



1926-11-16

Krankenspeisen

Sidonie Rosenberg

Follow this and additional works at: https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay

 Part of the [German Literature Commons](#)

Digital Archive Source:

<http://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno?aid=nfp&datum=19261116&seite=14&zoom=33>

BYU ScholarsArchive Citation

Rosenberg, Sidonie, "Krankenspeisen" (1926). *Essays*. 1083.

https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay/1083

This Article is brought to you for free and open access by the Nonfiction at BYU ScholarsArchive. It has been accepted for inclusion in Essays by an authorized administrator of BYU ScholarsArchive. For more information, please contact scholarsarchive@byu.edu, ellen_amatangelo@byu.edu.

Krankenspeisen.

Von Sidonie Rosenberg.

Fast jede Krankheit verlangt eine andere Diät und die richtige Auswahl zu treffen, ist Sache des Arztes. Ohne die Wichtigkeit der Krankenernährung hintanzusetzen, möchten wir doch sagen, daß gerade in diesem Punkt häufig aus übergroßer Sorgsamkeit übers Ziel geschossen wird. Mit den größten pekuniären Opfern wird dieser oder jener Leckerbissen angeschafft, den der Patient entweder nur zum Teil oder oft gar nicht zu sich nimmt. Entweder müssen nun die Hausgenossen die Speisen verzehren oder diese werden dem Kranken ein zweitesmal aufgetischt; beides ist von Übel. Milch, Eier, Früchte, Reis, Kalbfleisch, Hirn, etwa noch Geflügel bringen so viel Abwechslung in einen Speisezettel, daß man andere Kostspieligkeiten leicht entbehren kann. - Zumindest genau so wichtig wie die Mahlzeit selbst ist, ist diese nur in einem sauberen Zimmer, in einem sauberen Bett zu verabreichen. Ferner bringe man stets nur ein Gericht ins Zimmer, serviere nur in kleinen Portionen, vermiede das "Zureden" und -plaudere während der Mahlzeit weder selbst viel, noch lasse man Besuche zu. Daß nach dem Essen für vollständige Ruhe gesorgt werden muß, ist selbstverständlich. Die Pflegeperson soll ihre Mahlzeit nicht im Zimmer des Kranken einnehmen.

Einige Speisen für Kranke:

Rindsuppe (Beef-tea). Nur ganz fettloses Rindfleisch (am besten Zapfen) wird faschiert, in ein Einsiedeglas gegeben, mit kaltem Wasser bedeckt. Das Glas wird mit feuchtem Pergamentpapier verbunden und die Suppe so anderthalb Stunden in Dunst gekocht. Durch ein Tuch absehen, salzen und eventuell mit gekochter Milch vermengen.

Gekochtes Suppenhuhn sagt dem Rekonvaleszenten selten zu und es ist schwer, es auf verschiedene Arten zuzubereiten. Eine weniger bekannte ist die folgende: Ein Viertel von Huhn wird entweder faschiert oder sehr klein geschnitten. Dann wird aus zwei Löffel Mehl, zwei Löffel Butter und Milch eine sehr lichte Bechamel gemacht und mit ein wenig Hühnersuppe aufgegossen. Ist dies erkältet, mengt man das Fleisch dazu, ferner ein bis zwei Eidotter, Salz und, wenn es der Arzt gestattet, etwas Gewürz oder fein geschnittene Petersilie. Die Masse kann mit ein wenig feinen Semmelbröseln fester gemacht werden. Es werden kleine, runde Steaks geformt, in Ei und Brösel eingerollt und in frischer Butter Goldgelb gebacken.

Zitronenauflauf. Zehn Dekagramm Zitronenzucker mit fünf Dottern und Zitronensaft nach Geschmack eine halbe Stunde abtreiben, den Schnee der fünf Klar dazugeben und in einer kleinen Schüssel in mäßig heißer Röhre backen lassen. Der Auflauf muß sofort aufgetragen werden, da er sonst zusammenfällt.

