
A.

Suppen und Gallerte.

Allgemeine Andeutungen.

Den Hauptbestandtheil einer jeden guten Fleischsuppe, sie sey auch noch so zusammengesetzt, liefert stets das Rindfleisch. — Alte Hühner, Hahnfleisch und überhaupt das sogenannte Junge vom Geflügel, Kalbsbeine, Schffäüße und vorzüglich Leber, erhöhen, wenn sie mit eingesotten werden, die Kraft und den Wohlgeschmack der Rindsuppe, für welche jene Fleischtheile, welche man unter den Ausdrücken: »Schwanzel, Rietz und Schal-Ortel,« in der Bank zu bezeichnen pflegt, die empfehlenswertheften sind.

Der Brühe von Schöpfen- und Schweinefleisch, bedient man sich bey uns wohl nie in anständigen Häusern als Suppe und eignet sich als solche, zum Genuß für Kranke und Genesende, durchaus gar nicht.

Alles Fleisch von frisch geschlachtetem Vieh, selbst

dem Geflügel, muß erst die thierische Wärme und den rauchenden Dampf verlieren und nicht eher an das Feuer gesetzt werden, als bis es hinreichend mortificirt ist, es bleibt sonst an und für sich selbst, nicht nur zähe, hart und schwer verdaulich, sondern siedet auch keine gute Suppe, auf die wir hier unser Hauptaugenmerk zu richten haben. Die Zeit: wie lange eine Fleischart mortificiren, das heißt hängen oder liegen muß, ehe es schmackhaft zubereitet, ohne üble Folgen genossen werden und eine gute Suppe geben kann, beruht auf dem Grade der Laugenhaftigkeit oder der Neigung, die es zur faulen Gährung hat, und auf verschiedenen äußeren Umständen, durch welche diese mehr oder weniger beschleuniget wird.

Demnach läßt sich unmöglich für jedes Klima und jede Witterung, eine gleiche Dauer der Mortification annehmen, je heißer der Erdstrich ist, um so weniger hält sich das Fleisch und um so eher muß es genossen werden. Im Sommer bey schwülen Tagen und bey Gewitterluft, ist ohne guten Eiskeller, oft ein Tag, bei kleineren Thiergattungen, namentlich Geflügel, oft nur ein halber hinreichend, das Fleisch faul und dadurch ungesund zu machen. In kalten Ländern oder bei strenger Winterkälte, kann das Fleisch länger hängen oder liegen und später ohne Nachtheil gespeist werden.

Wir bedingen mithin für Krankensuppen ein Fleisch, das weder zu frisch, noch schon zu lange eingeschlachtet ist, und in dieser letzten Eigenschaft bereits zu *oblatae* — *venia sit verbo* — anfängt.

Alles aus der Bank kommende Fleisch, mag man zwar wohl waschen, es aber nie im Wasser einige Zeit liegen lassen, wodurch die besten Säfte verloren gehen. Man setze es mit kaltem, reinem, wo möglich weichem Wasser zu, worin es schmackhafter und mürber, als im gewöhnlichen Brunnenwasser wird, und schöpfe, sobald es zu kochen anfängt, nach und nach den Schaum rein ab. — Erst wenn dieser ganz beseitigt ist, lege man das Grüne — Petersilie, Louch und ein Häuptchen Wälschkohl — nebst dem Wurzelwerke — gelbe Rüben, Sellerie, Kohlrabie — dazu und verhüte das starke Kochen, weil eine Suppe, die von reiner, schöner Farbe und gutem Geschmack seyn soll, nur langsam kochen, nicht zu stark verdünsten, und gar nicht nachgefüllet seyn darf. —

Der, besonders in Handwerkskhäusern herrschende Gebrauch, Saffran in die Rindbrühe zu geben, bezweckt weiter nichts, als einer schlechten, trüben Suppe, ein etwas appetittlicheres Ansehen zu verschaffen.

Um die, in jeder ordentlichen Küche stets im Vorrath zu haltende Bouillon, vor dem Sauerwerden zu

sichern, muß man die, zur Suppe bestimmte Fleischbrühe erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten salzen.

Für eine gute Suppe ist das magere Fleisch dem fetten vorzuziehen. Das richtigste Verhältniß auf ein Stück von vier bis fünf Pfund, sind fünf bis sechs Maß Wasser. Siedet man vom Geflügel, Kalbsbeine und Knochen mit, so muß auch der Topf im Verhältnisse größer seyn.

Hat das Fleisch zwey Stunden, stets wohl zugedeckt, langsam fortgesotten, so kann man das Fett davon abschöpfen, das nie mahlts, am wenigsten aber für Kranke, eine Suppe gut und kräftig macht.

Es dürfte wohl nicht am unrechten Orte seyn, hier ein paar Worte über die Anwendung der Gewürze und Festigkeiten bei den Speisen überhaupt, mit einfließen zu lassen.

Der Hauptzweck aller Gewürze, deren man sich bey den Speisen bedient, ist: theils die Verdauung derselben zu befördern, theils aber auch, uns die Genüsse schmackhafter zu machen und ihnen das fade, sehr bald Ekel Erregende zu benehmen, was ganz ungewürzte Speisen an sich haben müßten.

Unter allen Gewürzen, deren man sich in unsern Küchen, nur zu oft ohne richtige Wahl des Homogenen und fast stets in zu großem Maße bedient, gebührt

unstreitig dem Salze der erste Rang, denn ohne Salz und ohne irgend eine Fettigkeit — dieselbe bestehe nun in Butter, Rinds- oder Schweinschmalz, Olivenöhl oder den vom Fleisch abgeschöpften Fette — würde man nur wenige Speisen unserm Gaumen anpassen können, überdieß haben beyde das Verdienst, daß sie die Speisen mürber machen, mithin zur leichteren Verdauung gewissermaßen vorbereiten.

