

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Wein.

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

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 Magenatarrhen. 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