Semmelpudding. Zehn Dekagramm Zucker, fünf Dotter, zehn Dekagramm in Milch erweichte, dünn geschnittene Kipfel verarbeitet man sehr gut und verkocht den Brei mit ungefähr zehn Dekagramm Butter. Mit dem Schnee der Eiklar leicht verrühren und in einer kleinen, mit Butter befetteten Porzellanschüssel backen. Hierzu kann Himbeersaft gereicht werden.

Krankenspeisen.

Von Sidonie Rosenberg.

Fast jede Krankheit verlangt eine andere Diät und die richtige Auswahl zu treffen, ist Sache des Arztes. Ohne die Wichtigkeit der Krankenernährung hintanzusetzen, möchten wir doch sagen, daß gerade in diesem Punkt häufig aus übergroßer Sorgsamkeit übers Ziel geschossen wird. Mit den größten pekuniären Opfern wird dieser oder jener Leckerbissen angeschafft, den der Patient entweder nur zum Teil oder oft gar nicht zu sich nimmt. Entweder müssen nun die Hausgenossen die Speisen verzehren oder diese werden dem Kranken ein zweitesmal aufgetischt; beides ist von Uebel. Milch, Eier, Früchte, Reis, Kalbfleisch, Hirn, etwa noch Geflügel bringen so viel Abwechslung in einen Speisezettel, daß man andere Kostspieligkeiten leicht entbehren kann. — Zumindest genau so wichtig wie die Mahlzeit selbst ist, ist diese nur in einem sauberen Zimmer, in einem sauberen Bett zu verabreichen. Ferner bringe man stets nur ein Gericht ins Zimmer, serviere nur in kleinen Portionen, vermeide das „Zureden“ und — plaudere während der Mahlzeit weder selbst viel, noch lasse man Besuche zu. Daß nach dem Essen für vollständige Ruhe gesorgt werden muß, ist selbstverständlich. Die

Pflegeperson soll ihre Mahlzeit nicht im Zimmer des Kranken einnehmen.

Einige Speisen für Kranke:

Kindsuppe (Beef-tea). Nur ganz fettloses Rindfleisch (am besten Rapsen) wird faszirt, in ein Einsiebeglas gegeben, mit kaltem Wasser bedeckt. Das Glas wird mit feuchtem Pergamentpapier verbunden und die Suppe so anderthalb Stunden in Dunst gekocht. Durch ein Tuch abseihen, salzen und eventuell mit gekochter Milch vermengen.

Gekochtes Suppenhuhn sagt dem Konwaleszenten selten zu und es ist schwer, es auf verschiedene Arten zuzubereiten. Eine weniger bekannte ist die folgende: Ein Viertel vom Huhn wird entweder faszirt oder sehr klein geschnitten. Dann wird aus zwei Löffel Mehl, zwei Löffel Butter und Milch eine sehr lichte Bechamel gemacht und mit ein wenig Hühnersuppe aufgegossen. Ist dies erkaltet, mengt man das Fleisch dazu, ferner ein bis zwei Eidotter, Salz und, wenn es der Arzt gestattet, etwas Gewürz oder fein geschnittene Petersilie. Die Masse kann mit ein wenig feinen Semmelbröseln fester gemacht werden. Es werden kleine runde Steaks geformt, in Ei und Brösel eingerollt und in frischer Butter goldgelb gebacken.

Zitronenauflauf. Zehn Dekagramm Zitronenzucker mit fünf Dottern und Zitronensaft nach Geschmack eine halbe Stunde abtreiben, den Schnee der fünf Klar dazugeben und in einer kleinen Schüssel in mäßig heißer Röhre backen lassen. Der Auflauf muß sofort aufgetragen werden, da er sonst zusammenfällt.

Semmelpudding. Zehn Dekagramm Zucker, fünf Dotter, zehn Dekagramm in Milch erweichte, dünn geschnittene Rapsel verarbeitet man sehr gut und verkocht den Dreib mit ungefähr zehn Dekagramm Butter. Mit dem Schnee der Eiklar leicht verrühren und in einer kleinen, mit Butter besetzten Porzellschüssel backen. Hierzu kann Himbeersaft gereicht werden.