

Wiener Stadt-Bibliothek.

56.921 A

Die
Wiener Kranken = Köchinn,
oder
neues Familien = Kochbuch
für
Kranke und Genesende.

Enthaltend:

Vorschläge zu Kraftsuppen, Brühen, Gallerten, Gemüsen,
Obst-, Fleisch- und Eierspeisen, leichten Bäckereyen, erfris-
schenden Getränken, Thee, Säften, Salsen und Gelees,
nebst Vorschriften einer angemessenen Bereitung.

Nicht für die Wahl eigener Willkühr, sondern nach den Bestim-
mungen des Arztes anwendbar.

Mit einer besonders zu berücksichtigenden Einleitung
herausgegeben
von einem praktischen Arzte Wiens.

Zweite geordnete und viel vermehrte Auflage.

Wien, 1835.
Bey Kupffer und Singer.

L.N. 86 110



Vorrede zur zweyten Auflage.

Die gütige Aufnahme, welche die erste Erscheinung dieses, nur auf Gemeinnützigkeit berechneten Versuches fand, und die inzwischen sehr dringend wiederholten Nachfragen, bestimmten die Verlagshandlung, im Einverständniß mit dem Herrn Herausgeber, zur Veranstaltung einer zweyten Auflage, in der angenehmen Überzeugung, damit etwas Zweckmäßiges und daher vielen geehrten Familien, sehr Willkommenes zu liefern.

Einen sprechenden Beweis dieser Wahrheit, mag die zweyte Auflage der Wiener Kranken-Köchin biethen, in welcher jetzt das frühere Chaos, einer systematischen Ordnung weichen

mußte, die das Analoge, Abschnittweise zusammen-
faßte, alle, leicht zu Mißverständnissen und Zweifeln
führenden Dunkelheiten im Ausdruck und Styl
ganz beseitigte, den Reconvalescentenspeisen durch auf-
merksame Umsicht mehr Reichhaltigkeit widmete und
sowohl durch gründlich belehrendes Raisonnement,
als auch durch sehr zweckmäßige und vielfache Ver-
mehrung des Ganzen, diese neue Auflage bedeu-
tend und hoffentlich zur vollen Zufrieden-
heit der geneigten Leser ausstattete.

Wien im Frühling 1835.

Herausgeber und Verleger.

I n h a l t.

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

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

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

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

Die Wiener Kranken = Köchinn ,
oder
neues Familien = Kochbuch
für
Kranke und Genesende.

Amichet - marnet - marnet

1860

Madame Repilimo 3 heures

1861

Madame Repilimo 3 heures

E i n l e i t u n g.

Beynahe zahllos ist die Menge der Kochbücher, welche Vorschriften zu Speisen und Getränken enthalten, die größtentheils bloß dahin abzielen, den durch tausend Verkeren aller Art längst verwöhnten Gaumen außs neue zu figeln, und nicht selten den Magen, statt ihm die gehörige Nahrung zuzuführen, verderben, schwächen, und den Grund zu nachfolgenden Krankheiten legen; unendlich klein aber ist die Zahl derjenigen Kochbücher, welche die Bereitung von Speisen und Getränken lehren, die dem Kranken sowohl, als dem von Krankheit Wiedergenesenden, eine zweckmäßige Nahrung gewähren, die seine Verdauungskräfte angemessen sind, die seine durch die Krankheit verloren gegangenen Kräfte und Säfte wieder ersetzen, ihm zu der verlorenen Gesundheit auf eine leichte und angenehme Art wieder verhelfen.

Es fehlt zwar nicht gänzlich an Schriften dieser Art, denn Zücker hat schon, vor mehr als dreyßig Jahren,

*

eine Sammlung von Vorschriften zu solchen Krankenspeisen herausgegeben, welche späterhin J. H. Essig unter dem Titel: »Kleines medizinisches Kochbuch für Frauenzimmer,« jedoch mit Veränderung der Nummern, wörtlich wieder abdrucken ließ. Und im Jahre 1794 erschien unter dem Titel: »Kurze Anweisung die für Kranke und Genesende dienlichen Nahrungsmittel zuzubereiten u. s. w. Von J. A. J. Warnhagen,« das nämliche Buch sammt der von Zückert geschriebenen Einleitung zum dritten Male. — Herr Warnhagen hat sich nicht einmahl die Mühe gegeben, die Nummern der Vorschriften zu verändern; sondern seine Vermehrung und Verbesserung besteht einzig darin, daß er durchgängig anstatt »Ni m m« — Man nehme, schreibt.

Es sind also diese drey, unter obigen Titeln erschienene medizinische Kochbücher, nur ein und ebendasselbe. Ubrigens aber ist Zückerts Tischbuch keineswegs durchaus auf unsere Zeiten passend. Seit dreißig Jahren hat die gesammte Medizin beträchtliche Revolutionen erlitten; manche Begriffe sind mehr gereinigt und geläutert, manche Vorurtheile, und irrige Meinungen berichtigt worden. Es können also auch nicht alle, auf die damahligen Grundsätze gebauten Vorschriften zu Krankenspeisen, in ein medizinisches Kochbuch

des neunzehnten Jahrhunderts aufgenommen werden. Auch enthält das Zücker'sche Tischbuch manche Vorschriften, die in der deutschen Küche jedes Hausvaters, nicht leicht bereitet werden können, sondern in die lateinische Küche des Apothekers zu verweisen sind; oder auch solche, deren Bereitung nicht bestimmt und deutlich genug angegeben ist, wie z. B. Nr. 63. Melissenkuchen, wozu die Vorschrift also lautet: »Stosse die jungen Sprossen der Melisse zu Pulver. Mache mit Eiern und Zucker ein Gebäckenes daraus.«

Das Gesagte mag hinreichen, zu beweisen, daß dieses alte medizinische Kochbuch, ein neues keineswegs entbehrlich oder überflüssig macht, es bleibt jetzt nur noch übrig zu zeigen, welchen Nutzen überhaupt eine solche Sammlung von Krankenspeisen und Getränken gewähret.

