

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Schlusswort.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

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 deshalb 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 Reconvaléscenten 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

des Capitels. Am besten wäre es gewesen, sie ganz zu streichen. Nicht allein desshalb, weil sie einen zweifelhaften Nährwerth haben, sondern hauptsächlich desshalb, weil sie direct nachtheilige Bestandtheile enthalten, gehört ihnen der Ruf als Krankenspeise ein für alle Mal genommen; es gehört ihnen mit einem Worte der Garaus gemacht!

Die eine Gattung dieser Suppen, die Wassersuppen, gelten als Fieberdiät, weil sie kaum etwas Nährstoff enthalten. Handelt es sich wirklich um eine Reduction der Nahrungszufuhr, so ist es doch gewiss besser, eine wohlschmeckende leicht verdauliche Speise zu wählen, z. B. eine schwache, gründlich entfettete Bouillon, und die Quantität zu beschneiden, als den Kranken mit einem nutzlosen Ballast zu stoppen.

Die andere Gattung dieser Suppen, die Weinsuppen, bereitet man den Reconvalescenten, um sie wieder auf den Damm zu bringen. Nun gibt aber der Wein bekanntlich keine Kraft, nur Muth; sein Alkoholgehalt regt auf. Es ist gezeigt worden, dass beim Kochen dieser Alkoholgehalt zum Schornstein hinaus fährt; was bleibt also an einer Weinsuppe noch übrig? Gibt es denn nicht hundert und abermals hundert Speisen und zwar gerade unter der Klasse der Suppen, welche sich durch einen sehr hohen Nährwerth auszeichnen und trotzdem leicht verdaulich und von angenehmem Geschmack sind? Man denke nur an die trefflichen Fleischhäcksel-Suppen. — Hoffentlich hat diese gereizte Standrede etwas genützt. Man kann nicht genug predigen, wenn es sich um Ausrottung von Vorurtheilen handelt.

„So lange währt der Menschheit Harm,
So lange wird die Menschheit noch gekränkt —
Bis an der letzten Köchin Darm
Das letzte Kochbuch hängt.“

3. Capitel.

Fleisch im Allgemeinen.

Als die wichtigste Nahrung für alle Menschen — die Vegetarianer ausgenommen — gilt mit Recht die Fleischnahrung und Jedermann weiss, dass dieselbe den Menschen kräftiger macht als die Nahrung aus dem Pflanzenreich. Das Fleisch derjenigen höheren Thiere, welches man isst, enthält fast alle