

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Molken.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

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

nur frische Milch, wo also noch keine Gährung des Milchzuckers zu Milchsäure stattgefunden hat. Der ausgefallte Käsestoff hat dann auch noch den Rahm beigemischt (Rahmkäsefabrikation). — Die Milch wird mit dem genannten Zusatz langsam erwärmt, aber nicht mehr als auf 30° R. Dann lässt man sie eine halbe Stunde lang stehen und schüttet hierauf die Molken von dem Niederschlag (Käse) ab. — Je klarer die Molken sind, desto besser werden sie ertragen. Das sind sie aber selten! Meistens ist der Käsestoff und auch die Butter nicht gründlich entfernt; daher das unansehnlich trübe Aussehen der Molken.

Ausser den süssen Molken sind noch folgende Abarten im Gebrauch:

Saure Molken werden aus abgerahmter Milch mit Weinstein bereitet (Ausserdem erhält man saure Molken als Nebenproduct bei der Handkäsebereitung, wovon im 17. Capitel die Rede sein wird. Es ist die Flüssigkeit, welche nach Gerinnung der Milch und nach Auspressen des Käses zurückbleibt).

Die Alaunmolken, mit Alaun bereitet, sollen an die Reihe kommen, wenn Diarrhoe vorhanden; die Tamarindenmolken, mit rohem Tamarindenmuss zubereitet, treten ein, wenn das Gegentheil der Fall ist. Verursachen die Molken überhaupt Leibweh, so wird irgend ein aromatisches Wasser (Fenchel-, Pfeffermünz-Wasser) zugesetzt. Helf, was helfen mag!

Die sog. künstliche Molke ist ein Gemisch von Wasser, Milchzucker, Salz, Essig und Kreuzdornsyrup. Da deren Erfinder nicht bekannt ist, kann er nicht gesteigert werden.

Was nun die Heilkraft der Molken anbelangt, so ist Folgendes zu bemerken: Bei näherer Untersuchung ergibt sich, dass den Molken gerade die wichtigsten Bestandtheile der Milch abgehen, sie enthalten nichts mehr als den Milchzucker und die Salze der Milch. Da der Milchzucker einst für ein Hauptheilmittel bei Lungen- und Magencatarrhen galt, so verschrieb man derartigen Kranken die Molkencur. Nun haben aber in neuester Zeit viele unbefangene Beobachter darauf aufmerksam gemacht, dass man es oft nicht erwarten könne, bis der Hustenreiz gemildert, die vermehrte Schleimsecretion in den Luftwegen oder auf der Magenschleimheit reducirt, kurzum irgend ein Symptom der Lungen- oder Magenleiden beseitigt sei. Die Molken haben ferner gar keinen Einfluss auf die Harnausscheidung und wenn jemals eine Vermehrung eingetreten ist, so war lediglich die übergrosse Menge Flüssigkeit, welche in der Form von Molken verschluckt wurde, daran Schuld. Auch die etwa vorgekommene Vermehrung der Hautausdünstung (Schweiss) hatte die gleiche Ursache. Dem Einen machen die Molken Verstopfung, dem Andern dagegen Diarrhoe. Das Letztere

wird wohl hauptsächlich dann der Fall sein, wenn der Kranke einen sehr empfindlichen Magen und Darmkanal besitzt oder wenn unmässige Mengen getrunken werden. Jedenfalls ist eine Diarrhoe für jene Sorte von Kranken, welche man in die Molkenanstalt zu schicken pflegt, mindestens eine sehr überflüssige Errungenschaft; die meisten haben keine vermehrte Ausgabe nöthig und sinken bei aller scheinbaren „Erleichterung auf der Brust“ rasch zusammen. Trotzdem gibt es solche Kranke genug, welche sich in ihrer Einfalt darüber freuen, wenn die Molken recht „wirken“ und andere, welche darob in Verzweiflung gerathen, wenn sie „verstopfen.“ In vielen Molkenanstalten werden solch' alberne Ansichten gepflegt und — ausgebeutet. Wenn bei Alldem hie und da doch eine gute Cur in einer Molkenanstalt gemacht wird, so ist diess nach dem Gesagten wohl mehr dem Aufenthalte in gesunder reiner Luft und der strenger eingehaltenen Lebensweise zuzuschreiben.

Mit Fug und Recht wenden sich daher in neuerer Zeit viele Kranken, die man in Molkenanstalten schickt, einem andern Mittel zu — der Milch, namentlich der Ziegenmilch. Wir haben zur Genüge angegeben, dass die Milch als ein kräftiges und doch mildes Nahrungsmittel viel Gutes zu stiften vermag und können desshalb diesen Umschwung nur loben. Wenn man bedenkt, welche vortreffliche Milch in den Molkenanstalten zu haben ist, so wird man nicht bezweifeln, dass die Zukunft derselben glänzender sein wird, wenn sie den alten Schild einziehen und unter dem Titel: „Milchcuranstalt“ weiter fortwirthschaften.

2. Capitel.

Suppen.

Das wichtige Kapitel von den Suppen hat den Verfasser oft fuchsteufelswild gemacht. In allen Kochbüchern steht es ganz am Eingang, wahrscheinlich weil die Mahlzeiten meistens mit den Suppen beginnen. Will man an der alten Regel festhalten, so stösst man auf Schwierigkeiten. In die Suppen kommen alle möglichen Stoffe aus allen Reichen der Natur. Diese Stoffe sollten also zuerst beschrieben werden, bevor es an die Suppen geht. Sonst bekommt man keine richtige Vorstellung von dem Werth der Suppen.

Die Voransetzung der Milch hat höchst wahrscheinlich schon sehr alarmirt; was würde der Verfasser erst für einen