Allein, wie überall, ist auch hier jedes Übermaß schädlich, und dieß tritt sogleich ein, wenn man nicht bey der, sehr leicht zu treffenden Dosis stehen bleibt, die allein zur Erreichung jenes guten Zweckes hinlänglich ist.

So bedarf allerdings fettes Fleisch, weit mehr Salz als mageres, um ihm den widerlichen Geschmack zu benehmen; auch bedarf erstes bey der Zubereitung weiter keiner Fettigkeit. Dagegen enthält alles Wildpret schon von Natur aus, mehr Salztheile in sich, als zahmes Fleisch, es würde demnach völlig übersalzen werden, wenn man im Salzen nicht den nöthigen Unterschied zu treffen wüßte.

Jedoch wird in unsern Küchen, noch immer mit dem Salze der mindeste Mißbrauch getrieben, weit gegründetere Ursache haben wir, uns über die zu verschwenderische Anwendung ausländischer Gewürze und aller Fettigkeiten zu beklagen, weil sie schon den gesunden

Zustand sehr vieler Menschen, auf eine gefährliche Art beeinträchtigen; — die Hauptursachen so mancher lebenslänglichen Leiden oder wohl auch schnell hinrassender Krankheiten werden, und daher vorzüglich in der Zubereitung der Speisen für Kranke und Genesende, wenigstens eine eben so große Vorsicht heischen sollten, als der Verkehr mit was immer für tödtlichen Giftwaaren.

Man hat in neuern Zeiten verschiedene Vorschläge gemacht, die fremden, uns aus Ost- und Westindien zugeführten Gewürze, durch einheimische ganz zu verdrängen und nennt für diesen Zweck: Salbei, Thymian, Majoran, Schalotten, Wacholderbeeren, Kimmel, Koriander, Anies, Fenchel, Saffran, Quendel, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Basilicum, Pfefferkraut, Döll, Paprika u. u.

Es gibt wohl keine Haushaltung, in der man diese einheimischen Wurzeln nicht kennt und in vielerley Fällen von ihnen Gebrauch macht, wo dann die ausländischen Wurzeln füglich wegbleiben können; allein ob diese vaterländischen Säuren und Kräuter, die ihrer medizinischen Kraft wegen, von der Homöopathie eben so unbedingt, als alle ausländischen Gewürze verwor-

fen werden, den schon zu sehr verwöhnten Gaumen zuzusagen? ist eine Frage, die sich schwer bejahen läßt.

Einfachheit ist die vorzüglichste diätetische Regel, sowohl in Hinsicht der Auswahl und Zubereitung, als in dem Genusse der Speisen; eine Regel, die uns die Natur überall, am deutlichsten aber bey den, nach ihren unverfälschten Gesezen lebenden Thieren vorzeichnet.

Eine einfache Speise kann in Hinsicht der Natur ihrer Zusammensetzung und der hierauf sich gründenden Nahrungsfähigkeit und Verdaulichkeit, leicht und vollkommen beurtheilt werden; überdieß läßt sie selten, wegen ihres gleichförmigen Reizes, eine Überladung zu und wird um so schneller und vollkommener aufgeschlossen, was begreiflich auch den Assimilations-Prozeß vereinfacht und abkürzt.

Zusammengesetzte Speisen entstehen eigentlich dadurch, daß mehrere Stoffe bey ihrer Bereitung angewendet wurden. Eine andere Art von Zusammensetzung findet bey dem Genusse mehrerer Speisen bey einer Mahlzeit statt, man könnte diese Art von Zusammensetzung, vielleicht bezeichnender »Vermischung« nennen?

Beide Arten von Zusammensetzungen, haben das Nachtheilige, daß man den gehörigen Grad der Nahrungsfähigkeit und Verdaulichkeit nicht so leicht mehr

beurtheilen kann; — daß vielleicht nachtheilige Vermischungsabänderungen und Zersetzungen vor sich gehen, die nur sehr schwer erkannt und bestimmt werden können, — daß der Reiz von verschiedenen Stoffen, ungleich mehr zur Überfüllung anlockt, als der homogene Reiz einer einfachen oder ungekünstelten Speise. — Es ist daher eine gewöhnliche, diätetische Sünde unserer Tage, durch die sonderbarsten Gemische und durch eine Reihe von mancherley Speisen, unsere Geschmacksnerven in einem steten Taumel von wechselnden angenehmen Eindrücken zu versetzen, um ja gewiß zu dem Ziele einer tödtenden Überladung zu kommen und jede Energie des Geistes und des Körpers, recht frühe durch Wöllerey zu vernichten.

Nr. 1.

Kraftsuppe.

Die Vorschrift zur Bereitung der Kraftsuppen, findet man in jedem Kochbuche. Die Hauptsache beruhet darauf, daß man eine große Menge Fleisch in wenig Wasser zusetzet und langsam und anhaltend siedet.

Man verfährt am Besten, wenn man das Fleisch in mehrere kleine Stücke zerschneidet, und einige zerhackte Knochen darunter nimmt. Nachdem das Fleisch

lange genug gesotten und aller Saft herausgezogen worden ist, wird es durch ein Tuch gepreßt, und von der durchgelaufenen Brühe das Fett nach einiger Zeit abgeschöpft. Um diesen Suppen einen angenehmeren Geschmack und nach Belieben auch medizinische Kräfte mitzutheilen, kann man allerhand Kräuter und Wurzeln mitsieden lassen, auch Gewürze hinzusetzen.

