Eine der Gesundheit diensichere Zubereitung des Kaffee's.

Man gießt den Abend vorher, ehe der Kaffee fertig sein soll, auf die gewöhnliche Menge gemahlnen Kaffee's in einen Topf so viel warmes oder kaltes Wasser, daß das Wasser I Zoll über dem Kaffee steht, und läßt ihn so verschlossen bis zum Morgen stehen. Fruhmorgens gießt man das dare auf stehende Wasser in eine Schale ab, und auf den Kaffee im Topfe so viel kochendes Wasser, als man gewöhnlich dazu gebraucht, rührt alles auf, verschließt den Topf mit einem Deckel, und läßt den Kaffee sich seben. Bevor man ihn einschenkt, gießt man das die Nacht darauf gestandene Wasfer dazu. — Der man weicht eine größere Menge gemahl= nen Kaffee's für mehrere Tage in Wasser ein, nimmt Mor= gens ein gehöriges Maaß davon heraus, und behandelt die= fen wie den vorigen, nur daß man hierbei auch von dem darüber gestandenen Wasser dazu nehmen muß. sich nicht absett, so war er zu stark gebrannt.

165.

Künstliche Eselsmilch.

Man nehme 6 Loth Gerstengraupen, thue diese in einen Topf mit 3 pariser Pinten Wasser, und lasse es etwa 10 Minuten lang über dem Feuer kochen. Dieses Wasser schütztet man weg, gießt wieder so viel frisches auf die Graupen, schüttet noch 6 Loth geraspeltes Hirschhorn, eben so viel weiße Brachdistel oder Mannstreu (Eryngium campestre) und 30 Stück zerquetschte oder gestampste Erdschnecken hinzu, und läst alles zusammen so lange kochen, die es zu einer dicken Gallerte wird, das durch ein Tuch geseihet werden muß.

Hier=