Mancher meiner Leser, der etwa einmahl einen Kranken oder von einer Krankheit wieder genesenden Freund zu pflegen und zu warten hatte, wird sich wohl der Verlegenheit erinnern, in welcher er sich in Ansehung der Speisen und Getränke, welche er ihm reichen sollte, befand. Gegen den quälenden Durst, ist wohl öfters der Arzt so gefällig, aus der Apotheke einen Trank zu verschreiben. Aber eben weil er aus der Apotheke kommt, verabscheuet ihn schon zum Voraus der Kranke, und ein

weniger gut schmeckendes, aber im Hause bereitetes Getränk, behagt ihm öfters weit besser. Fängt aber der Kranke an, nach Speise zu verlangen, dann fehlt es gewöhnlich an gutem Rathe. Von dem Arzte kann man unmöglich verlangen, daß er auch zu gleicher Zeit Koch sey, und beständig einen allzeit fertigen Küchenzettel für seinen Kranken bereit haben soll. Der Arzt bestimmt wohl immer ziemlich genau, welche Speisen der Kranke nicht genießen darf; aber er kann öfters diejenigen nicht angeben, welche ihm zuträglich, dem jedesmahligen Zustande seiner Verdauungskräfte angemessen sind. Öfters geschieht es auch, daß er diese oder jene Speise erlaubt, die zwar an und für sich dem Kranken zuträglich wäre, durch die Bereitungsart aber, demselben höchst nachtheilig werden kann. Der Arzt erlaubt z. B. seinem Kranken gekochtes Obst, und stellt sich darunter im Wasser gekochte und höchstens mit Zucker versüßte Äpfel oder Zwetschken vor; die Köchin aber, um sich bei dem Kranken zu empfehlen, nimmt statt Wasser, Wein, und um die Speise desto schmackhafter zu machen, Zimmt und andere Gewürze hinzu. War es nun der Fall, daß der Patient, vermöge seiner Krankheit, durchaus nichts von Gewürzen genießen durfte, so erhält der Kranke anstatt der, von dem Arzte verordneten kühlenden

Speise, eine sehr erhitze, mithin im höchsten Grade schädliche Speise.

Man wird also wohl von selbst leicht einsehen, welchen Vortheil bei der Krankenpflege, eine Sammlung von Vorschriften zu Speisen und Getränken gewähre, die man nur dem Arzte zur Einsicht vorlegen darf, damit er das für seinen Kranken Passende auswähle, denn man muß keineswegs glauben, daß die hier vorgeschriebenen Speisen und Getränke, allen Kranken und Genesenden ohne Unterschied gereicht werden können. Keineswegs! Es wäre auch ganz gegen die Absicht des Verfassers, wenn man so verfahren wollte. Denn dem Nicht-arzte fehlt es schlechterdings an den gehörigen Einsichten, um hier die rechte Wahl zu treffen, und er ist niemahls zu dem Schluß berechtigt: weil der Kranke schwach ist, oder er wenigstens ihm so scheint, also müssen ihm auch stärkende und nährenden Speisen zuträglich und heilsam seyn. Dieser Schluß ist grundfalsch; denn ein Mahl ist der Kranke öfters nicht wirklich schwach, sondern scheint es nur zu seyn, und in diesem Falle kann eine stärkende und gewürzte Speise, ihm wahres Gift werden; und zweitens ist auch bey wirklich vorhandener Schwäche, nicht geradezu, ohne allen Unterschied, jedes Stärkungsmittel unbedingt zu empfehlen. Es kommt hierbey sehr viel auf den Grad der

Schwäche, auf die Kräfte des Magens an, in welchem Grade und in welchem Maße man ihn stärken und nähren darf. Die gewöhnlichen Kraftbrühen enthalten zwar den Nahrungstoff in der reichlichsten Menge; aber sie sind deshalb noch lange nicht dazu geeignet, einem jeden abgemagerten und abgezehrten Patienten so geradehin gereicht zu werden. Es muß erst noch untersucht werden, ob auch der Magen Kraft genug besitzt, dieselben zu verdauen, und daraus ein Restaurations-Mittel für den kraft- und saftleeren Körper zu bereiten. Dieß kann nur der Arzt entscheiden, und es muß daher ganz allein ihm überlassen bleiben, zu bestimmen, welche Speisen und Getränke er für seinen Kranken am dienlichsten hält, und in welcher Menge und wie oft er dieselben genießen darf. Es ist selbst dieß für den Arzt keine Kleinigkeit; und es sollte ihm die Anordnung der Diät seines Kranken, in Hinsicht auf Essen und Trinken, eben so sehr am Herzen liegen. Aber leider! schlüpfen manche Ärzte über diesen Punct nur gar zu leicht hinweg; sie begnügen sich damit, zu sagen: daß der Kranke von dieser oder jener Speise etwas genießen darf, ohne sich übrigens um die Bereitungsart derselben zu bekümmern; und daher kommt es dann, daß, wie ich schon oben gezeigt habe, der Kranke oft eine, von der vorgeschriebenen Speise ganz entgegengesetzte erhält.

Das gegenwärtige Büchelchen wird daher schon in dieser Hinsicht, selbst manchem Arzte willkommen seyn.

Allein es soll auch noch in einer andern Hinsicht für den Arzt und Nichtarzt interessant werden; denn es soll nach dem Beispiele von Zuckerts medizinischem Tischbuche, nicht bloß Vorschriften zu Speisen und Getränken liefern, welche als durstlöschende und hungerstillende Mittel zu betrachten sind, sondern es soll auch die Bereitung von solchen Speisen und Getränken lehren, welche leicht durch einen vernünftigen Arzt, mit arzneilichen Kräften geschwängert werden, und daher als wirkliche Heilmittel dienen können. Bey manchen langwierigen Krankheiten, wird nicht selten der Patient des ewigen Medicinirens müde, und verläßt öfters Arzt und Arzneyen früher noch, als er seine verlorne Gesundheit wieder erlangt hat; bis erst späterhin vermehrte Zufälle seines Übels, ihn aufs neue nöthigen, zu ihnen wieder seine Zuflucht zu nehmen. Bey solchen Patienten hat der Arzt schon viel gewonnen, wenn er ihnen eine Zeit lang durch Speisen und Getränke die erforderlichen Arzneyen beybringen kann. Wenn man auf die Entstehung dieser langwierigen Krankheiten zurück gehet, so findet man, daß gewöhnlich Fehler in der Diät, den ersten Grund dazu legen. Ich verstehe hier unter Diät nicht bloß den Genuß von Speisen und Getränken, son-

bern die ganze Lebensordnung überhaupt, Schlafen, Wachen, Ruhe, Bewegung u. s. w. Das zu viel oder zu wenig in dem einen oder dem anderen Stücke, kann am Ende Krankheit hervorbringen, und der denkende Arzt wird bey der Cur am ersten sein Augenmerk auf die Ursache richten, und die ganze Diät des Kranken so ordnen, daß nun fernerhin die se Ursachen, wenigstens das Übel nicht weiter vermehren. Glückt es ihm, die wahre Ursache des Übels bald zu entdecken, so wird schon durch Vermeidung derselben, vieles gewonnen seyn. Kann er nun noch überdieß durch Speisen und Getränke, welche arzneylische Kräfte besitzen, das Übel selbst nach und nach heben, so wird er dadurch doppelten Dank von seinem Patienten einernten, wenn derselbe den Weg von der Krankheit zu der Gesundheit, nicht durch die widerliche Apotheker machen mußte.

