

KOCHBUCH FÜR ZUCKERKRANKE

Published @ 2017 Trieste Publishing Pty Ltd

ISBN 9780649437634

Kochbuch Für Zuckerranke by Hermine v. Gilgen

Except for use in any review, the reproduction or utilisation of this work in whole or in part in any form by any electronic, mechanical or other means, now known or hereafter invented, including xerography, photocopying and recording, or in any information storage or retrieval system, is forbidden without the permission of the publisher, Trieste Publishing Pty Ltd, PO Box 1576 Collingwood, Victoria 3066 Australia.

All rights reserved.

Edited by Trieste Publishing Pty Ltd.
Cover @ 2017

This book is sold subject to the condition that it shall not, by way of trade or otherwise, be lent, re-sold, hired out, or otherwise circulated without the publisher's prior consent in any form or binding or cover other than that in which it is published and without a similar condition including this condition being imposed on the subsequent purchaser.

www.triestepublishing.com

HERMINE V. GILGEN

**KOCHBUCH FÜR
ZUCKERKRANKE**

27 N. O. WILSON
ENTIRE BUILDING,
GEARY & STOCKTON STS.
Rooms 422 to 427.
Phone DUKE 18 1993

Kochbuch

für

Zuckerkrankhe.



Durchaus erprobte, ärztlicherseits anerkannte Recepte.

o o

Nach vieljähriger Erfahrung zusammengestellt

von

Hermine v. Gilgen.


Zweite, neu durchgesehene Auflage


WIEN

Druck und Verlag der »St. Norbertus« Buch- und Kunstdruckerei

1903



Alle Rechte vorbehalten.



HARVARD MEDICAL LIBRARY
IN THE
FRANCIS A. COUNTWAY
LIBRARY OF MEDICINE



DR. E. O. JELLINEK,
BUTLER BUILDING,
GEARY & STOCKTON STS.
ROOMS 422 TO 427.

VORWORT.

Phone DOUGLAS 1922

Wohl bei keiner Krankheit ist die einzuhaltende Diät so wichtig als bei der Zuckerharnruhr (Diabetes mellitus); sie bildet den wesentlichsten Factor bei Bekämpfung dieses Leidens, es ist daher auch ihr vor Allem das Hauptaugenmerk zuzuwenden.

So wichtig jedoch die Diät ist, so schwierig ist es zugleich, den Kranken zu bestimmen, sich ihr zu fügen. Ausschliessliche Fleischnahrung widersteht bald. Der Arzt muss oft Concessionen machen, nur um die Ernährung zu ermöglichen, Concessionen, welche dann auch meist einen Rückfall herbeiführen.

Ein Fall von Zuckerharnruhr in meiner Familie hat mich die Schwierigkeiten kennen gelehrt, den Bedürfnissen eines an dieser Krankheit Leidenden gerecht zu werden, um einerseits eine genügend kräftigende Ernährung zu erzielen, andererseits keine Schädigung des Befindens herbeizuführen, ja, dasselbe nach Möglichkeit immer besser zu gestalten.

Bei Bereitung der Speisen ist der Ersatz für Zucker zum Theil im Sacharin gefunden; wodurch aber soll das ebenso nothwendige Mehl ersetzt werden? Die Sorge um das Wohl meines Verwandten gab Veranlassung zu immer neuen Versuchen, diese wichtige Frage zu lösen. Die erzielten Resultate bilden das nun vorliegende Buch.

Nach den darin enthaltenen Recepten werden bereits seit sechs Jahren die Speisen für meinen Onkel zubereitet, und ich darf mit Freude constatiren, dass sich zunächst ein Mangel

IV

in der Ernährung seit lange nicht mehr bemerkbar macht, sowie dass dessen Zustand sich dauernd derart gebessert hat, um heute mit Recht sagen zu können, dass er sich bei strenger Einhaltung der vorgeschriebenen Diät vollständig wohl und gesund befindet.

