**Zeitschrift:** Sauter's Annalen für Gesundheitspflege: Monatsschrift des

Sauter'schen Institutes in Genf

**Herausgeber:** Sauter'sches Institut Genf

**Band:** 28 (1918)

Heft: 8

**Rubrik:** Die Zubereitung vegetarischer Suppen

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 14.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Armen" kaufen, doch zur Einsicht kommen, daß man den wahren Reichtum nicht außer sich, sondern in sich zu suchen hat.

Die einzigen mahren Reichen werben, morgen wie heute, und ebenso immer, nur diejenigen sein, die ihren Reichtum wohl versorgt im Kopfe tragen, im einzigen diebessicheren Geldschrank.



# Die Zubereitung vegetarischer Suppen.

Wir begegnen vielsach der irrigen Ansicht, als ob ohne Fleisch eine frästige und zugleich schmackhafte Suppe nicht herzustellen sei, und wenn man sich ab und zu einmal an Stelle des Fleisches, oder aber noch lieber nach Genuß desselben eine gute Mehlspeise gefallen läßt, so will man doch auf seine Fleischsuppe nicht gerne verzichten. Bei der wichtigen Rolle nun, welche in neuerer Zeit mit Recht die vegetarische Kost in der Kranken-Diät einnimmt, dürste es angezeigt erscheinen, auch über die Zubereitung derselben einige praktische Winke zu erteilen, und da bei unsern Mahlzeiten die Suppe gewöhnlich den Anfang macht, so wollen wir auch mit der Besprechung ihrer Zubereitung beginnen.

Fragen wir uns zunächst, warum denn gerade gegen die "Wassersuppe" so eine große
Voreingenommenheit besteht, da dieselbe höchstens
in einigen Variationen als sogenannte Fastensuppe bekannt und geduldet ist, so dürfte die Antwort auf diese Frage in der Tatsache zu
suchen sein, daß es wenig bekannt und erprobt
ist, wie, das heißt auf welche Weise man auch
ohne Fleisch nicht nur eine nahrhafte, sondern
auch wohlschmeckende Suppe herstellen kann,
welche vor der Fleischsuppe jedenfalls das voraus
hat, daß sie die schädlichen Eigenschaften derselben
nicht besitzt.

Bürden wir einmal ben Berfuch machen, bas Fleisch im Waffer ohne alle Zusäte ju fieden, und biefe reinste aller Fleischsuppen alsbann vertoften, fo murben wir finden, bag eine folche Suppe gang abscheulich schmeckt, ja einfach nicht zu genießen ist und am ehesten noch als zum Brechen reizendes Mittel Berwendung finden fonnte. Wir feben alfo, daß es nicht das Fleisch ift, was der Suppe ihren Wohlgeschmack verleiht, sondern daß es jene Bufate find, welche wir mit dem Fleisch fieden, und welche ber Suppe alsbann ihren "fräftigen" Geschmad - ja nicht zu verwechseln mit "nahrhaft" — geben. Fragen wir nun auch noch nach bem Nährwert einer Fleischsuppe, fo fagt uns die chemische Analyse, daß derfelbe gleich Rull ift, infolgedeffen auch die Fleischsuppe, tatfachlich nur die Stelle eines Reigmittels einnimmt und bagu, namentlich bei Rranten und Refonvaleszenten, nicht einmal eines gang un= gefährlichen.

Nachdem wir nun die Fleischsuppe genügend gewürdigt und ihren wahren Wert erkannt haben, wollen wir an die Beschreibung der Zubereitung von Suppen ohne Verwendung von Fleisch gehen.

Wir haben schon oben gesehen, daß es nur die Zutaten sind, welche der Fleischsuppe ihren "träftigen" Geschmack verleihen und wollen uns dieselben näher betrachten.

Außer Salz, welches, wie wir hier gleich bemerken wollen, in der vegetarischen Küche, ganz speziell in der Krankenkost, nur in ganz geringen Mengen Verwendung finden soll, ist es noch das Suppengrün, das wir dem Wasser zugeben.

