

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Fehlerhaftes Brod.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Schwarzbrot kommt in zwei Formen vor, als Laibbrot und als Stollen (Wecken). Die letztere Form wird vorgezogen, weil sie in der Regel besser ausgebacken ist.

Kleienbrot — leider nur zu wenig bekannt — sehr nahrhaft.

Kartoffelbrot — selten.

Ungesäuertes Brod nach Liebig — sehr zuträglich.

Ausser diesen Grundtypen von Brod gibt es noch zahlreiche Spielarten, namentlich vom s. g. Luxusbrod. Fast jede Stadt hat wieder besondere Semmel, Zwieback, Brezeln u. dgl.

Es ist in der That auffallend, wie oft Brod als Ursache von Magenkrankheiten angegeben wird. Der Eine kommt mit der Klage, dass er das Magenweh habe, seitdem er ein Stück noch dampfendes Brod gegessen; ein Anderer gibt an, dass er regelmässig Sodbrennen bekomme, wenn er Brod esse; in der Kinderpraxis wird das Brod als Ursache der Wurmkrankheiten hingestellt u. s. f. An den vielen Klagen ist erstens das übermässige Quantum Schuld, in welchem das Brod gewöhnlich verzehrt wird und zweitens sind es die Fehler am Brode selbst: Zu neues Brod, namentlich solches, das noch warm ist vom Ofen her, kann leicht Magenkrampf verursachen; zu altes Brod kann durch Fäulnisprodukte schaden. Schimmeliges Brod trifft man auf dem Lande nicht selten. Auf grösseren Bauernhöfen wird eben an einem Bocktage alles Brod für die ganze Woche, ja oft für noch längere Zeit, auf ein Mal gebacken. So wird das letzte Brod immer altbacken und, wenn es an einem feuchten Orte lagerte, — kein seltener Fall — schimmelig. Wo es ordentlich hergeht, wirft man die schimmeligen Partien einfach weg. Es gibt aber auch hypersparsame Hausfrauen, welche dies nicht über's Herz bringen, die fähig sind, schimmeliges Brod zu verwenden — wenigstens in die Suppen der Dienstboten. Solches Brod und solche Suppen rufen kolikartige Erscheinungen hervor und verursachen bisweilen länger dauernde Catarrhe des Magens und Darmcanals. Ja die Bauernweiber sind oft so knickerig, dass sie das Brod lieber alt werden lassen, bevor sie dasselbe den Dienstboten vorlegen, „weil diese in frisch gebackenes Brod zu sehr einhauen!“ Dass speckiges Brod schwer verdaulich, ist ohne Weiteres einzusehen. Saureres Brod wird am meisten gemieden und kommt trotzdem am häufigsten vor. Um das Sauerwerden des Brodes zu verhüten, setzen manche Bäcker allerlei säurebindende Substanzen zu: Kalkwasser, Potasche, Soda, kohlen saure Magnesia. Wenn diese Dinge in zu grosser Quantität verwendet wurden, schaden sie dem Magen.

Das Roggenbrod ist nicht selten durch Mutterkorn ver-

unreinigt. Man erkennt dieses Brod an dem eigenthümlich scharfen Geruch und Geschmack und an den violetten Flecken. Wenn nur kleine Quantitäten Mutterkorn darin enthalten sind, dann treten diese Kennzeichen kaum zu Tage. Dieses Brod verursacht in erster Reihe Magen- und Darmkatarrh mit Diarrhoe, in zweiter Reihe eine betäubende Vergiftung. — Es kommt ferner oft ein Roggenbrod vor, das noch Bohnen- und Erbsenmehl enthält. Solches Brod ist in Bälde ausgetrocknet. In manchen Gegenden setzt man dem Brodteige ganzen Kümmel zu, „das sei gut gegen Blähungen.“ Ganzer Kümmel ist nichts als ein werthloser Ballast, welcher (nicht einmal ohne alle Beschwerden) gerade wieder so abgeht, wie er eingenommen wurde. Gepulvert würde der Kümmel nicht nur sein Aroma deutlicher zu Tage treten lassen, sondern auch leichter zu verdauen sein. — In manchen Gegenden wird dem Brode Mohnsamen zugesetzt, dessen Bestandtheile so ziemlich die gleichen sind, wie die der süßen Mandeln. Die Spur von narcotischer Substanz, welche der Mohnsamen enthält, kommt kaum in Betracht und wir möchten überhaupt einmal den grossen Laib Mohnbrod sehen, welchen Einer verschlucken muss, bis er narcotisirt ist! — Brodwasser gilt als Mittel gegen Diarrhoe. — Andere betrachten die Brühe von stark verkocktem Weissbrod als Restaurationsmittel bei Schwächezuständen und lassen dem Rathgeber die weit besseren Beefsteaks zum Lohn! — Bekanntlich wird auch das mit Milch zu einem Brei verkochte Brod häufig zu Cataplasmen gebraucht, namentlich zum Zeitigen von Eitergeschwülsten.

Brodverfälschungen. In erster Reihe stehen die Mehlfälschungen, von denen im vorhergehenden Capitel die Rede war. Die weiteren Verfälschungen des Brodes, welche übrigens bei uns kaum vorkommen, sind: Kupfervitriol, wird zugesetzt, um das Gehen des Brodes zu fördern. Dass solches Brod Brechneigung und Diarrhoe hervorrufen muss, ist ohne Weiteres klar. Soll in Belgien oft vorkommen! Um ein schön aufgelockertes Brod zu erhalten, setzen manche Bäcker kohlen-saures Natron oder kohlen-saures Ammoniak zu. Die Kohlensäure entweicht in der Hitze und treibt so das Brod auf. Um dem Brode die beliebte weisse Farbe zu geben, kamen gewissenlose Bäcker — in England — auf den Gedanken, dasselbe mit Alaun zu bleichen; da sie wohl wussten, dass Alaun verstopfend wirkt und diese Wirkung doch nicht haben wollten, mischten sie noch pulverisirte Jalappenwurzel in den Brod-