

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1835

XIX. Speißen und Getränke für kranke

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

Fall ist. Dann gießt man die helle Sulz auf die gepresste Sulz und läßt sie im Keller gestehen.

XIX. Speisen und Getränke für Kranke.

1. Brod-Suppe. Man reibt ein Semmelbrod oder schneidet dasselbe zu Schnitten, verkocht diese mit nicht allzustarker Fleischbrühe, treibt sie dann durch ein Haarsieb, thut sie in ein Geschirr, legt ein Stückchen Butter darein, füllt die Suppe mit Fleischbrühe auf, damit sie nicht zu dick wird, und läßt es auf Kohlen noch einmal aufkochen; dann nimmt man von der Suppe, rührt das Gelbe von 1 Ei darein, und giebt dem Kranken davon.

2. Erweichende Fleischbrühe. Es werden 2 Pf. Kalbfleisch wohl geklopft, und mit 6 Lth. reiner Gerste in einer Maß Wasser, bei gelindem Feuer, 5 Stunden lang zusammen gekocht, dann 8 Lth. Schwarzwurzeln, 1/2 Pf. gemeiner Rattich und 1 Bierl. Lämmer-Rattich dazu gethan; dieses läßt man 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 etc., 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.

3. Erweichende und kühlende Brühe. Man nimmt einen Eßlöffel voll Reis, rothe Brustbeeren, große Rosinen, Feigen und Datteln, von jedem derselben 2 Lth., und auch 2 Reinetten-Aepfel; dieses alles reiniget man, dann wird es gewaschen und zerschnitten, und hernach in einer hinlänglichen Menge Wasser mit einer wohlgewaschenen Kalblunge einige Stunden gekocht, und endlich durchgeseiht. Davon wird alle 2 Stunden 1 bis 2 Tassen getrunken. Diese Brühe ist für trockene und hitzige Naturen, im Falle auch wo Geschwüre zur Reife

gebrauchtes,
und
samer

4.
werde
dann
die ve
than;

5.
wohl
gerup
tenem
ein w

sie da
gießt
verkle
läßt

Feuer
nach e
Tuch
se Br
Schw

3 ode

6.
gewas
Reis,
nen u
samm

einige
linde

7.
gen C
Weiße
schütte
kocht

so wie
Brei

8.

gebracht werden sollen, bei Ausschlag, Schärfe des Blutes, weißem Fluß, Brustschmerzen, hitzigen Sichtsflüssen und Seitenstechen, und in Nervenfiebern von sehr heilsamer und überaus guter Wirkung.

4. 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.

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

6. Bouillon von Kalbslunge. Eine rein gewaschene, frische Kalbslunge, ein Löffel voll gestoßener Reis, Gerste oder Hafergrütze, 2 Lth. ausgekernte Rosinen und 2 Borstdorfer- oder Reinetten-Aepfel werden zusammengeschnitten und in einem fest zugemachten Topfe einige Stunden lang in einer halben Maß Wasser gelinde gekocht, und dann diese Brühe durchgeseiht.

7. 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 versocht dieses zu einem dünnen Brei. Bei Entkräftung, so wie bei trockenem und gichterischem Husten ist dieser Brei sehr stärkend und nützlich.

8. Kräftige Krankensuppe. Man siedet

2 Kalbsfüße und $\frac{1}{2}$ Huhn mit Wasser, bis dieses zusammen recht weich ist; wenn die Suppe recht verschäumt hat, legt man ein wenig Petersil, eine Zwiebel und etwas Körbelkraut, zusammengebunden, darein, salzt sie aber nur schwach, und füllt sie fleißig auf. Zu dieser Portion können 2 Maß Wasser genommen werden; wenn alles weich gesotten ist, gießt man die Brühe ab, thut die Kalbsfüße weg, stößt das Huhn in einem Mörser, und treibt es mit der Brühe, worin Obiges gesotten worden, durch ein Haarsieb.