Diese Suppen enthalten zwar den thierischen Nahrungstoff in der concentrirtesten Form; allein sie sind doch dieserhalb noch nicht das angemessenste Nahrungsmittel aller geschwächten und Nahrung bedürftiger Kranken. Sie sind schwer zu verdauen, erfordern daher schon einen guten Magen, und dürfen nur Kaffeetassenweise, öfters noch mit Wasser verdünnt, mit Genehmigung des Arztes genossen werden, der sie zuweilen noch durch Gewürze schärfen läßt.

Es folgen nun einige besondere Vorschriften zu Gallerten, welche im Grunde nichts anderes sind, als solche nur noch mehr eingedickte Kraftsuppen, und von denen in Ansehung der Verdaulichkeit das eben Gesagte gilt. — Es ist aber nöthig, mehrere Arten derselben zu kennen, da bey anhaltendem Gebrauche, der Patient öfters einer Speise überdrüssig wird, und man daher zu einer anderen, jedoch ähnlichen Speise seine Zuflucht nehmen muß. Denn dasjenige Nahrungsmittel, welches

von dem Kranken mit allzugroßem Widerwillen und Ekel
genossen wird, kann unmöglich gut gedeihen.

Nr. 2.

Suppe von Nepphühnern für Kranke.

Ein gebratenes Nepphuhn, das jedoch gar nicht ge-
spiect seyn darf, hacke klein zusammen, stoße es so-
dann, wenn es kalt ist, recht fein, thue es in einen rei-
nen Hafen, gieße gute Hühnersuppe und ein wenig
Wasser daran, lasse es langsam sieden, und wenn es genug
gesotten ist, so treibe es durch, würze es mit Muskatblüthe,
lasse es noch ein wenig aufkochen, und richte es mit ge-
bäheten Semmelschnitten an.

Nr. 3.

Trockene Fleischbrühe, Potage-Ruchen, Fleischbrühe-Lä-
felfchen, Tablettes de Jus de viande, Bouillon en
poche, Bouillon sec.

Man nimme zwölf Pfund saftiges, aber nicht zu
fettes Rindfleisch, einen guten, in Stücke gespaltenen
Markknochen, einen Kälberfuß, und zwey alte Hühner,
sammt den, im Mörser gestoßenen Knochen derselben;
ein halbes Quentchen Muskatblüthe, eben so viel wei-

ßen Pfeffer und Ingwer und vier oder fünf Lorbeerblätter; *) gießt darauf so viel Wasser, als zu einer guten, starken Fleischbrühe gewöhnlich erfordert wird. Sodann kocht man alles zusammen, in einem wohlzugedeckten, irdenen Topfe oder Hasen, bey einem gelinden Kohlenfeuer, zwölf Stunden lang, rühret es von Zeit zu Zeit um, und schäumt es ab. Hierauf läßt man die Brühe durch ein härenes Sieb laufen, und preßt das Rückständige in einem reinen, leinenen Tuche wohl aus. Nach dem Erkalten nimmt man das Fett rein ab, setzt die entstandene Gallerte in einem irdenen oder porzellanenen Topfe oder Hasen, auf ein gelindes Kohlenfeuer und läßt die Feuchtigkeit langsam verdampfen, bis die Gallerte gehörig verdickt ist. Man schüttet dieselbe auf eine flache Schüssel und schneidet sie nach dem Erkalten in mehrere kleine, viereckige Stückchen. In einem Backofen, aus dem schon das Brod heraus, und der nicht mehr zu heiß ist, oder noch besser, auf demselben, läßt man diese Täfelchen vollends austrocknen und verwahret

*) Über diese und die Anwendung ähnlicher Gewürze, ist jedoch allemahl noch ausdrücklich des Arztes besondere Zustimmung erforderlich, weil der Gebrauch hitziger Gewürze zur Unzeit, sowohl bey Kranken als bey Reconvallescenten, von höchst nachtheiligen Folgen seyn und oft plözlich die schönsten Hoffnungen baldiger Herstellung ganz vereiteln kann.

ſie dann an einem trockenen Orte zum Gebrauche. Vey dem Trocknen im Backofen, muß man ſich vor dem Verbrennen derſelben in Acht nehmen.

Es gibt noch mehrere Bereitungsarten dieſer trockenen Gallerte, ſie ſind aber bloß darin von der eben angegebenen unterſchieden, daß ſie noch mehr zuſammengeſetzt ſind. Man kann ſie einige Jahre lang, ohne daß ſie ſchimmeln, aufbewahren, und damit an allen Orten, und zu jeder Zeit, beſonders auf Reiſen, die ſtärkſten Kraftbrühen machen. Um eine recht gute Suppe zu bereiten, läßt man gewöhnliche Suppenkräuter und Wurzeln, als: Sellerie, Petersilie, Knoblauch, Kerbel, Sauerampfer und dergleichen, nebst etwas Salz in Waſſer ſieden, und löſet alſdann dieſe Fleiſchbrühe-Tafeln in dem durchgeſeiheten Abſude derſelben auf. Ein Loth ſolcher trockenen Fleiſchbrühe reicht hin, zwey Teller voll guter und kräftiger Suppe zu bereiten, in welcher man überdieß, wenn man will, noch ein Eydotter abſprudeln kann. Dieſe Suppen kann der Arzt ſehr leicht mit arzneyllichen Kräften ſchwängern, indem er ſtatt der gewöhnlichen Suppenkräuter, die, ſeiner Abſicht entſprechenden Wurzeln und Kräuter im Waſſer kochen, und dann in dieſem Abſude die Fleiſchtafeln auflöſen läßt.

Nr. 4.

Fleischgallerte.

