
D.

Erfrischende Getränke.

Nr. 78.

Trinkpanade.

Man reibt weißes Brot auf dem Reibeisen, gießt siedende Fleischbrühe darüber, und läßt es eine Viertel Stunde 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. 79.

Wasserkalteschale.

Nicht Loth fein geriebenes Schwarzbrot, vier Loth Korinthen, drey Seitel reines und kaltes Brunnenwasser, Limoniensaft, Zucker so viel als zur Versüßung erfordert wird. Man kann auch Wein darunter mischen.

Nr. 80.

Lecksaft mit Eyer und Mandelöl.

Man rührt ein Loth frisch ausgepresstes Mandelöl mit einem Eydotter gut ab, und vermischt zwey Loth von irgend einem Zuckersaft wohl damit. Der Kranke nimmt ihn Theelöffel voll.

Nr. 81.

Hoppelpoppel.

Man zerreibt das Gelbe von zwey Eiern mit etwas Zucker, und gießt eine Tasse heißes Wasser dazu, nebst einen oder zwey Löffel voll Kirschgeist, Rhum oder Branntwein, und läßt es warm trinken.

Nr. 82.

Saleptranke.

Man rührt zwey Quentchen fein gepulverte Salepwurzel mit ein paar Löffel voll kaltem Wasser gleich ab, — wie eine Stärke — gießt alsdann eine halbe Maß kochendes Wasser, oder Fleischbrühe, oder Milch hinzu, und läßt es noch eine Viertelstunde am Feuer kochen. Unter den mit Wasser gekochten, kann man einige Loth Eibisch-Syrup mischen.

Nr. 83.

Mandelmilch.

Man nimmt zwey Loth geschälte, süße Mandeln, zerstößt sie in einem Mörser, schüttet nach und nach ein halbes Seitel Wasser dazu, seihet es durch. Die auf dem Tuche zurückgebliebenen Mandeln, stößt man noch einmahl, gießt noch ein halbes Seitel Wasser hinzu, und seihet es abermahl durch. Zu der durchgeseihenen Milch mischt man ein, oder andert halb Loth Zucker. —

Wenn diese Mandelmilch dem Arzte noch zu dick scheint, so kann sie mit noch mehr Wasser verdünnt werden.

Nr. 84.

Süße Molken oder Käsesser.

Man läßt eine Maß frisch gemolkene Milch in einem silbernen, zinnernen oder irdenen Gefäße, unter beständigem Umrühren, so lange über einem gelinden Feuer kochen, bis die Feuchtigkeit alle verdampft ist, und bloß ein trockenes Pulver zurückbleibt. Auf dieses rückständige Pulver, gießt man eine Maß Wasser, läßt dasselbe unter Umrühren einige Mahle aufkochen, und seihet es durch. Das Durchgelaßene sind die süßen Molken.

Wem diese Bereitungsart der süßen Molken zu umständlich ist, der kann sie nach Unger auf folgende Art bereiten: Man löset nämlich zwey Loth Milchzucker in einem Seitel siedenden Wasser auf, und so sind die Molken fertig.

Nr. 85.

Gemeine oder mit Säuren bereitete
Molken.

Man setzt eine Maß frisch gemolkener oder auch schon abgerahmter Milch, über das Feuer und wenn sie eben zu kochen anfängt, so wirft man unter beständigem Umrühren nach und nach, so viel präparirten Weinstein hinein, bis sich der käßige Theil ganz abgesondert hat; man wird ungefähr ein Loth brauchen, doch muß man nicht zu viel nehmen, weil sonst die Molken einen sauren Geschmack bekommen. Alsdann seihet man sie durch. Die durchgelaufenen Molken sind noch etwas weißlich und trübe, welche man, so wie sie sind, trinken kann. Sollen sie aber ganz wasserhelle seyn, so schlägt man das Weiße von einigen Eiern zu Schaum, vermischt es mit den Molken, peitscht es wohl durcheinander, und läßt es auf dem Feuer noch einmahl schnell aufkochen, filtrirt hierauf die Molken durch Fließ-

papier, die dann wasserhell sind, und eine weingelbe Farbe haben.

