

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Arzneichocoladen.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

angenehmen Käsegeruch. Eine Chocolate oder ein Cacaopulver, das nicht ganz befreit ist von den Hülsen, zeichnet sich durch einen rauhen Geschmack aus. Beim Mahlen können Sandkörner von den Mühlsteinen in die Chocolate kommen. Absichtliche betrügerische Beimengungen sind Oker; Ziegelmehl (selten). Die Mineralien setzen beim Kochen einen Bodensatz ab und zwar, im letzteren Fall, einen rothen. Geht es beim Kochen nicht exact zu, so kann die Chocolate von den Kupfergefäßen Grünspan aufnehmen.

Aus dem Gesagten geht hervor, dass beim Ankaufe der Chocolate Vorsicht und Sachkenntniß am Platze ist. Jede Köchin muss wissen, dass reine, unverfälschte Chocolate sich vollständig aufkocht, ohne Bodensatz. Eine Chocolate, welche weniger kostet als 2 Mark das Pfund, kann weder ächt noch gut sein. Nach dem reellen Werth taxirt, sind die billigsten Sorten — die theuersten. Wenn man bedenkt, dass das Pfund der reinen Cacaomasse ca. 2 Mark kostet (das Pfund Zucker dagegen nur $\frac{1}{2}$ Mark), so wird man leicht das Mittel errathen, durch welches eine Chocolate, ohne gerade Mehl zu verwenden, billig herzustellen ist. Früher lautete das Sprüchlein: meide die englische, prüfe die deutsche und kaufe die französische. Wird jetzt die Sache näher untersucht, so lautet das Sprüchlein etwas anders. Es gibt jetzt in Deutschland viele Fabriken, welche ganz vorzügliche Waare liefern.

Arzneichocoladen. Wegen ihrer dunklen Farbe und ihres milden Geschmacks benützt man die Chocolate häufig als Vehikel für Arzneien, die nicht gut zu nehmen sind. Es kommen selbst im Handel zahlreiche Arzneichocoladen vor:

Isländisch-Moos-Chocolate für Lungenkranke.

Arrowroot-, Sago-, Salep-, Tapioca-Chocoladen sind besonders gepriesen bei Schwächezuständen in Folge von lange anhaltenden Diarrhoen.

China-, Gentian-, Calmus-, Columbo-, Quassia-, Nussextract-Chocoladen sollen zu ähnlichen Zwecken dienen und zugleich als Magenmittel.

Die Eisenchocoladen sind ein angenehm zu nehmendes, aber theures und unsicheres Mittel gegen Bleichsucht.

Die Chocolate mit Orangenblüthen ist Etwas für „nervöse Damen“, für Damen mit hysterischen Krämpfen. Brillat-Savarin nennt die mit Ambra versetzte Chocolate: „Trost der Betrübten!“

Koch-Regeln. Die Bereitung der Chocolate, obgleich eine so einfache Sache, ist doch selten eine richtige. Dies gilt weniger bei der guten Chocolate aus Cacao-Pulver, als vielmehr von der alltäglichen aus Tafeln bereiteten Chocolate. Gewöhnlich werden diese entweder im Mörser verstossen oder