Ist aber das Übel insbesondere aus Diätfehlern im Essen und Trinken entstanden, so wird eine solche Curart doppelt zweckmäßig seyn. Denn nicht nur erhält der Kranke in seinen Speisen und Getränken die nöthige Arzneey, sondern indem er den Magen mit dieser zweckmäßigen Speise füllt, bleibt ihm kein Raum für die, ihm schädlichen und nachtheiligen, und er muß auf diese Art nothgedrungen, seine gewohnten Excesse vermeiden.

Ich will übrigens keineswegs behaupten, daß alle langwierigen Krankheiten, auf die eben angegebene Art ganz allein geheilt werden können; aber darin wird doch jeder Vernünftige mit mir überein kommen, daß ohne zweckmäßige Ordnung der Diät, keine dergleichen Krankheiten geheilt werden können, und daß diese immer das Augenmerk des Arztes seyn müsse. Auch wird Niemand in Abrede seyn, daß selbst der traurige Zustand unheilbarer Kranken, durch angemessene Nahrungsmittel merklich erleichtert, und ihr Leben öfters noch, auf lange Zeit gestiftet werden kann.

Endlich behaupte ich dreist, daß bey Personen, die von hitzigen Krankheiten wieder genesen, in den allermeisten Fällen, die Nachkur ganz allein durch diätetische Mittel bewerkstelliget und alle Arzeney aus der Apotheke gänzlich entbehrt werden kann. Denn fängt nur erst der Magen wieder an zu verdauen, so können alle verlornen Kräfte und Säfte, aus seiner Küche wieder ersetzt werden. Nur aber kommt es hier sehr darauf an, daß man die, seinen Kräften angemessenen Nahrungsmittel wählt, und stufenweise wie seine Kräfte zunehmen, auch zu kräftigern und stärker nährenden Nahrungsmitteln schreitet; diese müssen immer im Verhältnisse zu jenen vermehrt werden. Aber gerade der Zeitpunkt der Wiedergenesung ist es,

wo so mancher Patient scheitert, und öfters noch in dieser Periode, wegen Diätfehlern, die häufig bloß aus Unwissenheit begangen werden, ein Raub des Todes wird. Man wird also auch in dieser Hinsicht, den Werth unseres Büchleins nicht verkennen.

Freylich gibt es Ärzte und Patienten, welche der Meinung sind, alles Heil der Kranken, komme einzig und allein aus der Apotheke, und bei manchen Patienten wird derjenige Arzt nicht geachtet, der nicht bei jedem Besuche ein neues Recept verschreibt. Diese Leute können wir freylich nicht bekehren; indeß mag es uns genügen, wenn uns für unsere Bemühungen, der Dank der Vernünftigeren zu Theil wird.

Noch muß ich erinnern, daß, ob ich gleich oben das Zücker t'sche Tischbuch, als nicht ganz auf unsere Zeiten passend schilderte und manches daran tadelte, ich nichts desto weniger, sehr viele von ihm aufgezeichnete Vorschriften, gleichfalls in diese Sammlung aufgenommen, dagegen manche gänzlich verworfen, und dafür zweckmäßigere, aus verschiedenen Schriftstellern neuerer Zeiten, eingeschaltet habe. Die Nahmen dieser Schriftsteller habe ich nicht genannt, weil der Name des Erfinders einer Speise oder eines Getränkes, dieselben nicht besser und nicht schlechter macht.

Es wird zwar noch nach der vorgenommenen Ausmuster-

rung, die hier gemachte Wahl, nicht jedem Arzte durchgängig gefallen, und er wird manche Vorschrift als ganz überflüssig und unbrauchbar verwerfen.

Das zu manchen Speisen und Getränken verschiedene Vorschriften gegeben sind, welche im Grunde auf eine hinaus laufen, und nur in kleinen Zusätzen von einander verschieden sind, wird hoffentlich Niemand tadeln, der bedenkt, daß kein Mensch leichter und geschwinder einer Speise oder eines Getränks überdrüssig wird, als ein Kranker, und daß man daher ohne in der Hauptsache eine Veränderung zu treffen, dennoch öfters in der äußeren Form, im Geschmack, Geruch u. s. w. abzuwechseln gezwungen ist.

Daß man durchgängig zu Bereitung von Krankenspeisen und Getränken, sich reiner, vor jedweden Gebrauche noch einmal ausgespülter Gefäße bedienen, und so viel möglich alle metallene Geschirre vermeiden müsse, ist eine schon so oft gepredigte Lehre, daß es überflüssig wäre, dieselbe hier zu wiederholen.

In Ansehung des Maaßes und Gewichtes bey den hier vorgeschriebenen Formeln, ist zu bemerken, daß die Maaß durchgängig zu acht und vierzig Unzen, oder sechs- und neunzig Loth angenommen ist. Das Seitel zu zwölf

Unzen, oder vier und zwanzig Loth; das große Seitel zu achtzehn Unzen; das Pfund durchgängig zu sechzehn Unzen, oder zwey und dreyßig Loth.

Wie viel, und wie oft der Patient von einer Speise oder einem Getränke genießen soll, ist eine Sache, deren Bestimmung — wie schon gesagt worden ist — dem Arzte überlassen bleiben muß.

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, Schfäusse 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 Schweinsfleisch, 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 Reizung, 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 *blateline* — *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, Fench und ein Häutchen Wälschkohl — nebst dem Wurzelwerke — gelbe Rüben, Sellerie, Kohlrabi — 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 nachgefüllt seyn darf. —

Der, besonders in Handwerkhäusern herrschende Gebrauch, Safran 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 zuge deckt, langsam fortgesotten, so kann man das Fett davon abschöpfen, das nie m a h l s, 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 gegründeter 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 tödlichen 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 zu sagen? 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 Gesetzen 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 setzen, 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 Völlerey 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 Repphühnern für Kranke.

