
I n h a l t.

	Seite.
E i n l e i t u n g.	
A. Suppen und Gallerte. Allgemeine Anleitung . . .	15
Nr. 1. Kraftsuppe	22
2. Suppe von Repphühnern für Kranke	24
3. Trockene Fleischbrühe, Potage-Ruchen Fleisch- brühe Tafelchen, Tablettes de Jus de viande, Bouillon en poche, Bouillon sec	—
4. Fleischgallerte	27
5. Gallerte von Schildkröten	28
6. Gallerte von Krebsen und Schnecken	—
7. Hirschhorn = Gallerte mit Wasser	31
8. Hirschhorn = Gallerte mit Wein	—
9. Hirschhorn = Gallerte mit Mandelmilch, oder Blanc manger	—
10. Kraftbrühen mit Wein und Gewürz	32
11. Bibernbrühe	33
12. Schneckenbrühe	34
13. Potagekuchen von Schnecken	—
14. Noch eine Kraftsuppe für Kranke	36
15. Stärkende Suppe für Genesende	—
16. Froschbrühe	37
17. Hühner- oder Kalbfleischbrühe mit Eiern	38
18. Fleischbrühe für Schwind- und Lungensüchtige	39
19. Krebsbrühe mit Wurzeln und Kräutern	—

	Seite.
Nr. 20. Eine gute Brühe bey Lungenschwären	40
21. Skorbutbrühe	41
22. Fleischsuppe mit einem Ey	—
23. Fleischsuppe von Habergrüze	—
24. Kräutersuppe	42
25. Reis mürbe zu kochen	—
26. Reisspanade	43
27. Reisschleim	44
28. Nährende Sulze von Haberkern	—
29. Brotgallerte	45
30. Brotsuppe ¹	—
31. Gerstenschleim	46
32. Wassersuppe	—
33. Milchpanade	47
34. Trinkpanade	—
35. Weinsuppe	—
36. Biersuppe	48
37. Buttermilchsuppe	—
38. Milchsuppe	—
39. Katharrsuppe	49
40. Krebsuppe	—
41. Buttersemmelsuppe	50
42. Weichseluppe	—
 B. Consistentere Speisen für Genesende, als Mus-, Brey-, Obst-, Mehl- und Eyspeisen	
Nr. 43. Spinat mit Fleischbrühe	52
44. Farcirter Spinat für Reconvalescenten	—
45. Gekochte Endivien	53
46. Mit süßem Obers gedünstete gelbe Rüben	—
47. Mus von Zuckermurzeln	54
48. Artischocken mit kurzer Sauce gekocht	—
49. Farcirte Artischocken mit Sauce für Gene- sende	55

	Seite.
Nr. 49. Gekochte grüne Erbsen oder Zuckerschoten	55
50. Feine aufgelöste Zuckererbsen mit Obers	56
51. Ausgelöste junge Erbsen mit einem Huhn	—
52. Blumenkohl mit Fricassée = Sauce	57
53. Spargel mit Buttersauce	—
54. Blumenkohl	58
55. Apfel = Compot	59
56. Hagebuten = und Weinbeeren = Compot	60
57. Birnen = Compot	—
58. Schwarzer Hollunder	61
59. Dürre gekochte Zwetschen	—
60. Gedünstete Pfirsiche	62
61. Gedünstete Weichseln	—
62. Quitten = Compot	63
63. Quitten = Gallerte	—
64. Kraftbrey	64
65. Auf eine andere Art	—
66. Kraftbrey oder Chaudeau mit Pomeranzensaft	—
67. Gerstenbrey. Orgeat	65
68. Sago mit Wein	66
69. Sago mit Wasser	—
70. Reismehl in Milch	—
71. Reis = Pudding	67
72. Kalberlungenmus	—
73. Eyer	68
74. Eyer = Aufschlag	69
75. Eyerluchen mit Frühlingskräutern	70
76. Eyerluchen mit gelben Rüben	—
77. Mus von Eyweis	71
C. Fleischspeisen. Allgemeine Andeutungen	72
D. Erfrischende Getränke	77
Nr. 78. Trinkpanade	—
79. Wasserkaltschale	—
80. Lecksaft mit Eyer und Mandelöl	78
81. Hoppelpoppel	—

	Seite.
82. Salepdrank	—
83. Mandelmilch	80
84. Süße Molken oder Käsewasser	—
85. Gemeine oder mit Säuren bereitete Molken	81
86. Molken mit Kälbermagen bereitet	82
87. Molken mit Pomeranzen bereitet	—
88. Malzdrank	83
89. Gerstendrank des Hippokrates	—
90. Zusammengesetzter Gerstendrank	—
91. Gerstendrank mit Wein	84
92. Reiskwasser	85
93. Hirsen - Absud	—
94. Haberdrank	—
95. Säuerlicher Haberdrank	86
96. Zusammengesetzter Apfeldrank	—
97. Drank von schwarzen Kirschen	87
98. Drank von Rosinen	—
99. Limonade	88
100. Krystallwasser	—
101. Stärkendes Getränke	—
102. Abgeglühter Wein oder Glühwein	89
103. Wein mit Eiern	—
104. Mandelmilch = Essenz	—
105. Limonade = Essenz	90
106. Weichseln für Kranke	91
107. Einfache Brottisane	—
108. Zusammengesetzte Brottisane	92
109. Möhren - oder gelber Rübensaft	—
110. Sauerhonig	—
111. Himbeerfaß mit Zucker	93
112. Himbeeren = Syrup mit Essig	94
113. Maulbeeren = Sulze	—
114. Limonienscheiben in Zucker	—
115. Gelee von Johannisbeeren zu kochen	95