
Nro. 1.

Kraftsuppe.

Die Vorschrift zu Bereitung von Kraftsuppen, findet man in jedem Kochbuche. Die Hauptsache beruhet darauf, daß man eine große Menge Fleisch in wenig Wasser kalt 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 medicinische Kräfte mitzutheilen, kann man allerhand Kräuter und Wurzeln mitkochen 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 dann zuweilen noch durch Gewürze schärfer 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 eine Speise überdrüssig wird, und man daher zu einer anderen, jedoch ähnlichen, seine Zuflucht nehmen muß. Denn dasjenige Nahrungsmittel, welches von dem Kranken mit allzugroßem Widerwillen und Ekel genossen wird, kann unmöglich gut gedeihen.

Nro. 2.

Suppe von Rebhühnern, für
Kranke.

Ein gebratenes Rebhuhn hacke klein zusammen, stoße es sodann, wenn es kalt ist, recht fein, thue es in einen reinen 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 gebäheten Semmelschnitten an.

Nro. 3.

Trockene Fleischbrühe. Potage, Kuchen. Fleischbrühe = Täfelchen. *Tablettes de Jus de viande. Bouillon en poche.*

Bouillon sec.

Man nimmt zwölf Pfund saftiges, aber nicht zu fettes Rindfleisch; einen guten, in Stücke zerspaltenen Markknochen, einen Kälberfuß, und zwey alte Hühner, sammt den im Mörser gestoßenen Knochen derselben; ein halbes Quentchen Muskatblüthe, eben so viel weißen Pfeffer und Ingber, und vier oder fünf Lorbeerblätter; gießt darauf so viel Wasser, als zu einer guten, starken Fleischbrühe gewöhnlich erfordert wird. Sodann kocht man al-

les zusammen in einem wohlzugedeckten irdenen Topfe oder Hafen, 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 Hafen 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, viereckigte 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 sie dann an einem tro-

ckenen Orte zum Gebrauche. Bey dem Trocknen im Backofen muß man sich für dem Verbrennen derselben in Acht nehmen.

Es gibt noch mehrere Bereitungsarten dieser trockenen Gallerte, sie sind aber bloß darin von der eben angegebenen verschieden, 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 kochen, und löset alsdann diese Fleischbrühe-Tafeln in dem durchgeseihten Absude derselben auf. Ein Loth solcher trockenen Fleischbrühe reicht hin, zwey Teller voll gute und kräftige Suppe zu be-

reifen, in welcher man überdieß, wenn man will, noch ein Eydotter absprüdeln kann. Diese Suppen kann der Arzt sehr leicht mit arzeneylichen Kräften schwängern, indem er statt der gewöhnlichen Suppenkräuter, die seiner Absicht entsprechenden Wurzeln und Kräuter in Wasser kochen, und dann in diesem Absude die Fleischstücke auflösen läßt.

Nro. 4.

Fleischgallerte.

Man sicht einen guten Kapaunen oder eine alte Henne ab, und rupft dieselbe, ohne sie zuvor mit siedendem 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 anderthalb Maas hält. Man schraube die Flasche fest zu, indem man ein Stückchen reine Leinwand um die Schraube legt, und setzt 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 vermacht 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 hinlänglichen Menge Wasser verdünnt.

Nro. 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 Brühe auf, und läßt den Kranken einige Tassen voll trinken.

Nro. 6.

Gallerte von Krebsen und Schnecken.

Man nimmt dreyßig Krebse, und eben so viel Schnecken, reiniget sie wohl, zerstoßt sie, und setzt sie mit einem Loth frischer Butter auf ein gelindes Feuer. Als-

dann wirft man zwey klein gehackte Kälberfüße hinzu , und schüttet zwey Maas 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 Hand voll Körbelkraut dazu , läßt es noch einmahl auffieden , preßt es durch eine starke Leinwand , und setzt es hierauf in den Keller , um es zu einer Gallerte zerrinnen zu lassen.

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

Nro. 7.

Hirschhorn Gallerte mit Wasser.

Man läßt ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn in einem zugemachten Topfe
oder

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, kannt man sie mit einem Eyweiß und etwas Zitronen = oder Limonensaft klären.

Nro. 8.

Hirschhorngallerte 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 kläret es mit dem Weißen von einem Eye. Alsdann thut man ein halbes Pfund feinen weißen Zucker, ein großes Seitel guten alten Wein, und zwey Eßlöffel voll Zitronen = oder Limonensaft hinzu, und läßt es im Keller erkalten.

Nro. 9.

Hirschhorn-Gallerte mit Mandelmilch, oder *Blanc-manger*.

Man zerstößt in einem warmgemachten Mörser drey Loth abgeschälte süße Mandeln, anderthalb Loth Zucker, und ein ganz kleines Scheibchen von der gelben Schale einer Limonie, ganz fein, alsdann gießt man nach und nach ein Seitel von der unter Nro. 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. Uebrigens hat diese Speise einen sehr angenehmen Geschmack.

Wenn man will, kann man statt der Hirschhorn = Gallerte auch eine mit Kälberfüßen, Hühnern und dergleichen bereitete Fleisch = Gallerte nehmen.

Nro. 10.

Kraftbrühe mit Wein und Gewürz.

Man nimmt einen wohl zerquetschten Kapaunen; zwölf lebendige Krebs; ein halbes Pfund Weißbrod, das über Nacht in Milch eingeweicht worden ist; kleine Rosinen (Korinthen = oder Weinbeeren), und Pinien, von jedem zwey Loth; rothe Brustbeeren und Sebesten (schwarze Brustbeeren), von jedem zwölf Stück; Feigen vier Stück; Cardamonen, Cubeben, Muskatblüthe und Zimmet, von jedem ein halbes Loth; Endiviesalat und Lattich, von jedem eine Hand voll; stößt alles klein,

thut es in eine große zinnerne Flasche (oder in Ermanglung derselben in einen irdenen oder porzellanenen Topf, 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 oder dem Topfe Enthaltene durch ein Tuch, schöpft das Fett ab, und läßt die Gallerte an einem kühlen Orte gerinnen. — Sie wird ebenfalls mit Fleischbrühe oder warmem Wasser verdünnt genossen.

Nro. II.

Bipernbrühe.

Man nimmt ein junges, nicht fettes Huhn, Eichorien, Pimpernelle, Korb-

und Lattich, von jedem eine Hand voll; eine in Stücken zerschnittene Viper; — 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.

Nro. 12.

Schneckenbrühe.

