

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Bisquits.

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

Ammoniak, welches die Conditoren zu vielen Luxusbäckereien, namentlich zu den Bisquits verwenden.

Die Bisquits, welche nur aus Zucker, Mehl, Eiern und Eierschnee bereitet und mehrere Tage alt sind, kann man als das zutrüglichsste Backwerk bezeichnen. Zu jung machen sie gerne Sodbrennen. Sonst gelten die Bisquits, mirabile dictu, beim Volke als Mittel gegen dieses Uebel! Die englischen Bisquits zeichnen sich durch einen geringeren Zuckergehalt aus und sind desshalb zutrüglicher als die unsrigen.

**Torten.** Ein Kochbuch nach dem rechten Schnitt muss mindestens 50 Arten haben. Das unsere hat blos die Bemerkung: Der ganze Plunder belästigt den Magen und macht gerne Sodbrennen.

**Kuchen.** Etwas leichter zu verdauen sind die frischen Obstkuchen: Aepfel-, Zwetschgen-, Kirschen-, Erdbeerkuchen.

**Hefenbackwerk.** Dieses Backwerk ist am leichtesten zu verdauen. Als der ruhmreichste Repräsentant dieser Gattung steht der Kugelhupf da.

**Schmalz-Backwerk.** Zu den in Schmalz gebackenen Mehlspeisen gehören manche sehr berühmte Nationalgerichte, so z. B. die Fastnacktküchle, die Schneeballen, die Zuckerstrauben, die Dampfnudeln u. s. w. Alle diese Dinge sind dann besonders nachtheilig für den Magen, wenn sie zu stark gefettet sind. Nichts ist ekelhafter und ungesunder, als wenn diese Dinge förmlich in Fett schwimmen oder, kalt geworden, eine ganze Fettdecke auf sich haben.

**Pasteten.** Eine sehr wichtige Gattung von Küchenprodukten! Das Wesen der Pastetenbäckerei besteht darin, dass man Fleisch, Lebern u. dgl. in einer Teighülle mit allerlei Würzen und Fett langsam gar macht. Es würde zu weit führen, wollten wir alle Ingredienzien für Pasteten nennen. Die gewöhnlichsten sind auch die besten: Kalbfleisch, Schinken, Geflügel, Speck, Kalbslebern, die Lebern von Seefischen. Die beste Würzzugabe sind Trüffeln, Morcheln, Zwiebeln, Citronensaft, Kräuternessig. Die weltberühmten Strassburger Gänseleberpasteten haben als Hauptbestandtheil möglichst grosse und fette Gänselebern. Ausserdem kommt Kalbfleisch und fettes Schweinefleisch oder Speck dazu. Als Würze dient das s. g. Strassburger Pastetenpulver, welches früher als Geheimmittel behandelt wurde, jetzt aber, namentlich in Frankreich, beinahe in jedem Gewürzladen zu bekommen ist. Es besteht aus: Piment 75 Grm., Ingwer 25 Grm., Zimmt 15 Grm., Lorbeeren 5 Grm., weisser Pfeffer 30 Grm., Muscatnuss 15 Grm.

Fassen wir das Urtheil über die Pasteten zusammen, so müssen wir anerkennen, dass dieselben wegen ihres Gehaltes