Man slicht einen guten Kapaun oder eine alte Henne ab, und rupft dieselbe, ohne sie zuvor mit siedenden Wasser abzubrühen, trocken. Man nimmt hierauf die Gedärme heraus, trocknet sie inwendig gut aus, nimmt das Blutige am Halse weg, und hackt sie mit den Knochen, Leber, Magen und Herz ganz klein. Dieses alles thut man in eine zinnerne Flasche, die ungefähr andert-
halb Maß hält. Man schraube die Flasche fest zu, indem man ein Stückchen reine Leinwand um die Schraube legt, und setze sie in einen Kessel voll Wasser. Dieses Wasser läßt man ungefähr zwey Stunden lang sieden. Alsdann nimmt man die Flasche heraus, und drückt mit einem hölzernen Löffel den Saft aus dem gekochten Fleische wohl aus. Man vermachet die Flasche aufs neue, wie zuvor, und läßt es noch zwey bis drey Stunden lang in dem Kessel voll Wasser kochen. Hernach thut man alles in ein reines, leinenes Tuch, und preßt es stark aus. Dieser zuletzt ausgepreßte Saft, mit dem vorhin ausgedrückten vermischt, gerinnt auf einem porzellanenen Teller zu einer vortrefflichen Gallerte.

Der Kranke genießt davon einen Löffel voll, in einer verhältnißmäßigen Menge siedenden Wassers verdünnt.

Nr. 5.

Gallerte von Schildkröten.

Ein halbes Pfund mageres Kalbfleisch, die Leber, das Herz, das Blut und das Fleisch von einer gewöhnlichen Schildkröte, werden einige Stunden lang, ungefähr in drey Seitel Wasser gekocht, bis es die gehörige Dicke bekommt. Man seihet es durch und läßt es erkalten. — Einen Löffel voll löst man in einer Tasse dünner Fleischbrühe auf, und läßt den Kranken einige Tassen voll trinken.

Aus dem Geschlechte der Schildkröten werden vier Gattungen gegessen, nämlich: die Riesen- oder Seeschildkröte, die Karrettschildkröte, die Flußschildkröte und Schlammschildkröte. Von allen diesen kommt bey uns eigentlich nur die Flußschildkröte, und diese ziemlich selten vor.

Nr. 6.

Gallerte von Krebsen und Schnecken.

Man nimmt dreyßig Krebse und eben so viel Schnecken, reiniget sie wohl, zerstößt sie, und setzt sie mit einem Loth Butter auf ein gelindes Feuer. Alsdann wirft man zwey Klein gehackte Kälberfüße hinzu, und schüttet zwey Maß Wasser darüber. Man läßt alles zusammen

so lange kochen, bis nur noch ein Seitel Brühe übrig bleibt. Alsdann wirft man ein halbes Quentchen gestoßene Muskatblüthe, und eine Handvoll Körbelkraut dazu, läßt es noch einmahl aufsieben, preßt es durch eine starke Leinwand, und setzt es hierauf in den Keller, um es zu einer Gallerte gerinnen zu lassen.

Man gebraucht dieselbe auf die vorhin beschriebene Art, in Fleisch oder Hühnerbrühe aufgelöst.

Von dieser Gallerte kann ein Kranker, der noch gut verdauet, Morgens, Mittags und Abends, jedesmahl zwey Eßlöffel voll, in ungefähr sechs Löffeln voll ungesalzener Hühner- oder Kalbfleischbrühe auflösen und sie trinken; mit diesem Vorrathe kann man vier bis fünf Tage auskommen. Es ist aber dienlich, den Gebrauch ein paar Wochen fortzusetzen, und zu dem Ende muß die Gallerte drey- bis viermahl zubereitet werden.

Der Krebs ist das einzige Insekt, das wir Europäer essen; die gewöhnlichste Art bey uns ist der Flußkrebs, der seinen Aufenthalt in allen Flüssen und süßen Wässern hat. Er kommt aber auch in Landseen und Teichen fort. Man kann ihn sogar in Kellern mit Brennesseln und Ochsenleber lange erhalten, zumahl wenn man ihn zugleich mit Essig und Bier besprengt. Die Milch soll den Geschmack der Krebse am leckerhaftesten machen, wenn man sie damit füttert. Sonst lebt

er von Schnecken, Trübschen, Äfern, ja selbst von seiner eigenen Brut und wird oft einen halben Schuh lang. Die großen, welche Edelkrebse genannt werden, sind schwärzlich oder dunkelbrauner als die anderen, bekommen aber durch das Sieden eine hochrothe oder rothschwärzliche Farbe; die kleinen heißen Steinkrebse und werden durch das Sieden weißlich oder bleichroth.

Der Krebs hat ein hartes, schwer verdauliches, nicht sonderlich nährendes Fleisch; zumahl der sogenannte Edelkrebs; besser ist das eines mittleren Flußkrebse.

Für den wohlschmeckendsten hält man den Bachkrebse, dann den Flußkrebse und zuletzt den Teichkrebse. Nach dieser Stufe der Schmachhaftigkeit, mag sich wohl auch der Grad ihrer Verdaulichkeit richten.

Die mancherley üblischen Zurichtungen, machen Krebse als Speise schwer verdaulich und mithin ungesund, wenn gleich sehr schmackhaft und bisweilen recht nahrhaft. Die beste Krebsbrühe oder Krebsuppe für schwache und kranke Personen, die aber doch kein starkes Fieber haben dürfen, möchte die oben angegebene seyn, wenn der Arzt sonst keine Bedenklichkeiten gegen ihren Genuß hat.

Nr. 7.

Hirschhorn-Gallerte mit Wasser.

Man läßt ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn, in einem gut zugemachten Topfe oder Hafen mit drey Seitel Wasser, vier Stunden lang bey gelindem Feuer kochen, seihet es sodann durch, und läßt es in einem kühlen Orte gerinnen. Damit diese Gallerte schön, hell und klar werde, kann man sie mit einem Eyweiß oder etwas Zitronen- oder Limoniensaft klären.

Nr. 8.

Hirschhorn-Gallerte mit Wein.

