Für das Abnehmen am Leib.

In dem Abnehmen muß man sich hüten vor gar zu harten und unverdaulichen Speisen, als gar zu stark gesalzen, eingesalzenen und gerauchten Fleisch und Fischen, wie and von Essig und hitzigen Sachen. Bon dem Wein muß man sich gänzlich enthalten, davor kühlenden Trank, als gesottene Wasser brauchen.

1. Gine gewisse Suppen vor die magern Leut.

Man nehme wohl ausgeputte Froich 8 Loth, Arebsichweifel 6 Loth, Schildfrotensleisch 4 Loth, frischen Speck 2 Loth, saubere Gerften 2 Loth, Petersil -, Kerbel - und Salvefraut, alle frisch, jedes 1 Quintl. Lag diese Stuck in 8 Seibl guter Capaunersuppen bis auf die Hälfte einsteben, hernach durch eine Breg ausgedruckt, salz es ein wenig, und gib es einen gangen Monat.

2. Die man die Suppen vor das Abnehmen machen foll.

Nimm Kurbes-, Melaun-, Cucumernfern, lofe biefe aus ben Schalern, von jedem ein halb Quintl, Burbernuffel und Biftagi, jedes 1 Quintl, 12 Manbeltern, ftog alles gar flein untereinander, gieß bann eine heiße

Suppen von einer henne 1 Seibl barauf, bruck es burch ein Tuch, bag die Kraft alle heraus fommt, trint in der Früh die Hälfte warmer auf einmal aus, schlaf 2 Stund wieset darauf, alle andere Täg muß man es frisch machen, sonst wird die Suppen sauer in der his. Je länger man es braucht, je besserift es.

3. Gine andere Suppen por bas Abnehmen.

Dimm bon frifden Rrautern Unbivi, Saurampfer, Bimpernell, Rerblfraut jebes 1 Sand voll, foch es in anderthalb Daß Suppen, welche aus Ralbfleifch und von einer Bennen gesotten ift, lag mit ben Rrautern fieben, bis fich ein Geibl eingefotten bat, und nur 5 Seidl überbleiben, alebann thue noch bagu flein gehadten Galbe, Beterfil, Otter= menig ober Leberfraut, bon jebem fo viel als man gwifden 2 Fingern faffen fann, Sped 2 Loth, Gemmelfdmollen eine Sand voll, Salz fo viel genug, lag es mieberum fieben. baß 4 Geibl verbleiben. Bon biefem nimmt man ein halb Seibl mit einem frifchen Gier= botter, wenn man will, macht mans fauer mit Bomerangen = ober Lemonienfaft; bas trinft man alle Morgen ober wann es beliebt.

4. Die ordinari Gulg bor bas Abnehmen.

Dan nehme einen Bierling Rinbfleifch, falbernes, ichafernes und ichweinernes Bleifch, jedes ein Biertelpfund, ein Biertel bon einem Capaun, hade bas Fleisch mit bem Capaun fammt ben Beinen, leg es in ein fauberes Bafen, eine Leg um bie andere, bis bas Ba= fen voll ift, oben auf bas Fleisch etlich Ga= franblube, und fchlag ein Gi gang barauf, nimm einen Safenbecfel, fo auf bas Safen recht ift, vermach es mohl mit Teig, daß fein Baffer in bas Safen fann, weniger ein Dampf beraus, fet bas Safen mit bem Fleifch in ei= nen Reffel, barin ein fiebenbes Baffer ift, bag aber fein Baffer in bas Safen fommen fann, und boch bas Baffer ftete fiebe, fo lang bas Safen mit bem Bleifch barin ftebet. Benn es 8 Stund ftets nacheinander gefotten bat, fo nimm bas Safen mit bem Fleifch beraus, thue bas Gi bavon, pref bas Fleifch und Capaun burch ein fauberes Tuch, in eine faubere Rein, wenn man will, fann man bie Feiften berab icopfen, fet in einen Reller, fo ift fle gerecht. Allebann fann mans alle Morgen und Abend, wenn man ohnebieg eine Suppen ober Gerften ift, einen Broden biefer

Sulz barein zergehen laffen, ift leicht bem Magen zu verdauen, und gib ben Leuten gute Rahrung, so mager find und ber Krafte bes burfen.

5. Gine andere.

Man ninmt Rindfleisch, Kalbsteisch jedes ein Pfund, eine halbe alte Genne, thue alles in ein fauberes Safen, gieß eine Achtring Baffer darauf, laß 8 Stund sieden, und wenn es gar wohl gesotten ift, so laßt man es kalt werden, hernach ausgedruckt, so wird eine gute Sulz daraus.

6. Salben jum Rudgrath vor das Abnehmen.

Man nehme Tragant, arabischen Gummi jedes 2 Quintl, laß es über Tag und Nacht in blau Beiglwasser stehen, hernach thue dazu blau Beiglöl, Seeblumenöl jedes 2 Loth, frischen Butter 1 Loth, Lemoniensaft andertshalb Quintl, Gaffer 1 Quintl, mit Beiberzmilch mach eine Salben und schmier dich damit.

fo ift he herechte. Alsbann fann niand alle Morgen und Alsind, wenn nian ofinedisk eine Supren aber Gerften ihr, einen Brocken bleier