

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Kochregeln.

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 Betrübtten!“

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

mit dem Messer verschabt. Alles Stossen und Reiben verwandelt einen Theil des Zuckers in Stärkemehl, so dass viel vom guten Geschmacke verloren geht. Das nöthige Stück von der Chocoladetafel soll einfach abgebrochen und ganz ins Wasser gelegt werden. Man rechnet auf eine mittlere Tasse 50 Grm. Die Chocolate wird in kaltes Wasser eingelegt, darauf langsam erwärmt und eine gute halbe Stunde gekocht unter fleissigem Umrühren mit einem hölzernen Spatel. Der Brauch, zu der Milchchocolate, wenn sie bereits fertig gekocht ist, noch Eier zuzurühren (auf den Kopf ein Stück), ist sehr zu loben; der Nährwerth der Chocolate wird dadurch ganz erheblich gesteigert, ohne dass der Wohlgeschmack Noth leidet.

Nährwerth und Wirkung. Um sich eine Vorstellung machen zu können über den Werth der Chocolate als Nahrungsmittel, beachte man die chemischen Bestandtheile der ausgeschälten Bohne. Diese sind:

Theobromin	2%
Kleber	20
Fett (Cacaobutter)	51
Stärke, Gummi	22
Wasser	5

Das flüchtige Oel, welches der Chocolate den feinen Geruch verleiht, entsteht erst beim Rösten. Zu bemerken ist die grosse Menge Fett. Der Hauptbestandtheil ist Theobromin, das beim Cacao die gleiche Rolle spielt, wie das Thein beim Thee und das Koffein beim Kaffee. In den Schalen ist nichts als Holzstoff mit Spuren von Cacaofett. Aus dieser Zusammensetzung geht hervor, dass die Chocolate einen hohen Nährwerth hat. Wegen ihres nicht unbeträchtlichen Gehaltes an Fett und Stärke ist sie zugleich Mastungsmittel und Wärmeproducent. Gewöhnlich stellt man die Chocolate zum Thee und Kaffee, obgleich sie lange nicht so aufregend wirkt wie diese. Die Chocolate ist so mild und so leicht verdaulich, dass sie häufiger auf den Krankentisch gehört, als bis jetzt der Fall ist. Namentlich sei darauf hingewiesen, dass Magenranke Milchchocolate oft weit besser ertragen als reine Milch und dass selbst Kranke, die am Magenkrebs leiden, diese Speise zur Abwechslung gut ertragen. Wegen ihres grossen Fett- und Stärkemehl-Gehaltes hat man jedoch darauf zu achten, dass die Chocolate nie in grossen Mengen auf einen Sitz verzehrt und zu jener Zeit ganz ausgesetzt wird, wo schon Magenversäuerung besteht. Bei der aus reinem Cacaopulver bereiteten Chocolate ist diese Mahnung weniger nöthig als bei den gewöhnlichen Chocoladetafeln.

Bekanntlich wird die Chocolate häufig als Volksmittel gegen Diarrhoe gebraucht. Dem Geschmackssinn vieler Menschen