Man kocht zwey Loth Graswurzeln, und eben so viel Wurzeln von Pfaffenröhlein mit einer hinlänglichen Menge Wasser eine halbe Stunde lang, so, daß eine halbe Maas übrig bleibt. Wenn man diesen Absud durchgeseiht hat, werden vier oder fünf gewaschene und zerstoßene Schnecken so lange gekocht, bis die Schnecken ganz aufgelöst sind. Nachdem man es

abermahls durchgeseihet hat, mischt man vier Loth Rosenhonig, oder ein halbes Seitel frische Milch darunter.

Nro. 13.

Froschbrühe.

Man nimmt dazu bloß die Schenkeln von den Fröschen, und zwar entweder diese allein, oder mit Hühner = Kalb = oder Lammfleisch vermischt, setzt auch nach Belieben Kräuter hinzu, und kocht es mit einer gehörigen Menge Wasser zu einer Brühe.

Nro. 14.

Hühner, oder Kalbfleischbrühe mit Eiern.

Man kocht ein junges Huhn, oder ein halbes Pfund Kalbfleisch mit einer Maas

Wasser und den gewöhnlichen Suppenkräutern, ungefähr zwey Stunden lang, setzt alsdann ein Loth Weizenmehl, und eben so viel Butter zu, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, und rührt die Brühe mit dem Gelben von zwey Eiern ab.

Nro. 15.

Fleischbrühe für Schwind- und
Lungensüchtige.

Zwey Pfund zerklöpftes Kalbfleisch, und vier Loth reine Gerste, werden zusammen in einem wohlverschlossenen Gefäße mit zwey Maas Wasser drey Stunden lang gekocht; zuletzt werden noch acht Loth Scorzonerwurzeln, 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 Schwindsüchtigen von Boerhave alle zwey Stunden zu einer Tasse voll empfohlen. Wenn sie zu nahrhaft und zu dick ist, der kann sie nach Belieben mit warmem Wasser verdünnen.

Nro. 16.

Krebsbrühe mit Wurzeln und Kräutern.

Drey Pfund lebendige Krebse werden eine Stunde lang in drey Maas Wasser gesotten; alsdann nimmt man sie heraus, zerstößt sie sammt den Schalen, und kocht sie von neuem vier Stunden lang in dem nämlichen Wasser, jedoch so, daß man von Zeit zu Zeit etwas Wasser zugießt. Hernach seihet man es durch, thut vier Loth Zuckerwurzeln, acht Loth Habermurzeln, zwey Loth Ochsenzungenblätter und drey Loth Borretsch hinzu, läßt es noch

ein paar Maahl auffieden, und seihet es durch.

Gleichfalls von Boerhave, und wird wie das Vorhergehende gebraucht.

Nro. 17.

Eine gute Brühe bey Lungen-
geschwüren.

Man nimmt eine wohlgereinigte Kälberlunge, einen Löffel voll Weiß, rothe Brustbeeren, schwarze Brustbeeren, große Rosinen, Datteln und Feigen, von jedem zwey Loth, und zwey Vorstorfer = oder Matschanzkeräpfel. 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.

Nro. 18.

Skorbutbrühe.

Man nimmt Löffelkraut, Bachbungen, Kresse, Erdraute und Selleri, von jedem zwey Hände voll; bittere Pomeranzenschalen ein Quentchen; wilden Rübensamen ein Loth: zwey zerschnittene Kälberherzen; die Schweife und Scheren von einem Duzend Krebsen. Alles zusammen läßt man in einer hinlänglichen Menge Wasser kochen, und verbraucht es in zwey Tagen.

Es werden dieser Brühe schleimzerthelende und urintreibende Kräfte zugeschrieben.

Nro. 19.

Fleischsuppe mit einem Ey.

Man sprudelt ein Eydotter in warmer Fleischbrühe ab, thut etwas Muska-

tenblütthe daran, und richtet es über ge-
bähte Semmelschnitten an.

Nro. 20.

Fleischsuppe von Haberkrüze.

Man kocht eine Hand voll Haberkrüze
mit einem Stückchen Butter in Wasser,
und läßt es ziemlich dick einkochen. Hier-
auf rührt man ein gutes Stück Butter
daran, gießt hinlänglich Fleischbrühe da-
zu, salzt es ein wenig, thut ein wenig
Muskatenblütthe daran, und sprudelt am
Ende ein Eydotter darunter.

Diese Suppe ist ein herrliches Nah-
rungsmittel für Schwind- und Lungen-
süchtige.

Nro. 21.

Kräuter suppe.

Man nimmt die jungen Blätter und

Stengel des Lattichs, Endivien, Portulak, und Pfaffenröhrlein, von jedem eine Handvoll; Sauerampfer eine halbe Hand voll, wäscht sie mit warmem Wasser ab, und preßt das Wasser gelinde aus. Hernach kocht man sie langsam mit dünner Fleischbrühe, thut Butter, Salz und etwas Muskatnuß daran.

Nro. 22.

Reiß mürbe zu kochen.

Man nimmt eine zinnerne Kugel, die oben eine Oeffnung hat, und in welche außs 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 Reiß hinein, weil er im Kochen stark aufläuft. 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 Serviete so einbinden, daß zwey Dritttheile 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.

Nro. 23.

Reißpanade.

Man zerreibt vier Loth auf die eben beschriebene Weise gekochten Reiß in einer kleinen Schüssel mit dem Löffel, und läßt ihn hierauf in Wasser oder Fleischbrühe kochen, indem man etwas Limonieschale nebst ein wenig geriebener Muskatnuß dazu thut.

Nro. 24.

Reißschleim.

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

Nro. 25.

Nährende Sulze von Haber-
kern.

Wässere ein Pfund Haberkern in an-
derthalb Maas Wasser drey Tage lang,
gieße alle Tage zweymahl das Wasser da-
von ab, und wieder frisches daran, den
vierten Tag rühre es wohl unter einander,
und presse es durch ein leinenes Tuch in
ein wohl verzinnnes Castrol, 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.

Nro. 26.

B r o d g a l l e r t e .

Sechzehn Loth Weißbrod werden eine Stunde lang in drey Seitel Wasser gekocht und durchgeseihet. Das Durchgelaufene lasse man über gelindem Feuer so lange verdampfen, bis es dicklich wird, und lasse es alsdann erkalten.

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

Nro. 27.

B r o d s u p p e .

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

Oder :

Oder:

Man kocht die geriebene Brodrinde in zwey Theilen Wasser und einem Theile Wein, und thut hernach etwas Zucker und Rüm- mel hinzu.

Oder:

Man kocht vier Loth Zwieback in ei- nem großen Seitel Wasser, bis der Zwie- back hinlänglich erweicht ist, thut zwey bis drey Eßlöffel voll Wein und ein hal- bes Loth Zucker, den man mit einem Ey- dotter abrührt, hinzu.

