

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Chemische Bestandtheile der Milch.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

1. Capitel.

Milch.

Sonst fangen die Kochbücher, wie die Mahlzeiten, gewöhnlich mit den Suppen an. Dieses Buch hat unter anderen Sonderbarkeiten auch die, dass es anders anfängt — nämlich mit der Milch. Ist ja die Milch einst auch die erste Nahrung des Verfassers und — was noch wichtiger ist — des geneigten Lesers gewesen! Beide haben längere Zeit nichts anderes bekommen und sind doch gesund geblieben und gewachsen. Es muss demnach die Milch für sich allein im Stande sein, den Menschen zu erhalten: eine Eigenschaft, welche kein anderes Nahrungsmittel besitzt.

Die Milch hat fast die gleichen chemischen Bestandtheile wie das Blut: Wasser, Käsestoff, Fett, Milchzucker, Salze und Eisen.

Annähernd beträgt der Gehalt an Käsestoff 3—5 %, an Fett 3—4 %, an Milchzucker 3—6 %, an Salzen 0,16—0,25 %.

Von den Milchsorten, welche im alltäglichen Leben besondere Bedeutung haben, sind vorab zu nennen: Die Kuh- und die Ziegen-Milch. Letztere ist reicher an Zucker (süßser), dagegen ärmer an den zwei wichtigsten Bestandtheilen, an Käse und Butter.

Die Frauen und die Eselinnen geben fast gleiche Milch, die süßeste von allen. Der wahre Werth der Milchsorten erhellt aus dem Wassergehalt.

Derselbe beträgt bei der

Ziegenmilch	85 %
Kuhmilch	87 "
Frauenmilch	89 "
Eselinnenmilch	90 "

Somit wäre die Milch der Eselinnen die geringste. Es hängt natürlich Vieles von der Fütterung, Behandlung und Gesundheit des Milchthieres ab. Der Wechsel ist so gross, dass dieses Thema nur ganz untergeordneten Werth hat.