

Fünf und zwanzigster Abschnitt.
Verzeichniß von Nahrungsmitteln für Personen,
welche an Schleim leiden.

Es wird wohl nicht überflüssig seyn, die Nahrungsmittel anzugeben, welche verschleimten Personen zuträglich sind, sodann, welche sie mitunter genießen dürfen und endlich noch die, welche sie sich gänzlich versagen müssen. Die ersten will ich zuträgliche, die zweyten erlaubte und die dritten schädliche Nahrungsmittel nennen. Indessen muß ich zugleich bemerken, daß die Wahl derselben sich nach der Beschaffenheit der Luft, des Temperaments und der Heftigkeit der Zufälle richten muß. So kann man sich z. B. bey einer leichten Krankheit und wenn man ein frisches Klima bewohnt, eher den Genuß gewisser Speisen erlauben, als in dem Falle, wo der Magen mit Schleim überladen, und die Luft an dem Orte, wo man sich aufhält, sehr feucht ist.

Zuträgliche Nahrungsmittel.

Rindfleisch, gekocht oder Junge gemästete Hühner.
gebraten. Junge Hühner überhaupt.
Schöpfensfleisch, gekocht, Junge wälsche Hähne.
gebraten oder geröstet. Tauben.

Diese vier Arten von Geflügel kann man auf gleiche Weise zubereitet genießen.

Rothe und weiße Reb-	Regenvögel (Ortolan).
hühner.	Junge Turteltauben.
Wachteln.	Junge Holztauben.
Schnepfen.	Wasserrallen (Le râle d'eau).
Becassinen.	Wachtelkönig.
Amseln.	Zunge, Sole, (eine Art Plattfische).
Krammetsvögel.	
Lerchen und alle Arten von kleinen feisten Vögeln.	Schuppenblutfisch (Limande).

Kleine Barben.	Barschen. }
Plattfische.	Hechte } *)
Merlan (Schelfisch).	Frische Butter, zum Frühl-
Gründling oder Kressen.	stück.
Turboten (Steinbütten).	Artischocken.
Possenreifser (Suignards),	Weisse Zwiebeln.
mit einem Worte alle	Sellerie.
Fische, welche als sehr	Kresse.
leicht zu verdauen be-	Wilde Cichorien.
kannt sind.	Alle Arten von Weintrau-
Weiche Eyer.	ben.
Spargel.	Gute weisse oder rothe
Möhren mit frischer But-	Weine.
ter gebraten.	Chocolade.
	Frauenhaarsyrup.

Erlaubte Nahrungsmittel.

Reh.	Damwild.
Wildes Schwein.	Drachenfisch.
Frischling (junges wildes	Rothfeder (Seefisch).
Schwein).	Seebarben.
Trappen.	Linsen.
Wilde Enten.	Schnecken.
Kriech-Enten.	Bohnen.
Wasserhühner.	Scorzinere.
Stockfisch.	Pastinatwurzel.
Desgl. gesalzen aber nicht	Schwämme.
getrocknet.	Confect oder Mus von
Roche.	Aprikosen, Pflaumen,
Karpfen (nur wenig).	Reineclaudes und Zuk-
Forellen (ebenfalls).	kerbirnen.
Alsen.	Gelée von guten Aepfeln.
Lachs.	
Kabeljau.	
Krabben (dieser Fisch	
kommt in Paris zube-	
reitet an).	
Spierling, (Stint, Fisch).	

*) Geröstet oder mit weissem Wein gekocht, mit einer Sauce von frischer Butter oder Oel, wenig Essig.

Schädliche Nahrungsmittel.

Alle Arten von Ragouts.	Junge Ziegen.
Kalbfleisch.	Alle Arten von geräucher-
Lämmerfleisch.	ten Würsten, Zungen
Schweinefleisch.	Speck u. dgl.
Kalbsbröschen.	Ochsenmaul.
Kalbs- und Schöpsen-	Bücklinge.
fülse.	Küchenmuscheln.
Fettdärme.	Hummer oder Meer-
Milch.	krebse.
Aal.	Mehlige Speisen, wie Erb-
Hahnenkämme.	sen, Puffbohnen, weiße
Spanferkel.	Bohnen u. s. w.