Auf gleiche Art bereitet man Molken mit Limoniensaft, Weinessig u. s. w. nur daß man statt präparirtem Weinstein, Limoniensaft, Essig u. s. w. nimmt.

Nr. 86.

Molken mit Kälbermagen bereitet.

Nachdem der Kälbermagen gewaschen worden ist, macht man ihn etliche Stunden lang, in mit Pfeffer vermischten Essig ein; nachher trocknet man ihn in der Wärme, und hebt ihn auf. Will man damit Molken bereiten, so schneidet man ein Streifchen davon ab, erweicht dasselbe in ein wenig kaltem Wasser, und schüttet es sodann sammt dem Wasser in die, noch nicht gekochte und abgerahmte Milch. Die Milch setzt man nicht übers Feuer, sondern nur in die heiße Asche. Bald nachher zeigt sich aber ein Häutchen, und wenn man dieses zerschneidet, so hat man die schönsten ganz süß schmeckenden Molken.

Nr. 87.

Molken mit Pomeranzen bereitet.

Man nimmt auf ein Seitel Milch eine halbe

Pomeranze, und läßt beydes mit einander kochen; seihet es dann durch.

Nr. 88.

Malztrank.

Man kocht geröstete Gerste oder Malz im Wasser, thut eine geröstete Brotrinde und einige Pomeranzenscheiben hinzu, nebst etwas Wein und Zucker. Dieß ist ein sehr erquickendes, stärkendes und in sehr vielen Krankheiten passendes Getränk.

Nr. 89.

Gerstentränk des Hippokrates.

Zwen Hände voll rohe Gerste, zwey Loth Skorzoner Wurzeln, eben so viel geraspeltes Hirschhorn und ein halbes Loth Eichorien-Wurzeln, werden in zwey Maß Wasser bis auf die Hälfte eingekocht, und durchgeseiht.

Nr. 90.

Zusammengesetzter Gerstentränk.

Man nimmt vier Loth Perlgerste, oder sogenannte Ulmer-Gerste, kocht sie eine halbe Stunde lang mit anderthalb Maß Wasser, seihet sie durch

ein Sieb; thut vier Eßlöffel voll frischen Limoniensaft, zwey Loth Zucker und sechs Loth mit Zucker bereiteten Himbeeren - Saft hinzu.

Nr. 91.

Gerstentrant mit Wein.

Man kocht reine Gerste in Wasser, bis die Gerste aufspringt, seihet sie durch. Man schält sodann das Gelbe von zwey saftigen Limonien ganz fein ab, und legt es bey Seite, zerschneidet alsdann die Limonien, sondert das Weiße oder die innere, zwischen Mark und der Außern gelben Schale befindliche schwammigte Substanz davon ab, wirft dieselbe nebst den Kernen weg; zerquetscht hierauf in einen steinernen Mörser, oder in einer porzellanenen Schale, das Mark der Limonien, gießt drey Seitel Gerstenwasser nach und nach hinzu, am Ende wirft man die zuerst abgeschälten gelben Limonienschalen, und vier Loth geröstetes Weißbrot oder Zwieback dazu, läßt es einige Stunden stehen, seihet es durch, mischt ein halbes Seitel, oder etwas mehr guten alten Wein, und vier Eßlöffel voll mit Zucker bereiteten Maulbeer- oder Himbeersaft darunter.

Nr. 92.

Reiswasser.

Man röstet den Reis nur so viel, daß er gelb werde
siedet ihn dann im Wasser, wirft am Ende ein kleines
Stück Zimmt dazu und seihet es ab.

Nr. 93.

Hirsens-Absub.

Man nimmt Hirse, Korinthen und Feigen, von
jedem ein Loth, stößt die Korinthen, und zerschneidet
die Feigen, kocht alles zusammen eine Stunde lang in
drey Seitel Wasser und seihet es hernach durch.

Nr. 94.

Habertrank.