Man kocht ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn auf die eben beschriebene Weise mit Wasser, bis es dicklich wird. Man seihet es durch, und klärt es mit dem Weißen von einem Ey. Alsdann thut man ein halbes Pfund feinen weißen Zucker, ein großes Seitel guten alten Wein, und zwey Eßlöffel voll Zitronen- oder Limoniensaft hinzu, und läßt es im Keller erkalten.

Nr. 9.

Hirschhorn-Gallerte mit Mandelmilch, oder
Blanc manger.

Man zerstoßt in einem warm gemachten Mörser, drey Loth abgeschälte, süße Mandeln, und anderthalb

Loth Zucker ganz fein, alsdann gießt man nach und nach ein Seitel, von der unter Nr. 7 beschriebenen Hirschhorn-Gallerte warm hinzu, und schüttet am Ende einen halben Löffel voll Pomeranzenblüth-Wasser daran. Man läßt alles durch ein reines Sieb laufen, und in einem porzellanenen Gefäße an einem kühlen Orte gerinnen. Diese Mischung hat das Ansehen und die Consistenz einer Gallerte, ist aber weiß und undurchsichtig. Übrigens hat diese Speise einen sehr angenehmen Geschmack, darf aber eben so wenig als die vorhergehende, ohne ausdrückliche Erlaubniß des Arztes, besonders in acuten Krankheiten, genommen werden.

Wenn man will, kann man statt der Hirschhorn-Gallerte auch eine mit Kälberfüßen, Hühnern u. dgl. bereitete Fleisch-Gallerte nehmen.

Nr. 10.

Kraftbrühen mit Wein und Gewürz.

Man nimmt einen wohl zerquetschten Kapaun; zwölf Krebse; ein halbes Pfund Weißbrod, das über Nacht in Milch eingeweicht worden ist; kleine Rosinen (Korinthen oder Weinberln) und Pinien, von jedem zwey Loth, rothe Brustbeeren und Sebesten (schwarze Brustbeeren), von jedem zwölf Stück; Feigen vier Stück, Cardomo-

men, Cubeben, Muskatblüthe und Zimmet von jedem ein halbes Loth; Endiviansalat und Lattich, von jedem eine Handvoll; stößt alles klein, thut es in eine große zinnerne Flasche (oder in Ermanglung derselben in einem irdenen oder porzellanenen Topfe, dessen Deckel man aber gut verkleben muß), gießt drey Seitel Wasser und ein Seitel süßen Wein darauf, schraubt die Flasche fest zu, und setzt sie (oder den Topf) in einen Kessel mit Wasser, welches man sechs Stunden lang kochen läßt. Alsdann drückt man alles in der Flasche Enthaltene, durch ein Tuch, schöpft das Fett ab, und läßt die Galle an einem kühlen Orte gerinnen. — Sie wird ebenfalls mit dünner Fleischbrühe oder warmen Wasser verdünnt genossen.

Nr. 11.

Wipernbrühe.

Man nimmt ein junges, nicht zu fettes Huhn, Eichorien, Pimpernelle, Korb- und Lattich, von jedem eine Handvoll, eine in Stücken zerschnittene Wiper; — Kopf, Schweif, die Gedärme und die Haut, welche man abgezogen hat, werden weggeworfen, Herz und Leber aber bleiben dabey. Alles zusammen wird in einer hinlänglichen Menge Wasser gekocht, und hierauf

die Brühe stark ausgedrückt. — Indes haben Vipern und Eidechsen, den früheren Glauben an ihre besondere medizinische Kraft, in unserer Zeit größtentheils verloren.

Nr. 12.

Schneckenbrühe.

Man kocht zwey Loth Graswurzeln, und eben so viel Wurzeln von Pfaffenröhrein, mit einer hinlänglichen Menge Wasser, eine halbe Stunde lang so, daß eine halbe Maß übrig bleibt. Wenn man diesen Absud durchgeseiht hat, werden vier oder fünf gewaschene und zerstoßene Schnecken so lange gekocht, bis sie ganz aufgelöst sind. Nachdem man es abermahls durchgeseiht hat, mischt man vier Loth Rosenhonig, oder ein halbes Seitel frische Milch darunter.

Nr. 13.

Potagekuchen von Schnecken.

Die Schnecken, deren man sich zur Speise bedient, sind die Weinbergs- oder Gartenschnecken. Sie übertreffen alle andern an Größe, indem sie oft so groß wie ein Hühneren werden. Man hält sie auch für die

wohlſchmeckendſten, weil ſie vom Feldkümmel, Polei, Dofen und andern gewürzhafte[n] Kräutern leben, die ihnen einen beſſeren Geſchmack mittheilen. In vielen Gegenden Deutschlands pflegt man die Schnecken auch zu mäſten; man ſammelt ſie nämlich im Sommer und legt in Teichen ordentliche Schneckenberge an, oder hegt ſie in Behältern, die mit Gittern von Eiſendraht bedeckt ſind, worin man ſie ordentlich mäſtet, um ſie für den Winter in der Küche benützen zu können.

Um aber zu allen Zeiten von den Schnecken Gebrauch machen zu können, verwandelt man ſie in einen Brey und trocknet dieſen auf folgende Art:

Man nimmt eine beliebige Menge gefottener, von ihren Häuſern und Unreinigkeiten geſäubert er Schnecken, thut ſie in einen Sack von ſtarker Leinwand und preßt ſie aus. Zu jedem Pfunde dieſer gallertartigen Brühe, ſetzt man dann vier Loth gepulvertes, arabiſches Gummi und acht Loth geſtoßenen weißen Zucker, miſcht alles ſorgfältig untereinander und raucht es bey gelinden Feuer ſo weit ab, bis die Maſſe nicht mehr an den Händen kleben bleibt, macht dann Täfelchen daraus, beſtreut ſie mit Stärkemehl, damit ſie nicht an das Papier kleben, trocknet ſie bey gelinder Wärme und verwahrt ſie an einen trockenen Orte.

