

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weißes Blut. Medizinische Skizzen

[urn:nbn:de:bsz:31-339522](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-339522)

Weißes Blut.

Medicinische Skizzen.

Die gerötheten Wädden, die kirschfarbenen Lippen des schlafenden rundlichen Säuglings, in denen der rothe Quell des Lebens fröhlich kreist, sie sind hervorgebracht und unterhalten durch den köstlichen weißen Saft, der ihnen aus dem mütterlichen Busen quillt. Zu seinem Herzblut wird er wieder und aus dem Herzblut der Mutter stammt er. Dieser Zusammenhang ist innig und rührend, und eine gefühlvolle Mutter wird auf ihn kaum verzichten wollen, selbst ehe sie von der Wissenschaft gehört hat, daß ihr Kind zu einem Kind zweiter Klasse herabgesetzt ist, sobald ihm dieser Zusammenhang fehlt. Eine zweite Klasse, die ja oft auch eben so gut ausfällt, wie die erste, in der aber doch Vielen wieder eine Summe von Gefahren droht, an denen sie zu Grunde gehen oder für ihr Lebtag Schaden leiden können.

Ein schönes Bild für jeden Geschmack ist das rosige Kindchen an der weißen Brust der jungen Mutter stets gewesen,

und für sie selbst, welche freudige Erregung, wenn der kleine, wenig Stunden alte Liebling zum ersten Mal das Gesicht zeigt, das zur Wiederanknüpfung dieser innigen Beziehung erforderlich ist. Aber auch dieser Freude bleibt bei Mancher die Trübung nicht aus. Während Andere in behaglicher Ruhe und ungestörter Kraft nun dieses Doppelleben zum natürlichen Ende führen, so will bei dieser die erste Röthe der Freude nicht stand halten. Sie wird müde und matt, das blasse Gesichtchen blasser; sie hat es auch selbst nicht zu gut, sie muß ordentlich mitangreifen in der Haushaltung und das Geschäft geht nicht ganz ohne sie.

Das Schlimmste aber ist, wenn sie hurtig zurück springt zu ihrem Kleinen, so findet sie, daß seine weiche patschelige Rundung nicht mehr so zunimmt, wie anfangs. Man könnte glauben, ihre Blässe färbt ab auf ihn. Und der böse Mensch ist auch gar nicht mehr dankbar und zufrieden nach ihrem Besuch. Statt behaglich zu ruhen und zu schlafen, weint er und begehrt auf — er begehrt wahrscheinlich mehr, als sie ihm gegeben hat.

Wenn ihr das nur Jemand sagte, rechtzeitig und vernünftig! Wenn nur nicht eine superkluge Bekannte oder Tante oder gar ein verschrobener Theoretiker ihr vorsagt: „Ja, Madame, bei Ihrer vielen Anstrengung ist's natürlich, da ist ihre Milch nicht gut, sie ist zu aufregend. Das müssen Sie schon aufgeben. Nehmen Sie eine Amme oder füttern Sie's so auf.“ Den guten Rath will sie nicht, sie fürchtet sich davor und plagt sich lieber ab, immer länger, sich und das Kleine, bis es wirk-

lich nicht mehr geht und sie sich fügt. Das Kind kommt in die genannte zweite Klasse ohne Mutter mit Amme oder Flasche.

Der viel bessere Ausweg, daß man ihm die Mutter lassen und die Flasche dazu geben könne, wird oft verfehlt aus Gedankenlosigkeit, oft geradezu verschlossen durch oben erwähnte Theorie, daß die Milch der geplagten Mutter nichts tauge, oder durch noch eine andere, daß sich Muttermilch mit der Flasche nicht vertrage. Man müsse an letzte von vornherein und ausschließlich das Kind gewöhnen, meinen sie, wenn man sie geben wolle. Das sind aber Phantasieen. Und die Mutter, die sich dadurch nicht schrecken läßt, kann fortfahren das Beste ihrem Kleinen selbst zu reichen, wenn sie für das, was fehlt, die überall vorhandene Lieferantin zu benutzen weiß, welche die kleinen wie die großen bedürftigen Menschen versorgt mit ihrem im Ueberfluß quellenden weißen Blute — die Kuh, oder meinetwegen auch die Ziege.