Von ärztlicher Seite aufgefordert, meine Erfahrungen bei Zubereitung der Speisen für Zuckerkrankte zu veröffentlichen, habe ich dies Buch zusammengestellt, einzig geleitet von dem Wunsch, der grossen Zahl der von dieser tückischen Krankheit Befallenen zu dienen, und dass auch diesen die darin enthaltenen Anweisungen zu Nutz und Frommen gereichen mögen. Allerdings muss ausdrücklich darauf hingewiesen werden, dass nicht alle Fälle der Zuckerharnruhr die gleiche Diät bedingen, wo aber vom Arzt die strenge Enthaltung zuckerbildender Stoffe verordnet wurde, dort vermag es ein Jeder, mit nur einiger Willensstärke und durch Befolgung der in diesem Buche gegebenen Anleitungen sich der anfänglich schwer scheinenden Entbehrung zu unterwerfen. Dieselbe wird dann bald nach Eingewöhnung in die neue Lebensweise nicht mehr als solche empfunden, die erzielte Besserung im Befinden jedoch wird Veranlassung sein, immer treuer auszuharren in der Erfüllung der gegebenen Vorschriften bis zu der ja möglichen vollständigen Gesundung, welche ich hiermit von Herzen allen an dieser Krankheit Leidenden wünsche.

Wien, Herbst 1896.

Die Verfasserin.



INHALT.

| | Seite |
|---------------------------------------|-------|
| Vorwort | III |
| Vorwort zur zweiten Auflage | X |
| Allgemeines | XI |

Suppen.

| | |
|-------------------------------------------|---|
| Biscuitpfanzel | 1 |
| Champignonsuppe | 1 |
| Consommé à l'Imperial | 1 |
| Consommé aux oeufs à l'empereur | 2 |
| Falsche Schildkrötensuppe | 2 |
| Fischfarce-Nocken | 2 |
| Fischpfanzel | 2 |
| Fischsuppe | 2 |
| Fleisch-Consommé | 3 |
| Fleischkrapferln | 3 |
| Fleischkuchen | 3 |
| Frittatennudein | 3 |
| Frittatenstrudel | 3 |
| Frittatenwürstchen | 3 |
| Geflügelfarce-Nocken | 4 |
| Gestossene Milzsuppe | 4 |
| Hirn-Consommé | 4 |
| Hirnsuppe | 4 |
| Kalbsnocken | 4 |
| Klare Suppe | 5 |
| Kräutersuppe | 5 |
| Krebsnocken | 5 |
| Krebsuppe | 5 |
| Marknocken | 5 |
| Nockensuppe | 6 |
| Rahmsuppe | 6 |
| Schinkenpfanzel | 6 |
| Schweinsnocken | 6 |
| Schwammsuppe | 6 |

| | |
|-----------------------------|---|
| Spargelsuppe | 7 |
| Spinalpfanzlsuppe | 7 |
| Tiroler Nocken | 7 |
| Wildpret-Consommé | 7 |
| Wiener Suppe | 7 |

Vorspeisen.

| | |
|------------------------------------------------------|----|
| Farcewanneln | 8 |
| Farcewurst | 8 |
| Falsche Netzwürste | 8 |
| Fleischreif | 9 |
| Frische gespickte Zunge | 9 |
| Frische Zunge mit Sardellen | 9 |
| Gekröse (Beuschel) | 9 |
| Geräucherte Ochsenzunge | 9 |
| Geröstete Nieren | 9 |
| Gespicktes Herz | 10 |
| Haché von Kalbs- oder Geflügel- fleisch | 10 |
| Hirn in Aspik | 10 |
| Käsekapseln | 10 |
| Kleine gesulzte Fleischkuchen | 10 |
| Kleine Kuchen von Fleischpurée | 11 |
| Marmorirter Kuchen | 11 |
| Ochsengaumen | 11 |
| Pöckelzunge | 11 |
| Schinkenkrapferln | 11 |

Warme Saucen.

| | |
|------------------------------------|----|
| Bertram-Sauce | 12 |
| Dillsauce | 12 |
| Dottersauce mit Kräutern | 12 |
| Kräutersauce | 12 |
| Rahmsauce | 13 |

VI

Inhalt.

