

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

D) Krankenkost

urn:nbn:de:bsz:31-57595

D. Krankenkost

Es kann nicht Aufgabe dieses Buches sein, einen lückenlosen Ratgeber für die Zubereitung und Darreichung von Krankenkost darzustellen. Dazu bedürfte es eines besonderen Buches. Die Kenntnis der Besonderheiten, welche die Zubereitung der Krankenkost erfordert, wird als bekannt vorausgesetzt. Diese muß ja ohnehin je nach dem Krankheitsfalle verschieden sein, weil nicht jeder Kranke alle einzelnen Zutaten verträgt.

In erster Linie ist es Sache des Arztes, die Kost (Diät) während der Krankheit zu bestimmen und anzuordnen, was dem Kranken gereicht werden darf oder nicht.

Es unterliegt aber keinem Zweifel, daß es vorteilhaft ist, jederzeit wenigstens die Grundstoffe für die Krankenkost vorrätig zu haben, und zwar in einer Zubereitung, die für alle Zwecke verwendbar ist. Deshalb ist zu empfehlen, von Obst, Obsterzeugnissen, Säften, Gemüse und Fleisch stets auch kleine Mengen in solcher Form in kleinen Gläsern frisch zu halten, wie sie als Krankenkost Verwendung finden können. Man kann dann die Mahlzeiten für Kranke stets abwechslungsreich gestalten.

Hat man für Kranke zu sorgen, die auf gewisse Zutaten zu den Speisen verzichten müssen, z. B. Zucker- oder Nierenkranke, so kann man schon von vornherein für diese besonders geeignete Dauerspeisen herstellen. Man hält die Früchte, Beeren usw. für Zuckerkranke ohne Zucker oder nur mit Süßstoff gesüßt frisch; man verringert die Salzzugaben zu Speisen für Nierenkranke auf ein Mindestmaß. Gerade in diesen Fällen zeigen sich die außerordentlichen Vorteile, die das Einkochen bietet, weil es die Herstellung von Dauerspeisen ermöglicht, ohne daß Salz oder Zucker hierzu als Erhaltungs- (Konservierungs-) mittel erforderlich sind. Für Fleischspeisen kommen in erster Linie die zarten Stücke der einzelnen Tiere in Frage, die in der einfachsten Weise in kleinen, gerade für den Einzelfall erforderlichen Mengen frisch gehalten werden.

Besondere Anweisungen sind nicht notwendig. Es seien aber einige Gerichte genannt, die für die Krankenkost besonders in Betracht kommen: Fleischbrühen, Kraftbrühen, Kalbsknochenbrühen, Fleischsaft (Beeftsa), Gallerten, Kalbshirn, Kalbfleischgerichte anderer Art, Geflügelgerichte.

Zu beachten ist, daß die Gerichte für Kranke möglichst fettarm sein sollen. Das gilt in erster Linie von den Fleischbrühen. Man nimmt deshalb die Fettschicht, die sich bei Fleischbrühen oben absetzt, vor der Verwendung ab.

Achtung! Konserven nicht im Wasserbad erkalten lassen!