Underthhalb Pfund guter Haber werden wohl
gereinigt, und einige Male mit Brunnwasser in einem
Siebe abgewaschen. Man nimmt ferner eine gute Hand
voll klein geschnittene, Eichorienwurzeln, kocht diese mit
dem Haber in einem reinen Topfe oder Hafen, mit zehn
Maß Wasser. Nachdem man es bis zur Hälfte hat
einkochen lassen, seihet man es durch, thut zwölf Loth
Zucker hinzu, und läßt es noch einige Male aufkochen.

Alsdann setzt man es in den Keller vier und zwanzig Stunden lang, damit es vollkommen erkalte, und sich gehörig absetze. Man gießt das Klare sodann vorsichtig von dem, auf dem Boden befindlichen Salze ab, füllt es in reine steinerne oder gläserne Gefäße, und verwahrt es zum Trinken. Statt des Zuckers kann man auch gereinigten Honig nehmen.

Nr. 95.

Säuerlicher Habertrank.

Vier Loth gereinigter Haber werden eine halbe Stunde lang in drey Seitel Wasser gekocht, dann durchgeseiht, und hierauf zwey gute Eßlöffel voll Limoniensaft, eben so viel mit Zucker bereiteter Maulbeer- oder Himbeersaft, und ein halber Löffel voll Zimmetwasser hinzugehan.

Oder:

Man nimmt zu dem eben beschriebenen, einfachen Habertrank, ein halbes Seitel guten alten Wein und zwey Löffel voll von irgend einem Zuckerlaß.

Nr. 96.

Zusammengesetzter Apfeltrank.

Zwanzig Loth geschälte Borstorfer oder Maschanz-

ter Apfel, werden mit drey Seitel Wasser in einem zugemachten Topf oder Hasen eine Stunde lang gekocht, dann durch ein Tuch gedrückt; hierzu werden ein Quentchen Muskatnüsse, zwey Loth geriebenes Brot, ein kleines Trinkglas voll guten alten Wein, und Zucker so viel, als zum angenehmen Geschmack nöthig ist, gemischt.

Nr. 97.

Trank von schwarzen Kirschen.

Vier Loth gedörnte schwarze Kirschen werden zerstoßen und mit einer Maß Wasser eine Viertelstunde lang gekocht, am Ende wirft man eine halbe, in Scheiben geschnittene Limonie hinzu, seihet es durch und vermischt vier Loth mit Zucker bereiteten sauren Kirschensaft oder Maulbeersaft hinzu. — Um diesen Trank noch kräftiger zu machen, kann man zugleich mit den Kirschen eine gebähte Brotrinde kochen lassen.

Nr. 98.

Trank von Rosinen.

Man nimmt Rosinen (Zibeben) aus denen die Körner genommen worden sind, vier Loth; kocht sie in drey Seitel Wasser bis nur zwey Seitel zurückbleiben, thut alsdann ein Quentchen geraspelttes Süßholz hinzu, und

läßt es hierauf in einem zugedeckten Gefäße zwey Stunden lang stehen; seihet es ab.

Nr. 99.

Limona del.

Man klopft eine saftige Limonie recht weich, schneidet sie von einander, drückt den Saft davon in ein Seitel Wasser, und mischt so viel Zucker hinzu, als zum angenehmen Geschmack nöthig ist.

Nr. 100.

Kry stallwasser.

Man läßt ein Loth präparirten Weinstein in anderthalb Maß Wasser, eine halbe Stunde lang sieden, thut eine zerschnittene Limonie mit 5 Loth Zucker hinzu, und seihet es durch.

Nr. 101.

Stärkendes Getränk.

Eine halbe Maß Wasser wird mit zwey Loth Weingeist vermischt, und dazu werden drey oder vier Löffel voll, von irgend einem Zuckersaft gethan.

Oder:

Man gießt unter ein Glas voll Brunnenwasser,

ein kleines Liqueur - Gläschen voll guten Rosoglio. Dieses Getränk ist sehr durststillend.

Nr. 102.

Abgeglühter Wein oder Glühwein.