| | Seite | | Seite |
|-----------------------------------------|-------|---------------------------------------------|-------|
| Französische Sauce | 13 | Gurkensalat | 21 |
| Gehackte Champignon-Sauce | 13 | Karfisalat | 21 |
| Gurkensauce | 13 | Spargelsalat | 22 |
| Sardellensauce | 13 | Specksalat | 22 |
| Sauerampfersauce | 13 | | |
| Sauce au vin blanc | 14 | Rindfleisch. | |
| Sauce à la hollandaise | 14 | Abgeschmalzenes Rindfleisch | 23 |
| Sauce ravigote | 14 | Beefsteaks mit Hindernissen | 23 |
| Schwammsauce | 14 | Boeuf à la mode | 23 |
| Schnittlauchsauce | 14 | Englisches Rindfleisch | 23 |
| Wildpretsauce | 14 | Englischer Rostbraten | 24 |
| | | Eszterházy-Rostbraten | 24 |
| Kalte Saucen. | | Falscher Hasenrücken | 24 |
| Caviarsauce | 15 | Fines herbes-Schnitzchen | 24 |
| Fines herbes-Sauce | 15 | Fleisch-Roulade | 24 |
| Grüne Buttersauce | 15 | Gebackene Rostbraten | 24 |
| Kalte Sardellensauce | 15 | Gebratener Lungenbraten | 25 |
| Kapernsauce | 16 | Gebratenes, gepicktes Fleisch | 25 |
| Majonnaise | 16 | Gedünsteter Rostbraten | 25 |
| Sauce Tatar | 16 | Gefüllte Schnitze | 25 |
| Schnittlauchsauce | 16 | Gerollter Lungenbraten | 25 |
| Wacholdersauce | 16 | Gespickter Lungenbraten | 26 |
| Wildpretsauce | 16 | Harlequinfleisch | 26 |
| | | Kalter Fleischkuchen vom Lungen- | |
| Gemüse. | | braten | 26 |
| Artischocken | 17 | Kaltes Rostbeef | 26 |
| Artischockenböden | 17 | Lungenbraten à l'italienne | 26 |
| Champignon | 17 | Lungenbraten-Schnitzchen | 27 |
| Champignon-Purée | 17 | Norweger | 27 |
| Farcirter Karfiol | 18 | Pörkelt | 27 |
| Gefüllte Artischocken | 18 | Rindsschnitten | 27 |
| Gefüllte Champignons | 18 | Rindsgulyás | 27 |
| Gefüllte Morcheln | 18 | Rostbraten mit Sardellen und Rahm | 28 |
| Gefüllter Salat | 18 | Saftbraten | 28 |
| Gemüse-Ragout | 19 | Schnitze von gehacktem Fleisch | 28 |
| Karfiol | 19 | Schwäbisches Fleisch | 28 |
| Karfiol mit Schinken | 19 | Schwedische Rostbraten | 28 |
| Salat | 19 | | |
| Sauerampfer-Purée | 19 | Kalbfleisch. | |
| Schnittbohnen (Grüne Fisolen) | 19 | Eingemachtes Kalbsbriess | 29 |
| Spargel | 20 | Fasch-Coteletten | 29 |
| Spinat | 20 | Gebratene Kalbs-Coteletten | 29 |
| Spinat-Pudding | 20 | Gedünstetes Kalbsbriess mit Sauce | 29 |
| Spinatwürstchen | 20 | Gerollter Kalbsbraten | 30 |
| Sprossenkohl | 20 | Gespickter Kalbsbraten | 30 |
| Schwämme | 20 | Gespicktes Kalbsbriess | 30 |
| | | Gespicktes Schnitzel | 30 |
| Salate. | | Kalbraten mit Sardellen | 30 |
| Bohnensalat | 21 | Kalbsbriess mit Krebsbutter | 31 |
| Frischer grüner Salat | 21 | Kalbsbrust mit Krebsfülle | 31 |
| | | Kalbsbrust mit Ragoutfülle | 31 |

| | Seite |
|-------------------------------------------|-------|
| Kalbsbrust mit Schinkenfülle | 31 |
| Kalbs-Coteletten mit Mayonnaise | 31 |
| Kalbs-Coteletten mit Sardellen | 31 |
| Kalbfleisch eingemacht | 32 |
| Kalbs-Fricandeau gedämpft | 32 |
| Kalbskopf mit Farce | 32 |
| Kalbs-Roulade mit Champignons | 32 |
| Kalbschlegel mit pikanter Sauce | 32 |
| Kaiserschnitzel | 33 |
| Kalbsteaks | 33 |
| Naturschnitzel | 33 |
| Wiener Schnitzel | 33 |