Dieß ist eine angenehme schmeckende, nährende und leicht zu verdauende Speise.

Nro. 28.

Das Brodwasser.

Dieses wird aus der schwarzen Rinde von Hausbrod gemacht. Schneide einige Brodrinden von einem Hauslaib, bähre sie

auf gelindem Kohlsfeuer, und lege sie in frisches Brunnenwasser. Erlaubt es die Krankheit, so reibe die Brodschnitten, so lange sie noch warm sind, mit Muskatennuß, wodurch das Wasser noch kräftiger wird.

Nro. 29.

Gerstenschleim.

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

Auf eben diese Art kann man auch Haberschleim bereiten.

Nro. 30.

Wassersuppe.

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

Nro. 31.

Milchpanade.

Man nimmt zerstoßenen Zwieback oder feines weißes Brod, 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 es hernach mit warmer Milch.

Dieß ist besonders eine gute Nahrung für kleine Kinder, und weit zuträglicher als der Mehlsbrey.

Trinkpanade.

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

Weinsuppe.

Ein halbes Seitel Wein und eben so viel Wasser, eine hinlängliche Menge Zucker und etwas Zimmet oder Muskatblüth werden mit einander gefotten. Alsdann rührt man zwey Eydotter gut ab, schüttee nach und nach den siedenden Wein unter beständigen Sprüdeln dazu, und gießt diese Suppe über gebähete Semmelschnitten.

Nro. 34.

Biersuppe.

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

Nro. 35.

Buttermilchsuppe.

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

Nro. 36.

Milchsuppe.

Sie wird aus zwey Loth Weißbrod bereitet, welches man mit einem großen Seitel Milch kocht, mit zwey Eydottern abrühet und mit einem Loth Zucker versüßt.

Nro. 37.

Reismehl in Milch.

Man kocht zwey Loth Reismehl in einem großen Seitel Milch, und versüßt es mit einer gehörigen Menge Zucker.

Auf die nämliche Art werden Hirse, Nudeln, Sago und Gersten mit Milch zubereitet.

Nro. 38.

Sago mit Wasser.

Man kocht zwey Loth Sago mit einem

großen Seitel Wasser bis der Sago ganz weich und klar geworden ist, drückt alsdann den Saft einer halben Limonie darunter und mischt ein Loth Zucker hinzu.

Nro. 39.

Sago mit Wein.

Man kocht den Sago zuerst mit Wasser, bis er ganz dick wird, mischt alsdann guten alten Wein dazu, etwas Zimmet, und viel Zucker.

Nro. 40.

Weichsel suppe.

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

Auf eben diese Weise kann man ähnliche Suppen aus Äpfeln, Zwetschgen, Johannisbeeren und dergleichen machen.

Nro. 41.

Wasserkaltschale.

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

Nro. 42.

Mus von weißem Brod.

Dünne weiße Brodschnitten werden gelb geröstet, in etwas Rosen- oder Zim-

metwasser erweicht, mit Zucker bestreuet,
und mit Mandelmilch zu einem Mus oder
Brey zerrieben.

Nro. 43.

Mus von Eyweiß.

Man nehme das Weiße von fünf Ehern,
quirle es mit Zucker, thue ein Seitel
Milch hinzu, lasse es mit einander unter
beständigem Unrühren warm werden, thut
es in eine Schale, gießt etwas Pomeran-
zenblüth-Wasser hinzu, und schütte gerie-
bene Limonie und Zucker darüber.

Nro. 44.

Quitten-Gallerte.

Man kocht ein Pfund frisch ausgepreß-
ten und durchgeseihten Quittensaft unter
beständigem Abschäumen dicklich, seihet ihn

noch einmahl durch, thut ein Seitel guten alten Wein und sechs Loth feinen Zucker hinzu. Hierauf kocht man es bey gelindem Feuer vollends bis zur Gallerte.

Nro. 45.

Kraftbrey.

Man zerrührt einige Eydotter, mengt Zucker und Zimmet darunter, gießt Mandelmilch dazu, und kocht es zu einem dünnen Brey.

Nro. 46.

Auf eine andere Art.

Man nimmt zwey Loth von dem frisch ausgepressten Saft der Maulbeeren, Johannisbeeren oder Kirschen, oder in der Jahreszeit, wo man diese Früchte nicht frisch haben kann, zwey Loth von dem ausgepressten Mus dieser Früchte, thut

das Gelbe von einem Ey, einen halben Löffel voll Limoniesaft, zwey Löffel voll guten alten Wein, und so viel geriebenes Brod und Zucker hinzu, daß es ein dünner Brey wird.

Nro. 47.

Kraftbrey oder *Chaudeau* mit Pomeranzensaft.

Man reibt das Gelbe von einer halben Pomeranze, und nur wenig von dem Gelben einer Limonie mit einem Stück Zucker von vier Loth ab; schabt diesen Dehlzucker ab, und stößt den übrigen Zucker im Mörser. Drückt den Saft einer halben Pomeranze in einen kleinen Topf oder Hafen, thut drey oder vier Löffel voll Wein hinzu, und sprüdelst damit drey Eydotter ab, mischt damit den Zucker, und läßt es unter beständigem Sprüdeln aufsteden.

Nro. 48.

Krebs suppe.

Man nimmt eine beträchtliche Menge lebendige Krebse, ersticht sie in kochendem Wasser, stößt sie hernach in einem Mörser, und kocht sie in Hälber- 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.

Nro. 49.

Buttersemmelsuppe.

Man nimmt zwey Loth Butter, rührt sie gut ab, mischt zwey Eydotter, einen Löffel voll Milch, ein wenig Salz und in Würfeln geschnittene Semmeln darein; läßt ein wenig Schmalz in einem Siegel braun

werden, thut diese Mischung hinein, und bräunt sie auf beyden Seiten, und läßt diesen Kuchen hernach in Fleischbrühe aufkochen.

Nro. 50.

Gerstenbrey. Orgeade.

Man nimmt abgeschälte, eingeweichte, mit den Händen geriebene, und sieben oder acht Stunden gekochte Gerste, thut sie in einen steinernen Mörser, reibt sie mit abgeschälten süßen Mandeln, und drückt sie durch. Einige machen sie flüssiger, andere dicker. Hierauf thut man Zucker dazu, setzt sie in einer silbernen Schüssel auf glühende Kohlen, und läßt sie ganz gelinde kochen; dann ist es fertig. Wenn man das Durchgedruckte von neuem kocht, so wird es dicker, und nährt mehr. Läßt man es nicht kochen, so ist es flüssiger, und wird von

vielen lieber genommen; es nährt aber weniger. Man läßt davon, nachdem es dicker oder dünner ist, zwey- drey- viermahl des Tags nehmen. Bisweilen setzt man am Ende des Kochens Milch zu, dadurch es angenehmer wird.

