
Einleitung.

Benne nahe zahllos ist die Menge der Kochbücher, welche Vorschriften zu Speisen und Getränken enthalten, die größten Theils bloß dahin abzielen, den durch tausend Leckerneyen aller Art längst verwöhnten Gaumen aufs neue zu fesseln, und nicht selten den Magen, statt ihm die gehörige Nahrung zuzuführen, verderben, schwächen, und den Grund zu nachfolgenden Krankheiten legen; unendlich klein aber ist die Zahl derjenigen Kochbücher, welche die Bereitung

von Speisen und Getränken lehren, die dem Kranken sowohl, als dem von Krankheit Wiedergenesenden, eine zweckmäßige Nahrung gewähren, die seinen Verdauungskräften angemessen sind, die seine durch die Krankheit verloren gegangenen Kräfte und Säfte wieder ersetzen, ihm zu der verlorenen Gesundheit auf eine leichte und angenehme Art wieder verhelfen.

Es fehlt zwar nicht gänzlich an Schriften dieser Art, denn Zückert hat schon vor mehr als dreßig Jahren eine Sammlung von Vorschriften zu solchen Krankenspeisen heraus gegeben, welche späterhin J. H. Essig unter dem Titel: „Kleines medicinisches Kochbuch für Frauenzimmer“, jedoch mit Veränderung der Nummern, wörtlich wieder abdrucken ließ. Und im Jahre 1794 er

schien unter dem Titel: „Kurze Anweisung, die für Kranke und Genesende dienliche Nahrungsmittel zuzubereiten, u. s. w. Von J. A. J. Barnhagen“. Das nämliche Buch sammt der von Zückert geschriebenen Einleitung zum dritten Mahle. Hr. Barnhagen hat sich nicht einmahl die Mühe gegeben, die Nummern der Vorschriften zu verändern, sondern seine Vermehrung und Verbesserung besteht einzig darin, daß er durchgängig anstatt „Nimm“, May nehme, schreibt.

Es sind also diese drey unter verschiedenen Titeln erschienene medicinische Kochbücher nur ein und ebendaselbe. Uebrigens aber ist Zückerts Tischbuch keineswegs durchaus auf unsere Zeiten passend. Seit dreyßig Jahren hat die gesammte Medicin beträchtliche Revolutionen erlitten,

manche Begriffe sind mehr gereinigt und geläutert, manche Vorurtheile und irrige Meinungen berichtigt worden. Es können also auch nicht alle auf die damahligen Grundsätze gebauten Vorschriften zu Krankenspeisen in ein medicinisches Kochbuch des neunzehnten Jahrhunderts aufgenommen werden. Auch enthält das Zückertsche Tischbuch manche Vorschriften, die in der deutschen Küche jedes Hausvaters nicht leicht bereitet werden können, sondern in die lateinische Küche des Apothekers zu verweisen sind; oder auch solche, deren Bereitung nicht bestimmt und deutlich genug angegeben ist, wie z. B. Nro. 63. Melissenkuchen, wozu die Vorschrift also lautet: Stoße die jungen Sprossen der Melisse zu Pulver. Mache mit Eiern und Zucker ein Gebäckenes daraus.

Das Gesagte mag hinreichen zu beweisen, daß dieses alte medicinische Kochbuch ein neues keineswegs entbehrlich oder überflüssig macht. Es bleibt jetzt nur noch übrig zu zeigen, welchen Nutzen überhaupt eine solche Sammlung von Krankenspeisen und Getränken gewähret.

Mancher meiner Leser, der etwa einmal einen Kranken oder von Krankheit wieder genesenden Freund zu pflegen und zu warten hatte, wird sich wohl der Verlegenheit erinnern, in welcher er sich in Ansehung der Speisen und Getränke, welche er ihm reichen sollte, befand. Gegen den quälenden Durst ist wohl öfters der Arzt so gefällig, aus der Apotheke einen Trank zu verschreiben. Aber eben weil er aus der Apotheke kommt, verabscheuet ihn schon zum voraus der Kranke, und ein weniger gut schmecken-