Ein gebratenes Repphuhn, das jedoch gar nicht ge-
spickt 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-
felsen, 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 Kalberfuß, 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 Reconvalescenten, von höchst nachtheiligen Folgen seyn und oft plötzlich die schönsten Hoffnungen baldiger Herstellung ganz vereiteln kann.

sie dann an einem trockenen Orte zum Gebrauche. Bey 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 kochen, und löset alsdann diese Fleischbrühe-Tafeln in dem durchgeseihten 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 arzneylischen 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 kochen. 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, zerstückt 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 aufsieden, 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 Flußkreb, 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, Fröschen, Äsern, 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 Bachkreb, dann den Flußkreb und zuletzt den Teichkreb. Nach dieser Stufe der Schmachthaftigkeit, 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 geraspelttes 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 geraspelttes 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 zerstößt 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. Ubrigens 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 Kälbersfüßen, Hühnern u. dgl. beeeitete 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; Endivien Salat und Rattich, von jedem eine Handvoll; stößt alles klein, thut es in eine große zinnerne Flasche (oder in Ermangelung 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, Kerbel und Rattich, 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. — Indesß haben Vipern und Eidechsen, den früheren Glauben an ihre besondere medizinische Kraft, in unseren Zeit größtentheils verloren.

Nr. 12.

Schneckenbrühe.

Man kocht zwey Loth Graswurzeln, und eben so viel Wurzeln von Pfaffenröhrlein, 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.

Notagekuchen 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, Dosten 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 gesottener, 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 Läfelchen 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 Läfelchen 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 gehäppte Semmelschnitten.

Nr. 15.

Stärkende Suppe für Genesende.

Man treibt ein, nur wenig hartgesottenes (kernweiches) 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, Murgacker 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 Rumpf ganz 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, imgleichen gebratene und frikassirte 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 Kirschenart) 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 zerklöpftes 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 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 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 nämlichen Wasser, jedoch so, daß man von Zeit zu Zeit etwas Wasser zugießt. Hernach seihet man es durch, thut vier Loth Zuckerwurzeln, acht Loth Habernwurzeln, 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 Lungenschwären.

Man nimmt eine wohlgereinigte Kälberlunge, einen Löffel voll Reis, rothe Brustbeeren, schwarze Brustbeeren, große Rosinen, Datteln und Feigen, von jedem zwey Loth, und zwey Vorstorfer- 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 Löffelkraut, 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 Muskatennüßchen daran, wenn der Magen sie zu vertragen im Stande ist, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an.

Nr. 23.

Fleischsuppe von Habergrüße.

Man kocht eine Hand voll Habergrüße 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 Lungsüchtige.

Nr. 24.

Kräutersuppe.

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 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.

Reis mürbe zu kochen.

Man nimmt eine zinnerne Kugel, die oben eine Öffnung hat, und in welche aufs höchste sechs bis acht Loth Reis 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 Salze 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 Salze, 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, nährend 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 Haberscheim 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 gebähte 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 Hafen 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 eintreiben, dann durch ein Tuch durchseihen, und täglich drey Kaffeebecher voll trinken.

Nr. 39.

Krebssuppe.

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 Löffel 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 raten.

Weichselsuppe.

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

B.

Consistentere Speisen für Genesende,

a l s

Mus = , Brey = , Obst = , Mehl = und Eyserspeisen.

Unter den grünen Zuspeisen, so groß auch die Auswahl derselben im gesunden Zustande seyn mag, bleibt sie doch für Kranke und Genesende wegen der, den meisten dieser Küchengewächse eigenen, stark blähenden Wirkung, etwas sehr beschränkt. Die gesündesten sind unstreitig: Spinat, Kochsalat, dann Zuckerswurzeln und gelbe Rüben; — obgleich man letzte an Tafeln, gewöhnlich nur ganz jung, von der Dicke eines kleinen Fingers im Frühjahr isst, so sind sie doch nach erlangter Vollkommenheit im Herbst, wenn sie recht süß sind, gerade am schmackhaftesten und eine sehr gesunde Speise, jedoch müssen sie in einem guten Keller verwahrt seyn, um nicht welk oder holzig zu werden. — Bedenklicher zu gestatten sind: junge grüne Erb-

sen, Artischofen, Karviol und Spargel. Letzter besonders, ist seiner adstringirenden Wirkung wegen, von keinem Reconvalescenten, ohne ausdrückliche Erlaubniß seines Arztes und dann nicht etwa mit Semmelbröseln und Butter, sondern auf die weiter unten beschriebene Art zu genießen.

Nr. 42.

Spinat mit Fleischbrühe.

Man übersiedet den sauber geklaubten und gewaschenen Spinat im Salzwasser, wäscht ihn sodann wieder mit frischem Wasser, drückt ihn gut aus, schneidet ihn fein zusammen, läßt ihn in einer Einbrenn von Butter oder Rindschmalz mit ein paar Löffeln voll Mehl gut dünsten, gießt nach und nach gute Fleischbrühe daran, kocht den Spinat kurz und dick ein und richtet ihn endlich an.

Nr. 44.

Farcirter Spinat für Reconvalescenten.

Man kocht schöne große Spinatblätter nur im Salzwasser ab und macht eine gute, mit einigen Eiern vermischte Kalbsfarce, jedoch ohne Speck. Ist der Spinat gut ausgebrüht, so überstreicht man jedes Blatt einen Messerrücken dick mit dieser Farce, rollt es zusammen,

gibt es in eine Casserolle und kocht es mit einem Stückchen Butter oder Rindschmalz, ohne es aufzurühren, ganz langsam auf. — Man schüttelt öfters die Casserolle und gibt zuletzt ein wenig gute Fleischbrühe daran. Ist diese kurz eingesotten, so richtet man den farcirten Spinat an.

Nr. 45.

Gekochte Endivien.

Man schneidet von nicht all zu gelben Endivien, die Stängel heraus, weil sie bitter sind, wäscht die Blätter dann rein, übersiedet sie im gesalzenen Wasser, schwenkt und drückt sie gut aus, schneidet sie etliche Male durch, dünstet sie in Rindschmalz oder Butter, staubt nur sehr wenig Mehl daran, schüttet ein wenig gute Fleischbrühe dazu, und verkocht damit ein kleines Stückchen Zucker. Vor dem Anrichten kann man die Endivien mit ein paar, in etwas Wasser abgerührten Eyerdottern fricassiren.