9. 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, seihet 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 Leibschneidens das sicherste Mittel.

10. Kräuter-Suppe. Man nimmt Lattich-Salat, ein wenig Blumkohl, ein wenig Körbelkraut, ein wenig Andivien-Salat, und nur sehr wenig Sauerampfer, wäscht sie sauber, verwiegt sie, und kocht sie mit guter, jedoch gar nicht gesalzener Fleischbrühe auf, bis sie recht weich sind, und richtet die Suppe über etliche gebähre Schnitten an.

11. Krebs-Brühe. In einem Topfe werden 3 Pf. Krebse in einer Maß 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 Lth. Haferswurzeln, 4 Lth. Zuckerwurzeln, 2 Lth. Ochsenzungen-Blätter und 3 Lth. Boretsch dazu, läßt es mit einander noch einigemale auffieden, 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.

12. Bouillon von Schnecken. Es wird $1\frac{1}{2}$ Pf. klein geschnittenes Kalbfleisch mit einigen Händen voll Wurzelwerk, nämlich frische Zichorien, Quecken, Sellerie, Haferswurzeln *rc.*, in einem verdeckten Geschirr mit einer halben Maß 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 Seltersers-Wasser vermischt werden.

13. Eine andere Art Schnecken-Brühe. Zehn bis 15 rothe gereinigte Waldschnecken werden zerstoßen, dann 5 süß-säuerliche 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 Maß Wasser gekocht, und dann die Brühe durchgeseiht. Diese Brühe ist gut für Kranke, welche ein starkes Fieber oder große Hitze haben.

14. Gersten-Brei. Eingeweichte, geschälte, mit den Händen geriebene Gerste, 7 oder 8 Stunden gekocht, thut man in einen steinernen Mörser, reibt sie mit süßen abgezogenen Mandeln, und preßt sie durch; dann thut man etwas Zucker dazu, stellt es in einer silbernen oder porzellanenen 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 *rc.*

15. Stärkender Brei. Hierzu werden 4 Lth. 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 Quentchen Zitronensaft, 4 Lth. guter weißer Wein und so viel Zucker und fein geriebenes Brod dazu gethan, und ein dicker Brei daraus gemacht. Dieser Brei ist bei allen Arten von Entkräftung vorzüglich gut und nützlich.

16. Gesottene Brodschnitten. 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 Brodscheiben darüber gelegt, und so fortgeföhren, 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 Kindbetterinnen, im hitzigen Fieber, Verwundeten, auch bei Blutflüssen geben.

17. Gelee von Brod. In einer halben Maß Wasser wird 1 Pf. Weißbrod oder Weck eine Stunde lang gekocht und durchgeseiht; hierauf läßt man das Wasser über einem schwachen Feuer verdrauchen, 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 &c., auch für franke Kinder, die schon einige Jahre alt sind, sehr gut und nützlich ist.

18. Fleisch-Gallerte. 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 abge-

Idst
sehr
zinne
wird
neu
Kesse
darin
und
hat
dann
2 bis
dann
zwiseh
Hafel
Kran
ser v
den K

19
gerast
und
lang
und
lerte
Huste

20
Hand
Eibisc
Herzer
Grütz
füße,
dazu;
einem
5 Stu
klaren
läßt ee
gerinn
reinige
nützlich
jedesm

Isst, und mit den Knochen, Magen, Leber und Herz sehr fein gehackt; dieses thut man zusammen in eine zinnerne Flasche von etwa anderthalb Maß; 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 auszehrenden Krankheiten ist diese Gallerte von vorzüglichem Nutzen.

19. Hirschhorn-Gallerte. Es werden 16 Lih. geraspeltet Hirschhorn mit einer Maß 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.

20. Kräuter-Gallerte. Man nimmt eine Hand voll Lungenkraut, Leberkraut, eben so viel weiße Cibischwurzeln, 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 Messerspiße voll gestoßene Muskatblüthe dazu; dann setzt man dieses alles in 5 Maß Wasser in einem fest zugestrebten 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.

