

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Brodverfälschungen.

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

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-

teig. Beide Substanzen können dem Brode nur Eigenschaften verleihen, welche dem Magen nachtheilig sind.

Einen anderen untrüglichen Weg zur Ermittlung von Brodverfälschungen als die Chemie gibt es nicht. Beim leisesten Verdacht soll deshalb ein sachkundiger Chemiker zu Rathe gezogen werden.

## 23. Capitel.

### Backwerk.

Man kann ungefähr folgende Gattungen von Backwerk unterscheiden: Zuckerbackwerk, Torten, Kuchen, Hefenbackwerk, Schmalzbackwerk, Pasteten. Eigentlich gehörte auch das Brod zum Backwerk; da aber der Sprachgebrauch beide ebenso sorgfältig trennt wie — Bäcker und Conditior, so bleibt's beim Alten.

Wir wissen wohl, dass diese Eintheilung, vom einzig richtigen (d. h. chemischen) Standpunkt aus betrachtet, nicht fehlerfrei ist; allein das lässt sich bei der grossen Wandelbarkeit der Ingredienzen nicht ändern. Jede Köchin hat wieder ihr besonderes Recept für diese oder jene von ihrer Herrschaft bevorzugte Speise; es werden Machwerke geliefert, dass Einem die Haare zu Berge stehen. Regelmässig wird mehr auf die Form gesehen als auf den Inhalt. Wenn trotzdem hie und da kräftige Zusätze (Milch, Eier, Käse etc.) gebraucht werden, so geschieht dies ohne bestimmten Vorsatz, lediglich nur deshalb, weil es die Grossmutter auch so gemacht hat.

**Zuckerbackwerk.** Die Conditoren fabriciren durchschnittlich nur Dinge für — gesunde Mägen. Selbst die Schleckerien, welchen man den Namen Gesundheitszeltchen u. dgl. beilegt, selbst die weltberühmten Conditorei-Waaren von Graubündten sind nicht von dem gefällten Urtheile ausgeschlossen. Der Hauptnachtheil rührt von dem regelmässig zu grossen Gehalt an Zucker her. Es ist auch schon vorgekommen, dass man das Backwerk (anstatt mit den unschuldigen Küchen-Farbstoffen: Safran, Veilchen, Spinat, Rosen, Cochenille) mit Arsenik- und Kupferfarben gefärbt hat! Die Zusätze von Rum, Arak u. dgl. zum Teige für feines Backwerk sind nur zu loben, da der Weingeist in der Hitze entweicht und das Gebäck luftig macht. Diese Zusätze leisten also Dasselbe, was kohlenaures