Dieſe Täfelchen kann man ebenfalls zu Suppen,

Saugen, Geleen und dergleichen brauchen; Kranke aber, alle Morgen ein bis zwey Loth kauen und verschlucken oder in Milch, Fleischbrühe, Kräutertränken aufgelöst, trinken lassen.

Auf diese Art zubereitete Schnecken genossen, sind gewiß sehr leicht verdunlich und nahrhaft und keineswegs mit den gebratenen, gebackenen oder gefüllten Schnecken und andern auch dem stärksten Magen nachtheiligen Zurichtungen derselben, zu vergleichen.

Nr. 14.

Noch eine Kraftsuppe für Kranke.

Man siedet in einer halben Maß Wasser, ein halbgebratenes altes Huhn, das man sodann klein gehackt hat, gibt ein Viertel Pfund geschälte, süße gestoßene Mandeln nebst etwas Zimmt dazu. Nach dem Kochen seihet man die Brühe durch ein Haarsieb über gebähte Semmelschnitten.

Nr. 15.

Stärkende Suppe für Genesende.

Man treibt ein, nur wenig hartgesottenes (kerne weiches) Ey, entweder mit Wein, Zucker und Zimmt oder mit Fleischbrühe, in die man etwas weniges Muska-

tenblüthe gegeben hat, durch. Von dieser über gebähtes Milchbrot oder Semmeln angerichteten Suppe gibt man dem Patienten alle Morgen. Das Ey und Gewürz kann auch weggelassen und die, in etwas Wein oder Zitronensäure erweichten Brotschnitten mit dünner Fleischbrühe übergossen werden.

Nr. 16.

Froschbrühe.

Man nimmt dazu bloß die Schenkel von Fröschen, und zwar entweder diese allein, oder mit Hühner-, Kalb- oder Lamm-Fleisch vermischt, setzt auch nach Belieben die gewöhnlichen Suppenkräuter und Wurzeln dazu, kocht es mit einer gehörigen Menge Wasser zu einer Brühe.

Der von so vielen Arten der Frösche eßbare, bey uns zur Speise gewählte, ist der grüne Wasserfrosch, auch Küssing, Marygacker genannt. Er unterscheidet sich von den übrigen dadurch, daß er drei gelbe Streifen über den Rücken hat.

Das Fleisch der Frösche schmeckt bey nahe wie das von jungen Hühnern. Es ist zwar etwas fetter und weicher, doch diese Weichlichkeit mehr angenehm als widrig. Es enthält wenig Gallerte und eben so wenig Laugenhaftigkeit, sein Fleisch und Fett ist zart und fein. Daher

Können Frösche nicht schwer verdaulich seyn, man muß sie im Gegentheil für sehr gesund halten.

Will man die Frösche selbst fangen und dann zubereiten, so schneidet man die Vordertheile und den Rumpfganz ab, zieht die Haut von den Hintertheilen, hackt ihnen die Zehen weg, wässert sie gut aus, salzt sie wohl, kocht, bratet und richtet sie sonst noch verschiedentlich zu.

Gekochte Froschkeulen mit Reis, Gräupchen, Hirse, ingleichen gebratene und friekassirte Froschkeulen mit verschiedenen Saucen wie junge Hühner zugerichtet, so wie auch ein Ragout von Froschkeulen, sind ganz unschädliche Speisen.

Allein die gebackenen Froschkeulen, die Froschcarbonaden, die Froschpotagen, Froschpasteten und jene Zurichtung, welche die Franzosen *de Grenouilles en cerises* (Frösche auf Kirchenart) nennen, sind sehr schwer verdauliche Gerichte.

Nr. 17.

Hühner- oder Kalbfleischbrühe mit Eiern.

Man kocht ein junges Huhn, oder ein halbes Pfund Kalbfleisch mit einer Maß Wasser und den gewöhnlichen Suppenkräutern, ungefähr zwey Stunden lang, setzt alsdann ein Loth Weizenmehl, und eben so viel But-

ter zu, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, und rührt die Brühe mit dem Gelben von zwey Eiern ab.

Nr. 18.

Fleischbrühe für Schwind- und Lungen-
süchtige.

Zwey Pfund zerflopfes Kalbfleisch, und vier Loth reine Gerste, werden zusammen in einem wohl verschlossenen Gefäße, mit zwey Maß Wasser drey Stunden lang gekocht; zuletzt werden noch acht Loth Scorzonewurzeln, eben so viel Lämmerlattich, und ein halbes Pfund gemeinen Lattich hinzu gethan, worauf man es noch eine Viertelstunde lang aufwallen läßt, und sodann durchsiebet.

Diese Brühe wird den Schwind-süchtigen von Boerhave alle zwey Stunden zu einer Tasse voll empfohlen. Wem sie zu nahrhaft und zu dick ist, der kann sie nach Belieben mit warmen Wasser verdünnen.

Nr. 19.

Krebsbrühe mit Wurzeln und Kräutern.

Drey Pfund lebendige, zuvor wohl abgewaschene Krebse, werden eine Stunde lang in drey Maß Wasser gesotten; alsdann nimmt man sie heraus, zer-

stößt sie sammt den Schalen, und kocht sie von neuem vier Stunden lang in dem nähmlichen Wasser, jedoch so, daß man von Zeit zu Zeit etwas Wasser zugießt. Hernach seihet man es durch, thut vier Loth Zuckerwurzeln, acht Loth Haberwurzeln, zwey Loth Ochsenzungenblätter und drey Loth Borretsch hinzu, läßt es noch ein paar Mahl aufsieden, und seihet es durch.

Gleichfalls von Boerhave, und wird wie das Vorhergehende gebraucht.

