

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Badenweiler mit seinen Umgebungen**

**Wever, Gustav**

**Freiburg, 1843**

[Allgemeine Bemerkung über die Wirkung der Molken]

[urn:nbn:de:bsz:31-333629](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333629)

die Douchen ihre Anwendung finden, über deren allgemeine und specielle Wirkung Ausführliches zu sagen, den Lehrbüchern über Pathologie überlassen bleiben muß, und hier ebenfalls nicht am Platz wäre.

**Die Molken oder Schotten.** Sie werden aus der Kuhmilch, am meisten aber aus der Ziegenmilch bereitet. Die Ziegen, deren Milch zur Molkenbereitung verwendet wird, bedürfen insofern einer aufmerksamen Pflege, als es nicht gleichgültig ist, welche Kräuter sie zu ihrer Nahrung erhalten und es hievon hauptsächlich abhängt, ob eine kräftige und aromatische Milch gewonnen wird. Darum sind die Molken, aus der Milch der Schweizerziegen bereitet, von jeher so sehr beliebt und gesucht gewesen. Die üppige Vegetation, die unsern Berghöhen eigen ist, kommt der der Schweiz sehr nahe und da ein reines, gesundes Klima auf die Thiere wie auf den Menschen wohlthätigen Einfluß äußern muß, so ist mit Bestimmtheit anzunehmen, daß die von unsern Ziegen gewonnenen Schotten in ihrer Wirkung denen der Schweiz sehr nahe stehen müssen, während dabei unser Kurort zugleich manche Annehmlichkeit bietet, die den Kurorten der Schweiz nicht oder in so hohem Grade nicht eigen sind. Um eine gute, kräftige und gesunde Milch zu gewinnen, müssen die Ziegen vollkommen freie Weide haben, sie müssen sich unge-

zwungen in der freien Luft bewegen und die Kräuter, die ihnen am meisten schmecken, willkürlich heraus suchen können, dann giebt es eine schmackhafte, kräftige Milch. Hiefür ist insbesondere bei der hiesigen Anstalt gesorgt.

Die Molken sind, wenn sie gut bereitet wurden, dünnflüssig, haben eine gelblich=grünliche Farbe und nur schwache Trübung. Ihr Geruch ist der der Milch, der Geschmack ist kräftig, aromatisch=salzig. Ihre chemischen Bestandtheile sind: das Wasser der Milch, der Milchzucker und die in der Milch enthaltenen Salze. Von dem der Milch inwohnenden Käsestoff und Butter sind nur Spuren darin enthalten, so viel nemlich bei der Fällung mechanisch mitgerissen wird und bei der Filtration wegen der feinen Zertheilung nicht zurückgehalten werden kann.

Die wohthätige Wirkung der Molken auf den kranken menschlichen Körper ist schon von Alters her anerkannt und besonders in neuerer Zeit wieder gehörig gewürdigt worden. — Der große Husfeldt sagt von den Molken in seinem schätzbaren Werke über Deutschlands Heilquellen: „Es ist Zeit, dieses schöne Heilmittel der Nichtachtung zu entziehen, in die es bei Vielen durch einseitige Ansichten gefallen ist. Es gehört zu denen, die, ohne in die Sinne fallende Eigenschaften, und ohne eine merkliche Alteration des Organismus, still und sanft, wie die Natur, die herrlichsten Wirkungen



im Organismus hervorbringen.“ — Groß und vielfältig sind ihre Arzneikräfte und darum auch in zahlreichen Fällen anwendbar und von vorzüglichem Nutzen. — Sie wirken reizmildernd und auflösend auf die ganze innere Oberfläche des Körpers, auflösend auf alle Schleimhäute und drüsigen Organe. Dies ist ihre Hauptwirkung; aus ihr resultiren die übrigen, nach den verschiedenen Organen verschieden sich äuffernden; vor allen die ausgezeichnete Wirkung auf die Brustorgane. Statt aller weitern Abhandlung hierüber, führe ich das ebenfalls von Hufeland Gesagte an: „Ich weiß kein Mittel, was bei chronischem, trockenem Reizhusten, bei erhöhter Reizbarkeit, entzündlicher Beschaffenheit der Lungen, florider Lungensucht so durchaus passend und wohlthätig wäre, was selbst bei anfangender knotiger Lungensucht so treffliche Dienste leistete, und selbst die Knoten aufzulösen vermöchte, ohne durch Reizung, wie andere Auflösmittel, Entzündung und desto schnellere Vergrößerung oder Vereiterung der Knoten zu erzeugen u. u. — Vorzüglich ist ferner ihre Wirkung auf die der Verdauung vorstehenden Organe; bei Anschoppungen, Stockungen und Verhärtungen der Leber und Gallenblase, bei Störung in der Funktion der Nieren, bei Anschoppungen in den Gedärmen, Stockungen im Pfortadersystem, bei atrabilarischen Zuständen, Hypochondrie und Hämorrhoidalübeln und den aus allen

diesen Zuständen hervorgehenden Nerven- und Krampfszufällen. — Nicht minder wohlthätig ist ihre Wirkung bei allgemeiner Verderbniß der Säftemasse und dadurch gestörter Assimilation und Nutrition, bei erhöhter Sensibilität und Irritabilität des Nervensystems, bei vermehrter Turgescenz des Blutes, Neigung zu Congestionen, Blutflüssen u. u. — Kämpf sagt in seinem Werke über die hartnäckigsten Krankheiten des Unterleibs: „Noch weit mehr hat man sich von ihr besonders gegen die Schärfe der Säfte von allerlei Art; gegen die trockne und krampfhafte Anspannung der Fasern und die daraus entstehenden Nervenübel u. s. w. zu versprechen u. u.“

Auch der Gebrauch der Molken erheischt Vorsicht, nicht allein in Beziehung auf die Quantität, sondern auch auf die Gebrauchszeit und besonders auf die Individualität des Kranken. Sie dienen nicht selten als Vehikel anderer Arzneistoffe, die beigelegt werden, um ihre Wirkung zu modificiren und zu verstärken.

Aus dem über die Wirkung der Molken Gesagten geht klar hervor, daß es gerade diese sind, die in ihrer Wirkung mit der unserer Therme ungemein harmoniren und daß durch dieses günstige Zusammenwirken zweier in ihren Heilkräften verwandter Momente in den geeigneten Fällen um so günstigere Resultate zu erwarten sind.