21. Krebs- und Schnecken-Gallerte. Es werden 30 Krebse und eben so viele Schnecken, wie zum Speisen, gesäubert, klein gestoßen und mit 2 Lth. frischer Butter auf ein gelindes Feuer gesetzt; dann thut man zwei gesäuberte und klein gehackte Kalbsfüße dazu, und läßt es zusammen in 2 $\frac{1}{2}$ Maß Brunnenwasser so lange kochen, bis es nur noch 1 Pf. Brühe ist; dann wird $\frac{1}{2}$ Quentchen gestoßene Muskatblüthe und eine Handvoll 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 Hühnerbrühe aufgelöst, gegeben.

22. Quitten-Gallerte. Man kocht 1 Pf. Quittensafft, welcher frisch ausgepreßt und gereinigt ist, unter beständigem Abschäumen dicklicht; dann siebet man ihn durch, und thut hernach 12 Lth. alten guten Wein und 6 Lth. Kanarienzucker 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.

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

24. 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 Maß Saft ungefähr 1 Viertel Zucker nehmen, doch muß man beim Kochen Obacht geben, daß es nicht anbrennt.

Eben so macht man auch das Mus von sogenannten

Eperber- oder Vogelbeeren. Man nimmt des Tages 2 bis 4 Eßlöffel voll. Diese Larwergen sind schweißtreibend, und bei rheumatischen Flüssen, Erkältungen etc. sehr gut und dienlich.

25. *Aepfel-Mus*. Kühnende Aepfel, welche einen weichen Saft und süßen Geschmack haben, worunter Reinetten und Borsdorfer die vorzüglichsten sind, taugen 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.

26. *Hirn-Mus*. Ein Kalbshirn wird in laues Wasser gelegt, die Haut und das Unreine sauber davon genommen, das Hirn so fein als möglich abgerührt, und etwas zerlassene Butter darein gegossen; man thut das Gelbe von 1 Ei und 1 ganzes Ei, nebst Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene Casserolle, stellt es zwischen Kohlen und läßt es gut werden.

27. *Mus von Kalbslunge*. Eine Kalbslunge, und im Gewicht eben so viel Zuckerlandis, 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.

28. *Kalbslungen-Mus*, auf andre Art. Man nimmt ein Stück Kalbslunge, siedet dieselbe in gesalzenem Wasser weich, schwenkt sie dann in frischem Wasser ab, und verwiegt sie recht fein; thut ein Stückchen Butter in eine Kachel, dünstet ein wenig verwiegten Petersil darin, läßt 1 kleinen Eßlöffel voll geriebenes Brod darin gelb werden, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, thut die Lunge darein, thut Salz und ein wenig Mus-

katnuß dazu, deckt das Geschirr zu, und läßt es eine Viertelstunde langsam kochen.

29. Kraft-Mus. Von 2 Eiern werden die Dotter, nachdem man das Weiße davon getrennt hat, stark abgerührt, hernach ein Schoppen Mandelmilch mit Zucker und Zimmt 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 und streuet Zucker darauf.

30. Krebs-Mus. Es werden ungefähr 5 bis 6 Krebse wie gewöhnlich abgesotten, gepuht, in einem Mörser fein gestoßen, und mit $\frac{1}{2}$ Trinkglas voll Milch durch ein Tuch gepreßt; dann schneidet man das Weiße von 1 Kr. Milchbrod zu dünnen Schnittchen, gießt die durchgepreßte Krebsmilch, nebst 1 Trinkglas voll Mandelmilch, daran, und läßt es so lang kochen, bis es ein dicker Brei ist. Es kann ein wenig Zucker und Zitronenschale damit gekocht werden.