des, aber im Hause bereitetes Getränk,
behagt ihm öfters weit besser. Fängt
aber der Kranke an, nach Speise zu ver-
langen, dann fehlt es gewöhnlich an gu-
tem Rathe. Von dem Arzte kann man
unmöglich verlangen, daß er auch zu
gleicher Zeit Koch seyn, und beständig
einen allzeit fertigen Küchenzettel für sei-
nen Kranken bereit haben soll. Der Arzt
bestimmt wohl immer ziemlich genau,
welche Speisen der Kranke nicht genie-
ßen darf; aber er kann öfters diejenigen
nicht angeben, welche ihm zuträglich,
dem jedesmahligen Zustande seiner Ver-
dauungskräfte angemessen sind. Öfters
geschieht es auch, daß er diese oder
jene Speise erlaubt, die zwar an und
für sich dem Kranken zuträglich wäre,
durch die Bereitungsart aber demselben
höchst nachtheilig werden kann. Der
Arzt erlaubt z. B. seinem Kranken ge-

Kochtes Obst, und stellt sich darunter in Wasser gekochte und höchstens mit Zucker versüßte Äpfel oder Zwetschgen vor; die Köchinn aber, um sich bey dem Kranken zu empfehlen, nimmt statt Wasser, Wein, und, um die Speise desto schmackhafter zu machen, Zimmet und andere Gewürze hinzu. War es nun der Fall, daß der Patient, vermöge seiner Krankheit, durchaus nichts von Gewürzen genießen durfte, so erhält der Kranke anstatt der von dem Arzte verordneten kühlenden Speise, eine sehr erhitende, mit hin im höchsten Grade schädliche Speise.

Man wird also wohl von selbst leicht einsehen, welchen Vortheil bey der Krankenpflege eine Sammlung von Vorschriften zu Speisen und Getränken gewähren, die man nur dem Arzte zur Einsicht vorlegen darf, damit er das für seinen Kran-

ten passende auswähle. Denn man muß keineswegs glauben, daß die hier vorgeschriebenen Speisen und Getränke allen Kranken und Genesenden ohne Unterschied gereicht werden können. Keineswegs! Es wäre auch ganz gegen die Absicht des Verfassers, wenn man so verfahren wollte. Denn dem Nichtarzte fehlt es schlechterdings an den gehörigen Einsichten, um hier die rechte Wahl zu treffen, und er ist niemahls zu dem Schlusse berechtigt: weil der Kranke schwach ist, oder er wenigstens ihm so scheint, also müssen ihm auch stärkende und nährende Speisen zuträglich und heilsam seyn. Dieser Schluß ist grundfalsch; denn ein Mahl ist der Kranke öfters nicht wirklich schwach, sondern scheint es nur zu seyn, und in diesem Falle kann eine stärkende und gewürzte Speise ihm wahres Gift werden; und zweitens ist auch bey wirklich vor-

handenen Schwäche nicht geradezu ohne allen Unterschied jedes Stärkungsmittel unbedingt zu empfehlen. Es kommt hierbei sehr viel auf den Grad der Schwäche, auf die Kräfte des Magens an, in welchem Grade und in welchem Maße man ihn stärken und nähren darf. Die gewöhnlichen Kraftbrühen enthalten zwar den Nahrungstoff in der reichlichsten Menge; aber sie sind deshalb noch lange nicht dazu geeignet, einem jeden abgemagerten und abgekehrten Patienten so geradehin gereicht zu werden. Es muß erst noch untersucht werden, ob auch der Magen Kraft genug besitzt, dieselben zu verdauen, und daraus ein Restaurationsmittel für den kraft- und saftleeren Körper zu bereiten. Dieß kann nur der Arzt entscheiden, und es muß daher ganz allein ihm überlassen bleiben, zu bestimmen, welche Speisen und Getränke er

für seinen Kranken am dienlichsten hält, und in welcher Menge, und wie oft er dieselben genießen darf. Es ist selbst dies für den Arzt keine Kleinigkeit, und es sollte ihm die Anordnung der Diät seines Kranken, in Hinsicht auf Essen und Trinken, eben so sehr am Herzen liegen, als die Verschreibung seines lateinischen Küchenszettels. Aber leider! schlüpfen manche Aerzte über diesen Punct nur gar zu leicht hinweg; sie genügen sich damit, zu sagen, daß der Kranke von dieser oder jener Speise etwas genießen darf, ohne sich übrigens um die Bereitungsart derselben zu bekümmern; und daher kommt es dann, daß, wie ich schon oben gezeigt habe, der Kranke oft eine von der vorgeschriebenen Speise ganz entgegengesetzte enthält. Das gegenwärtige Büchelehen wird daher schon

in dieser Hinsicht selbst manchem Arzte willkommen seyn.

