man mit der passierten Fleischbrühe anrührt, und sobald sie kocht über das noch heiße Fleisch gießt, und die Speise sogleich, ehe die Sauce eine Haut bekommt, dem Kranken reicht. Hat man ungesalzene Fleischbrühe, so werden die Fleischstücke zuerst leicht mit Salz eingerieben, ehe man sie kocht. Um nach Verordnung dies Fleisch kräftiger zu geben, so koche man es nach Nr. 508 oder 509.

1800. **Kalbsmilchner.** Kalbsmilchner bereite man ungespickt, nebst Salz und süßer Butter nach Nr. 539, lasse aber Gewürz und Wurzeln weg.

Will man Milchner nur abgekocht geben, so koche man ihn in siedender, gesalzener Fleischbrühe.

1800a. **Kalbshirn.** Das Hirn wird abgekocht wie bei Nr. 462 angegeben, nur wird anstatt Essig Citronensaft verwendet. Das abgekochte Hirn wird, je nach Erlaubnis, mit Bratenjus oder mit einer leichten Süßbuttersauce, der etwas Citronensaft beigemischt wird, serviert.

1801. **Geißköpfchen.** Geißköpfchen, welche bald nach Neujahr bis im Mai billig zu haben sind, reibe man mit einem reinen Tuche ab, koche sie 1½ bis 2 Stunden in der Fleischbrühe sehr weich und gebe sie heiß.

1802. **Gebratenes Geißviertel.** Man nehme ein Viertel von einem wohlgenährten reifen (größeren) Ziegenlamm mit weißem Fleisch und brate es mit Salz bestreut in süßer Butter wie in Nr. 654 angegeben.

6. Abteilung.

Geflügel, Fische, Fröschе.

1803. **Gebratener junger Hahn oder Huhn (Poulet de Bresse).** Ein junges, fleischiges Poulet de Bresse (das man vom Monat Februar an bis Juni am besten bekommt, wo das Geflügel sehr jung, saftig, zart und noch nicht fett ist) eignet sich am besten für Kranke und wird nach Nr. 765 bereitet. Will man aber ein solches vom Markt gekauftes verwenden, so schneide man demselben, um es zu töten, mit einem scharfen Messer den Kopf ab,

rupfe es (ohne es zu brühen), reinige und dressiere es wie beim Geflügel angegeben ist und brate es nach obiger Angabe. Man gibt gebratenes Geflügel entweder warm oder kalt.

1804. **Gebratenes junges Huhn gehackt zu geben.** Wenn dem Kranken verordnet ist, gebratenes Huhn gehackt zu genießen, so schneide man Brust- oder Schenkelteil vom frisch gebratenen Huhn ab, löse schnell die Knöchlein aus und verfahre im übrigen wie beim gehackten Kalbfleisch angegeben ist (siehe Nr. 1794).

1805. **Gebratene Taube** brate man gespickt oder ungespickt nach Nr. 799. Man reiche sie aber keinem Kranken, dem sie nicht erlaubt oder verordnet ist, da das Fleisch der Taube hitziger ist als das des Hahnes.

1806. **Forelle.** Man schneide die getötete Forelle von der untersten hintern Flosse bis zum Kopf auf, nehme und wasche sie aus, lege sie in so viel kochenden Weißwein nebst reichlich Salz (und wenn man will auch Fleischbrühe), daß derselbe über dieser zusammengeht; lasse einen Wall darüber kochen und stelle sie im Sud zugedeckt bei Seite. Nach 10 Minuten richte man den Fisch an und reiche ihn dem Kranken.

1807. **Sol.** Sol wird nach Nr. 901 gereinigt, mit Butter bestreut, in kochenden Weißwein nebst Fleischbrühe gelegt und so lange gelassen bis er Risse bekommt (2 bis 3 Minuten), alsdann läßt man ihn noch 5 bis 8 Minuten im Sud (welchen man vom Feuer genommen) liegen und gibt ihn heiß.

1808. **Fröschenschenkel.** Von den Fröschenschenkeln werden die Füße weggeschnitten (die sich oft noch an denselben befinden), erstere gewaschen, auf einem Tuch getrocknet und gesalzen. 10 Minuten vor dem Gebrauche thue man sie nebst einem Stückchen süßer Butter in eine flache Pfanne, wanne sie von Zeit zu Zeit untereinander, bis das Fleich weich ist und sich von den Knöchlein löst.

7. Abteilung.

Gemüse.

