

XXIII. Abschnitt.

Von der Bereitung einiger Getränke und Erfrischungen.

1373. Brodwasser. Man schneidet grobes Brod in Scheiben, röstet diese auf beiden Seiten braun, gießt kochendes Wasser darauf, fügt Citronenschale hinzu, läßt es erkalten und gießt es durch ein Sieb. Man vermischt das Brodwasser nach Belieben mit Zucker, auch mit Citronensaft und Wein.

1374. Gerstenwasser (Tisane). 8 bis 12 Loth rein verlesene und gewaschene Gerste wird mit 1 Quart Wasser nebst der dünnabgeschälten Schale einer halben Citrone eine Stunde gekocht; dann seiht man die Flüssigkeit durch ein reines Tuch, vermischt sie nach Belieben mit Zucker und läßt sie erkalten.

1375. Ein kühlendes Getränk für Kranke. Man vermischt 1 Quart Gerstenwasser mit dem Saft von 2 Citronen, abgeriebener Citronenschale, 4 Loth Maulbeer- oder Himbeersaft, 4 Loth geröstetem groben Brod, etwas Zucker und sehr wenig Rheinwein, läßt dies eine Stunde warm stehen, seiht es durch, füllt es in Flaschen und verwahrt es bis zum Gebrauch im Keller.

1376. Braunschweiger-Mumme-Trank. 2 Tassenköpfe voll starker Mumme werden mit Zuckercand gekocht und mit einem Eidotter abgequirlt. Des Morgens an Stelle des Kaffees genossen, ist dieses Getränk sehr bruststärkend.

1377. Aepfelwasser. Man schneidet 6 Stück Borsdorfer Aepfel in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen, und läßt sie mit einem Quart Wasser und ein wenig Citronenschale eine halbe Stunde langsam kochen, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, vermischt sie nach Belieben mit Zucker und läßt sie erkalten. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks kann auch ein wenig weißer Wein hinzugefügt werden.

1378. Graupenseim. Reis-seim. Hafergrüh-seim. Man kocht Graupen, Reis oder Hafergrühe, nachdem man solche zuvor gut gereinigt und gewaschen hat, mit einer hinlänglichen Menge Wasser 1—2 Stunden, gießt die seimige Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder Tuch und vermischt sie mit einer Prise Salz, dem Saft einer Citrone und Zucker, auch, wenn solches den Verordnungen des Arztes nicht widerspricht, mit einem Glase Wein. Bisweilen kocht man mit den