Nr. 20.

Eine gute Brühe bey Lungenschwüren.

Man nimmt eine wohlgereinigte Kälberlunge, einen Löffel voll Reis, rothe Brustbeeren, schwarze Brustbeeren, große Rosinen, Datteln und Feigen, von jedem zwey Loth, und zwey Borstorfer- oder Maschanzkeräpfel. Nachdem alles wohl gereiniget, gewaschen und klein zerschnitten worden ist, wird es in einer hinlänglichen Menge Wasser einige Stunden lang gekocht, und sodann durchgeseihet.

Man trinkt davon alle zwey Stunden eine oder zwey Tassen voll.

Nr. 21.

Skorbutbrühe.

Man nimmt Böffelkraut, Wachungen, Kresse, Erbraute und Sellerie, von jedem zwey Hände voll; bittere Pomeranzenschalen ein Quentchen, wilden Rübensaamen ein Loth; zwey zerschnittene Kälberherzen; die Schweife und Scheren von einem Duzend Krebsen. Alles zusammen läßt man in einer hinlänglichlichen Menge Wasser kochen, und verbraucht es in zwey Tagen.

Es werden dieser Brühe schleimzertheilende und urintreibende Kräfte zugeschrieben.

Nr. 22.

Fleischsuppe mit einem Ey.

Man sprudelt ein Eydotter in warmer Fleischbrühe ab, thut etwas Muskatblüthe daran, wenn der Magen sie zu vertragen im Stande ist, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an.

Nr. 23.

Fleischsuppe von Habergrüze.

Man kocht eine Hand voll Habergrüze mit einem Stückchen Butter im Wasser, und läßt es ziemlich dick

einkochen. Hierauf rührt man ein gutes Stück Butter daran, gießt hinlänglich Fleischbrühe dazu, salzt es ein wenig, thut ein wenig Muskatblüthe daran, und sprudelt am Ende ein Eydotter darunter.

Die Suppe ist ein herrliches Nahrungsmittel für Schwind- und Lungensüchtige.

Nr. 24.

Kräutersuppe.

Man nimmt die jungen Blätter und Stengel des Lattichs, Endivien, Portulak und Pfaffenröhlein, von jedem eine Handvoll; Sauerampfer eine halbe Hand voll, wäscht sie mit warmen Wasser ab, und preßt das Wasser gelinde aus. Hernach kocht man sie langsam mit dünner Fleischbrühe, thut Butter, Salz und nach Umständen etwas Muskatnuß dazu.

Nr. 25.

Reißwürbe zu kochen.

Man nimmt eine zinnerne Kugel, die oben eine Öffnung hat, und in welche aufs höchste sechs bis acht Loth Reiß gehen. Vor dem jedesmahligen Gebrauche, muß diese Kugel inwendig und auswendig wohl gereinigt werden. Alsdann thut man nur zwey oder vier

Loth Reis hinein, weil er im Kochen stark aufsteigt. Man setzt diese Kugel in den Topf oder Hafen, worin Fleischbrühe kocht, ungefähr zwey Stunden, nachdem sie abgeschäumt ist. Wenn der Reis genug gekocht, und die gehörige Consistenz erlangt hat, nimmt man die Kugel heraus, und man wird den Reis ganz weich finden. Er macht die Fleischbrühe weiß, ohne ihr einen übeln Geruch mitzutheilen. Wenn man keine zinnerne Kugel hat, so kann man den Reis in eine Serviette so einbinden, daß zwey Drittheile leerer Raum bleiben, und dieselbe in den Topf oder Hafen, worin die Fleischbrühe siedet, hängen. Denn die ganze Absicht dieser Bereitungsart gehet dahin, den Reis recht dick zu kochen, und dennoch zu verhüten, daß er nicht anbrenne, welches bey der gewöhnlichen Art, ihn zu kochen, leicht geschieht. Auch wird der, auf die hier vorgeschriebene Art gekochte Reis weicher, und bleibt schöner weiß.

Nr. 26.

Reispanade.

Man zerreibt vier Loth auf die eben beschriebene Weise gekochten Reis, in einer kleinen Schüssel mit dem Löffel, und läßt ihn hierauf in Wasser oder Fleischbrühe kochen, und gibt vor dem Anrichten, nach Erlaubniß des Arztes, ein klein wenig geriebener Muskatnuß darüber.

Nr. 27.

Reisschleim.

Man stößt vier Loth Reis im Mörser zu Pulver, läßt ihn sodann in einer halben Maß Wasser so lange kochen, bis es endlich zu einer klaren Brühe geworden ist, die man ganz heiß durch ein Tuch drückt, und stark auspresst. Sie hat die Consistenz einer Gallerte, man vermischt davon etliche Löffel voll mit warmer Fleischbrühe.

Nr. 28.

Nährende Sulze von Haberkern.

Wässere ein Pfund Haberkern in $1\frac{1}{2}$ Maß Wasser drey Tage lang, gieße alle Tage zweymahl das Wasser davon ab, und wieder frisches daran, den vierten Tag rühre es wohl unter einander und presse es durch ein leinenes Tuch in eine wohl verzinnte Casserole, schneide die Schalen von zwey Pomeranzen und einer Limonie ab, drücke den Saft von beyden in die Sulze, und wirf die Schalen nebst Zucker dazu, lasse alles zusammen eine halbe Stunde kochen, gieße es durch eine Serviette in eine Schale und lasse es kalt werden. Rückfichtlich der Pomeranzen- und Limonienschalen bedarf es jedoch zuvor einer ausdrücklichen Billigung des Arztes.

Nr. 29.

Brotgallerte.

Sechszehn Loth Weißbrot werden eine Stunde lang in drey Seitel Wasser gekocht und durchgeseiht. Das Durchgelaufene lasse man über gelindem Feuer so lange verdampfen, bis es dicklich wird, dann erkalten.