Lamm- und Schöpfenfleisch.

| | |
|------------------------------------------|----|
| Coteletten à la Nelson | 34 |
| Gebackenes Lämmernes | 34 |
| Gebackene Lamm-Coteletten | 34 |
| Gebratene Lamm-Coteletten | 34 |
| Gedünstete Schöpfenkeule | 35 |
| Gedünstete Schöpfen-Coteletten | 35 |
| Gefüllte Coteletten | 35 |
| Gespickte Lamm-Coteletten | 36 |
| Hammel- oder Schöpfenbraten | 36 |
| Lammfleisch mit Rahm | 36 |
| Lammfleisch im eigenen Saft | 36 |
| Schöpfenkeule mit Sardellen | 36 |
| Schöpfenbraten auf Wildpretart | 36 |

Schweinefleisch.

| | |
|------------------------------------------------------|----|
| Farcierte Schweinefleisch-Schnitz- chen | 37 |
| Jungfernbraten | 37 |
| Milchferkel (Spanferkel) | 37 |
| Presswurst | 38 |
| Schweinsbraten | 38 |
| Schweinsbraten mit der Schwarte | 38 |
| Schweinskopf als gestürzte Sulz | 38 |
| Schweinskopf als Wurst | 38 |
| Schinkengalantine | 39 |

Wildpret.

| | |
|-----------------------------------------|----|
| Birkhahn | 40 |
| Faschirter Hasenrücken | 40 |
| Farciertes Wildpret als Wurst | 40 |
| Fasan | 41 |
| Galantine von Wildgeflügel | 41 |
| Gedämpftes Wildgeflügel | 41 |
| Gemsenbraten | 41 |
| Haselhühner | 41 |

| | Seite |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Hasenbraten | 42 |
| Hasen-Pudding | 42 |
| Haché von Wildgeflügel | 42 |
| Hirsch- und Gemsenfleisch | 42 |
| Junges Wild | 42 |
| Kaltes Wildgeflügel als gestürzte Sulz | 43 |
| Kaltes Wildgeflügel mit Saucen | 43 |
| Rebhühner | 43 |
| Rebhühner mit Salmi | 44 |
| Rehbraten | 44 |
| Rehbraten mit Citronensaft | 44 |
| Rehbraten mit Rahm | 44 |
| Rehnuss und -Filet | 44 |
| Rohrhühner | 45 |
| Schneehühner | 45 |
| Schnepfen | 45 |
| Schnepfenbrüste mit gesulzter Farce | 45 |
| Wildenten | 46 |
| Wildgänse | 46 |
| Wildschweinbraten | 46 |
| Wildschweinfleisch | 46 |
| Wildschweinfleisch mit kalter Sauce | 46 |
| Wildpretschnitzchen | 47 |
| Wildpretschnitzchen mit Rahm | 47 |
| Wildpretschnitzchen mit Saft | 47 |
| Wildpret-Ragout | 47 |

Geflügel.

| | |
|-------------------------------------------|----|
| Fleischkapseln von Geflügel | 48 |
| Gansfleisch mit Sauce | 48 |
| Gebackene Hühner | 48 |
| Gebackene Tauben | 48 |
| Gebratene Gans | 49 |
| Gebratene Haus-Enten | 49 |
| Gebratene Tauben | 49 |
| Gedünsteter Kapaun oder Indian | 49 |
| Gedünsteter Kapaun mit Sauce | 49 |
| Gedünstete Tauben mit Blutsauce | 49 |
| Geflügelbrüste mit Krebsbutter | 50 |
| Geflügelbrüste mit Purée | 50 |
| Gefüllte junge Hühner | 50 |
| Gefüllte Tauben | 50 |
| Gespickte junge Hühner | 50 |
| Gespicktes Poulard | 50 |
| Gespickte Tauben | 51 |
| Höhnersalat | 51 |
| Hühner mit Fricassee | 51 |