

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 32 (1942)
Heft: 28

Artikel: Gemüse als Hauptgericht (einige neuere Rezepte)
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-643886>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

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

Zuckerarmes Blut

Der grossen Schar der Zuckerkranken steht eine kleine, aber nicht unbeträchtliche Schar von Patienten gegenüber, die am Gegenteil leiden, nämlich an einem *Blutzuckermangel*. Dieser Blutzuckermangel zeigt sehr störende Symptome, beginnend von der leichten Form mit Hunger- und Schwächegefühl, mit Schweissausbruch und Schwindelanfällen bis zu schweren Krämpfen.

Es ist ja heute allbekannt, dass die Zuckerkrankheit mit dem Versagen einer bestimmten Hormondrüse in Zusammenhang steht, nämlich mit der *Bauchspeicheldrüse*. In bestimmten Zellgruppen dieses Organes, die Inseln genannt werden, wird das Insulin produziert, und durch Einspritzungen mit diesem Wirkstoff können die Zuckerkranken ihr Dasein erleichtert bekommen. Was ist nun einfacher, als anzunehmen, dass der Blutzuckermangel auf der gegenwärtigen Erscheinung beruht? Beim Zuckerkranken ist zu viel Zucker im Blut, weil das Insulin fehlt. Zuviel Insulin muss also einen zu geringen Zuckergehalt zur Folge haben.

Dieser so einfache und selbstverständliche Schluss ist scheinbar ein Irrtum. Gewiss gibt es Fälle, bei denen der sogenannte Inselapparat in der Bauchspeicheldrüse sich geschwulstartig vergrössert, so dass wesentlich mehr Insulin produziert werden kann. Ebenso häufig können aber ganz andere Ursachen eine Rolle spielen. Am Boden unseres *Hirnschengehirns* hängt ein drüsiges Organ, das wir Hypophyse nennen, und das wie ein Kapitän auf einem Kommandoturm eines Schiffes die Tätigkeiten aller anderen Hormondrüsen leitet. Die Hypophyse schickt für jede Hormondrüse bestimmte Wirkstoffe aus, die sie anregen oder hemmen. Und so gibt es auch ein besonderes Hypophysenhormon, das den Inselapparat zu regerer Tätigkeit anreizt. Wird von diesem Hormon viel abgeschieden, so vermehren und vergrössern sich die Inseln, und es kommt zu einer stärkeren Produktion von Insulin.

Die wahre Ursache liegt also in der Hypophyse und nicht im Inselapparat. Das ist aber nur eine Ursache von vielen. Bei Entzündung der Bauchspeicheldrüse, bei bestimmten Nervenreizungen, bei Störungen der Nebenniere und Unterfunktion der Schilddrüse, bei zu viel Kohlehydrat-Verbrauch und bei Leberstörungen kann ebenso diese seltsame Krankheit zutage treten. Im Mittelpunkt dieses ganzen Geschehens steht aber in den meisten Fällen die *Hypophyse*, und die Erscheinungen, mit denen die Krankheit auftritt, gleichen in vielen Fällen denen einer Magersucht. Wenn man nun die Krankheitserscheinungen näher untersucht, so zeigt sich, dass neben der Hypophyse und der Bauchspeicheldrüse auch noch die *Nebenniere*, eine andere Hormondrüse, in Mitleidenschaft gezogen worden ist.

Will man diesen Blutzuckermangel heilen, so stehen dem Arzt verschiedene Möglichkeiten offen, von der einfachen *Diät* bis zur *Operation*, je nach der Schwere des Falles. Der Kranke selbst hat ein ausserordentliches einfaches Medikament in der Hand, um sich über die Schwierigkeiten eines Anfalles hinwegzubringen: Es ist *ein Stück Zucker*. Er spürt gewöhnlich, dass der Anfall naht, und er kann ihm seine Gefährlichkeit nehmen, wenn er zur rechten Zeit ein Stück Zucker zur Hand hat. Für Schwererkrankte wird vorgeschlagen, ihnen ein Schildchen um den Hals zu hängen, auf dem Krankheit und Heilmassnahme verzeichnet ist, damit bei einem krampfartigen Ohnmachtsanfall die richtige Hilfsmassnahme angewendet wird. Aber diese praktischen Massnahmen gehen ja nicht uns, sondern den Arzt an. Wir benützten nur die Gelegenheit, um die komplizierten Ursachen zu beobachten, die zu dieser verhältnismässig neuartigen Krankheit führt. Es ist wiederum ein Blick in das *Wechselspiel der Hormone*, jener Stoffe, die in unerhöht sicherer Weise alle Lebensvorgänge zu regeln haben.