Nr. 46.

Mit süßem Obers gedünstete gelbe Rüben.

Man schneidet die geschabten gelben Rüben, länglich oder gekrümmt, dünstet sie unter öfterem Umrühren in einem Stückchen Butter oder Rindschmalz weich, staubt

ein wenig feines Mehl daran, siedet Obers mit etwas Zucker, läßt sie damit gut verkochen, und richtet sie sodann an.

Nr. 47.

Mus von Zuckermurzeln.

Man schneidet Zuckermurzeln oder Zuckerrüblein in Scheiben, siedet dieselben in einer kräftigen Hühnerbrühe, bis sie recht weich geworden sind. Hernach drückt man sie durch ein hârenes Tuch, rührt etliche Eydotter, ein wenig gestoßene Gewürznägelein, Saffran, Zimmet und Zucker hinzu und bereitet auf solche Art ein Mus. Um eine Suppe daraus zu bereiten, schüttet man nur Hühnerbrühe hinzu.

48.

Artischofen mit kurzer Sauce gekocht.

Man stugt mit einer Schere die Spitzen von den abgeputzten Artischofen ab, und läßt die äußeren Blätter weg; dann siedet man sie im Salzwasser weich, seihet sie ab, nimmt behuthsam oben den Bart, das Rauche und Faserige weg, richtet die Artischofen zierlich auf eine Schüssel, gibt eine Sauce von Butter, Mehl, Klein

geschnittenem Petersilienkraut und guter Fleischbrühe dar-
über und trägt sie auf.

Nach Umständen, über die jedoch nur der Arzt
zu entscheiden hat, kann man auch die Sauce durch ein
paar gehackte und darin gedünstete Sardellen, pikanter
machen.

Nr. 49.

Farcirte Artischofen mit Sauce für Ge-
nesende.

Man pußt die Artischofen, siedet sie im Wasser ab,
nimmt das innere Rauhe und Faserigte heraus und fül-
let sie endlich mit einer Kalbs- oder Hühnerfarce, wor-
unter einige Eyerdotter, jedoch kein Speck gemischt
sind, aus. Man streicht auf ein jedes Blatt etwas die-
ser Farce; dann legt man die Artischofen in eine Cassé-
rolle, gießt eine gute Buttersauce darüber und läßt sie
darin eine halbe Stunde, wohl bedeckt sieden. Beym
Anrichten legt man die Artischofen auf eine Assiète und
gießt die dabei befindliche Sauce darüber.

Nr. 50.

Gekochte grüne Erbsen oder Zuckerschoten.

Man nimmt junge weiche Erbsen in den Schalen,
schneidet von diesen oben und unten die Spitzen weg,

zieht die Fasern ab, spaltet dann die Schalen, wenn sie groß sind, in der Mitte von einander und gibt sie mit den Erbsen nebst einem Stückchen Butter in eine Casserole, legt eine geschälte, ganze, mit Nelken besteckte Zwiebel hinzu, läßt sie unter fleißigem Umrühren weich dünsten, gibt öfter ein wenig Fleischbrühe daran, stäubt zuletzt etwas Mehl dazu und legt noch ein Stückchen Butter daran. Vor dem Anrichten nimmt man die ganze Zwiebel mit den Nelken heraus, thut ein wenig fein geschnittenes Petersilienkraut zu den Zuckerschoten und fricassirt sie mit einigen Eyerdottern.

Nr. 50.

Feine ausgelöste Zuckererbsen mit Obers.

Man läßt die nöthigen Erbsen mit Butter oder Rindschmalz weich dünsten; sind sie weich genug, so gibt man mit einem Stückchen Zucker zuvor aufgesottenes Obers dazu und läßt sie ein paar Mahl aufkochen, um aber zu verhüten, daß das Obers nicht gerinnt, thut man kein Salz an die Erbsen.

Nr. 51.

Ausgelöste junge Erbsen mit einem Huhn.

Die feinsten ausgelösten Erbsen, läßt man so

lange als nöthig, mit einem Büschchen grüner, zusammengebundener Petersilie in einem Stück guter Butter, weich dünsten, staubt etwas Mehl daran, gibt ein wenig Zucker und gute Fleischbrühe dazu und läßt es kurz mit einander einkochen. Inzwischen hat man ein junges Huhn rein gepuht, in guter Rindbrühe weich gekocht, damit es schön weiß bleibt, richtet dann die Erbsen, nachdem das zusammengebundene Petersilienkraut beseitiget ist, auf die Schüssel, das Huhn darauf und stellt es dem Reconvalescenten zum Genuße vor. Hat es der Arzt erlaubt, so kann man das Huhn mit Krebschweifen garniren und die Erbsen mit ein paar Eyerdottern belegen.

Nr. 52.

Blumenkohl mit Fricassée-Sauce.

Man zieht die Haut des gepuhten Carviols, genau von den Stängeln ab, läßt die Rosen so groß als möglich, siedet sie im gesalzenen Wasser weich, richtet sie beim Anrichten in die Höhe, gibt eine Fricassée-Sauce darüber und bringt sie warm zur Tafel.

Nr. 52.

Spargel mit Buttersauce.

Man siedet den gepuhten, ziemlich gleich abgeschnittenen und mit einem Faden, büschelweise zusammengebundenen Spargel in Salzwasser weich, legt ihm zierlich über Kreuz oder mit den Köpfen gegen einander und gibt eine Fricasséesauce darüber.

Nr. 53.

Blumenkohl.

Wenn der Blumenkohl blanchirt ist, zieht man ihn aufs Haarsieb, um das Wasser ablaufen zu lassen, legt ihn dann vorsichtig, daß die Blumen nicht abbrechen, in eine Casserole, gibt hin und her einen guten Theil Butter zwischen den Kohl, geriebene Semmel und eine Füllkelle voll Bouillon darüber, läßt es auf mäßigen Feuer nach und nach heiß werden, bis es kocht, fügt das nöthige Salz hinzu und begießt es öfters, damit Kraft und Geschmack, sich in den Blumenkohl ziehe. Dazu kann man Coteletts oder Aufgeschnittenes vom erlaubten Fleische geben.

D b st.

