

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 Nahrungsstoff 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 Kaffehtassenweise, 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