* * *

Sie hat in der That eine etwas über die Oberfläche noch hinausreichende Aehnlichkeit mit Blut, die Milch; nicht bloß daß sie aus dem Blut durch eine Umwandlung hervorgeht, auch ihre innere Beschaffenheit weist eine gewisse Uebereinstimmung auf. Der berühmte holländische Anatom und Mikroskopiker Leeuwenhoeck, der bald nach dem noch berühmteren Italiener Malpighi schon vor 200 Jahren mit seinen vergrößernden Beobachtungsgläsern entdeckt hat, daß die scheinbar gleichmäßig rothe Farbe des Blutes auf einer unendlich großen Menge flachrunder rother Körperchen, Blutkörperchen, beruht, die in

einer hellen Flüssigkeit schwimmen, derselbe hat auch in der Milchflüssigkeit ähnliche, aber kugelförmige Körperchen gesehen, auf denen deren weiße Farbe beruht. Man sieht, wenn man ein kleines Tröpfchen Milch unter das Mikroskop bringt in einer durchsichtigen Flüssigkeit ein zahlloses Gewimmel perlmutterglänzender, etwas größerer oder kleinerer Kügelchen über und durcheinander schwimmen, ebenso wie man sie in einem Blutstropfen, aber flachen und gelbgefärbt wahrnimmt.

Die Körperchen in beiden Stoffen sind aber nicht das Gleiche: im Blut Eiweißstoffe mit dem eisenhaltigen rothen Blutfarbstoff, auf dem man die Stahlkraft des Körpers beruhend glaubt, und der für die Athmung unentbehrlich ist, — in der Milch Fett. Der oben sich hinsetzende Rahm (Sahne) rührt davon her, daß diese Körperchen, leichter als das Wasser, oben hinsteigen, und wenn sie durch Stoßen und Quirlen ihre Kugelform verlierend zusammenkleben, so entsteht die Butter daraus. Das ist in allen Milcharten, der Frauen wie Thiermilch so, und in den berühmten Untersuchungen über Milch, die mitten in den auf die französische Revolution folgenden Stürmen vor 90 Jahren die Herren Parmentier und Démeur in Straßburg machten, wurde in dieser Weise Frauenbutter von denselben hergestellt.

In der Flüssigkeit der Milch, wie des Blutes, sind anorganische Salze, Zucker — in jener viel in diesem wenig — und Eiweißkörper aufgelöst, wovon wieder jeder eine besondere Menge enthält, das Blut das Fibrin, den Faserstoff, auf welchem seine Gerinnung zu Blutklumpen beruht, wenn er

ausfließt, die Milch den Käsestoff (Casein), der ebenfalls gerinnen kann, wenn die Milch mit bestimmten Stoffen in Berührung kommt, Lab (z. B. im Magen), Säuren, oder wenn sie von selbst sauer wird. Das Blut enthält auch Fett, manchmal sogar reichlich viel, aber nicht in den Kügelchen, wie die Milch, sondern in kleinen Partikelchen in der Flüssigkeit, die Milch umgekehrt enthält Eisen, wie die Blutkörperchen in ihrem Farbstoff, aber nicht in den Milchkörperchen, sondern in der Milchflüssigkeit, theils einfach gelöst, theils an ihrem Hauptbestandtheil, den Käsestoff, gebunden.