Nro. 51.

Reispudding.

Ein Viertel Pfund Reis, welcher einige Mahle in kochendem Wasser abgebrühet worden ist, wird noch ein paar Mahl mit Wasser aufgekocht. Hernach thut man ein großes Seitel Milch dazu, und läßt ihn mit derselben dick kochen. Alsdann vermischt man zwey Eyer, etwas Butter und Salz damit. Man thut dieß alles in eine Serviette, bindet solche fest zu, legt sie in einen Topf oder Hafen mit kochendem Wasser, und läßt es zwey

Stunden lang kochen. Zuletzt wird eine Brühe von Zucker, Eyern und Wein, darüber gemacht.

Nro. 52.

E y e r.

Die Eyer sind am allergefündesten und nahrhaftesten, wenn sie gleich warm, wie sie von der Henne gelegt werden, ausgetrunken werden. Nach diesen kommen die weich gesottenen. Man wirft das Ey in siedendes Wasser, und läßt es zwey Minuten lang, oder bis man hundert und zwanzig zählt, kochen, alsdann nimmt man es heraus. Denn sobald das Ey härter wird, darf es kein Patient mehr genießen.

Nro. 53.

Kälberlungenmus.

Man nimmt eine Kälberlunge, und so viel Zuckerkant, als die Lunge wiegt, thut es zusammen in einen reinen, wohlverklebten Topf oder Hasen, setzt diesen Topf in einen Kessel voll Wasser, läßt dieses drey bis vier Stunden kochen. Man findet hierauf die Kälberlunge und den Zucker in eine Sulze verwandelt, die den schwindfüchtigen Kranken zu drey Theelöffel voll Morgens und Abends empfohlen wird.

Nro. 54.

Mus von Zuckewurzeln.

Man schneidet Zuckewurzeln oder Zuckerrüblein in Scheiben, siedet dieselben in einer kräftigen Hühnerbrühe, bis sie recht weich

weich geworden sind. Hernach drückt man sie durch ein härenes Tuch, rührt etliche Eydotter, ein wenig gestoßene Gewürznelgelein, Saffran, Zimmet und Zucker hinzu, und bereitet auf solche Art ein Mus. Um eine Suppe daraus zu bereiten, schüttet man nur mehr Hühnerbrühe hinzu.

Nro. 55.

Lecksaft mit Eiern und Mandelöhl.

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

Nro. 56.

Hoppelpoppel.

Man zerreibet das Gelbe von zwey Eyern mit etwas Zucker, und gießet eine Tasse heißes Wasser dazu, nebst einen oder zwey Löffel voll Kirschgeist oder Rum oder Brauntwein, und läßt es warm trinken.

Nro. 57.

Saleptranck.

Man rührt zwey Quentchen fein gepülberte Salepurzeln mit ein paar Löffel voll kaltem Wasser gleich ab — wie eine Stärke — gießt alsdann eine halbe Maas 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 Cibischsyrup mischen.

Nro. 58.

Mandelmilch.

Man nimmt zwey Loth geschälte süße Mandeln, und ein halbes Loth geschälte bittere Mandeln, zerstoßt sie in einem Mörser, schüttet nach und nach ein halbes Seitel Wasser dazu, seihet es durch. Die auf dem Tuche zurück gebliebenen Mandeln stoßt man noch einmahl, gießt noch ein halbes Seitel Wasser hinzu, und seihet es abermahls durch. Zu der durchgelaufenen Milch mischt man ein oder anderthalb Loth Zucker, und einige Theelöffel voll Pomeranzenblüth = oder Zimmetwasser. — Wenn diese Mandelmilch dem Arzte noch zu dick scheint, so kann sie mit noch mehr Wasser verdünnt werden.

Süße Molken, oder Käsewasser.

Man läßt eine Maas 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 zurück bleibt. Auf dieses rückständige Pulver gießt man eine Maas Wasser, läßt dasselbe unter Umrühren eintge Male aufkochen, und seihet es durch. Das Durchgelaufene sind die süßen Molken.

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

Nro. 60.

Gemeine, oder mit Säuren
bereitete Molken.

Man setzt eine Maas frisch gemolkene
oder auch schon abgerahmte Milch über das
Feuer, und wenn sie eben zu kochen an-
fängt, so wirft man unter beständigem
Umrühren nach und nach so viel präparir-
ten Weinstein hinein, bis sich der käsig-
e Theil ganz abgesondert hat; man wird un-
gefähr ein Loth brauchen, doch muß man
nicht zu viel nehmen, weil sonst die Mol-
ken einen sauern Geschmack bekommen. Als-
dann seihet man sie durch. Die durchge-
laufenen Molken sind noch etwas weiß-
lich und trüb, welche man, so wie sie
sind, trinken kann. Sollen sie aber ganz
wasserhelle seyn, so schlägt man das Wei-
ße von einigen Eyern zu Schaum, ver-
mischt es mit den Molken, peitscht es

wohl durcheinander, und läßt es auf dem Feuer noch einmahl schnell aufkochen, und filtrirt hierauf die Molken durch Fließpapier, 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 präparirten Weinstein Limoniensaft, Wein u. s. w. nimmt.

Nro. 61.

Molken mit Kälbermagen bereitet.

Nachdem der Kälbermagen gewaschen worden ist, weicht man ihn etliche Stunden lang in mit Pfeffer vermischten Essig ein; nach diesem 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 mit 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 oben ein Häutchen, und wenn man dieses zerschneidet, so hat man die schönsten, ganz süß schmeckenden Molken.

Nro. 62.

Molken mit Pomeranzen bereitet.

Man nimmt auf ein Seitel Milch eine halbe Pomeranze, und läßt beydes mit einander kochen; seihet es durch.

Nro. 63.

Malztrank.

Man kocht geröstete Gerste oder Malz

in Wasser, thut eine geröstete Brodrinde und einige Pomeranzenscheiben hinzu, nebst etwas Wein und Zucker. Dieß ist ein sehr erquickendes, stärkendes und in sehr vielen Krankheiten passendes Getränke.

Nro. 64.

Gerstentrank des Hippocrates.

Zwey Hände voll rohe Gerste werden mit warmem Wasser zuerst abgewaschen, dann mit einer Maas Wasser so lange gekocht, bis die Gerste aufspringt, hierauf durchsiehet, und mit vier Löffel voll Sauczerhonig vermischt.

Nro. 65.

Gerstentrank mit Wurzeln.