Man kocht drey Seitel guten alten Wein mit einem halben Quentchen Zimmet, eben so viel Gewürznägelein, Muskatblüthe, Kardamomen und $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker; seihet es durch.

Nr. 103.

Wein mit Eyern.

Man mischt zwey Eyerdotter mit zwey Eßlöffel voll rothem Wein und zwey Eßlöffel voll fein gestossenem Zucker, und läßt es den Kranken Theelöffelvollweise nehmen.

Nr. 104.

Mandelmilch-Essenz.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pf. süße und $\frac{1}{4}$ Pf. bittere Mandeln, zieht die Schalen davon ab und stoßt sie auf die gewöhnliche Art in einem reinen Mörser zu einem Teig, schüttet 3 Seitel Wasser dazu und läßt diese Mandelmilch, mit 4 Pf. Hutzucker über Feuer einmahl aufkochen,

nimmt es vom Feuer weg, rührt sie bis zum Erkalten öfters leicht mit einem Kochlöffel herum, seihet sie dann durch einen Flanell, und mischt 4 Loth Pomeranzenblüth - Wasser darunter. Man verwahret diesen Syrup an einem kühlen Orte in wohlverstopften Flaschen, und rüttelt dieselben von Zeit zu Zeit um.

Oder:

Man kann diesen Syrup auch auf folgende Art bereiten. Man läßt dem Zucker ungefähr in einem Seitel Wasser über dem Feuer zergehen, schäumt ihn ab, und kocht ihn so lange, bis er recht starke Fäden zieht, mischt alsdann die Mandelmilch, und nach dem Erkalten das Pomeranzenblüth - Wasser hinzu.

Mit einem Löffel voll von diesem Syrup unter ein Glas Wasser gemischt, kann man auf der Stelle Mandelmilch bereiten.

Nr. 105.

Limonade - Essenz.

Man läßt ein Seitel frisch ausgepreßten Limonien saft mit $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker einmahl aufkochen, seihet ihn durch ein Stück Flanell, und hebt ihn in gläsernen Flaschen zum Gebrauche auf.

Ein oder zwey Löffel voll unter ein Glas Wasser gemischt, geben eine gute Limonade.

Nr. 106.

Weichseln für Kranke.

Nimm ein Glas von einer Größe zu 6 bis 7 Pf. Weichseln, rupfe sie von den Stengeln, vermische sie mit zwey Pf. zerriebenen Zucker, und fülle sie in das Glas, dann binde $\frac{1}{2}$ Loth Nägerln und $\frac{1}{2}$ Loth nicht gar zu fein gestoßenen Zimmet in ein Tüchel, und lege es oben auf die Weichseln. Alsdann wird das Glas mit aller möglichen Sorgfalt verbunden, alle zwey oder drey Tage wohl unter einander gerüttelt, und nach drey Wochen kann man Gebrauch davon machen, und dem Kranken, wenn es der Arzt erlaubt, davon geben.

Nr. 107.

Einfache Bröttisane.

Sechzehn Loth Weißbrot werden in einem wohl verschlossenen irdenen Topf oder Hafen mit drey Seitel Wasser eine Stunde lang gekocht. Hernach gießt man wieder so viel Wasser hinzu, als durch das Kochen verloren gegangen ist, und seihet es durch.

Nr. 108.

Zusammengesetzte Bröttisane.

Zu der eben beschriebenen einfachen Bröttisane, mischt man drey Eßlöffel voll Limoniensaft, einen Eßlöffel voll Zimmetwasser, ein Seitel guten alten Wein, und gestoßenen Zucker so viel, daß es angenehm süß wird. Um dieses stärkende Getränke noch nährender zu machen, kann man auch ein Eydotter darunter rühren.

Nr. 109.

Röhren- oder gelber Rübensaft.

Man kocht die abgeschabten gelben Rüben in einer gehörigen Menge Wasser, bis sie weich sind. Alsdann gießt man das Wasser ab. Hierauf drückt man den Saft aus den gekochten Rüben stark aus, und kocht diesen ausgepreßten Saft bis zur Dicke des Honigs. Er sieht braun aus, fast wie der holländische Syrup, und schmeckt sehr angenehm.

