

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Aufbewahrung der Milch.

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 mishandelt 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 Bläschenausschlag auf den Lippen und der Zunge verbunden ist.

Wie der Genuss des gründlich gekochten oder gebratenen 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 ungefälschte Milch angezeichnete Grad, so ist Wasser dazu gemischt.

Man kann mit allem Recht das Küchenpersonal beschuldigen, 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.

Der beste Ort zur Aufbewahrung ist ein trockener, kühler Keller von 8—10° R. Wo man keinen Keller zur Verfügung hat, stelle man wenigstens das Milchgefäß in frisches Wasser.

Auf den Bauernhöfen des Schwarzwaldes, wo man anerkanntermassen ebenso vorzügliche Milch findet wie auf den Alpen, sind die Milchbehälter über den Brunnenrögen angebracht.

Man merke sich wohl, dass es besonders der Einfluss der Luft ist, welcher die Zersetzung der Milch verursacht, lasse demnach die Milch immer nur in einem gut schliessenden Gefässe holen und aufbewahren.

Die Milchgefässe dürfen nicht aus Metallen bestehen, welche oxydirbar sind und giftige Salze an die Milch abgeben können: Kupfer, Zink etc.

Die besten Milchgefässe sind aus Porcellan, Steingut oder Glas.

Man sucht die Milch auch durch Abkochen haltbarer zu machen. Gekochte Milch ist nicht so gut wie ungekochte; durch den Verlust der Kohlensäure hat sie an Wohlgeschmack eingebüsst und ist schwerer zu verdauen; auch scheidet sich Eiweis aus, so dass die Milch an Nährwerth verliert. Deshalb darf die Milch, welche wir am Morgen zum Kaffee nehmen, nicht gekocht werden; desshalb ist zu Heilzwecken, worüber wir sogleich zu sprechen kommen werden, nur frische Milch zu nehmen, ebenso für kleine Kinder. Kann man die Milch nicht warm von der Kuh weg haben, ein Fall, der häufig vorkommt, so empfiehlt es sich, dieselbe auf 28° warm zu stellen, da dieser Wärmegrad namentlich dem kindlichen Magen wohlher bekommt. Näheres im III. Theil, im Speisezettel für Neugeborne!

Die gleichen Mittel, welche man zur Verbesserung eines sauer gewordenen Bieres verwendet, müssen oft auch zur Auffrischung von sauer gewordener Milch dienen: Soda, Potasche, Kalk etc. Solche Milch hat die nämliche schädliche Wirkung auf den Magen und Darmcanal, wie ein renovirtes Bier; sie bewirkt Magen- und Darmcatarrh.

Milchspeisen.

Der Speisen, welche Milch zum Hauptbestandtheil haben, gibt es viele. Die meisten derselben sind sehr nahrhaft und so leicht verdaulich, dass sie in der Krankenküche eine Hauptrolle spielen: Milchsuppen, Milchmehlspeisen. Wir können alle diese Speisen erst dann besprechen, wenn auch die anderen dazu verwendeten Stoffe abgehandelt sind (2. u. 26. Cap.).