Eine Handvoll reine Gerste, zwey Loth Storzonerwurzeln, eben so viel geraspel-

tes Hirschhorn, und ein halbes Loth Eichorienwurzeln werden in zwey Maas Wasser bis auf die Hälfte eingekocht, und dann durchgeseihet.

Nro. 66.

Zusammengesetzter Gerstentrank.

Man nimmt vier Loth Perlgerste, oder fogenannte Ulmer Gerste, kocht sie eine halbe Stunde lang mit anderthalb Maas Wasser, seihet sie durch ein Sieb, thut vier Eßlöffel voll frisch ausgepreßten Limonienfaß, zwey Loth Zucker und sechs Loth mit Zucker bereiteten Himbeerensaß hinzu,

Nro. 67.

Gerstentrank mit Wein.

Man kocht reine Gerste in Wasser, bis

die Gerste aufspringt, seihet sie durch. Man schält sodann das Gelbe von zwey safftigen Limonien ganz fein ab, und legt es bey Seite, zerschneidet alsdann die Limonien, sondert das Weiße oder die innere, zwischen Mark und der äußern gelben Schale befindliche schwammigte Substanz davon ab, wirft dieselbe nebst den Kernen weg; zerquetscht hierauf in einem 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 Limonienchalen, und vier Loth geröstetes Weißbrod oder Zwieback dazu, läßt es einige Stunden stehen, seihet es durch, mischt ein halbes Seidel, oder etwas mehr, guten alten Wein, und vier Eßlöffel voll mit Zucker bereiteten Maulbeer- oder Himbeersaft darunter.

Nro. 68.

Reißwasser.

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

Nro. 69.

Hirsens Absud.

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.

Nro. 70.

Habertrank.

Underthalf Pfund guter Haber wer-

den wohl gereiniget, und einige Mahle mit
Brunnenwasser in einem Siebe abgewa-
schen. Man nimmt ferner eine gute Hand
voll klein geschnittene Eichorienwurzeln,
kocht diese mit dem Haber in einem reinen
Topfe oder Hasen mit zehn Maas Wasser.
Nachdem man es bis zur Hälfte hat ein-
kochen lassen, seihet man es durch, thut
zwölf Loth Zucker hinzu, und läßt es noch
einige Mahle 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 Bo-
den befindlichen Saze ab, füllt es in rei-
ne steinerne oder gläserne Gefäße, und
verwahrt es auf zum Trinken. Statt des
Zuckers kann man auch gereinigten Honig
nehmen.

Nro. 71.

Säuerlicher Habertrank.

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

D d e r :

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

Nro. 72.

Einfache Brodtisane.

Sechszehn Loth Weißbrod werden in einem wohlverschlossenen 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.

Nro. 73.

Zusammengesetzte Brod-
tisane.

Zu der eben beschriebenen einfachen Brod-
tisane mischt man drey Eßlöffel voll Limo-
niensaft, einen Eßlöffel voll Zimmetwasser,
ein Seitel guten alten Wein, und gesto-
benen Zucker so viel, daß es angenehm
süß wird. Um dieses stärkende Getränke noch
nährender zu machen, kann man auch ein
Eyerdotter darunter rühren.

Nro. 74.

Zusammengesetzter Apffel-
trank.

Zwanzig Loth geschälte Borstorfer oder
Matschanzker Apffel werden mit drey Sei-
tel Wasser in einen zugemachten Topf oder
Hafen eine Stunde lang gekocht, dann durch
ein Tuch gedrückt; hiezu werden ein Quent-
chen Muskatnüsse, zwey Loth geriebenes
Brod, ein kleines Trinkglas voll guten
alten Wein, und Zucker so viel, als zum
angenehmen Geschmack nöthig ist, gemischt.

Nro. 75.

Trank von schwarzen Kirschen.

Vier Loth gedörrete schwarze Kirschen
werden zerstoßen und mit einer Maas Was-
ser eine Viertelstunde lang gekocht; am En-
de wirft man eine halbe in Scheiben ge-

schnittene 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 gebähete Brodrinde kochen lassen.

Nro. 76.

Trank von Rosinen.

Man nimmt Rosinen (Zibeben) aus denen die Körner genommen worden sind, vier Loth; kocht sie in drey Seitel Wasser bis das zwey Seitel zurückbleiben, thut alsdann ein Quentchen geraspeltes Süßholz hinzu, und läßt es hierauf in einem zugedeckten Gefäße zwey Stunden lang stehen; seihet es ab.

Nro. 77.

Skorbut = Krank.

Ein Loth geriebener Meerrettig (Gren)
zwey Loth klein geschnittenes Löffelkraut
und eben so viel Brunnenkresse werden mit
einem Seitel siedenden Wasser übergossen.
Das Gefäß wird wohl zugedeckt, und nach
dem Erkalten wird die Flüssigkeit durch ein
Tuch gepreßt.

Nro. 78.

Sendenham's weißes Dekokt.

Ein Loth gebranntes nicht präparirtes
Hirschhorn wird mit einem halben Loth
arabischen Gummi in drey Seiteln Was-
ser bis auf eine halbe Maas eingekocht,
durchgeseihet, und so dem Kranken nach
Durst zu trinken gegeben.

Nro. 79.

Limonade.

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.

Nro. 80.

Krystallwasser.

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

Nro. 81.

Stärkendes Getränke.

Eine halbe Maas Wasser wird mit

zwey Loth Weingeist vermischt, und dazu werden drey oder vier Löffel voll von irgend einem Zuckersaft gethan.

D e r :

Man gießt unter ein Trinkglas voll Brunnenwasser ein ganz kleines Liqueur Gläschen voll guten Rosoglio. Dieses Getränk ist sehr Durststillend.

Nro. 82.

Abgeglüheter Wein oder Glüh-
Wein.

Man kocht drey Seitel guten alten Wein mit einem halben Quentchen Zimmet, eben so viel Gewürznägeln, Muskatblüthe, Cardamomen und drey Viertel Pfund Zucker, seihet es durch.

Nro. 83.

Wein mit Ethern.

Man mischt zwey Eyerdötter mit zwey Eßlöffel voll rothen Wein und zwey Eßlöffel voll fein gestoßenen Zucker, und läßt es den Kranken Theelöffelvollweise nehmen.

Nro. 84.

Limonescheiben in Zucker.

Man schneidet eine Limonie in ganz dünne Scheibchen, 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.

Nro. 85.

Skorbut-Wein.

Sechs Loth geriebener Meerrettig (Gren) zwey Hände voll Löffelkraut, eben so viel Kresse und Sauerrampfer werden in einer gläsernen Flasche mit einer Maas Wein übergossen. Die Flasche wird mit einer naßgemachten Schweinsblase zugebunden, wodurch man eine große Stecknadel steckt, und einige Tage in die Sonne gestelit, worauf man den Wein durchsiehet. Man nimmt ein Weinglas voll, Vor- und Nachmittags.

