

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Branntwein.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

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 Zuckerröhrenverarbeitung). 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