

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Verfälschungen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56696**

scharf; von Safran wird sie gelb; von der Hundszunge und dem ausdauernden Bingelkraut wird die Milch blau.

Sehr viel kommt auch auf die Behandlung der Thiere an. Eine Kuh, welche zum Ziehen gebraucht oder gar miss-handelt wurde, namentlich kurz vor der Melkzeit, gibt keine gute Milch.

Wenn das Milchthier in Form von Arzneien Mineralgifte (Arsenik, Quecksilber) bekommen, wenn im Futter Giftpflanzen enthalten waren, wenn es endlich von gewissen Krankheiten (Milzbrand, Klauen- und Mundfäule etc.) befallen wurde, dann gibt es gefährliche Milch.

Der Genuss der rohen Milch von Kühen, welche an der Maul- und Klauenseuche leiden, kann eine fieberhafte Krankheit zur Folge haben, welche mit Anschwellung der Mandeln und Submaxillardrüsen, namentlich aber mit einem Bläschen-ausschlag auf den Lippen und der Zunge verbunden ist.

Wie der Genuss des gründlich gekochten oder ge-bratenen Fleisches von Kühen, welche an Maul- und Klauenseuche erkrankt sind, ohne Nachtheil geschehen kann, so verhält es sich auch mit der gekochten Milch solcher Thiere.

Dass die Milch von einer Kuh, welche eben gekalbt hat — hierlands „Priestermilch“ genannt — ungeniessbar sei, wird von unsern Bauern, welche diese Milch mit grossem Behagen und ohne Nachtheil geniessen, praktisch widerlegt.

Eine hochträchtige Kuh gibt geringe und zuletzt gar keine Milch mehr.

Die gewöhnlichsten Verfälschungen der Milch sind Zusätze von Mehl und Wasser. Hat so ein Spitzbube zu etwa 3 Schoppen Milch noch einen Schoppen Wasser gegossen, so merkt er doch, dass das Aussehen der Milch etwas zu dünn sei und rührt nun ein paar Löffel voll Mehl darein. Seltenerer Milch-Verfälschungen sind: Mandel- und Hanfsaamen-Emulsionen.

Die Milchwaage ist ein so einfaches Instrument, dass selbst das Küchenpersonal zum Gebrauche derselben Befähigung genug besitzt. Sinkt die Wage tiefer als der darauf für un-gefälschte Milch angezeichnete Grad, so ist Wasser dazu ge-mischt.

Man kann mit allem Recht das Küchenpersonal beschul-digen, dass es sich um die Aufbewahrung der Milch zu wenig bekümmert und gar zu viel Gleichmuth behält, wenn die Herrschaft beim Frühstück über die Milch loszieht.

Im Sommer ist die Aufbewahrung der Milch besonders heiglich. Am schlimmsten ist die Gewitterluft; diese hat schon oft einen ganzen Kasten voll Milch in kurzer Zeit verdorben.