Nro. 86.

Bitterwein mit Quassia.

Man nimmt ein Loth geraspeltes Quassienholz übergießt es mit einer halben Maas Wein, rüttelt es öfters um. Man nimmt davon ein Stengel Glas voll, vor der Mahlzeit.

Bitterwein mit Wermuth.

Man nimmt vier Loth gemeinen Wermuth, eben so viel römischen Wermuth, schneidet beyde klein und übergießt sie mit einer Maas Wein, läßt es zusammen acht und vierzig Stunden stehen und feihet es dann durch.

Nro. 88.

Zusammengesetzter Bitterwein.

Man nimmt römischen Wermuth zwey Loth, Kalmus Wurzeln, Enzian Wurzeln und Meisterwurzeln vom jedem ein Loth, Lorbeere anderthalf Loth, Wachholderbeere drey Loth, Senffamen ein Loth, Man zerschneidet die Wurzeln und Kräuter, und zerstößt die Samen und Beeren, mischt al-

les wohl durcheinander, gießt eine Maas gewärmten Wein darüber und läßt es an einem warmen Orte vier und zwanzig Stunden lang in einer zugemachten Flasche stehen, rüttelt es öfter um, und seihet es hernach durch.

Dieser Wein hat Schweiß- und Urin-treibende Kräfte; und man nimmt davon täglich drey-mahl vier Löffel voll.

Nro. 89.

Kräuterbutter für Schwind-
füchtige.

Man nehme Weinraute und Salbey von jedem drey gute Hände voll, zerhacke beydes klein, und thue es mit zwey Maas süßen Rahm in ein steinernes Gefäß. Wenn es vier und zwanzig Stunden gestanden, wird es gebuttert, und die Butter durch ein lockeres leinernes Tuch gerungen, damit

die Kräuter zurückbleiben. Hievon muß der Kranke ein Butterbrod essen, so oft ihn hungert, jedoch nicht eher andere Speisen genießen, als bis die Butter verdauet ist.

Diese Butter wird ganz besonders bey der Lungensucht gerühmt.

Nro. 90.

Magenstärkende Essenz.

Man nimmt Bermuth zwey Loth, Pomeranzenschalen — aber nur das gelbe davon, das Weiße muß weggeworfen werden — ein Loth. Kalmus und Enzian von jedem ein halbes Loth, Zimmet und Cardamomen von jedem ein Quentchen, schneidet alles sehr klein, gießt ein Seitel Weingeist darauf und läßt es acht Stunden lang in der Sonne stehen. Man drückt es durch ein Tuch und filterirt es. Man nimmt deren dreyßig bis vierzig Tropfen in Wein.

Nro. 91.

Magenstärkendes Pulver,

Man nimmt Anis und süßen Fenchelsamen, von jedem ein Quentchen; Muskatennuß ein halbes Quentchen, Zimmet zwanzig Gran; Gewürznelken und langen Pfeffer, von jedem zehn Gran; weißen Zucker ein Loth. Man vermischt sie, und macht ein Pulver daraus, wovon man nach dem Essen ein Quentchen in einem Glase Wein nimmt.

Nro. 92.

Möhren- oder gelber Rübensaft.

Man kocht die abgeschabten und gewaschenen 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.

Nro. 93.

Wachholderaft oder Kram-
metsbeerenfulze.

Man nimmt eine beliebige Menge reife Krammetsbeeren, stößt dieselben in einem Mörser gröblich klein, thut sie in ein irdenes Gefäße, gießt so viel kochendes Wasser darüber, daß es nur etwas über die Wachholderbeeren gehet. Man deckt den Topf oder Hafen gut zu, und läßt es eine Stunde lang bey gelindem Feuer kochen. Hernach preßt man es recht stark durch ein leinenes Tuch. Man schlägt sodann das Weiße von einigen Eyern zu Schaum, mischt es mit der durchgelaufenen Flüssigkeit und schlägt es noch einmahl durch ein wollenes

Tuch durch. Diese klare Flüssigkeit setzt man abermahls aufs Feuer, und läßt sie ganz langsam bis zur dicke des Honigs abdampfen, am Ende mischt man gestoßenen Zucker nach Gutdünken hinzu, theils um den Geschmack zu verbessern, theils damit sich diese Sulze länger halten lasse, wozu auch das Klären mit dem Eyweiß dient. Bey der Bereitung muß man sich vorzüglich in Acht nehmen, daß sie nicht anbrenne. Man nennt diese Sulze auch Bauer n = T h e r r i a k.

Nro. 94.

Eingedickter Hollundersaft
oder Hollersulze.

Man zerquetscht die reifen Hollunderbeeren, preßt den Saft durch ein Tuch aus, klärt ihn mit Eyweiß und verfähet damit übrigens ganz, wie mit dem eben beschriebenen Wachholder-saft.

Nro. 95.

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.

Nro. 96.

Himbeersaft mit Zucker.

Man zerquetscht eine beliebige Menge reife Himbeere und preßt den Saft aus. Zu einem jeden Seitel von diesem Saft

nimmt man drey Viertelpfund Zucker. Man läßt den Saft mit dem Zucker nur einen einzigen Ball aufkochen, und dann durch einen 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 Maulbeeren-saft, Kirschensaft, Johannisbeeren-saft und andere.

Nro. 97.

Himbeeren, Syrup mit Essig.

Man gießt auf eine Maas 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 drey Viertel Pfund Zucker. Läßt ihn einmahl aufstehen, durch einen Flanell laufen, und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen.

Nro. 98.

Maulbeeren-Sulze.

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

Nro. 99.

Ein Getränk von isländischen Moos, in Brustkrankheiten.

Dieses Moos bekommt man in Apo-

theken und bey Materialisten; es ist ein vortreffliches Mittel in Brustfrankheiten. Man läßt alle Morgen, oder den Abend zuvor, ein Loth nebst etlichen Zimmetblüthen in einem Seidel Wasser so lange köchen, bis es auf drey Kaffeeschalen voll eingekocht ist. Es muß drey Stunden lang ganz langsam kochen, und man trinkt es statt dem Thee. Auch kann man es in solcher Kuhmilch sieden, wo man überzeugt ist, daß die Kuh mit gutem Grase gefüttert worden ist. Hierbey ist noch zu erinnern, daß man es unter dem Kochen immer fleißig umrühren müsse.

Nro. 100.

Täglicher Trank für die Lungen-süchtigen.