1809. **Schwarzwurzeln** werden geschabt und in Wasser nebst Citronensaft gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Alsdann koche man sie in reichlich siedendem Wasser nebst Milch und Salz bis sie sehr weich sind; dann zieht man sie heraus auf einen Teller, gießt ein wenig frischen abgefetteten Bratenjus darüber und legt, wenn es erlaubt ist, ein Stückchen süße Butter darauf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1810. **Spargeln.** Die dicken Spargeln mit kleinen rötlichen Spitzen sind die besten. Von diesen schabe man die dünne Haut vom weißen Stengel, binde sie zusammen und koche sie in siedendem gesalzenem Wasser bis die Spitzen weich sind. Dann ziehe man sie heraus und gebe sie bloß abgesotten, oder mit frischem abgefettetem Bratenjus übergossen, oder lege, wenn es erlaubt ist, 1 Stückchen süße Butter darauf.

1811. **Artischoken** werden im kochenden Wasser so lange gelassen bis man den Bolzen herausnehmen kann, dann, wenn dieser entfernt ist, koche man sie in gesalzenem Wasser sehr weich und gebe sie je nach Verordnung mit oder ohne Bratenjus oder süßer Butter.

1812. **Blumkohl.** Man schäle vom Blumkohl die Haut von den Storzen außen herum ab, koche ihn in gesalzenem siedendem Wasser oder in der ebenfalls siedenden Fleischbrühe weich und lege, wenn es dem Kranken erlaubt ist, ein wenig süße Butter darauf oder gieße entfetteten heißen Bratenjus darüber.

1812a. **Stachis.** Man koche ihn nach Nr. 1075a und verfahre im übrigen wie bei Blumkohl Nr. 1812.

1813. **Rosenkohl.** Jungen festen Rosenkohl koche man 15 bis 20 Minuten in gesalzenem siedendem Wasser weich, richte ihn an, lege mit Erlaubnis einige Stückchen süße Butter darauf oder gieße heißen abgefetteten frischen Bratenjus darüber.

1814. **Junge grüne Erbsen.** Junge grüne Erbsen werden ausgeschotet, erlesen und gewaschen, in gesalzenem siedendem Wasser mit oder ohne süße Butter weichgekocht oder (wo es erlaubt ist) in etwas süßer Butter und Fleischbrühe weichgedämpft, angerichtet und mit oder ohne frischen Bratenjus übergossen.

1815. **Junge Rotgelbrüben.** Die runden zarten Gelbrüben werden geschabt, in gesalzenem siedendem Wasser mit oder ohne einem Stückchen süßer Butter sehr weichgekocht und aus dem Wasser gezogen angerichtet.

8. Abteilung.

Milch- und Eierspeisen.

1816. **Reisbrei** siehe Nr. 1206. Diesem und den folgenden Breiarten wird weder Butter noch Wasser beigefügt und womöglich länger, und ganz langsam, gut ausgekocht.

1817. **Reismehlbrei** siehe Nr. 1209.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1818. **Mehlbrei** siehe Nr. 1207.

1819. **Hafergriesbrei oder Hafermus,** siehe Nr. 1208. Am besten nehme man in Büchsen verschlossenes Hafermehl (fleurs d'avénaline).

1820. **Griesbrei** siehe Nr. 1210.

1821. **Weichgesottenes Ei.** Das oder die Eier lege man während 2 Minuten in kochendes Wasser und reiche sie, in eine Serviette gehüllt oder in laues Wasser gelegt, sogleich dem Kranken.

1822. **Spiegelei in Wasser gekocht.** In einer flachen Pfanne lasse man ganz wenig Wasser (einige Eßlöffel voll) aufkochen, schlage ein frisches Ei hinein, indem man die Pfanne schräg hält, damit sich dieses nicht zu sehr ausbreiten kann. Ist ein Teil des Weißen und das Gelbe noch flüssig, so nehme man es mit der Eierschaufel sorgfältig heraus auf einen erwärmten Teller und gebe es sogleich mit oder ohne Salz bestreut.

1823. **Plattenmus.** Ein oder zwei Eier verklopfe man mit der Gabel in einem Schüsselchen, füge einen Löffel voll gestoßenen Zucker bei, auch 2 bis 3 Deciliter Milch, bestreiche eine kleine Kochplatte mit süßer Butter, gieße die Masse hinein und backe das Mus im Ofen, auf dem Dampf oder auf Kohlen bis es gestockt ist.