Aus dieser Brotgallerte kann man mit Milch, Fleischbrühe, Wein oder Bier, nach Umständen verschiedene wohlschmeckende Sulzen bereiten.

Nr. 30.

Brot suppe.

Man zerstößt drey Loth harten Zwieback oder zerreibt eben so viel derbes und altbackenes Roggenbrot, kocht es mit einem großen Seitel Wasser, und sezet dieser Mischung den Saft von einer Limonie und drey Loth Zucker zu.

Oder:

Man kocht die geriebene Brotrinde in zwey Theilen Wasser und einem Theile Wein, und thut hernach etwas Zucker und Kümmel hinzu.

Oder:

Man kocht vier Loth Zwieback in einem großen Seitel Wasser, bis der Zwieback hinlänglich erweicht ist,

thut zwey bis drey Eßlöffel voll Wein und ein halbes Loth Zucker, den man mit einem Eydotter abrührt, hinzu.

Dieß ist eine angenehmschmeckende, nährende und leicht zu verdauende Speise.

Nr. 31.

Gerstenschleim.

Man läßt gewaschene Gerstengraupe (gerollte Gerste) in einem irdenen Gefäße, sechs bis sieben Stunden lang im Wasser kochen, bis sie zu einem dünnen Brey geworden sind. Diesen Brey kann man mit warmen Wasser verdünnen, und durch einen Zusatz von Limoniensaft und Zucker angenehm machen.

Auf eben diese Art kann man auch Habers Schleim bereiten.

Nr. 32.

Wassersuppe.

Man kocht vier Loth Weißbrot mit einem großen Seitel Wasser, setzt dieser Mischung etwas Petersilie, Portulak, Boretsch, gelbe Rüben und Salz zu, und seihet es durch.

Nr. 33.

Milchpanade.

Man nimmt zerstoßenen Zwieback oder feines weißes Brot, das auf dem Reibeisen gerieben worden ist, kocht es eine halbe bis drey viertel Stunden lang mit Wasser, bis es ganz dick wird, und verdünnt er hernach mit warmer Milch.

Dies ist besonders eine gute Nahrung für kleine Kinder, und weit zuträglicher als der Mehlbrey.

Nr. 34.

Trinkpanade.

Man reibt weißes Brot auf dem Reibeisen, gießt siedende Fleischbrühe darüber, und läßt es eine Viertelstunde lang, unter beständigem Sprudeln kochen. Am Ende wirft man ein klein wenig Muskatblüthe dazu. Auch kann man, wenn es nährender seyn soll, ein Eydotter daran rühren.

Nr. 35.

Weinsuppe.

Ein halbes Seitel Wein und eben so viel Wasser, eine hinlängliche Menge Zucker und etwas ganzen Zim-

met oder Muskatblüthe, werden mit einander gesotten, Alsdann rührt man zwey Eydotter gut ab, schüttet nach und nach den siedenden Wein unter beständigem Sprudeln dazu, gießt diese Suppe über gebähete Semmelschnitten und genießt sie nach Anordnung des Arztes.

Nr. 36.

Biersuppe.

Man läßt ein Seitel Bier mit einer hinlänglichen Menge Zucker und einem Stück Zimmet oder etwas Muskatblüthe sieden. Dann siedet man in einer Pfanne ein halbes Seitel Milch, schlägt in einem Topf oder Hasen drey Eydotter durch einander, gießt nach und nach unter beständigem Sprudeln die Milch und endlich das Bier hinzu.

Nr. 37.

Buttermilchsuppe.

Man kocht ein großes Seitel Buttermilch mit vier Loth geriebenem Roggenbrot, drey Loth Korinthen, und zwey Loth Zucker.

Nr. 38.

Milchsuppe.

Sie wird aus zwey Loth Weißbrot bereitet, welches man mit einem großen Seitel Milch kocht, mit

zwey Eydotter abrührt und mit einem Loth Zucker versüßt.

Nr. 38.

Katharr-Suppe.

Zu einer Maß Wasser nimmt man ein Viertel von einer alten Henne, ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein halbes Pfund mageres Ochsen- oder Rindfleisch, zwey gelbe Rüben, einen Löffel voll Reis, eben so viel Haberkorn, läßt alles bis auf eine halbe Maß einsteden, dann durch ein Tuch durchseihen, und täglich drey Kaffeeteller voll trinken.

Nr. 39.

Krebsuppe.

Man nimmt eine beträchtliche Menge lebendiger Krebse, erstickt sie in kochendem Wasser, stößt sie hernach in einem Mörser, und kocht sie in Kälber- oder Hühnerbrühe mit den gewöhnlichen Suppenkräutern, bis sie roth werden. Dann seihet man die Brühe durch ein leinenes Tuch oder durch ein Sieb, und setzt ein wenig Butter, Salz, und etwas Muskatnuß zu.

Buttersemmelsuppe.

Man nimmt zwey Loth Butter, rührt sie gut ab, mischt zwey Eydotter, einen Eßfel voll Milch, ein wenig Salz und in Würfeln geschnittene Semmel darein; läßt ein wenig frisches Rindfleisch in einem Siegel braun werden, thut diese Mischung hinein, bräunt sie auf beyden Seiten, und läßt diesen Kuchen hernach in Fleischbrühe aufsieden. Jedoch wollen wir bei Krankheiten, die aus dem Magen entspringen, weder zu dieser noch der vorhergehenden Suppe ratzen.

Weichselsuppe.

Man nimmt acht Loth getrocknete oder frische Weichseln, kocht sie mit einem großen Seitel Wasser, drückt den Saft von einer Limonie hinein, siebet sie durch, und versüßt sie mit einem Viertel Pfund Zucker.
