

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Milhcuren.

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

### Milchkuren

werden bei verschiedenen langwierigen Krankheiten der Lunge und des Magens gemacht. Von den Lungenkrankheiten ist es namentlich die Lungenschwindsucht, bei welcher unter Anderem immer auch noch eine Milchkur versucht wird; von den Magenkrankheiten ist vorab das perforirende Geschwür zu nennen. Es hat aber auch beim Magenkrampf und selbst beim Magenkrebs die Milchdiät schon oft so gut gethan, dass es der Mühe werth wäre, bei jeder langwierigen Magenkrankheit einmal einen Versuch damit zu machen.

Bei der richtigen Milchdiät bildet Milch das einzige Nahrungsmittel. Um einen Anhaltspunkt dafür zu haben, wieviel ein Erwachsener per Tag braucht, sei bemerkt, dass  $\frac{3}{4}$  Liter Milch ungefähr ebensoviel Eiweisskörper, Fett und Zucker enthalten wie 125 Grm. Ochsenfleisch. Die Erfahrung hat ergeben, dass ein Kranker schon bei einem halben Liter per Tag sich lange Zeit wohl befindet; sonst kann man durchschnittlich auf den Tag einen Liter rechnen.

Kuhmilch ist zu dem Zweck am geeignetsten. Dass nur gute Milch gute Dienste leistet, ist ohne Weiteres klar. Näheres hierüber ist oben bei der Milch als Kindernahrung zu lesen. Selten wird gleich beim Beginne der Cur die Milch gut vertragen. Am besten geht es, wenn man anfangs die Milch mit Wasser verdünnt, etwa zu einem Dritttheil. Mit Vorliebe wählt man dazu die natronhaltigen Mineralwässer, namentlich das von Selters. Sobald es angeht, unterlasse man die Verdünnung, da in vielen Fällen eine zu grosse Menge Flüssigkeit den Magen belästigt. Am schlechtesten wird die Milch in dem Fall ertragen, wo Uebersäuerung im Magen (Sodbrennen) besteht, da die Milch alsbald zu gähren anfängt und zur alten Säure neue hinzufügt. Das Sodbrennen nimmt zu; es kommt zum Erbrechen, anfangs von saurem Wasser, später von zähem Schleim. Wenn man die Milch abrahmt und etwas Magnesia dazu mischt, geht es bisweilen besser. Oft bleibt aber nichts Anderes übrig, als die Cur zu vertagen.

Es ist ferner auch gar nicht gleichgiltig, wie der Kranke die Milch geniesst. Sobald die Milch in den Magen kommt, scheidet sich ihr Käsestoff aus. Trinkt der Kranke auf einmal etwa eine Tasse Milch rasch hinunter, so entsteht im Magen ein grösserer Käseklumpen, welcher nicht wenig zu drücken vermag; isst dagegen der Kranke die Milch langsam mit dem Löffel, dann scheiden sich im Magen nur kleine Käsebröckelchen aus, über welche selbst ein kranker Magen Meister wird. Auch dann, wenn man die Milch mit Brod oder in Mehlspeisen isst, tritt besagter Missstand nicht ein; allein weder Brod

noch Mehlspeisen passen zu dieser Cur (lies hierüber das 26. Capitel).

Von mehreren Seiten ist auch der Rath gegeben worden, zu der Zeit, wo sich Widerwillen gegen die Milch einstellt, wo dieselbe nicht mehr gut bekommen will, mit Buttermilch einen Versuch zu machen. Die im Anfang dieses Capitels erwähnte chemische Zusammensetzung ergibt, dass die Buttermilch kein genügender Ersatz sein kann.

Zum Schluss muss noch darauf aufmerksam gemacht werden, dass man nach einer längere Zeit gebrauchten Milchkur nicht auf einmal zu einer anderen Nahrung übergehen darf.

In neuester Zeit hatte der Verfasser wieder in 2 Fällen Gelegenheit, die schlimmsten Folgen des grellen Wechsels zu beobachten. Beide Kranken litten am Magenkrebs. Der Eine hatte sich über ein Vierteljahr lang ausschliesslich mit Milch genährt und sich dabei verhältnissmässig wohl befunden. Da gab ihm Jemand den Rath, zu der Milch noch „kräftigere“ Speisen hinzuzufügen, z. B. Eier, Bouillon u. dgl. Sogleich stellten sich heftige Schmerzen im Magen ein; es erfolgte Erbrechen mit Blut und 6 Tage nach dem guten Rath — starb der Kranke.

Bei dem andern Kranken hatte die wochenlang consequent gebrauchte Milchdiät so guten Erfolg, dass er glaubte, er könne jetzt zu einer kräftigeren Kost übergehen. Ein einziger Versuch hatte die gleichen üblen Folgen wie im vorigen Fall.

Diese Beispiele mögen zur Warnung dienen, dass man von einer längere Zeit fortgesetzten Milchdiät den gleichen vorsichtigen Weg zu gehen hat, wie wenn man ein Kind von der Milch zum gewöhnlichen Tisch überführt. Die Speisen, welche zu diesem Uebergang geeignet sind, mögen in folgender Ordnung versucht werden: Zuerst Milchsuppen und Mehlbrei, dann klare Fleischbrühe, dann die Kraftbrühen, dann die beefsteaks à l'anglaise u. s. f.

#### Molken.

Im Allgemeinen sind die Molken, welche in den Curanstalten (im Grossen) fabricirt werden, besser als die hausgemachten. Wer also eine Molkenkur machen will, gehe in eine solche Anstalt; was die Molken allenfalls nicht nützen, bewirkt der Aufenthalt an einem günstig gelegenen Curorte und die exactere Lebensweise.

Oft aber kann der Kranke nicht fort und ist genöthigt, sich die Molken zu Hause bereiten zu lassen. Für diesen Fall ist folgende Aufklärung über die Molkenfabrication gegeben:

Das Präparat zur Bereitung der süssen Molken ist in jeder Apotheke zu haben, es heisst: Laabessenz. Man rechnet auf einen halben Liter Milch einen Theelöffel voll. Das Labessenz scheidet den Käsestoff vom Serum ab. Man verwende