1824. **Plattenmus mit Aepfeln.** 2 große oder 4 mittlere saure, weichkochende Äpfel, 2 Eier, 2 Deciliter Milch, 1 Eßlöffel voll Zucker unter die Eier und 1 bis 2 Eßlöffel Zucker zu den Äpfeln. Man schäle die Äpfel, schneide sie in dünne und kleine Stückchen, streue Zucker, auch, wenn es erlaubt ist, Rosinen und einen Eßlöffel voll Kirschwasser darunter, lege sie in eine Kochplatte und dämpfe sie im heißen Ofen nebst einigen kleinen Stückchen (15 Gr.) süßer Butter weich, gieße dann einen Dritteil der Eiermilch darüber, wenn diese Masse gestockt ist die übrigen 2 Dritteile und backe das Mus so lange bei guter Hitze im Ofen bis es fest ist. Ist nicht gestattet Butter anzuwenden, so bereite man gut eingekochtes Äpfelmus nach Nr. 1157, mit oder ohne Rosinen und Citronenschale, fülle dieses kalt in die mit Butter bestrichene Platte und verfahre im übrigen wie oben.

1825. **Reisspeise mit Aepfeln.** Dickeingekochtes Apfelmus lege man zweifingersdick in eine mit Butter bestrichene Kochplatte oder Saladière, decke den 4. Teil der Reismasse von Nr. 1297 darauf und backe dieses in einem heißen Ofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

9. Abteilung.

Gekochtes Obst.

1826. **Aepfelmus (Püree).** Saure weichkochende Äpfel werden geschält, halbiert und die Kernhäute völlig ausgeschnitten. Hierauf setze man sie mit so viel Wasser (oder, je nach Verordnung, mit Wasser oder Weißwein) auf das Feuer, daß dasselbe mit den Äpfeln in gleicher Höhe steht, und koche sie zugedeckt, bis sie sehr weich sind, ohne darin zu rühren. Dann schütte man die Brühe von den Äpfeln ab, zerdrücke und verrühre sie zu Brei (oder besser treibe sie durch das Sieb nach Nr. 1157), setze dann die Brühe und die zerdrückten Äpfel samt 125 Gr. Zucker nochmals mit oder ohne gut gereinigte Rosinen zum Feuer und koche es bis die Rosinen rund und das Mus genug eingekocht ist.

1827. **Aepfelcompote** siehe Nr. 1414. Die Äpfel können bloß mit Wasser (oder mit Wasser und Weißwein) wie dort angegeben ist gekocht werden, Gewürz hingegen wird weggelassen.

1828. **Gekochte Kirschen** siehe Nr. 1138.

1829. **Gekochte Heidelbeeren** siehe Nr. 1140.

1830. **Gekochte gedörrte Zwetschgen** siehe Nr. 1144.

1831. **Gekochte gedörrte Kirschen** siehe Nr. 1145.

10. Abteilung.

Backwerk zu Wein oder gekochtem Obst zu geben.

1832. **Leichte Zuckerbrot oder Maultäschli** siehe Nr. 1612.

1832a. **Englische Bisquit,** siehe Nr. 1607.

1833. **Anisschnitten** siehe Nr. 1597.

1834. **Bisquit-Gugelhopf, -Torte oder -Törtchen** siehe Nr. 1436, 1511, 1516 oder 1548.

1835. **Konstanzer Trietschnitten** siehe Nr. 1570.

11. Abteilung.

Getränke.

1836. **Milch mit Wasser vermischt.** Gut frischgekochte heiße Milch gebe man mit ebensoviel Wasser und Zucker vermischt, um den Durst zu stillen.

1837. **Saure (dicke) Milch.** Frisch gemolkene Milch lasse man in einer Schüssel bei Sommerszeit an einem kühlen Ort ohne

sie abzurahmen 2 bis 3 Tage ganz ruhig stehen, bis sie fest gestanden ist, worauf man dann den Rahm abnimmt. Im Winter stellt man sie zum Fest- und Sauerwerden an einen warmen Ort, z. B. in die Küche.

1838. Eiermilch. 2 Deciliter frischgekochte Milch gieße man ein wenig abgekühlt in 1 bis 2 verklopfte Eier nebst einem Löffel voll Zucker, rühre sie auf dem Feuer bis sie anfängt dick zu werden, und richte sie dann an ehe sie kocht, damit die Eier in derselben nicht gerinnen.

1839. Thee. Von jeder beliebigen Art Thee, welcher bloß angebrüht werden soll, thue man so viel als nötig in die Kanne, gieße anfangs ganz wenig stark kochendes Wasser darüber, etwa nach 2 Minuten, wenn Blüten oder Blätter sich geöffnet haben, fülle man mit ebenfalls kochendem Wasser auf und gieße ihn dann nach 5 Minuten von Blüten oder Blättern ab.

1840. Schokolade siehe Nr. 1654. Soll Schokolade bloß mit Wasser gekocht werden, so lasse man die Milch weg und nehme an ihrer Stelle nur Wasser und etwas mehr Schokolade.