31. Mandel-Mus. Man nimmt 1 kleinen Eßlöffel voll Mehl, rührt dieses mit kaltem Wasser glatt und ganz dünn an, gießt 1 Glas Mandelmilch daran, legt ein Stückchen Zucker dazu, kocht es auf schwachem Kohlenfeuer, legt während dem Kochen noch ein kleines Stückchen Butter dazu, und läßt es langsam auskochen.

32. Quitten-Mus. Der Saft aus gestoßenen Quitten wird durch ein reines und doppeltes leinenes Tuch geseiht. 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 Gallerte dick wird. Man nimmt des

Tages
magen
dauer
dener

33.

sche
an,
gelind
de la
und p
geseih
nigdic
dazu
wird.

gen z

dern,

davon

zergeh

hen je

34.

Zucker

in M

oder

durch

Durch

gegoss

lein,

wird

davon

nach C

lassen;

bei E

35.

nicht

det die

hat,

trockne

aber se

man

Tages einigemal einen Eßlöffel voll; es ist ein gutes magerstärkendes Mittel, und sehr nützlich bei lange andauerndem Durchfall, nach dem Brechen, nach überstandener Ruhr u. s. w.

33. 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, seihet die Brühe durch eine dicke Leinwand, und preßt sie stark aus; dann dämpft man das Durchgeseihete 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.

34. Zuckermus. Nachdem man die Zuckermurzeln Scheibenweis geschnitten hat, werden sie in Milch, oder noch besser in einer kräftigen Hühner- oder Kapauenbrühe recht weich gesotten, und hernach durch ein härenes Tuch gedrückt; dann wird auf das Durchgedrückte noch ein wenig Milch oder Hühnerbrühe gegossen, einige Eierdotter und ein wenig Gewürznägeln, 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.

35. Eichel-Kaffee. Die Eicheln hiezu müssen nicht wurmstichig 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 Kaffee-Bohnen 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 Sicheln nun also geröstet und gemahlen hat, wird davon 1 oder 2 Lth., etwa zum vierten Theil mit Kaffee vermischt, wie gewöhnlicher Kaffee in ungefähr einem Schoppen Wasser gekocht, jedoch etwas länger; man kann diesen Kaffee 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 Dörrsucht; auch bei einigen Arten der Schwindelsucht, bei Geschwüren und daher entstehenden auszehrenden Krankheiten zc. ist er vortrefflich gut, er hat zertheilende und stärkende Kraft; doch muß man ihn durch einige Zeit anhaltend gebrauchen.

36. Gersten-Schleim. Man thut nach Gutfinden recht feine Ulmer- oder Rostgerste in einen Hasen, thut einen Kaffeelöffel voll feines Mehl dazu, und legt ein Stückchen Butter darein; dann rührt man kochendes Wasser daran, und läßt die Gerste 2 bis 3 Stunden langsam fortkochen; hernach füllt man sie immer nach und nach mit Fleischbrühe auf, nimmt sodann den Schleim sauber davon, verdünnt ihn, wenn er zu dick seyn sollte, mit Fleischbrühe und giebt ihn dem Kranken.

37. Gersten-Wasser. Man wäscht 8 Lth. sauber erlesene Gerste aus etlichen warmen Wassern heraus, thut sie in einen Hasen, gießt ungefähr 2 Maß Wasser daran, und läßt es so lange kochen, bis die Gerste recht aufgeht; füllt dann den Hasen wieder voll, läßt es noch ein wenig sieden, hebt es vom Feuer ab, thut ein wenig Zucker und den Saft von 1 oder 1 1/2 Citrone dazu, und giebt es, wenn es kalt ist, für den Durst zu trinken.

