

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

32. Capitel. Spirituöse Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

32. Capitel.

Spirituöse Getränke.

Der mässige Genuss der edlen geistigen Getränke, dieser guten Gabe Gottes, hat etwas Erhebendes; und wenn auch bisweilen eine Ueberschreitung vorkommt — man stirbt nicht gleich daran. Der bei Hoch und Nieder bekannte Katzenjammer ist ebenso häufig wie Stiftungscommerse, Hochzeiten, Kindstauen, landesväterliche Geburtsfeste und andere wichtige Ereignisse mehr, und dennoch hört man verhältnissmässig wenig von Sterbfällen. Gar zu nüchterne Leute sind in der Regel verschlagene Ducklemauser oder widerwärtige Geizkrägen.

„Wer niemals einen Rausch gehabt,
Der ist kein braver Mann.“

Bürger.

So verehrungswürdig aber der Mensch dasteht, welcher mit sachkundiger Auswahl, behaglicher Ruhe und weiser Mässigung geniesst, ebenso verächtlich erscheint Derjenige, dessen erster und letzter Gedanke der Suff, dessen Magen nicht geeicht ist, — der Trinker vom Fach. Wir wollen nicht von den ewigen Strafen reden, das geht ein anderes Fach an; wir wollen nur davon reden, wie die Trunksucht den Leib in allen Fugen zerrüttet. Alle Trinker leiden am chronischen Magencatarrh; bei vielen kommt es sogar bis zum Krebs des Magens; sehr häufig sind ferner fettige Entartungen einzelner Organe (die englischen Aerzte nennen z. B. die Eettleber geradezu: „the gindrinkers liver“), sowie allgemeine Fettsucht. Wem schwebt nicht das unschöne Bild vor Augen, wo schlotternde dünne Beinchen eine unförmliche Kugel fortschleppen, während kraftlose Aermchen durch ihr geschäftiges Herumflankiren einen Umsturz abwehren? In der Regel dient noch eine mächtige blaurothe Masernase gleichsam als Balancirstange. In Folge der vielen Aufregungen entwickeln sich mit der Zeit Herzfehler und in der Mehrzahl der Fälle beschliesst eine langwierige Wassersucht die ganze vielnamige Leidensgeschichte.

Das sind nun so ziemlich alle die schlimmen Folgen der Unmässigkeit. Ein Mensch, der einen reichen Tisch führt, hält's etwas länger aus. Es hat Jemand herausgebracht, dass man ziemlich lange fortmachen kann, wenn das Quantum des Getränkes nicht grösser ist als das Vierfache der Eiweissnahrung. Der Betreffende ist gestorben, aber sein Andenken lebt fort — im Herzen aller Weinbergbesitzer.

Wiel, diät. Kochbuch.

Die genannten schädlichen Wirkungen vermögen die geistigen Getränke zu entfalten durch ihren Gehalt an Alkohol, durch ihre Tendenz zur sauren Gährung und durch eine zu hohe oder zu niedere Temperatur. Durch ihren Alkoholgehalt schaden namentlich die gebrannten Wasser, weniger die starken Weine; am unschädlichsten ist in dieser Beziehung das Bier, für welches der Name „geistiges Getränk“ nur zu oft wie die reinste Ironie klingt. Der Alkohol trägt zur übermässigen Fettbildung, zur fettigen Entartung der Organe bei, regt das Gefässsystem auf und das Nervensystem ab, ist also Ursache am „nervösen“ Herzklopfen, an den Herzfehlern, am Nervenzittern, am Säuferwahnsinn u. s. f. Eine weniger bekannte schädliche Wirkung des Askohols geht die Verdauung an; der Alkohol ist im Stande das Pepsin (das verdauende Princip des Magens) zu zerstören. Daher die schlechte Verdauung des Trinkers, daher seine ewigen Klagen über Appetitmangel. Wenn es trotzdem Leute gibt, welche starke Rothweine als „Magenweine“ empfehlen, so rührt dies davon her, dass halt nicht Alles vollkommen ist auf Erden! In der Regel finden die Kranken bald von selbst, dass mittelstarke Sorten (versteht sich solche, die nicht sauer sind) besser bekommen, als diese s. g. Magenweine. Aus dem gleichen Grunde hat die an verschiedenen Orten gebräuchliche Anstachelung des Appetits durch ein Gläschen Schweizerabsinth gewöhnlich den gewünschten Erfolg nicht, im Gegentheil kann der Betreffende an sich die Thatsache bestätigt finden, dass der Alkohol wenigstens für kurze Zeit den Appetit vollständig aufzuheben vermag. Reisende, Jäger u. dgl. pflegen nicht selten durch einen Schluck Schnaps das Hungergefühl zu beschwichtigen. —