Allein es soll auch noch in einer andern Hinsicht für den Arzt und Nichtarzt interessant werden; denn es soll, nach dem Beispiele von Zuckerts medicinischem Tischbuche, nicht bloß Vorschriften zu Speisen und Getränken liefern, welche als durstlöschende und hungerstillende Mittel zu betrachten sind, sondern es soll auch die Bereitung von solchen Speisen und Getränken lehren, welche leicht durch einen vernünftigen Arzt mit arzeneylichen Kräften geschwängert werden, und daher als wirkliche Heilmittel dienen können. Bey manchen langwierigen Krankheiten wird nicht selten der Patient des ewigen Medicinirens müde, und verläßt öfters Arzt und Arzeneyen früher noch, als er seine ver-

lorne Gesundheit wieder erlangt hat; bis erst späterhin vermehrte Zufälle seines Uebels ihn aufs neue nöthigen, zu ihnen wieder seine Zuflucht zu nehmen. Bey solchen Patienten hat der Arzt schon viel gewonnen, wenn er ihnen eine Zeit lang durch Speisen und Getränke die erforderlichen Arzeneien beybringen kann. Wenn man auf die Entstehung dieser langwierigen Krankheiten zurück gehet, so findet man, daß gewöhnlich Fehler in der Diät den ersten Grund dazu legen. Ich verstehe hier unter Diät nicht bloß den Genuß von Speisen und Getränken, sondern die ganze Lebensordnung überhaupt, Schlafen, Wachen, Ruhe, Bewegung u. s. w. Das zu viel oder zu wenig in dem einen oder dem anderen Stücke, kann am Ende Krankheit hervorbringen, und der denkende Arzt wird bey der Cur am

ersten sein Augenmerk auf die Ursache richten, und die ganze Diät des Kranken so ordnen, daß nun fernerhin diese Ursachen wenigstens das Uebel nicht weiter vermehren. Glückt es ihm die wahre Ursache des Uebels bald zu entdecken, so wird schon durch Vermeidung derselben vieles gewonnen seyn. Kann er nun noch überdieß durch Speisen und Getränke, welche arzeneyliche Kräfte besitzen, das Uebel selbst nach und nach heben, so wird er dadurch doppelten Dank von seinem Patienten einerndten, wenn derselbe den Weg von der Krankheit zu der Gesundheit nicht durch die widerliche Apotheke machen mußte.

Ist aber das Uebel insbesondere aus Diätfehlern im Essen und Trinken entstanden, so wird eine solche Kurart doppelt zweckmäßig seyn. Denn nicht nur

erhält der Kranke in seinen Speisen und Getränken die nöthige Arzeney, sondern indem er den Magen mit dieser zweckmäßigen Speise füllt, bleibt ihm kein Raum für die ihm schädlichen und nachtheiligen, und er muß auf diese Art nothgedrungen, seine gewöhnnten Excesse vermeiden.

Ich will übrigens keineswegs behaupten, daß alle langwierigen Krankheiten auf die eben angegebene Art ganz allein geheilt werden können; aber darin wird doch jeder Vernünftige mit mir übereinkommen, daß ohne zweckmäßige Ordnung der Diät keine dergleichen Krankheiten geheilt werden können, und daß diese immer das Augenmerk des Arztes seyn müsse. Auch wird Niemand in Abrede seyn, daß selbst der traurige Zustand unheilbarer Kranken durch angemessene

messene Nahrungsmittel merklich erleichtert, und ihr Leben öfters noch auf lange Zeit gefristet werden kann.