38. Blutreinigender Habertrank. Man wäscht 1 1/2 Pf. guten Haber, welchen man wohl gereinigt hat, einigemal mit Brunnenwasser in einem Siebe, thut ihn mit einer starken Handvoll klein zerschnittener Sichorienwurzeln in einen reinen Topf, gießt 12 Maß Wasser darauf, kocht es bis zur Hälfte ein, seihet dann die übrig gebliebenen 6 Maß durch ein reines leinenes Tuch, und läßt es, nachdem man noch 1 Loth

gereinigt
noch
läßt
ler v
von d
dene
es zu
Honig
haupt
trocke
Einge
züglic
von
fähre
Kur
rierm
1/2 M
ten 1
Nach
diese
Woch
nicht
übers
verhäl
erregt
drücke
Körpe
trinke
Glas
Bewe
einige
Wasse
39.
in ein
etliche
deln
es noc
ser da
noch e
Cox

gereinigten Salpeter und 12 Loth Zucker hineingethan hat, noch einigemal am Feuer mit einander aufkochen; dann läßt man es im nämlichen Geschirr 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 Sicht, 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 $\frac{1}{2}$ Maß, am zweiten Tag 3 Schoppen, und am dritten 1 Maß, 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 Schlaffheit des Körpers. In diesem Falle muß man weniger davon trinken, und mit gelinden Magen-Ärzneien 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.

39. Mandel-Milch. Man stößt 4 Lth. Mandeln in einem Mörser recht fein, gießt während dem Stoßen etliche Tropfen frisches Wasser daran, damit die Mandeln nicht dlicht werden, thut 2 Lth. Zucker dazu, stößt es noch ein wenig, gießt nach und nach $\frac{1}{2}$ Maß Wasser daran, preßt es durch ein sauberes Tuch, stößt es noch einmal, und preßt es mit der nämlichen Milch

nochmals durch ein Tuch, füllt es dann in eine Bou-
teille, und behält es für Kranke auf.

40. Nuß-Milch. Zu $\frac{1}{2}$ Maß Wasser nimmt man
die Kerne von 8 welschen Nüssen und 1 Lth. bittere ge-
schälte Mandeln, zieht die Haut von den Nüssen und
Mandeln, stößt sie klein, thut Zucker nach Belieben
dazu, gießt $\frac{1}{2}$ Maß Wasser daran, und preßt sie durch
ein Tuch.

41. Reis-Schleim. Man nimmt 4 Lth. Reis
und stößt ihn in einem marmornen Mörser zu Pulver,
kocht ihn hernach in 2 Pf. 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 ver-
mischt wird. Dieser Schleim ist bei äußerster Schwäche,
in hitzigen Fiebern, zur leichten Nahrung, und weiter
beim Ausschlag, Blutflüssen, dem weißen Flusse, Gelb-
sucht, Durchlauf, trockenem Husten, Brechen und Ner-
venkrankheiten von besonders vorzüglichem Nutzen.

42. Wachholder-Kaffee. Zwei Eßlöffel voll
leicht geröstete und gestoßene Wachholderbeeren werden
in einem Schoppen Wasser einigemal aufgewallt, und
dann mit ein wenig Zucker versüßt. Dieser Kaffee 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.

43. Camillen-Thee. Klein geschnittene frische
Meerrettigwurzeln 6 Quentchen, nebst 3 bis 4 Finger
voll römische Camillen werden in einen Schoppen ko-
chendes Wasser gethan. Man thut Pomeranzen-Syrup,
oder weißen Wein hinein, und trinkt es des Tages
Tassenweis.

44. Englischer Thee. Auf 1 Schoppen Wasser
nimmt man so viel Theebout, als man in zwei Fingern
halten kann, macht das Wasser siedend, gießt es an den
Thee, und wenn er eine Zeit gestanden hat, so gießt
man $\frac{1}{2}$ Trinkgläschen voll guten alten Wein darein.
So giebt man es den Kranken, wenn es die Krankheit
leiden mag, für Durst zu trinken.

45.
Juni
den v
im S
werde
Gefoc
das
bis d
nun d
her w
sonder
Alsda
etwa
Blätt
den fe
im S
fäden
ablöse
in K
Thee
Wasse
Wenn
ser Th
venkra
beim
46.
isländ
das
es du
8 Lot
kochen
er ist
47.
voll f
Hand
nig it
ist gu
48.
derbee

45. Melissen-Thee. Die Melisse wird im Monat Juni vor Sonnenaufgang 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 Gekochte 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 Melissenblätter benetzt, dieselben nachher wieder im Schatten 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 Bindfäden 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 Lth. 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 beim Ausbleiben der monatlichen Reinigung.