1841. Mandelmilch. Da gewöhnliche Mandeln nicht zu bekommen sind ohne daß bittere darunter vorkommen, welche für Kranke oft nachteilig sind, so nehme man an deren Stelle die Schalenmandeln und zwar so viel mehr als die Schalen ausmachen. — Im übrigen bereite man die Mandelmich wie sie Nr. 1664 angegeben ist.

1842. Limonade siehe Nr. 1662—1662a.

1843. Aepfelwasser. Zu 1/2 Kilogr. mürben sauren Äpfeln rechne man 125 Gr. Zucker und so viel Wasser, daß es mit denselben in gleicher Höhe steht. Die Äpfel werden zu kleinen Schnitzen geschnitten, nebst dem Zucker in eine Schüssel gethan, mit dem kochenden Wasser begossen und zugedeckt stehen gelassen bis es kalt ist. Alsdann seiht man das Äpfelwasser durch ein Sieb von den Äpfeln ab. Die Äpfel können nachher zu einfachem Püree verwendet werden.

1844. Himbeersaft. Himbeersaft Nr. 1727 wird mit reichlich Wasser vermischt genossen.

1845. Reiswasser. 3 bis 4 Eßlöffel voll Mailänderreis wird mit 8 Deciliter kochendem Wasser übergossen, 1/2 Stunde zugedeckt stehen gelassen und dann abgeseiht. Auch wird oft der Reis in kochendes Wasser gethan, 2 bis 3 Minuten darin gekocht und dann passiert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1846. Kleien-(Krüsch-)Wasser. 3 Eßlöffel voll Kleie (Krüsch) wird in 8 Deciliter kochendes Wasser gethan, 1—2 Minuten darin gekocht und abgeseiht. Mit 45 Gr. Zuckerkandel wird es nochmals beigesetzt und so lange gelassen bis sich derselbe darin aufgelöst hat, hernach ein wenig abgekühlt über 2 mit etwas kaltem Wasser zerklopften Eigelb unter beständigem Rühren so behutsam angerichtet, damit die Eier darin nicht gerinnen. Krüschwasser wird warm gegen Husten genommen und muß jeden Tag frisch bereitet und bei gelinder Wärme gehalten werden.

12. Abteilung.

Saft, Syrup gegen Husten.

1847. Eibischsaft. 15 Gr. zu kleinen Stückchen geschnittene Eibischwurzeln thue man nebst 1 bis 2 Löffel voll Zucker in 2 Deciliter frisches Wasser, lasse sie unter jeweiligem Rühren so lange liegen bis der Saft gallericht ist und seihe ihn dann von den Wurzeln ab.

1848. Weißrübensaft. Eine ungeschälte reingewaschene große weiße Rübe wird ausgehöhlt (indem man die Wände und den Boden noch ziemlich dick läßt), mit gestoßenem Zuckerkandel gefüllt und in einem Gefäß auf den mäßig warmen Ofen gestellt. Sobald sich der Zucker mit dem Saft der Rübe aufgelöst hat, kann von Zeit zu Zeit kaffeelöffelvollweise davon genommen werden.

1849. Hauswurzelsaft. Saftige Hauswurzelblätter werden im Porzellanmörser oder in einem dicken Glas mit dem Holzstößel zu einem dünnen Brei gestoßen, durch ein Tüchlein in ein Glas gepreßt, in welchem man so viel gestoßenen Zuckerkandel füllt, daß derselbe mit dem Saft in gleicher Höhe steht. Diesen stellt man in die Nähe des Ofens nnd nimmt von Zeit zu Zeit einen Kaffeelöffel davon.

13. Abteilung.

Grog.

1850. Grog siehe Nr. 1650.

1851. Weingrog. 1 Deciliter angebrühter schwarzer Thee, 1 Deciliter kochenden Weiß- oder Rotwein, nebst 2 Eßlöffel voll Cognac und ebensoviel gestoßenen Zucker gieße man zusammen in ein Glas und genieße es so heiß als möglich gegen Erkältung.

1852. Biergrog. 2 Eigelb verrühre man mit einem starken Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und ebensoviel kaltem Wasser, rühre 2 Deciliter heißes (nicht kochendes) Bier darunter und gebe ihn warm gegen Husten.

1853. Eiergrog. 2 frische Eigelb verrühre man mit einem gehäuften Eßlöffel voll gestoßenem Zucker glatt (aber nicht schaumig), rühre 1 Deciliter kaltes Wasser und 2 Eßlöffel voll Cognac darunter, fülle den Grog in ein Fläschchen und gebe dem Kranken davon nach Verordnung. Schwerkranken dient dieser Grog als Nahrung und Kühlung.