Nr. 110.

Sauerhonig.

Man läßt ein Pfund Honig über dem Feuer aufkochen, schäumt ihn sodann gut ab, gießt ein halbes

Pfund recht scharfen Essig hinzu, und läßt es mit einander noch einmahl über dem Feuer aufwallen, und sodann durch ein wollenes Tuch (Flanell) laufen.

Dieser Sauerhonig wird zuweilen für sich allein, häufiger aber noch unter die Getränke des Kranken von dem Arzte verordnet.

Nr. 111.

Himbeersaft mit Zucker.

Man zerquetscht eine beliebige Menge reifer Himbeeren und preßt den Saft aus. Zu einem jeden Seitel von diesem Saft, nimmt man $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker. Man läßt den Saft mit dem Zucker nur einen einzigen Ball aufkochen, und dann durch Flanell laufen. Nach dem Erkalten füllt man ihn in Flaschen.

Dieser Saft gibt mit Wasser vermischt, ein sehr angenehmes, kühlendes Getränk. Auch kann man zuvor einige Tropfen Vitriolspiritus oder von Hallers sauerem Elixire unter das Wasser tröpfeln, wodurch es angenehm säuerlich wird.

Auf eben diese Art bereitet man den Maulbeersaft, Kirschensaft, Johannisbeersaft und andere.

Nr. 112.

Himbeeren-Syrup mit Essig.

Man gießt auf eine Maß reife, zerquetschte Himbeeren ein Seitel recht scharfen Weinessig, läßt es zusammen, vier und zwanzig Stunden an einem kühlen Orte stehen, preßt den Saft alsdann aus, und nimmt auf jedes Seitel Saft $\frac{7}{4}$ Pf. Zucker. Läßt ihn einmahl aufsieden, durch Flanell laufen, und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen.

Nr. 113.

Maulbeeren-Sulze.

Man nimmt von dem frisch ausgepreßten Saft der Maulbeeren, zwey Maß, Zucker 1 Pf., läßt es so lange mit einander kochen, bis es die Dicke eines Muses oder einer Sulze bekommt.

Nr. 114.

Limonien-Scheiben in Zucker.

Man schneidet eine Limonie in ganz dünne Scheib-

chen, schält die weiße und gelbe Schale davon ab, nimmt die Kerne heraus und legt die Scheibchen in einer Tasse neben einander, streuet gestoßenen Zucker darauf, legt dann die übrigen Scheibchen darauf, und bestreuet sie abermahls mit Zucker. Ein solches Scheibchen nimmt der Patient zuweilen auf die Zunge, wodurch er sehr erquicket wird.

Nr. 115.

Gelee von Johannisbeeren, ohne zu kochen.

Man drückt durch eine Serviette den Saft von Johannisbeeren und wiegt denselben; zu einem jeden Pfl. Saft, thut man eben so viel feingeriebenen Zucker darunter, rührt ihn immer nach der rechten Seite herum, und fährt damit noch drey völlige Stunden fort; dann gießt man ihn in kleine Büchsen oder Gläser, und setzt den Saft im Keller, in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Den andern Tag wird die Gelee erstarrt seyn, wenn es gut und richtig gemacht ist, zeigt sich die Gelee nicht erstarrt, so würde es als ein Beweis anzusehen seyn, daß nicht immer nach der rechten Seite gerührt worden wäre, und in diesem Falle sieht man sich gezwungen, die Gelee auszuleeren und aufs Neue so lange zu

kothen, bis auf einem zinnernen Teller ein herabfallender Tropfen stehen bleibt, dann gießt man sie in kleine Büchsen, schneidet den andern Tag runde Blätter von weißem Papier, so groß als die Öffnungen der Gläser sind, worin die Gelee befindlich, schmelzt weißes Wachs, zieht die Blätter hindurch, und bedeckt die Gelee damit, bindet aber noch anderes Papier oben darüber.