Alles Obst, aus dem man Compots, Salsen, oder einfach gedünstete Speisen bereiten will, muß von edler Gattung, reif, jedoch nicht mehlich, sondern noch vollkommen saftig, nicht im mindesten angefault und nicht wurmstichig seyn. Ein unreifes Obst wird durch die Anwendung des Feuers nicht gezeitigt, zwar kann man die ihm eigene Säure, durch Zucker verstecken, aber das Nachtheilige für den Magen nicht heben. — Ein angefaultes Obst hat auch nach noch so sorgfältiger Ausschneidung der angefaulten Stelle, keinen so reinen Geschmack, als ein vollkommen gesundes, und das von einem Wurme bewohnt gewesene, ist an sich schon verdorben und ekelhaft.

 Nr. 55.

Äpfel-Compot.

Man sticht von geschälten, gleichen Maschanzkeräpfeln, den Stängel, die Bogen und so viel als möglich die Kerne heraus, kleine Äpfel läßt man ganz — und dünstet sie in halb Wein und halb Wasser, mit einem Stück Zucker und etwas ganzen Zimmt weich, richtet sie auf eine Schüssel, gibt eingesottene Johannisbeeren oder Weichseln, in die eine Haselnuß große Öffnung,

aus welcher die Bogen genommen wurden, seihet die Sauce, in der sie kochten, durch ein Sieb, schüttet sie auf ein Stück rein geläuterten Zucker und läßt sie kurz einsieden, gießt dann diese Sauce über die Äpfel, daß sie nur zur Hälfte darin stehen und gibt es erkaltet zum Genuß.

56.

Hagebutten- und Weinbeeren-Compot.

Man dünstet ausgelöste Hagebutten und Weinbeeren zu gleichen Theilen in halb Wein und halb Wasser mit einem Stücke Zucker weich, und richtet sie mit Pistazien bestreut an.

Nr. 57.

Birnen-Compot.

Von guten Bergamottenbirnen, sticht man die Bogen aus, läßt aber die Stängel daran und dünstet die Birnen in halb Wein und halb Wasser weich, gibt sie auf eine Schüssel, läßt ein verhältnißmäßiges Stück geläuterten Zucker ganz goldgelb einsieden, gibt die Birnensauce daran, kocht sie noch ein wenig ein, gießt sie über die angerichteten Birnen und stellt sie abgekühlt auf.

Nr. 58.

Schwarzer Hollunder.

Man läßt schönen, vollkommen zeitigen, abgebeerten und reingewaschenen Hollunder (Holler), mit ein wenig Wasser in einem Topfe auf der Gluth, zwey gute Stunden kochen und zuckert ihn nach Belieben. Dann röstet man auf eine Maß Hollunder, die Bröseln von einer geriebenen Kreuzersemmel, mit einem Stückchen Zuckerlichtgelb, und verkocht dieselben abermahls mit dem Hollunder eine Stunde lang.

Vor dem Anrichten schlägt man den Hollunder durch ein Sieb und gibt ihn etwas kürzer eingekocht, warm oder kalt zum Genuße. Man kann auch nach Belieben einige gute, zeitige und zuvor entfernte Zwetschen, mit dem Hollunder aufsieden lassen.

Nr. 59.

Dürre gekochte Zwetschen.

Man setzt die gereinigten Zwetschen in Wasser zu und läßt sie gut einsieden; dann werden weiße Brotschnitten gebäht (nicht im Schmalze geröstet) auf eine Schüssel gelegt und die Zwetschen mit ihrer kurz eingekochten Brühe darüber gegeben. Ehe sie aufgetragen

werden, kann man sie mit ein wenig Wein besprengen, auch mit Zucker und Zimmet bestreuen.

Nr. 65.

Gedünstete Pfirsiche.

Von schönen geschälten Pfirsichen, beseitigt man die Kerne und steckt statt diesen etwas Eingefotenes hinein, stellt sie auf eine Schüssel und läßt sie auf dieser reichlich mit Zucker und Zimmet bestreut, dünsten. Sollten die Pfirsiche nicht saftig genug seyn, so lasset man sie in etwas Wein dünsten. — Zuletzt fährt man mit einer glühenden Schaufel über den, auf die Pfirsiche reichlich gestreuten Zucker, wodurch sie hübsch braun werden.

Nr. 61.

Gedünstete Weichseln.

Man schneidet die Stängel zur Hälfte weg, gibt die Weichseln in eine Casserole und läßt sie mit ein wenig Osnerwein, ein paar ganzen Gewürznelken und Zucker nach Verhältniß, langsam dünsten, bis der Saft schön dick wird, ohne daß die Weichseln zerspringen. Dann richtet man sie auf eine Schüssel, daß die Stängel in die Höhe kommen, bährt fingerlange und eben so breite Semmelschnitten, legt sie an der Seite herum, gießt den

Weichselfaft darüber, läßt sie auf der Gluth bedeckt, noch eine Weile dünsten und gibt die Semmeln und Weichselfeln mit klein gestiftelten Pistazien besäet zur Tafel.

Nr. 61.

Quitten-Compot.

Man spaltet schöne zeitige Quitten in die Hälfte, nimmt die Kerne und das Steinige weg, dünstet sie in Wein und etwas Wasser mit einem Stücke Zucker ganz weich und läßt die davon abgeseigte Saage, mit einem Stücke geläuterten Zucker, etwas kurz einsieden. Soll diese Saage roth seyn, so läßt man sie mit ein wenig Weichsel- oder Aikermesssaft aufkochen und gießt sie über die Quitten, die man dann abgekühlt und mit fein geschnittenen Pistazien besteckt, aufträgt.

Nr. 63.

Quitten-Gallerte.

Man kocht ein Pfund frisch ausgepreßten und durchgeseigten Quittensaft, unter beständigem Abschaumen dicklich, seihet ihn noch einmahl durch, thut ein Seitel guten alten Wein und 6 Loth feinen Zucker hinzu. Hier-

auf Kocht man es bey gelindem Feuer vollends bis zur Gallerte.

64.

Kraftbrey.

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

Nr. 65.

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 Muß dieser Früchte, thut das Gelbe von einem Ey, einen halben Löffel voll Limoniensaft, zwey Löffel voll guten alten Wein, und so viel geriebenes Brot und Zucker hinzu, daß es ein dünner Brey wird.

Nr. 66.

Kraftbrey oder Chaudeau mit Pomeranzen-saft.

Man reibt das Gelbe von einer halben Pomeranze,

und nur weniges von dem Gelben einer Limonie mit einem Stück Zucker von vier Loth ab, schabt diesen Sytzucker 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 sprudelt damit drey Eyerdotter ab, mischt damit den Zucker und läßt es unter beständigem Sprudeln aufsieben.