Die Verkältung des Magens durch zu kaltes Getränk ist keine so grosse Seltenheit. Am häufigsten sind die Verkältungen durch Bier, weil dasselbe in der Regel in grösseren Schlücken getrunken wird; in vorsichtigen kleinen Schlücken bringt selbst das kälteste Getränk keinen Schaden.

Die Folgen der Verkältung des Magens sind die gleichen wie auf anderen Schleimhäuten; es ist in der Regel ein acuter Catarrh, welcher sich durch eine übermässige Schleimabsonderung auszeichnet. Die zuträglichsten Temperaturgrade sind:

für Bier nicht unter	9° R.
„ geringe Weine	10°
„ starke Weissweine	8°
„ Rothweine	12°

Bei dieser Temperatur kann man ohne Schaden selbst Salamander reiben!

Die heissen Getränke sind ebenso nachtheilig wie die

kalten. Punsch, Glühwein, Grog können ebenso leicht Magen-
catarrhe hervorrufen wie Champagner in Eis.

Die Uebersäuerung des Magens (Sodbrennen) ist die
gewöhnlichste Folge des übermässigen Genusses geistiger
Getränke. Nur kleine Mengen Alkohol gehen unverändert in's
Blut über. Das Uebermass verwandelt sich in Essigsäure.

Nach diesen allgemeinen Redensarten wollen wir nun zu
den einzelnen Getränken übergehen und mit dem edelsten der-
selben beginnen:

Wein. Die Wirkungen des Weines können nur dann richtig
taxirt werden, wenn man die Bestandtheile desselben kennt.
Diese sind: Wasser, Alkohol, Gerbstoff, Zucker, Gummi,
ein Ferment, Wein- und Apfelsäure, Salze und ein aroma-
tisches Oel. Neue, noch gährende Weine und der Champagner
enthalten ausserdem noch ziemlich viel Kohlensäure. Von
diesen Bestandtheilen haben namentlich der Alkohol, der Gerb-
stoff und die Säuren einen besonderen Einfluss auf die Gesund-
heit. Weine mit mehr als 10% Alkohol werden „starke“
genannt. Solche Weine regen auf, erwärmen, erheitern: lauter
Dinge, welche selbst der glücklichste Mensch bisweilen brauchen
kann. In grösseren Portionen und bei fortgesetzter Uebung
treten die Nachtheile ein, welche Seite 193 aufgezählt sind.

Gerbstoffreich sind vorab die meisten Rothweine; man
kennt sie am herben zusammenziehenden Geschmacke. Solche
Weine werden nicht selten als Heilmittel verordnet bei chro-
nischen Magencatarrhen. Die Auflockerung der Magenschleim-
haut und die vermehrte Schleimabsonderung rechtfertigen den
Gebrauch adstringirender Mittel. Das angenehmste Mittel der
Art ist sicherlich ein gerbstoffreicher Rothwein. Man findet fast
unter allen Weingattungen derartige Sorten und hat also (nach dem
Seite 193 über den Alkoholgehalt Gesagten) nur einen solchen
Rothwein auszusuchen, welcher nicht gar zu stark ist.
Bekanntlich ist der Rothwein auch ein beliebtes Hausmittel gegen
Diarrhoe. Am sichersten ist seine dessfallsige Heilwirkung,
wenn er, wie eine Mixtur, „stündlich 1 Esslöffel voll,“ ge-
nommen wird.

