Allgemeines.

Salz soll nur sehr mässig verwendet werden. Gewürze dürfen gar nicht zur Verwendung kommen, da durch dieselben der Durst des Patienten nur noch erhöht werden würde.

Grahambrod-Brösel: Grahambrod wird in kleine Stücke zerschnitten, sodann im Rohr gebäht und entweder fein gemahlen oder gestossen. Wo es heisst: »einige Grahambrod-Brösel«, ist darunter ein halber Kaffeelöffel voll verstanden.

Da aber jedem Patienten nur ein gewisses Quantum Grahambrod zu einer Mahlzeit erlaubt ist, so ist in jenen Fällen, wo in Speisen Bröseln zur Verwendung kommen, hierauf Rücksicht zu nehmen.

Allen Gemüsen und Mehlspeisen soll eine kleine Spitze doppeltkohlensaures Natron beigemengt werden.

Mandeln und Nüsse müssen den Tag zuvor in Wasser, das mit Citronensaft gesäuert ist, geweicht, dann geschält und getrocknet und schliesslich zum Gebrauch fein gestossen werden.

Der zur Verwendung gelangende sauere Rahm soll immer gut sauer, somit dick sein, da er in den meisten Fällen zum Befestigen der Speisen dient.

Zum Versüssen der Mehlspeisen wird Sacharin in Pulverform genommen, das in Original-Gläsern zu kaufen ist, in welchen sich auch immer kleine Löffelchen befinden. Das Sacharin wird in einigen Tropfen Wasser gelöst und dann den Speisen beigemischt. Es genügen gewöhnlich 3—4 Löffel.