Endlich behaupte ich dreist, daß bey Personen, die von hitzigen Krankheiten wieder genesen, in den allermeisten Fällen die Nachcur ganz allein durch diätetische Mittel bewerkstelliget, und alle Arzeney aus der Apotheke gänzlich entbehrt werden kann. Denn fängt nur erst der Magen wieder an zu verdauen, so können alle verlorne Kräfte und Säfte aus seiner Küche wieder ersetzt werden. Nur aber kommt es hier sehr darauf an, daß man die seinen Kräften angemessene Nahrungsmittel wählt, und stufenweise, wie seine Kräfte zunehmen, auch zu kräftigern und stärker nährenden Nahrungsmitteln schreitet; diese müssen immer im

Verhältnisse zu jenen vermehret werden.
— Aber gerade der Zeitpunkt der Wiedergenesung ist es, wo so mancher Patient scheitert, und öfters noch in dieser Periode, wegen Diätfehlern, die häufig bloß aus Unwissenheit begangen werden, ein Raub des Todes wird. Man wird also auch in dieser Hinsicht den Werth unseres Büchleins nicht verkennen.

Freylich gibt es Aerzte und Patienten, welche der Meinung sind, alles Heil der Kranken komme einzig und allein aus der Apotheke, und bey manchen Patienten wird derjenige Arzt nicht geachtet, der nicht bey jedem Besuche ein neues Rezept verschreibt. Diese Leute können wir freylich nicht bekehren; indeß mag es uns genügen, wenn uns für unsere Bemühungen der Dank der Vernünftigeren zu Theil wird.

Noch muß ich erinnern, daß, ob ich gleich oben das Zuckertsche Tischbuch als nicht ganz auf unsere Zeiten passend schilderte, und manches daran tadelte, ich nichts desto weniger sehr viele von ihm aufgezeichnete Vorschriften gleichfalls in dieser Sammlung aufgenommen, dagegen manche gänzlich verworfen, und dafür zweckmäßigere, aus verschiedenen Schriftstellern neuerer Zeiten eingeschaltet habe. Die Nahmen dieser Schriftsteller habe ich nicht genannt, weil der Nahme des Erfinders einer Speise oder eines Getränks dieselben nicht besser und nicht schlechter macht.

Es wird zwar noch nach der vorgenommenen Ausmusterung die hier gemachte Wahl nicht jedem Arzte durchgängig gefallen, und er wird manche Vorschrift als ganz überflüssig und unbrauch-

bar verwerfen. Allein man bedenke nur, daß dieses Büchlein nicht etwa nach den Grundsätzen von irgend einer Secte von Aerzten allein geschrieben ist, sondern daß man sich bemühet, so viel als möglich, Allen Genüge zu leisten, dem Brownianer sowohl, als dem Boerhavianer und Stahlner u. s. w. Was der Eine als unnütz verwirft, wird von dem Andern als zweckmäßig gewählt, und jeder glaubt Recht zu haben. — Daß zu manchen Speisen und Getränken verschiedene Vorschriften gegeben sind, welche im Grunde auf eins hinaus laufen, und nur in kleinen Zusätzen von einander verschieden sind, wird hoffentlich Niemand tadeln, der bedenkt, daß kein Mensch leichter und geschwinder einer Speise oder eines Getränks überdriessig wird, als ein Kranker, und daß man daher ohne in der Hauptsache eine Veränderung

zu treffen, dennoch öfters in der äußeren Form, im Geschmack, Geruch u. s. w. abzuwechseln gezwungen ist.

Daß man durchgängig zu Bereitung von Krankenspeisen und Getränken sich reiner, vor jedwedem Gebrauche noch einmahl ausgespülten Gefäße bedienen, und so viel möglich alle metallene Geschirre vermeiden müsse, ist eine schon so oft gepredigte Lehre, daß es überflüssig wäre, dieselbe hier zu wiederholen.

In Ansehung des Maases und Gewichts bey den hier vorgeschriebenen Formeln ist zu bemerken, daß die Maas durchgängig zu acht und vierzig Unzen, oder sechs und neunzig Loth, angenommen ist; das Seitel zu zwölf Unzen, oder vier und zwanzig Loth; das große Seitel zu achtzehn Unzen; das Pfund durch

gänglich zu sechzehn Unzen, oder zwen und dreyßig Loth.

Wie viel, und wie oft der Patient von einer Speise oder einem Getränke genießen soll, ist eine Sache, deren Bestimmung, wie schon gesagt worden ist, dem Arzte überlassen bleiben muß.
