

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

III. Wassersuppen.

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

wieder so erholt hat, dass er eine kräftige Nahrung (Eier) erträgt, stehe man lieber von den Wassersuppen ganz ab und gebe ihm etwas Gutes aus einem anderen Capitel.

Weissmehl, Gries und Reis sind keine zweckmässigen Einlagen für diese Suppen, weil sie dieselben zu wahren Buchbinderkleister machen, der schlecht schmeckt und schwer im Magen liegt.

Zu den Wassersuppen sind auch die Suppen mit saurem Rahm zu rechnen, da dieser eigentlich nur eine Einlage zu einer mit Wasser abgekochten Röstbrodsuppe bildet. Diese Suppen schmecken angenehm und verderben den Magen nicht. Sie sind desshalb allgemein als Speise für Fieberkranke eingeführt.

IV. Wein- und Biersuppen.

Sogar die geistigen Getränke müssen herhalten zu Suppen. Je nachdem ein Mensch in einem Bier- oder Weinlande lebt, bekommt er in der Reconvalescenz Bier- oder Weinsuppen. Das Possierliche an der Sache ist, dass in der Biergegend die Weinsuppen als schädlich bezeichnet werden und umgekehrt. In München gibt man den Reconvalесcenten vom Typhus sehr gewöhnlich Biersuppen; hierlands hält man diese Suppen für schädlich, wahrscheinlich weil unser Bier etc. —

Zu Einlagen für diese Suppen verwendet man Sago, Salep, Gries, Semmel, Schwarzbrod. Ueber alle diese Dinge ist im 21. u. 22. Capitel ausführlicher gesprochen.

Sowohl zu den Wasser- als auch zu den Wein-, seltener zu den Biersuppen, werden ferner als Einlagen verwendet: Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren (letztere Suppe gilt als ein Mittel gegen Diarrhoe!), Hagebutten (Mittel gegen Harnverhaltung!), Aepfel und Birnen. Das muss den Mann wieder auf den Damm bringen, ob er will oder nicht!

Schlusswort.

So wäre denn das Suppencapitel glücklich abgehandelt; es geschah wahrlich mit vielen Mühen und Sorgen! Ein so grosses Material zu ordnen, welches in allen Kochbüchern wie Heu und Stroh durcheinander liegt, war keine Kleinigkeit! Allein die Sache war im höchsten Grade lohnend. Da trat erst der wahre Werth der einzelnen Gattungen und Arten deutlich zu Tage. Bisher waren die Wasser-, Bier- und Weinsuppen zwischen die Fleischbrühsuppen versteckt und Wenige merkten ihre Nichtswürdigkeit. Nun sind sie wenigstens aus ihrer guten Nachbarschaft verdrängt, liegen beisammen auf einem Haufen — am Ende