

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Leimgebende Substanzen.

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

lich entfernt. Ausser Salz und grob zerstoßenem weissem Pfeffer wird kein Gewürz verwendet, namentlich kein Salpeter. Diese Würste müssen fest gestopft werden. Lufthaltige Stellen sind die Ausgangspunkte für Zersetzungen. Will man diese Würste aufbewahren, so müssen sie ein paar Tage an der Luft getrocknet und dann 14 Tage in den Rauch gehängt werden.

**Rindfleischwürste.** Geringeres Rindfleisch und ungesalzener Speck bilden die Hauptbestandtheile. Gewöhnlich werden die Würste einen Tag zwischen Brettern gepresst (Presswürste) und etwa 8 Tage lang in den Rauch gehängt.

**Bratwürste** aus Kalbfleisch und etwas magerem Schweinefleisch sind entschieden das Beste aus diesem Capitel. Salz, Pfeffer, Muscatnuss und etwas Citronenschale genügen als Würzen; Kümmel, Knoblauch u. dgl. sind überflüssig. Schwach geräuchert schmecken sie pikanter. Solche Würste sollten viel häufiger auf den Tisch der Magenkranken kommen, sie passen namentlich zu jenen Zeiten, wo im Magen eine besondere Tendenz zur Zersetzung der Eiweisskörper obwaltet.

---

## 15. Capitel.

---

### Leimstoff-Speisen.

Ogleich der Leimstoff als ein Abkömmling der Eiweisskörper gilt, wird ihm doch gewöhnlich wenig oder gar kein Nährwerth zugestanden. Der Verfasser kann nur soviel sagen, dass er schon oft wochen-, ja monatelang Magenranke damit genährt hat und dass dieselben sich dabei besser befanden als bei jeder anderen Nahrung. Allerdings waren es keine chemisch reinen Leimstoffspeisen, es waren mit Fleischextract versetzte Sulzen oder kräftige Bratenjus.

Der Leimstoff kommt nicht schon fertig in der Natur vor, er bildet sich erst, wenn man s. g. leimgebende Substanzen (Knochen, Knorpeln, Bindegewebe) kocht. Reich an solchen Substanzen sind: Kalbsfüsse, Kalbskopf, Schweinsfüsse, -Ohren, -Schwanz und viele Fische. Alles junge Fleisch, namentlich das Fleisch von Kälbern, welche weniger als 14 Tage alt sind, und ganz junges Geflügel setzen viel Gelée ab. Dessgleichen geben viel Leim: das Ochsenmaul, die Kutteln, die Schnecken.

Das Edelste aus dem Artikel sind die indianischen

Vogelnester, welche von einer kleinen Schwalbenart gemacht werden und aus einer gelblichen Gallerte bestehen. Die meisten werden nach China verhandelt, nur wenige kommen über England in den europäischen Handel. Sie sollen ausserordentlich fein schmecken, natürlich schon desshalb, weil das Pfund ungefähr 50 fl. kostet!

Die Küche macht einen sehr umfangreichen Gebrauch von den leimgebenden Substanzen, bereitet eine Menge Delicatessen daraus und braucht dafür verschiedene Namen: Sulz, Gallerte, Gelée, Aspic, Jus u. s. w. Wir theilen die Sulzen auf folgende Art ein:

### I. Sulzen ohne Einlagen:

**Saure Sulzen.** Bei weitem die meisten Sulzen werden — nach den Vorschriften der Kochbücher — sauer zubereitet. Zur Ansäuerung dient Wein, Weinessig, Citronensaft u. dgl. Wir werden am Schlusse dieses Capitels darauf zu sprechen kommen, was der Zusatz von Säure für gute und für böse Seiten hat. Häufig wird darin gefehlt, dass man die leimgebenden Substanzen zu stark auskocht. Auf diese Weise erhält man Sulzen, welche nie schön klar zu bringen sind, einen unangenehmen, fast brenzlichen Geschmack haben, und dem Magen ebensowenig zusagen wie angebrannte Speisen. Wenn aromatische Würzen zu früh zugesetzt werden, so geht natürlich (in der Wärme) das Aroma fort und damit der Köchin die Gemüthsruhe, weil sie nicht zu begreifen vermag, wie eine Sulze, zu der so viel Gewürz genommen wurde, doch so schmacklos ausfallen. Lorbeer, Pfeffer, Lauch, Zwiebeln, Petersilienwurzeln sind zwar sehr beliebte Zuthaten zu Sulzen, ganz geeignet, denselben einen pikanteren Geschmack zu verleihen, allein sie machen die Speise scharf und reizend für den Magen. Nur kleine gelbe Rüben und Schwarzwurzeln stiften keinen Nachtheil.

Schliesslich sei darauf hingewiesen, dass die mässig gesäuerten Sulzen eine treffliche Fieberspeise abgeben; ihre niedere Temperatur und die Säure wirken angenehm kühlend und sagen dem Gaumen in der Regel mehr zu als manche Fiebermixturen.

**Ungesäuerte Sulzen.** Solche Sulzen findet man in den gewöhnlichen Kochbüchern nicht und doch gibt es so viele Zustände im Magen, wo diese Speise nicht bloß ein gutes Nahrungsmittel, sondern ein unschätzbares Heilmittel abgibt. Wir nennen nur die so oft vorkommende Uebersäuerung des Magens (Sodbrennen). Der Verfasser hat sich desshalb um die Bereitung dieser Speisen sehr interessirt und gibt hier das Recept, nach welchem er schon manchmal Sulzen fabricirt hat: