

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Zucker und Syrupe.

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

heilen manche davon herrührenden Hautkrankheiten. Der Ungar weiss also wohl, warum er sein Hemd mit Speck einschmiert; es geschieht dies nicht pro sondern contra Läuse. — Am häufigsten wird aber erwärmtes Oel als erweichendes, schmerzlinderndes Mittel benützt und behufs dessen auf alle Arten von schmerzhaften Geschwülsten eingerieben, oder es werden in den Fällen, wo schon das Reiben Schmerzen macht, einfach in warmes Oel getauchte Flanelllappen aufgelegt. — Bekannt ist ferner die Mischung von Kalkwasser mit Leinöl als Deckmittel bei Brandwunden. Man merke sich nur, dass die aufgelegten Oellappen nicht gewechselt werden dürfen, da sonst die Brandblasen platzen und der Luftzutritt auf die entzündete Fläche möglich gemacht wird. Lasse also die Leinwandlappen liegen und bestreiche sie nur von Zeit zu Zeit mittelst eines Pinsels wieder mit Oel.

#### b) Zucker.

Im Handel kommen 3 Arten von Zucker vor: Hut-, Krümmel- und Lumpenzucker. Nur in armen Häusern findet man bisweilen den Pulverzucker; in der Regel kauft Alles den Melis (Hutzucker). Die Verwendung des Zuckers zum Versüssen der Speisen und Getränke ist bekannt, ebenso das Einmachen in Zucker. Für die diätetische Küche bleibt besonders die Färbung der braunen Saucen mit Caramel (gebranntem Zucker) zu empfehlen, weil Caramel besonders leicht zu verdauen ist. Derselbe wird erhalten, indem man zerstoßenen weissen Zucker ohne Zusatz von Wasser längere Zeit erhitzt. Zuerst färbt sich das Pulver gelb, dann braun, dann schwarzbraun und bekommt schliesslich einen leicht brenzlichen Geruch. Eine andere sehr wichtige Verwendung des Caramels ist oben bei der Röstung des Kaffee's näher beschrieben.

Ausser dem Zucker werden auch noch verschiedene **Syrupe** — concentrirte Zuckerlösungen mit mancherlei Zusätzen — in der Küche verwendet, hauptsächlich zu kühlenden Getränken und Conditorei-Waaren. Die Küche sieht bei den Syrupen vor Allem auf die Farbe und verwendet deshalb hauptsächlich folgende: rothe: Kirsch-, Maulbeer-, Brombeer- und Klatschrosensyrup; blaue: Veilchensyrup (da ist aber zu bemerken, dass der im Handel vorkommende s. g. Veilchensyrup keiner ist, sondern gewöhnlicher Syrup mit Lackmus gefärbt. Der ächte Veilchensyrup ist — ein Brechmittel). Wegen ihres angenehmen säuerlichen Geschmackes benützt man zu kühlenden Dingen den Himbeer-, Johannisbeer-, Kirschen- und Citronensyrup; wegen ihres Aromas sind geschätzt der Zimmt-, Pfeffermünz-, Orangen-, Rosen- und Veilchensyrup.

Nährwerth, Verdaulichkeit und Heil-Wirkungen

des Zuckers. Der Zucker ist ein Bestandtheil des Körpers; er kommt in verschiedenen Geweben und Flüssigkeiten vor. Folglich dient der von aussen zugeführte Zucker im Organismus zum Stoffersatz — der Zucker ist nicht nur Würze, sondern auch Nahrungsmittel. Der Zucker dient als Heizmaterial und macht fett. Bei normaler Menge ist seine Verdauung leicht; bei ungebührlicher Menge verursacht er allerlei Störungen: er verschleimt den Magen und bewirkt Sodbrennen. Süßes Backwerk ist in dieser Beziehung besonders berüchtigt. Sonst gilt Zucker allgemein für „lösend“ und „reizmildernd“ und kommt deshalb bei allen Leiden der Athmungsorgane, wo gehustet wird, zur Anwendung. Etliche „edle Menschenfreunde“ haben durch irgend ein Zuckerpräparat wenn nicht gerade den Titel: Hoflieferant, so doch einen unsterblichen — Geldbeutel erlangt!

Ausserdem gilt das Zuckerwasser mit Recht als Hausmittel bei Reizzuständen der Harnorgane; manche Tripperkranke haben nichts Weiteres gebraucht und sind doch wieder in die Ordnung gekommen. — Das Bestreuen von unreinen Wunden mit Zuckerpulver, wie es da und dort volksthümlich geübt wird, ist weit weniger zweckmässig als das öftere Reinigen der Wunde mit Wasser. Auch die Aphthen vulgo „Mundfäule“ der Kinder werden in vielen Gegenden durch Bestreuen mit Zuckerpulver zu heilen gesucht, obgleich das öftere Waschen mit frischem Wasser einfacher ist und bessere Dienste leistet.

### c. Honig.

Kaufmännisch werden folgende Arten von Honig unterschieden: Jungfernhonig, fliesst ohne Pressen von selbst aus den Waben ab — schwach gelblich, durchsichtig; roher Honig durch Erwärmen und Pressen der Waben gewonnen — dunkelgelb und trüb; gereinigter Honig durch Lösen, Abschäumen und Coliren des vorigen erhalten — tief rothbraun aber klar. In manchen Gegenden fälschen die Bauern den Honig mit Birnensaft. Dieser Honig wird nie dicker, im Gegentheil mit der Zeit dünner und geht bald eine saure Gährung ein. Im Handel kommt ungemein viel Honig vor, welcher mit Leim gefälscht ist. Dass es auch giftigen Honig gibt, ist schon seit alten Zeiten bekannt und doch weiss man heut zu Tage über dieses Gift so gut wie nichts. Wahrscheinlich nehmen die Bienen das Gift aus den Blumen von Giftpflanzen.

Der Honig gilt als Volksmittel bei Harnsteinen, Nieren- und Blasenleiden, ferner bei Brustcatarrhen, Asthma, endlich wird er als Zusatz zu Gurgelwassern bei Mandelentzündungen u. dgl. benützt. Der Sauerhonig (Oxymel simplex) ist ein Gemisch von Essig mit Honig. Mit Wasser, Hafer-, Gersten- und anderen Schleimen gemischt gilt er als kühlendes Getränk