Man nehme gesäuberte Rosshubenwurzeln, gerollte und reinlich gewaschene Ger-

ste, von beyden eine Hand voll, Fenchel-
samen einen Löffel voll, Candiszucker einen
guten Theil, nachdem man es gerne süß
hat, thut es zusammen in einen glazirten
neuen Hasen, gießt ungefähr zwey Maas,
oder etwas mehr, frisches Brunnenwasser
daran, läßt es sieden, bis die Gerste auf-
quillet, und das Wasser verschäumet. Zu-
lest, wenn man es vom Feuer nimmt,
wirft man ein wenig zerbrochene Zimmet-
rinde daran, und wenn es überschlagen,
kann der Kranke über Tisch, oder wenn er
Durst empfindet, davon trinken. Sollte
er aber wegen schwachen Magen das lau-
tere Wasser nicht vertragen können, so
darf man wohl ein wenig Wein darunter
mischen. Dieser Trank ist bewährt, und
von Vielen mit Nutzen gebrauchet worden.

Nro. 101.

Katharr-Suppe.

Zu einer Maas 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, ein Löffel voll Haberkern, läßt alles bis auf eine halbe Maas einsieden, dann durch ein Tuch durchsiehen, und des Tages drey Kaffebecher voll trinken.

Nro. 102.

Ein außerordentlich rettendes
des Getränk für jene, welche
an der Brust und Lunge
leiden.

Nehme Süßholz, venetianische Wurz-
wurzel, kleine Zibeben, Mauerrauten,

Krausemünze, Melissenkraut, Scabiosen-
kraut, wilde Salbey, Odermennig, Hirsch-
zungenblätter, Datteln, jedes drey Loth.
Alle diese Stücke schneide man zusammen,
und gieße vier Maas Ziegenmilch darüber,
theile sie in Gläser, zu zwey Maas jedes,
lasse es vier Wochen an der heißen Sonne
stehen, hernach destillire es durch einen
Helm, und vermache es wohl, daß kein
Geruch noch Kraft davon gehe. Wer star-
ken Husten hat, zusehends abnimmt, und
so zu sagen, verdorret, die Lungen- und
Schwindsucht befürchtet, der trinke alle
Wochen von diesem Wasser drey Löffel
voll durchs ganze Jahr, er wird merkli-
che Besserung spüren; Lungen und Leber
wird es ihm erfrischen, und er wird wie-
der leichten Athem verspüren. Schon meh-
reren Menschen wurde das Leben abge-
sagt, und durch diesen heilsamen Trank
sind sie wieder hergestellt worden.

Nro. 103.

Mandelwicz = Essenz.

Man nimmt drey Viertel Pfund süße und ein Viertel Pfund bittere Mandeln, zieht die Schalen davon ab, und stoßt sie mit drey Eiteln Wasser auf die bey Nro. 58 angegebene Art zu einer Mandelmilch, löset darin vier Pfund Hutzucker auf, und läßt es über dem Feuer einmahl aufkochen, nimmt es vom Feuer weg, rühret es bis zum Erkalten öfters leicht mit einem Kochlöffel herum, seihet es dann einen reinen Flanell durch, und mischt vier 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 den 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 Pomeranzblüth = Wasser hinzu.

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

Nro. 104.

Limonade = Essenz.

Man läßt ein Seitel frisch ausgepreßten Limoniensaft mit drey Viertel Pfund Zucker einmahl auffieden, seihet ihn durch einen Stück von Flanell, und hebt ihn in gläsernen Flaschen zum Gebrauche auf.

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

Nro. 105.

Limonade-Pulver.

Man nimmt ein Quentchen wesentliches saures Weinstein Salz, und ein Loth Zucker, den man vorher an einer Limonie gerieben hat, pulverisirt beyde fein, und mischt sie unter einander.

Von diesem Pulver läßt man einige Theelöffel voll in einem Glase Wasser zergehen, wenn man daraus Limonade bereiten will.

Nro. 106.

Weichseln für Kranke.

Nimm ein Glas von einer Größe zu sechs bis sieben Pfund Weichseln, rupfe sie von den Stengeln, vermische sie mit zwey Pfund zerriebenen Zucker, und fülle sie in das Glas, dann binde ein halbes Loth

Rägerln, und ein halbes Loth nicht gar zu fein gestoßenen Zimmet in ein Tüchel, und lege es oben auf die Weichseln. Als dann 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 den Kranken, wenn es der Arzt erlaubt, davon geben.

Nro. 107.

Pest-Essig. *Vinaigre de quatre voleurs.*

Man nehme von dem besten Weinessig eine Maas, klein gestoßene Salbey, Raute, Rosmarin, Melissen und Krausemünze, von jedem eine Hand voll, zerstoßene Wachholderbeeren ein halbes Pfund, zwey klein zerschnittene Limonien sammt dem ausgepreßten Saft, zwey klein zer-

geschnittene Knoblauchzwiebeln, und ein Loth gemeines Salz. Alles dieses mische man wohl unter einander, und lasse es mit dem Essig bey starker Sonnenhitze anziehen.

Auf eine andere Art.

Man nimmet getrockneten gemeinen Bermuth, römischen Bermuth, Rosmarin, Salbey, Krausemünzen, Kauten, von jedem zwey starke Hand voll, Lavendelblumen drey Hände voll, Kalmuswurzeln, Zimmet, Gewürznägelein, Muskatnüsse, frischen Knoblauch, von jedem ein Quentchen; man schneidet die Wurzeln und Kräuter klein, und stößt die Gewürze im Mörser, mischt alles durch einander, und gießt eine Maas starken Weinessig darüber, bindet die Flasche zu, und läßt es vierzehn Tage oder drey Wochen lang in der Sonnenhitze digeriren, preßt alsdann

die Kräuter gut aus, thut unter den durchgelaufenen Essig ein Loth Kampfer, und hebt ihn in wohlverschlossenen Flaschen auf.

Dieser Essig wird innerlich und äußerlich gebraucht. Wenn man den Fußboden, nicht den Ofen, des Krankenzimmers damit aufspritzt, so wird dadurch die Luft außerordentlich verbessert.

U n h a n g.

Um dieses Büchlein so vollständig und nützlich als möglich zu machen, fügt man hier noch einige Regeln bey, welche man bey verschiedenen von dem Arzte aus der Apotheke zwar verschriebenen, zu Hause aber noch einer ferneren Bereitung unterliegenden Arzneyen zu beobachten hat. Dahin gehören die Bereitungen von Aufgüssen, Theen, Dekokten, Klystiere u. s. w.

Nro. 108.

Abfud, Dekokt.