46. 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.

47. 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.

48. Wachholder-Thee. Man zerstößt Wachholderbeeren, aber nur grob, eben so frische Meerrettigwur-

zeln, nimmt von jedem 6 Quentchen, gießt einen Schoppen kochendes Wasser darauf, und läßt es dann kalt werden. Von diesem Thee trinkt man kleine Tassen, thut Pomeranzenschalen-Syrup, Meerzwiebelhonig, oder Erdslauch-Syrup, etwa einen Theelöffel voll hinein; er ist sehr gut bei Harnkrankheiten, oder wo der Urin unterdrückt ist.

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

50. Kräuter-Wein. Hierzu wird Löffelkraut, Basilikum, Rosmarin, Maiblumen, Lavendel, Tausendguldenkraut, Wachholderbeeren, Cassesras, Angelikenwurzel, brauner Zimmt und Alantwurzel, von jedem $\frac{1}{2}$ Lth. dann 1 Loth Süßholz, 1 Loth Wermuth, 1 Quentchen Beilchenwurzel, und eben so viel weißer Zimmt, endlich 2 Loth Zitronenschale, und 2 Loth Pomeranzenschale genommen, dieses zusammen mit 5 Maß Wein angefeßt.

51. Wermuth-Wein. Mit den Blumen und Spitzen vom Wermuthkraut füllt man drei Viertel eines großen Glases; dann wird Franzbranntwein und ein wenig Malvaster, 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. Von dieser Essenz gießt man dann nach Gefallen unter ein Glas Wein.

52. Laxierende Mollen. Obwohl die Mollen 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 Laxierungen nicht gegeben werden dürfen, als ein gutes Mittel gebraucht werden können, werden 4 bis 6

Loth Manna in einem Pfund warmer Molken aufgelöst und durchgeseiht, und dann 1 bis 1 1/2 Quentl. präparirten Weinstein und 2 oder 3 Tropfen Cedern-Öel dazu gethan. Dieses trinkt alsdann der Kranke in 3 Portionen nach und nach. Diese laxierende Molken sind besonders bei Ausschlägen, Verstopfung des Leibes, Geschwüren Steinschmerzen ꝛc. ein vortreffliches Mittel.

53. Molken mit Wein. Mit 8 bis 12 Lth. gutem altem weißem Rheinwein oder anderm gutem weißem Wein, bewirkt man die Scheidung von 4 Maß kochender Milch, und seihet die Flüssigkeit dann durch. Diese Molken sind bei ansteckenden Krankheiten, Faulfiebern, bei der Ruhr ꝛc., ein sehr vortrefflich dienendes Mittel.

54. Molken mit Reinetten. In 2 Pfund Molken werden 2 in dünne Scheiben geschnittene starkriechende Reinetten eine Viertelstunde lang gekocht; dann seihet 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 auszehrenden Krankheiten, Blutflüssen, Verstopfung des Leibes ꝛc., von vortrefflichem Nutzen und sehr guter Wirkung.

XX. Eis und Gefrorenes.

Um solche zu verfertigen braucht man ein hölzernes Faß, welches oben mit Griffen versehen, unten aber etwas spitzig ist. Einen Zoll hoch vom Boden muß ein Zapfen seyn, damit man das sich vom Eise erzeugende Wasser ablassen kann. — Ferner eine runde zinnerne Gefrierbüchse, worauf sich ein sehr gut passender Deckel mit starkem Griff befindet. — Das Faß wird eine Hand hoch mit klein gestoßenem Eis gefüllt, einige Hände voll Salz darauf gestreut und wieder abwechselnd Eis