Wenn der Arzt es auf diese Art zu genießen ausdrücklich erlaubt, so haben wir nichts dagegegen.

Nr. 67.

Gerstenbrey. Orgeat.

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. Hierauf thut man Zucker dazu, setzt sie in einer silbernen Schüssel auf Kohlen, und läßt sie ganz gelinde kochen; dann ist es fertig. Wenn man das Durchgedrückte vom neuen kocht, so würde 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- bis viermahl des Tages nehmen. Bisweilen setzt man am Ende des Kochens Milch zu, wodurch es angenehmer wird.

Nr. 68.

Sago mit Wein.

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

Nr. 69.

Sago mit Wasser.

Man kocht zwey Loth Sago mit einem großen Seitel Wasser, bis der Sago ganz weich und klar geworden ist, drückt dann den Saft einer halben Limonie darunter und mischt ein Loth Zucker hinzu.

Nr. 70.

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 Gerste mit Milch zubereitet.

Nr. 71.

Reis - Pudding.

Ein Viertelpfund Reis, welcher einige Male in kochendem Wasser abgebrühet 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.

Diese Speise eignet sich jedoch nur für Genesende, deren Magen schon einige Verdauungskräfte hat.

Nr. 72.

Kälberlungenmus.

Man nimmt eine Kälberlunge, und so viel Zuckerand, als die Lunge wiegt, thut es zusammen in einen reinen, wohlverklebten Topf oder Hafen, sehet diesen

Kopf in einen Kessel voll Wasser, und läßt ihn darin brey bis vier Stunden kochen. Man findet hierauf die Kälber-
lunge und den Zucker in eine Sulze verwandelt, die den
schwindsüchtigen Kranken zu drey Theelöffel voll, Mor-
gens und Abends empfohlen wird.

Nr. 3.

E y e r.

Die Eyer sind am allergefündesten und nahrhaf-
sten, wenn sie gleich warm, sobald sie von der Henne
gelegt werden, ausgetrunken werden. Nach diesen kom-
men die weichgesottenen. 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.

Um dieß ja genau zu treffen, wird es noch sicherer
seyn, die Eyer mit kaltem Wasser zum Feuer zu se-
zen und sie, sobald es zu kochen angefangen, wieder
herauszunehmen.

Eyer von was immer für einem größeren Federvieh,
sind für die Nahrung des Menschen, eines der vorzüg-
lichsten Geschenke der wohlthätigen Natur, so lange
sie frisch sind. Sobald sie aber diese Eigenschaft, wenn

auch nur einiger Maßen, verlieren, nehmen sie sehr leicht vom langen Liegen, einen sogenannten Stroßgeschmack an, der jeder feinen Zunge unerträglich ist.

Die bey uns gewöhnlich gebrauchten Eyergerattungen sind: von Indianen, Gänsen, Anten und Hühnern, von welchen letzteren, besonders die der wälschen Hühner, ihrer größeren Zartheit wegen, den Vorzug vor den übrigen verdienen.

Das Ey ist nicht nur bey allen einfachen und zusammen gesetzten Speisen, Suppen, Brühen und Getränken eine vortreffliche, immer veredelnde, nie irgend ein Gericht verderbende Zuthat und daher in jeder anständigen Küche eben so unentbehrlich als Salz und Schmalz, sondern auch an und für sich, durch die verschiedensten Bereitungsarten, eine stets nahrhafte und oft sehr willkommene Nahrungsspeise im gesunden Zustande des Menschen. Wir geben hiernach einige Vorschläge zu leichten Eyerspeisen, die mit Genehmigung des Arztes, von Reconvallescenten nach Umständen, vielleicht genossen werden können.

Nr. 74.

Eyer - Auflauf.

Man gibt an vier zerrührte Eyer, ein Seitel Obers, mengt es und gießt es in eine blecherne Schüssel,

in der man zuvor hat Butter zergehen lassen. Dann läßt man es bey einer Gluth von oben und unten auf-
laufen und trägt es sogleich auf.

Nr. 75.

EyerKuchen mit Frühlingskräutern.

Man hackt die gewöhnlichen schon bekannten Kräu-
ter, deren man sich zu einer Kräutersuppe bedient; recht
fein, quirlt dann ein paar Eyer mit Milch und etwas
Mehl sammt den Kräutern gut ab, thut das Abgequirkte
in eine Pfanne mit etwas Butter oder Rindschmalz und
läßt es auf einer Seite braten. Diesen Kuchen legt man
dann behuthsam auf eine Schüssel, gibt abermahls etwas
Butter oder Rindschmalz in die Pfanne und stürzt nun
die ungebackene Seite ein, um auch diese zu backen. In-
deß muß man den Kuchen von Zeit zu Zeit ein wenig
lüften, damit er gut ausgebacken wird.

Nr. 76.

EyerKuchen mit gelben Rüben.

Man schabt die wohlgereinigten, gelben Rüben bis
auf den Kern recht fein, kocht das Geschabte weich,
läßt das Wasser davon ablaufen, treibt das Zurückgeblie-

bene durch ein Sieb, damit es recht fein wird, gibt einige Hände voll Semmelbrösel und Zucker dazu und dem Teige dann durch ein paar daran geschlagene Eyer, die erforderliche Dichtigkeit. Dieß Alles wird gut vermengt, in heißem Rindschmalz oder Butter von oben und unten schön gebacken und beym Anrichten der Kuchen mit Zucker bestreut.

Nr. 77.

Mus von Eyweiß.

Man nehme das Weiße von fünf Ethern, quirle es mit Zucker, thu ein Seitel Milch hinzu, lasse es mit einander unter beständigem Umrühren warm werden, gebe es in eine Schale, gieße etwas Pomeranzenblüthwasser hinzu, und schütte geriebene Limonie und Zucker darüber.

Fleischspeisen.

Allgemeine Andeutungen.

Ist der Kranke in seiner Genesung so weit fortgeschritten, daß der Arzt ihm zum Ersatz seiner geschwächten Kräfte, Fleischspeisen zu erlauben anfängt, so bestehen dieselben bis nach gänzlicher Herstellung, im Eingemachten und Braten.