Die sauren Weine, zu welchen namentlich auch alle ge-
ringeren Seeweine zu rechnen sind, haben es in erster Reihe
mit dem Magen zu thun. Ein Dorfpfarrer am See hat einmal
öffentlich behauptet, es sei in seiner ganzen Gemeinde kein
guter Magen mehr zu finden, ausser dem seinigen. Possierlich
ist es, wenn die Verehrer des Seeweines denselben immer noch
als das gesündeste Getränk taxiren, obgleich sie bereits Leib-
binden tragen, nie ohne Magnesia-Pfeffermünzzeltchen ausgehen
und jedes Jahr ein Paar Monate an Gicht darnieder liegen.
Der Seewein ist überhaupt ein ganz eigenthümlicher Kamerad;

neben seinem grossen Gehalt an Säure hat er doch auch ziemlich viel Alkohol. Demgemäss ist auch seine Wirkung eine ganz besondere: Oben (im Kopfe) brennt der Alkohol, in der Mitte (im Magen) die Säure. Darob sind alle weiter unten gelegenen Organe so erbost, dass sie ihren Dienst versagen; namentlich happerts am Pedal. Die Heiterkeit, welche sonst der Wein verursacht, ist hier immer gemischt mit einer gereizten Unzufriedenheit, offenbar hervorgerufen von der Säure im Magen.

Es gibt ein gutes Mittel, sauren Wein etwas zu verbessern — einfach weinsaures Kali. Dieses Salz bildet mit der überschüssigen Weinsäure doppelt weinsaures Kali (Weinstein), welches unlöslich ausfällt.

Der Gehalt an Kohlensäure verleiht dem neuen (noch gährenden) Weine den angenehm prickelnden Geschmack. Grössere Quantitäten dieses Gases dehnen den Magen übermässig aus.

Die anderen Bestandtheile des neuen Weines verursachen leicht Magen- und Darmcatarrh (Diarrhoe). Viele nehmen ihn deshalb als Remedium. Vollsäftigen Leuten schadet dies weniger, als wenn etwa, wie es leider nur zu häufig vorkommt, auch ein Schwindsüchtiger auf solche Weise „sein Blut reinigt.“

Das „Schmieren“ des Weines, unter welchem das Publikum sowohl die Mischungen als auch die Verfälschungen und die künstliche Weinfabrication versteht, kommt ungemein häufig vor. Je mehr man die Sache an's Tageslicht zieht, desto schwieriger wird der Standpunkt der Schmierer. Sehr gebräuchlich ist das Färben der Rothweine — mit Heidelbeeren, Kirschen, Klatschrosen, Fernambuck, Blauholz, Attichbeeren, Fliederbeeren, Ligusterbeeren, Lackmus. Ferner wird Rothwein mit Alaun versetzt, um ihn adstringirender zu machen.

Eine unerhörte Gewissenlosigkeit ist der Zusatz von Bleizucker — um dem Wein einen süsseren Geschmack zu geben. Wenn Derjenige, welcher dies thut, etwa diese Stelle zu lesen bekommt, mag er sich merken, dass diese Fälschung chemisch sehr leicht bewiesen werden kann, dass die Presse ein fatales Gericht und die Feder des Verfassers schon gespitzt ist!

Die künstlich gemachten Weine sind Mischungen von Wasser, Weingeist, Weinstein, einem Farbstoff u. s. f. Auch Rosinen und Korinthen werden zur Weinfabrication benutzt. Gerechtfertigte Mittel zur Weinverbesserung sind: Traubenzucker für den geringen (zuckerarmen) Most, welchen schlechte Weinjahre liefern und die Verdünnung der sauren Weine mit Wasser.

