

geschnitten und in einen Topf gethan; dazu gießt man eine Decoction von zwanzig Pfund geraspeltem Hirschhorn und vier Eimer Brunnwasser, deckt den Topf zu und lutirt ihn.

Man läßt das Ganze bey einem gelinden Feuer kochen, bis das Fleisch sich von den Knochen abschälen läßt. Das Fleisch wird zerhackt und zwischen warme eiserne Platten unter eine Presse gethan. Der ausgepreßte Saft wird durch härene Siebe geseiht. Nachdem das oben auf schwimmende Fett weggenommen worden, thut man eine genugsame Menge Salz und Pfeffer in die Brühe, läßt sie aufs neue kochen, und rührt sie um, bis sie auf einen kalten Teller gegossen, die Festigkeit einer Gallerte annimt. Alsdann stellt man den Topf vom Feuer weg, und wenn die Brühe halb erkaltet ist, so gießt man sie in weite Gefässe, die nicht über drey oder vier Zoll tief seyn.

Wenn diese Gallerte kalt geworden, so wird sie in einem mäßig warmen Ofen ausgetrocknet, und wenn sie die Festigkeit von starkem und zerreibbarem Leim erlanget, in Tafeln von einer und zwey Unzen zerschnitten.

Die Tafeln von einer Unze dienen für die Lazareth im Felde und in belagerten Städten. Eine von diesen Tafeln ist hinlänglich für eine leichte Brühe.

Die von zwey Unzen können dienen für gesunde Soldaten, auf forcirten Märschen, in Belagerungen, kurz in allen Fällen, in denen die Truppen nicht Gelegenheit haben Fleisch zu kochen; wenn die Austheilung des Fleisches schwer oder unmöglich ist; in der grossen Hitze, da das Fleisch leicht in Fäulung geräth.

Eine Tafel ist hinlänglich für den Mann auf eine Mahlzeit: man löst die Gallerte in Wasser auf,  
und