Da ein Dekokt oder Abfud immer eine geraume Zeit lang gekocht werden muß,

Damit sich so viel als möglich ist von den Bestandtheilen der Ingredienzen im Wasser auflösen: so muß man Sorge tragen Wurzeln, Kräuter, Blumen, Samen, die mehr flüchtige Bestandtheile haben, welche sich meistens durch einen starken Geruch verrathen, nicht gleich vom Anfange mitkochen zu lassen, weil sonst diese flüchtigen Bestandtheile, durch das lange Kochen verloren gehen, sondern man muß dieselben erst am Ende hinzuworfen, und das Gefäß, worin der Absud gekocht worden ist, wohl zudecken. Auch das Süßholz soll man erst am Ende unter den Absud thun, weil es sonst statt dem angenehmen süßen, einen unangenehmen bitterlichen Geschmack dem Dekokte mittheilt.

Nro. 109.

Aufguß = Thee.

Man versteht es bey der Bereitung des Thees gar häufig darin, daß man denselben öfters selbst in offenen Gefäßen mehrere Minuten lang kochen läßt; hiedurch gehen nun alle flüchtige Bestandtheile, um die es gerade hier zu thun ist, gänzlich verloren; und es kann also auch ein solches Getränk unmöglich die verlangte Wirkung haben. Die beste Art einen Thee oder Aufguß zu bereiten ist folgende: Man füllt eine gewöhnliche Theekanne zuerst mit siedendem Wasser aus, damit sie durchaus warm wird, wirft alsdann die Kräuter, Blumen u. s. w. aus denen der Thee bereitet werden soll hinein, gießt einen quer Finger hoch siedendes Wasser darauf, deckt die Kanne zu, und läßt es ungefähr zwey oder drey Minuten lang anziehen, und

gießt alsdann das übrige siedende Wasser darauf, und so ist der Thee fertig.

Nro. 110.

Umschläge. Bähungen.

Sie sind entweder trockene oder nasse. Zu den trockenen oder Kräuterkissen nimmt man gewöhnlich starkriechende Kräuter und Blumen. Durch das öftere Erwärmen der Kissen verfliegen aber die flüchtigen Bestandtheile der Kräuter sehr bald, und man muß daher dieselben öfters erneuern, wenn man eine gute Wirkung von denselben erwarten will. Wenn Kampfer dazu kommen soll, so darf er nicht unter die Kräuter gemischt werden, weil er bey dem ersten Aufwärmen schon verfliehet, sondern man verfährt dabey so: Wenn das Kräuterkissen erwärmt worden ist, so reibt man diejenige Seite desselben, welche zunächst

auf den kranken Theil gelegt werden soll, mit einem Stückchen Kampfer, und legt dann das Kissen geschwind auf. So oft das Kissen erwärmt wird, wiederhohlt man dieses Reiben mit Kampfer aufs neue.

Bey nassen Umschlägen hat man vorzüglich darauf zu sehen, daß sie nie so naß sind, daß sie tropfen, weil sonst die Feuchtigkeit abläuft, und der Patient leicht dabey erkältet wird. Auch muß man immer zwey solche Umschläge bereiten, damit man so, wie man den einen weg nimmt, unmittelbar darauf den andern auflegt. Auch muß man immer ein warmes, trockenes Tuch darüber legen, damit das Hemd oder Bett des Kranken nicht naß werde. Ueberhaupt kann man bey solchen nassen Umschlägen nicht Vorsicht genug anwenden, um die höchst nachtheilige Erkältung zu verhüten.

Nro. 111.

Klystiere.

Ein gewöhnliches Klystier wird bereitet, indem man unter einen durchgeseihten Absud von Kleyen, etwas Salz, Zucker oder Honig, und einen oder zwey Löffel voll Dehl mischt. Man soll alle Klystiere mit der Spritze geben, weil sie tiefer eindringen. Auch soll die Menge des zu gebenden Klysters nie groß seyn, etwa ein halbes Seitel, oder nur wenig mehr. Denn man hat entweder zur Absicht schnell eine Ausleerung zu bewirken, weil die Zurückhaltung des Stuhls dem Patienten Beschwerden verursacht; oder man wünscht, daß das Klystier länger bey dem Patienten bleiben soll, damit die wirksamen Bestandtheile desselben eingesogen werden. In beyden Fällen taugen große Klystiere nichts. In dem ersten Falle wird der Pas

tient dadurch nur noch mehr geängstiget und aufgeblähet, und die reizenden Ingredienzen des Klysters, welche den Stuhl bewirken sollen, sind zu sehr verdünnt, als daß sie den gewünschten Effekt hervorbringen könnten; sie gehen daher auch öfters ohne das mindeste auszuleeren wieder allein ab. Ist aber die Absicht, daß das Klystier länger soll behalten werden, so wird diese Absicht gerade durch die Menge der Klystierre vereitelt, da es gerade dieserhalb nicht lange gehalten werden kann.

Ferner hat man darauf zu sehen, daß das Klystier nicht zu heiß und nicht zu kalt gegeben werde. Man thut am besten, wenn man den Absud, das Salz oder den Zucker und das Dehl in ein irdenes Gefäß zusammen gießt, dann in die Spritze einzieht und wieder ausspricht, und dieß so lange wiederhohlet, bis sich das Klystier auf den gehörigen Grad abgekühlt hat;

durch dieses Verfahren erhält die Spritze die nämliche Temperatur des Klystiers, und das Klystier selbst wird besser gemischt. Endlich muß man zu verhüten suchen, daß dem Kranken keine Luft mit eingeblasen wird. Dieß geschieht auf folgende Weise: Ehe man das Klystier dem Kranken einspritzt, hält man die Spritze gerade aufrecht mit der Mündung, die in das Röhrchen paßt, nach oben gerichtet; drückt alsdann den Stempel langsam in die Höhe, bis die Flüssigkeit an der Mündung erscheint. Da die Luft als der leichtere Körper zuerst heraus dringt, so ist man bey solchem Verfahren sicher, daß man dem Kranken keine mit einbläst.

Nro. 112.

Senfteig.

Einen sehr schnell wirkenden Senfteig bereitet man auf folgende Art: Man nimmt Sauerteig, gestoßenen Senfsamen (Senfmehl), frisch geriebenen Meerrettig (Gren), von einem so viel als vom andern, und gießt so viel Essig hinzu, daß es ein dicker Drey wird, den man auf eine vierfach zusammengesetzte Leinwand streicht und auflegt. — Wenn man ihn nicht auf die Fußsohlen, sondern auf die Waden oder andere Theile, die mit kleinen Haaren besetzt sind, legt, so thut man wohl, ein Stückchen Dünntuch darüber zu legen, damit von dem Sauerteig nichts an diesen kleinen Haaren kleben bleibt, indem es sehr schmerzt, wenn man ihn davon losmachen will.