Der Wein ist verschiedenen s. g. Krankheiten unterworfen:
1) dem Sauerwerden — wird geheilt durch Kreidepulver;

- 2) dem Schwer- oder Langwerden — wird geheilt durch Schütteln, Peitschen oder Zusatz von Gerbstoff;
- 3) dem Trübwerden — wird geheilt durch Abziehen oder durch das Schönen mit Hausenblase.

Aechter Wein macht, selbst wenn auch des Guten zuviel geschah, nicht so schlecht; die „geschmierten“ Weine dagegen verursachen schon in kleinen Quantitäten Kopfweh, Schwindel, Herzklopfen und verderben den Magen auf's Gründlichste. Stark geschwefelter Wein verursacht Sodbrennen.

Anwendung des Weines in der Küche. Am zuträglichsten und schmackhaftesten ist der Wein in natura. Dessenungeachtet geht die Küche darüber her, macht verschiedene Sorten warme Weine, Glühwein, Wein mit Eiern u. s. f. — Nichts für Kranke! Ausserdem kommt Wein zu Klösen- und Backwerkteigen. Endlich nimmt die Krankenküche zu den Saucen gewöhnlich Wein statt Essig. Von den Weinsuppen ist schon im 2. Capitel die Rede gewesen.

Beim Abfüllen des Weines in Flaschen werden manchmal gebrauchte Kork und unreine Flaschen verwendet und so der Grund gelegt zur raschen Verderbniss des Weines. Schon einmal gebrauchte Kork müssen durch Auskochen gereinigt werden, weil sie Hefe oder Säure eingesogen haben. Am sichersten geht Derjenige, welcher jedesmal neue Kork benutzt. Die Flaschen müssen mit warmem Wasser gründlich ausgespült werden (ohne Anwendung von Schrot, weil dieses Arsenik enthalten kann); endlich vergesse man nicht, dieselben gut austrocknen zu lassen. Die gefüllten Flaschen müssen gelegt werden, damit der Kork immer feucht bleibt; andernfalls trocknet dieser aus und schliesst nicht mehr gut.

Obstwein. Der Obstwein (Cider, Most) wird aus verschiedenen, meist geringeren, wässrigen Birnen oder Aepfeln bereitet. Er hat weniger Alkohol als die Weine, dagegen viel Säure und ist desshalb mehr ein kühlendes als aufregendes Getränk. Frischer gesunder Obstwein eignet sich in manchen Fällen als Heiltrank, ist namentlich für jene Fieberkranke, welche in gesunden Tagen ziemlich etc. — ein wahres Labsal.

Es gibt viel im Keller verdorbener Obstwein. Mancher lässt ihn einfach im Fasse liegen, wie er liegt; und da macht er alle jene Krankheiten durch, welche wir eben beim Wein aufgezählt haben. Verdorbener Obstwein ist mindestens ebenso schädlich wie verdorbener Wein. Durch fleissiges Ablassen, das am Ende nicht so viel Mühe macht, wäre fast immer abzuhelfen.

Bier. Das Bier enthält Wasser (Hauptbestandtheil), Alkohol, Kohlensäure, Hopfenbitter und Hopfenaroma, Zucker, Gummi, etwas Eiweiss und Salze. — Der Alkoholgehalt ist

sehr variabel, gewöhnlich zum Erstaunen gering (1–3%). — Man unterscheidet hauptsächlich 2 Sorten: Winter- (Schenk-, Jung-) Bier und Sommer- (Lager-) Bier. Die Winterbiere werden in der Regel nach 2–3 Wochen verzapft; das Lagerbier soll halten den Sommer durch. Für besondere Festlichkeiten wird auch Bock, Salvator etc. gebraut. Beide sind stärker an Malz, ersteres schwach, letzteres stark gehopft. Die englischen Biere (Porter und Ale) sind sehr stark (7 bis 10% Alkohol, also wohl so stark, wie unsere hierländischen besten Weine). Porter ist dunkelbraun und hat wegen des starkgedörrten Malzes einen brenzligen Geschmack. Das Ale ist hellbraun, stark moussirend. Die Winterbiere, welche gut gegohren haben, sind entschieden gesünder als alte Lagerbiere, denen oft mit allerlei Zusätzen das bittere Dasein bis spät in den Herbst hinein gefristet werden muss.

