

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Milchspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

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.).