Mittlere Verdauungszeit der gebräuchlichsten Nahrungsmittel.

1 Stunde: Lunge, Hirn von der Henne und Reis gekocht.

1 St. 30 Min.: Eier geschlagen, Gerstensuppe, gebratenes Wildpret, Aepfel und Birnen gekocht, Obst als Mus gekocht, Lachs und Forelle gekocht, Spinat, Spargel, Sellerie, Erbsen- und Bohnenbrei durchgerieben, Gerstenbrod, Hafergrüze.

1 St. 35 Min.: Gehirn gekocht, Sago gekocht.

2 St.: gekochte Milch, rohes Ei, gebratene Ochsenleber, saure Aepfel gekocht, Stokfische gekocht.

2 St. 15 Min.: ungekochte frische Milch, Truthahn gekocht.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-7729-p0030-9 DFG

2 St. 30 Min.: Truthahn gebraten, wilde Gans gebraten, Lammfleisch gekocht, Spanferkel gebraten, Kartoffeln geröstet, große Bohnen, Erbsen, Linsen.

2 St. 45 Min.: Pudding von Eiern und Milch, zartes Rindfleisch geröstet, Hühner-Frikassee, Austern.

3 St.: Eier weich gesotten, Hammelfleisch geschmort, roher Schinken, Beefsteak, mageres Rindfleisch gebraten, Barsch, Steinbutte, Scholle gebraten, Kuchen.

3 St. 30 Min.: Schweinefleisch frisch gebraten, alter Käse, Butter geschmolzen oder gebraten, Eier hart gesotten, frische Bratwurst, Rindfleisch gekocht eingesalzen, Kartoffeln gekocht, weiße Rüben gekocht, Hammelfleischsuppe, frisches Weizenbrod, Weißkohl gekocht, Zwiebel und Meerrettig gekocht.

3 St. 45 Min.: fettes Rindfleisch gekocht, Butterbrod mit Kaffee.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-7729-p0031-4
DFG

4 St.: Zahmes Geflügel gekocht und gebraten, Hammelbraten, Kalbsbraten, Rindfleischsuppe, Lachs gesalzen, trokenes Brod mit Kaffee.

4 St. 15 M.: Wildes Geflügel, Schweinefleisch mit Gemüse gekocht.

4 St. 30 M.: Hammeltalg, zartes, frisch gesalzenes Pökelfleisch, gekochtes Sauerkraut.

5 St.: Sehr hart gesottene Eier, Rauchwurst gebraten, zäher Kalbsbraten, altes Hammelfleisch gebraten, gekochte Sehnen, Häute, Därme, Ochsentalg, Steinobst, Zwetschgen, Kirschen, Rosinen, Mandeln, Nüsse, Pilze, Hülsen von Hülsenfrüchten.

6 St.: Altes Pökelfleisch, Neunaugen, fetter Aal gebraten.

Zusaz von viel Oel, Fett, Säure erschwert die Verdauung; dagegen wird selbe gefördert durch Salz, Gewürz (Pfeffer, Zimmet), Senf, Rettig, Zuker, alten Käse und Wein.

Speisen, die über 4 Stunden zur Ver-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-7729-p0032-0 DFG

dauung gebrauchen, sollen einem schwächlichen Körper nicht zugemuthet werden.

Neueste Annalen der französischen Arzneikunde 1874.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-7729-p0033-6
DFG