Im Allgemeinen ist malzreiches Bier zuträglicher als hopfenreiches. Das malzreiche Bier erfüllt ruhig seinen Dienst als lösendes Mittel, macht fett und erwärmt. Die stark gehopften Biere sind dem Magen nicht besonders Freund. Dagegen wird — und zwar mit Recht — dem Hopfengehalte des Bieres eine schmerzlindernde Wirkung bei beschwerlicher, tropfenförmiger Harnentleerung zugeschrieben (deutlicher ist aber in diesen Fällen die Heilwirkung von warmen Sitzbädern, denen Hopfen beigesezt wurde). Am schlimmsten wirken Biere, welche mit Wasser verdünnt wurden, da sich darin das sonst chemisch gebundene ätherische Oel des Hopfens frei gemacht hat. Solche Biere schmecken auffallend bitter und machen leicht Kopfweh. Sauer gewordenes Bier kommt im Spätsommer nicht so selten vor; man sagt hierlands gewöhnlich: „es hat einen Stich.“ Die Bierbrauer suchen die Essigsäure, welche sich gebildet hat, durch Zusatz von doppelt kohlensaurem Natron zu binden und gehen desshalb fast alle Spätjahr mit Apothekern und Drogisten sub rosa merkantilsche Verbindungen ein.

Ueber die Bierversfälschungen ist zu bemerken: In unserer Gegend kommen höchstens Surrogate in Anwendung und zwar für Malz — Syrup und Dextrin; für Hopfen — Weiden- und Buchenrinde. Letztere wird auch oft zur Klärung von Winterbieren gebraucht. Aloe oder Kockelskörner werden hierlands kaum gebraucht; dagegen sollen schon Wermuth, Gewürznelken, Pomeranzenschalen benützt worden sein, um das Bier berauscher zu machen. Der Verfasser hat in neuester Zeit entdeckt, dass auch Lignum Sassafras (Fenchelholz) als aromatisches und das Trifolium fibrinum als bitteres Restaurationsmittel gebraucht werden. Die verfälschten Biere verursachen leicht Kopfweh, Magen- und Darmcatarrh (Diarrhoe).

Für die Küche hat das Bier eine sehr untergeordnete Bedeutung: das Eierbier und die Biersuppe sind zwei Machwerke, welche weder dem Gaumen schmeicheln, noch jene Heilwirkung haben, die man ihnen andichtet. Näheres über die Biersuppen findest Du im 2. Capitel.

Ueber das Auszapfen ist zu bemerken: Das Bier bleibt am besten, wenn es direct aus den Fässchen verzapft wird, durch einen gewöhnlichen Holzhahnen. Verflucht seien — alle Spritzhahnen, verflucht alle Pressionen! Bei allen Pressionen, seien sie durch Luft oder durch Kohlensäure bewirkt, steht immer ein gewisses Quantum Bier (das nächste am Hahnen) in der Metallröhre und kann von derselben schädliche Stoffe aufnehmen. Die Kohlensäurepression hat noch einen weitern Nachtheil: In der Regel benützt man die wohlfeile Salzsäure zur Entwicklung dieses Gases aus Marmorstücken. Diese Säure ist flüchtig und kann eben so gut ins Bier übergehen wie die Kohlensäure. Sachkenner riechen diese schädliche Säure aus dem Bier heraus. Die Kohlensäurepression hat ferner die Schattenseite, dass in der Regel zuviel Kohlensäure in's Bier hineingedrückt wird; dasselbe sprudelt wie Sodawasser und bei grossen Schlücken dehnt es den Magen zu sehr aus.

Für das Abziehen des Bieres in Flaschen gelten die gleichen Regeln, welche oben Seite 197 beim Wein angegeben sind.