Dieselben Zutaten, welche nun die Fleischsuppe in jenen Zustand versetzen helsen, daß wir sie kräftig und wohlschmeckend sinden, sind es auch, welche wir bei unsern Suppen von reinem Wasser verwenden. — Von dem Salz, haben wir schon gehört, soll aus Gesundheitsrücksichten kein so ausgiebiger Gebrauch gemacht werden; dagegen verwenden wir das sogenannte Suppengrün, als die eigentliche Würze, in etwas größerer Menge, als dies für gewöhnlich bei den Fleischsuppen der Fall ist, nur sind es hier mehr die Wurzeln und Knollen als die Blätter, welche den Bohlgeschmack geben und aus diesem Grunde gelangen von jenen auch etwas mehr als von diesen zur Verwendung.

Wir nehmen also: Salz, ferner die Wurzeln von Petersilie, des Sellerie, Pastinake, Porré, ein Stücken Zwiebel, gelbe Rübe, eine roh geschälte Kartoffel, alles sauber geputzt, tun dieses Wurzelwerk in das kochende Wasser und lassen es weiche bezw. gut auskochen.

Von diesem Wasser verwenden wir so viel, als wir eben zu der herstellenden Suppe nötig haben und versahren im übrigen ganz wie bei Zubereitung der Fleischsuppen, das heißt man fügt jetzt die der Suppe den Nährwert verleihenden Substanzen, wie Reis oder Gries, Rollgerste, Hirse, Hafergrütze, Grünkern, Maisgries, Nudel, Nockerl, Knödel und so weiter, wie sie noch alle heißen, bei und läßt sie gar kochen.

Rurz vor dem Anrichten wird etwas fein gewiegtes Petersil-Araut in reichlich Butter oder Kokosnuß-Butter oder Olivenöl gedämpft und an die Suppe gegeben. Nach Belieben kann man der fertigen Suppe auch noch etwas Schnittlauch und ein wenig Muskat beifügen.

Im übrigen sollen die Speisen langsam und zugedeckt gekocht werden, damit deren Aroma nicht in der ganzen Wohnung sich verteilt, sondern den Speisen mehr erhalten bleibt.

Bei Beachtung dieser Ratschläge wird man stets eine gut und fräftig schmeckende, wohls bekömmliche und nahrhaste Suppe erhalten, welche uns die Fleischbrühe nicht vermissen läßt. ("Kneipp-Blätter".)



## Analytische Besprechung Sauter'scher, homöopathischer Mittel.

Bon Dr. 3mfeld.

Obwoht die letzten Seiten unserer Annalen den Korrespondenzen über Heilungen gewidmet sind und obwohl die seit langer Zeit bestehenden Kriegszustände, welche die Korrespondenz mit dem Auslande in so hohem Grade erschweren, wir doch von solchen Korrespondenzen über Heilungsfälle, sowie von eigenen klinischen Besobachtungen stets noch eine reichliche Menge unsern geneigten Lesern mitzuteilen hätten, so halten wir es doch für angezeigt und nützlich, zur Abwechslung einmal von etwas anderem zu sprechen und das Interesse unserer geneigten Leser auf das Wesen der Sauter'schen homödpathischen Mittel zu lenken.

Wir haben uns deshalb vorgenommen, von Beit zu Beit, eine Unalnie einzelner Mittel vorzunehmen, um durch diefelbe ihre Wirtsamkeit zu begründen. Es handelt fich aber bier nicht nur darum die verschiedenen Agentien aufzugahlen, die gusammen gruppiert, die Befamtheit des einen oder des andern unferer Beilmittel bilden, das fann man auch im "Manual für Sauter's Somoopathie und Gefundheitspflege" zu lesen finden, unfere Aufgabe foll darin bestehen, die einzelnen Glemente einer Mittelgruppe ins Auge zu faffen, um daburch uns flar zu werden, welchen Indifationen jedes einzelne Element entspricht und wie durch die Gruppierung berfelben zu einem einzigen Beilmittel die Harmonie der Wirkungstraft desselben gu Stande fommt. - Gine folche fummarifche Analyse findet sich auch in unserem Handbuch ber "Eleftro- Domoopathischen Seilmethode von Bonqueval", doch nur wenige aus der großen Schar unferer zahlreichen Rlienten find im Besitze dieses Buches; deshalb