Gemüse als Hauptgericht (einige neuere Rezepte)

Spinat oder Mangold.

Spinat-Plätzli mit Sardinen.

500 g junger Blatt-Spinat, etwas Brot, eingeweicht, gehackte Zwiebeln, ein angerührtes Trockenei, ein Löffel Rahmkäse, 4 Sardinen, Salz, Pfeffer, Küchenkräuter, 20 g Butter oder Fett. Zwiebeln, Brot und Küchenkräuter in Fett leicht dämpfen, mit wenig Brühe ablöschen, die rohgehackten Spinatblätter beigegeben und leicht dämpfen. Erhalten lassen, Ei und geriebenen Käse darunter mengen. Die geschälten, entgräteten, mit einer Gabel zerdrückten Sardinen zur Masse mengen, davon kleine Plätzchen formen und mit etwas Fett braten.

Lattich und Kohl.

Lattich- oder Kohlwickel mit Kartoffeln.

In die gewaschenen Lattich- oder kurz abgewellten Kohlblätter wird folgende Füllung eingeschlagen:

Kartoffelschnee aus Trocken- oder gesottene Kartoffeln, eine fein geschnittene Zwiebel geröstet, eventuell Rest von gedämpften Erbsen, Salz, Muskat, Peterli, Würze.

Die Rollen werden in der Bratpfanne mit etwas Brühe und Bratensauce weichgekocht. Mit einer Tomaten-Sauce servieren.

Erbsen und Kieflerbsen.

Lattich, Zwiebeln und Erbsen.

1 kg Erbsen, 1 oder 2 Lattich, $\frac{1}{4}$ kg kleine Zwiebelchen. Man nehme die äussersten Blätter vom Lattich, reinige sie und schneide sie der Länge nach in 2 oder 4 Teile. In eine Pfanne legen, in Butter oder Fett dämpfen. Hierauf die enthäuteten Erbsen, sowie die geschälten Perlzwiebeln hinzugeben und alles zusammen weich dämpfen lassen.

Kartoffelpastelli mit Erbsenfüllung.

600 g geschälte Kartoffeln, 1 Eigelb oder 1 Teelöffel angerührtes Trockenei, Salz, Muskat.

Die Kartoffeln werden im Dampf weichgekocht, durch ein Sieb gedrückt, mit dem Eigelb gut verrührt und gewürzt. Auf einem Ofenblech Pastelli formen, oder eine Backwunderpfanne mit der Masse auslegen und einen Kartoffelboden backen.

Füllungen: Gedämpfte Erbsli, Fisch und Weissweinsauce, Sardinen und Pilze, Eierschwämmchen, Spinat oder Mangold, grob gehackt.

Kohlrabi (Rübkohl).

Kohlrabi und Kartoffeln.

Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, gehackte Zwiebeln im Fett anziehen lassen, die feingehackten Kohlrabiblätter und etwas später die Kohlrabischeiben beifügen und dämpfen. Ablöschen mit Brühe, die Kartoffeln beigegeben und alles weichschmoren.

Mit den feingehackten Kohlrabiherzblättchen bestreut servieren.

Zucchetti.

Zucchetti mit Tomaten und Nudeln.

1 kg Zucchetti, 1 Pfund Tomaten und 250 g Nudeln. Tomaten und Zucchetti in Streifen schneiden, geschnittene Zwiebeln andämpfen, die Zucchetti 10 Minuten darin weichdämpfen. Die Tomaten zufügen. Würzen mit Salz, Thymian und Basilicum, dann mit den heissen Nudeln und etwas Parmesankäse vermischen.