Branntweine. Von diesem „edeln“ Getränke gibt es hierlands ungefähr folgende Sorten: Kirschen-, Zwetschgen-Wasser, Himbeer-, Brombeer-, Heidelbeer-Geist, Wachholderschnaps, Cognac (das Edelste aus diesem Artikel, aus Wein gemacht), Trester- und Hefebranntwein, Kartoffelschnaps, Kornbranntwein (Whisky, aus Getreide gebrannt), Arac (Reisbranntwein), Rüben- und Molasse-Sprit, Rum (aus den Nebenprodukten der Zuckerrohrverarbeitung). Der für viele feine Saucen besonders beliebte Maraschino wird aus Weichselkirschen bereitet.

Nicht wahr, es ist Auswahl vorhanden?!

Die gewöhnlichen Sorten Branntwein sind so zu sagen der Wein des Proletariates; der arme Teufel will eben auch bisweilen seinen Zustand haben und da sein Geld zum Weine nicht reicht, so kauft er sich Schnaps. Bei besseren Leuten steht der Branntwein in keinem besonderen Ansehen: sie trinken ihn meistens nur verstohlen — angeblich als Arznei. In kalten Gegenden schluckt man ohne Schaden grosse Quantitäten; auch bei uns wird im Winter manchmal mit einem Gläschen Kirschenwasser eingeheizt.

Die Branntweine sind die stärksten von den alkoholhaltigen Getränken. Im Durchschnitt haben sie etwa 30%. Es

gilt demnach von ihnen ganz besonders Dasjenige, was oben (Seite 194) über den Einfluss des Alkohols gesagt wurde. — Bessere Sorten Branntwein werden oft als Hausmittel gebraucht. Mit besonderer Verehrung wird ein gutes altes Kirschenwasser behandelt. Würde man das Remedium, wie noch viele andere, immer nur mit dem Esslöffel nehmen, so hätte es in manchen Fällen sicherlich einen guten Erfolg. Nur zu oft werden aber — Schnellkuren gemacht und diesen unterliegt der Kranke.

Die Küche macht einen ziemlich ausgedehnten Gebrauch vom Branntwein. Da aber alle diese Speisen für den diätetischen Tisch nicht passen, so brauchen wir hier nicht weiter darauf einzugehen.

33. Capitel.

Wasser.

Das Wasser hat für die Küche eine so hohe Bedeutung, dass es am Platze sein wird, über die verschiedenen Arten desselben mit ihren guten und bösen Eigenschaften sich insoweit auszulassen, als es für das Küchenpersonal verständlich ist.

Gutes Trinkwasser ist krystallhell, hat keine Spur von Färbung, perlt beim Stehen an der Luft und hat im Sommer und Winter fast die gleiche Temperatur. Schlimme Zeichen sind ein Salz-, oder Metall-, oder Modergoht. In jedem Orte schenkt man der Wasserfrage grosse Aufmerksamkeit und zwar mit Recht; da wo man schlechtes Trinkwasser hat, kommen das ganze Jahr die schlimmsten Krankheiten (Typhen, Wechsel- fieber, chronische Magencatarrhe u. dgl.) vor.

Der Verfasser hat Jahre lang in einer Gegend practicirt, wo mehrere Ortschaften sehr schlechtes Trinkwasser haben. Trotz der hohen Lage und der gesunden Luft hörte dort der Typhus nie auf.

Bestandtheile des Wassers. Chemisch reines Wasser besteht aus 8 Gewichtstheilen Sauerstoff und 1 Gewichtstheil Wasserstoff. Solches Wasser findet sich aber nirgends in der Natur. Gewöhnlich sind im Wasser einige von den nachbenannten Stoffen enthalten: Kalk, Magnesia, Eisen, Kochsalz, Kieselerde, Kohlensäure, atmosphärische Luft, organische Substanzen.

Praktisch wichtig ist besonders der Kalkgehalt des