Vom Geflügel eignen sich Indiane, Anten und Gänse weder auf die eine noch die andere Art der Bereitung, zum Genuß für Reconvalescenten, eben so wenig als Schwein- oder Schöpfenfleisch der schweren Verdaulichkeit wegen. Wir beschränken uns daher in erster Rücksicht, auf Tauben und vorzüglich auf Hühner.

Letztern besonders, kann man nichts als Gutes nachreden; auch wenn sie nicht mehr zur Zucht dienen, las-

sen sie sich noch abgestochen, mit vielem Nutzen in der Küche verwenden. Junge Hühner, die ein paar Monate alt sind, geben eine so zarte, weiche und leicht verdauliche Speise, der fast keine gleich kommt. Ein Hahn der noch kein Jahr alt ist, hat ein weiches, mäßig fettes, leicht verdauliches und gesundes Fleisch. Allein der Kapaun, d. i., der im fünften oder sechsten Monate gekappte und hernach mit Körnern gemästete Hahn, verdient noch den Vorzug. Sein Fleisch ist so weich, zart, leicht verdaulich, kräftig und nahrhaft, sein Fett so mild und gesund, daß es auch Schwachen und Kranken empfohlen werden darf. — Die Poularde d. i. die kastrirte Henne, hat ein noch zarteres und leichter verdauliches, aber etwas zu fettes Fleisch, was schon nicht mehr so zuträglich für jeden Magen ist. Eine alte Henne, die viel gelegt, oft geglückt und mehrmahl gebrütet hat, taugt zur Speise nicht, aber zu Kraftsuppen schickt sie sich vortrefflich. — Die Hahnenkämme lassen sich sehr weich kochen und leicht verdauen. Man nimmt sie zu Ragouts, oder macht mit Brühe, etwas Wein, Zwiebel und andern Gewürzen, ein eigenes wohlschmeckendes Gericht davon.

Unter allen den verschiedenen Zubereitungsarten

verdienen für Kranke und Genesende, weiß gebratene junge Hühner den Vorzug. Auch sind junge Hühner mit süßem oder saurem Rahm oder mit Stachelbeeren gedünstet, eine zu empfehlende Speise.

Ragout von Hühnern ist ein ganz vortreffliches Gericht für Schwache und Kranke, doch unter der Bedingung, daß die Hühner nicht erst in Butter braun geschmort werden, und keine Morcheln nebst Pistazien und braunem Mehl daran kommen.

Hühner-Fricassée mögen Kranke wohl essen, nur müssen sie der Brühe nicht zu viel thun.

Kapaunen in Scheiben zerschnitten, und mit Milchrahm gedünstet, verdienen auch den Namen einer Krankenspeise, nur sollen die ausgebrochenen Krebschweife wegbleiben.

Kapaunen, auf italienische Art zugerichtet, geben eine der besten Krankenspeisen.

Gelochte Kapaunen im Gelee gesetzt, dürfen von Kranken wohl genossen werden, nur müssen sie nicht zu viel von dem Gelee genießen, weil dieses zu nahrhaft ist, und einem noch geschwächten Magen, leicht unverdaulich bleibt.

Wir bringen hier zugleich die bereits weiter oben

empfohlenen Froscheulen, gekocht, gebraten oder fricassirt nochmahl in Erwähnung.

Weynabe alle Theile, die wir vom Kalbe genießen, sind von gutem Geschmacke und ohne Übermaß — der Gesundheit zuträglich. Das beste empfehlenswerthe und zum Verspeisen tauglichste Kalb, soll vier bis sechs Wochen gesogen, ein gutes Ansehen und dieses seiner von der Muttermilch empfangenen Nahrung, nicht aber der Lunge des Schlächters zu verdanken haben, von dem die innere Haut durch Lufteinblasen ausgedehnt worden ist.

Das Kalbfleisch ist nicht nur vom vortrefflichen Geschmacke, sondern auch leicht verdaulich. Es bekommt sogar Personen, die einen schwachen Magen und überhaupt schwache Verdauungswerkzeuge haben.

Es verträgt eine Menge Zubereitungen, ohne seinen Geschmack zu verlieren, wenn nur Koch und Köchin, nicht gar zu grobe Fehler dabey begehen. Ist man ein Freund der Suppen, so gibt das Kalbfleisch eine der feinsten und gesündesten, liebt man gebratenes Fleisch, so liefert die Keule einen Braten, dessen sich keine Tafel zu schämen braucht, findet man an Carbonaden Geschmack, so sind die Ribben des Kalbes, weit schicklicher dazu, als das Fleisch von jedem andern Thiere,

will man endlich Fricassees oder Ragouts, so dürfte wohl auch hier, das zarte, feine, weiße und weiche Fleisch, allen übrigen den Vorzug streitig machen.

Die Suppe oder Brühe davon, welche der erweichte, entwickelte feine Fleischsaft ist, steht wegen seiner Verdaulichkeit, seiner gelinden Nahrhaftigkeit und seiner fast allgemeinen Gesundheit, in sehr gutem Rufe. Allein wie sie die Köche gewöhnlich bereiten, wird derselbe sehr geschmälert. Nach den Regeln der Diätetik, sollte man die Fleischbrühe entweder für sich allein, oder auf Brot- oder Semmelschnitten gegossen, oder mit Wurzeln oder mehlichten Samen, als: Reis, Gräupchen, Habergrüße, Sago u. s. w. oder mit Grünen als: Körbel, Petersilie, und anderen Blättern gekocht, genießen. So aber werden in Butter auch Rindschmalz gebackene Semmelschnitten, Mehl- oder Fleischklößchen — wiewohl letztere noch eher angehen, und am wenigsten der Gesundheit schaden — Friccandellen, Ragwürstchen u. dgl. hinein gethan, welche keineswegs unter die leicht verdaulichsten und gesündesten Sachen gehören.

Unter Eingemachten versteht man, in unserer hiesländischen Küchensprache, gewöhnlich die Fricassees, Ragouts und dergleichen feinen Affietengerichte, welche

als Zwischenspeise, bey einer Tafel den Übergang zu dem eigentlichen Braten bilden.

In der Bereitung derselben, bey welcher hauptsächlich die Sauce den wichtigsten Platz einnimmt, maßt sich die französische Küche den Vorzug vor jeder andern an, und hat ihre Abstufungen im Geschmack vom süß, bitter und sauer, von pikant und haut gout — in den Farben von weiß und gelb, braun und schwarz, so auch — und das mit allem Recht — eine festgesetzte Folge hinsichtlich des Genusses.

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.

Gerstentrunk 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.







