

przez płótno grube, lub lepiej przez sito i dawać po pół filiżanki lub po filiżance, zebrawszy wprzód z niego tłustość.

Najczęściej w celu zrobienia tego bulionu pożywniejszym, dodaje się do mięsa część drobia, lub też 1/2 funta cielęciny chudej, lub wreszcie kawałeczek baraniny, lecz to trzeba zrobić na parę godzin przed odjęciem garnka z ognia, i dodawać wciąż do garnka czy to wody cieplej w miarę jak bulionu ubywa przez parowanie, lub bulionu odlanego poprzednio przed dodaniem leguminy lub innych mięs.

Bulion z Raków.

Do bulionu gotowanego z mięsa wołowego, cielęciny, baraniny lub drobia dodać 20, 30, 40, lub więcej raków, w miarę ich wielkości poprzednio ugotowanych i potłuczonych następnie wmoździerzu; z tego wszystkiego zrobić bulion mniej więcej gęsty i aromatyczny według potrzeby, przecedziwszy go wprzód przez sito i zachowawszy w miejscu chłodnem. Tym sposobem przygotowany bulion służy tylko dla urozmaicenia napojów pożywnych dla chorego.

Rosół z Żab.

Gotować przez godzinę lub dwie godziny najwięcej w dostatecznej ilości wody zwyczajnej 6 do 24 udek żabich z tylnymi ich łapkami; odjawszy garnek z ognia, dodać wprzód niż ostygnie soli, następnie przecedzić i zachować za napój dla chorego.

Ten gatunek bulionu używany zwyczajnie dla odmiany tylko lekkiego rosołu cielęcego lub z kurczęcia, nie wiele się od nich różni i używa się tak jak rosół cielęcy lub kurzy w każdym razie, gdzie trzeba zmniejszyć dokuczające palenie organów płucnych lub żywota.

Bulion piersiowy czyli pektoralny.

Gotować w 5 kwaterkach wody aż do pozostałości kwarty, pół kurczęcia chudego, 4 łuty rodzynków suchych i migdałów słodkich obłupawszy ich ze skórki i grubo potłukwszy dodać 1/4 łuta salepu lub mączki kartoflanej, 8 daktyliów bez pestek i tyleż fig z garszcią ziela cerefolium.

Przecedziwszy dawać choremu małemi filiżankami mniej więcej często, osłodziwszy go wprzód jakim syropem w kaszlu, połączone z gorączką i drażnieniem towarzyszącem suchotom.

Bulion z ryb.

Wziąwszy dostateczną ilość ryby białej, pociąć ją na mniejsze lub większe kawałki i gotować ją następnie przez 2 lub 3 godziny w 1 garcu wody zwyczajnej aż do pozostałości jednej kwarty, w ciągu którego dodać można soli, masła i pietruszki, po przecedzeniu wysypuje się nieco maki poprzednio wyprażonej dla nadania bulionowi większej gęstości.

Ten bulion pożywny może służyć tylko dla tych osób słabych, które podczas dni postnych z obawy nieprzełamania postu, niechciałyby używać innego bulionu.

Bulion z Kurczęcia.

Trzeba gotować kurczę w 1, 1/2 kwarty wody zwyczajnej, lub inny jaki drób chudy, aż do zupełnego ugotowania go i pozostałości 1 kwarty, zdjawszy garnek z ognia dodać do tego nieco cykori lub też 2 łuty migdałów słodkich bez skórki, poprzednio utartych na podobieństwo papki.

Służyć może za napój zwyczajny we wszelkich rozdrażnieniach (irrytacyach) z paleniem w gardle, w piersiach, brzuchu, z jakiegokolwiek przyczyny i w jakiegokolwiek porze roku powstałych.

Bulion Cielęcy.

Sposób najprostszy przysposobienia go zależy na gotowaniu przez dwie godziny w 2 funtach wody, ćwierć funta cielęciny bez tłustości, dodając do tego jakiej zieleniny.

Lepiej jest jednak gotować w 1, 1/2 kwarty wody zwyczajnej do pozostałości jednej kwarty, cielęciny chudej 1/2 funta, a po dwu lub trzech godzinach ciągłego gotowania, zdjawszy garnek z ognia, dodać garść zieleniny, by mokła aż do ostygnięcia, poczem odcedzić i dodać soli kuchennej dla nadania smaku.

Można także przed odjęciem garnka z ognia dodać ze 12 lub 20 raków potłuczonych przez co robi się bulion przyjemniejszy i tym sposobem tworzy się napój pożywny, używany w okolicach obfitujących w raki.

Często w celu urządzenia tego bulionu nieco rozwalniającym, dodaje się do jednego funta: 4 łuty powidełek tamaryndowych, lub też w tym samym celu można dodać gran 1 emetyku.

Można go używać w niektórych zapaleniach z gorączką w piersiach, lub zapaleniach organów brzusznych.