

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

II. Milchsuppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56696**

Besonders zu erwähnen, aber nicht zu loben, ist die Zwiebelsuppe. Nach der gangbarsten Vorschrift werden Zwiebeln einfach quer zerschnitten und mit „Schwarzbrotstücklein“ in die Suppenschüssel gelegt, mit heisser Fleischbrühe begossen und dann zugedeckt. So sollen sie weich werden. Zugleich wird eine zweite Portion Zwiebeln geschnitten, im Butter gelb gebrannt und in die Suppe eingelegt. Endlich werden noch Eier eingeschlagen, eins auf die Person.

Dieses culturhistorisch merkwürdige Fabrikat musste erwähnt werden, weil es in der Krankenküche und bei gewissen Leuten seit Aegypten im höchsten Ansehen steht, obgleich die Laucharten schädlich und harte Eier schwer verdaulich sind.

Zu bemerken ist noch, dass man auch in die meisten andern Suppen gerne gebratene Zwiebeln einlegt, obgleich die Suppen davon eine unläugbar widerliche Schärfe bekommen und weniger zuträglich sind.

## II. Milchsuppen.

Die Milchsuppen werden häufig und mit Recht als Speisen für Kranke gewählt. Die Hauptkochregel lautet: Nimm nicht entrahmte Milch und koche sie so schnell als möglich.

Als Würze diene nichts Anderes als ein Stückchen Zucker und ein wenig Salz. Alle anderen Gewürze, welche noch genommen zu werden pflegen (Vanille, Citronen, Orangen, Zimmt) sind nicht zuträglich und haben nicht einmal einen erheblichen Einfluss auf die Verbesserung des Geschmacks dieser Suppen. Der unverdorbene Milchgoût ist wohl der angenehmste. —

Als Einlagen für die Milchsuppen dienen:

Chocolade — vorzüglich.

Geröstete Brodschnitten — sehr gut.

Reis, Gries u. dgl. — gut.

Weissmehl — ziemlich gut.

Knöpfe und Nudeln — mittelmässig.

Kartoffeln — schlecht.

## III. Wassersuppen.

Diese meist kraftlosen Brühen gibt man hauptsächlich jenen Kranken, welche eine Nahrungsentziehung nöthig haben, damit sie das Essen nicht verlernen. Man beachte wohl, dass diese Brühen keine schädlichen Einlagen bekommen. Gewöhnlich enthalten sie verkochtes Brod und das lässt sich am Ende noch verantworten. Nur wenn das Brod in Butter geröstet und fein gerieben wurde, hat die Suppe einen wenigstens halbwegs anziehenden Geschmack und wird gut ertragen.

Manche setzen beim Anrichten ein Ei und etwas Rahm zu, was gerade nicht zu loben ist. Wenn sich der Kranke