Man sieht also, daß in beiden alle Elemente vorhanden sind um zu ermöglichen, daß eins aus dem andern wird, aus dem weißen, der Mutterbrust entströmenden das rosige Blut, das die Kinderwange lieblich malt, aus dem milden und kräftigen Saft des Kuhleutes das Blut das den Lippen und Schleimhäuten, dem Herzen und den Nerven des bleichsüchtigen Mädchens, des zehrend Kranken in kräftigerer Fülle zufließen sollte. Beide enthalten auch alle Bestandtheile, die den Körper formen, Fleisch und Fett und Säfte bis zu den mineralischen Stoffen, welche die festen Stützen des Körpers, die Knochen, bilden.

Jedoch sind in beiden noch solche Verschiedenheiten, daß man das weiße Blut nicht einfach als Ersatz des rothen verwenden kann; wie man auch schon versucht hat, indem man Milch in die Adern eines schwachen und blutarmen Menschen überprieszte. Hierzu ist ein umständlicherer Aufnahmeprocess mittels der Verdauung nöthig. Ebenso wenig kann man die

Milch einfach als ausgeschwitzt aus den Blutgefäßen der Mutter denken. Sie wird in einem complicirteren Gefüge gebildet, das zwar für jeden Sprößling einer besonderen Art von Lebewesen immer einen besonders geeigneten Saft — also für das Kind die Muttermilch, der Nichts an Güte für es sonst gleich kommt — schafft, aber doch einen Saft, welchen der Sprößling bereits mit seinen eigenen Ernährungsorganen verarbeiten muß, und welcher dieselben dadurch übt und geschickt macht, nach und nach auch andere, fremdere Nährstoffe zu verarbeiten und somit ein eigenes immer mehr von der Mutter unabhängiges, sich selbst erhaltendes Leben zu führen.

* * *

Man hat früher geglaubt die Brustdrüse, welche diese Milch absondert, oder der Euter der Kuh seien nur eine Art von Filter, durch welche der Saft aus dem Blute heraus durchdringe. Die eben besprochenen Verschiedenheiten der Milch von dem Blute müssen aber schon darauf bringen, daß der Vorgang nicht so ganz einfach ist. In der That hat man dann auch bei genauerem Studium desselben herausgebracht, daß nur die Flüssigkeit ohne Weiteres übergeht, ebenso nur ein kleiner Theil der darin gelösten Stoffe, während die Hauptbestandtheile der Milch, ihr Eiweißstoff (Casein) und Fett (Milchfugeln), wahrscheinlich auch der Zucker erst aus der Umwandlung der Drüsenbestandtheile, insbesondere der die Drüsengänge auskleidenden Zellen hervorgehen. In den letzteren tritt bei der Milchbildung ein in dem Menschen- und Thierkörper sehr gewöhnlicher Vorgang ein, die Verfettung. Man sieht sie

dann unter dem Mikroskop mit kleineren und immer größeren Fetttröpfchen ausgefüllt und die Milch in den ersten Tagen der Geburt (Bismilch, Colostrum) enthält noch eine große Zahl solcher halb entwickelter mit Fetttröpfchen gefüllten Zellen, Bismilch- oder Colostrumkörperchen. Bald löst sich aber die Zellenmasse selbst vollständig auf und bildet dann das schon wiederholt erwähnte nun gelöste und nicht mehr sichtbare Casein (Käsestoff), und die Fetttröpfchen schwimmen frei in klarer Flüssigkeit.

Daß die Milchbildung so umständlich geschieht, ist von hoher Wichtigkeit für die Verwendung der Milch als Nahrungsmittel. Das macht sie nämlich unabhängig von der je nach Nahrungs- und Getränkeaufnahme fortwährend wechselnden Zusammensetzung des mütterlichen Blutes. Nicht das, was im Blute kreist, sondern die Stoffe, welche die Drüsenzellen zusammensetzen sind maßgebend für die Zusammensetzung der Milch. Sene Zellen hängen aber nicht von fortwährend wechselnden Blutbestandtheilen, sondern von sehr dauerhaften Bildungen ab, die nur langsam durch eine völlige Umbildung der Körpermasse, am ehesten noch durch eine krankhafte Veränderung derselben beeinflusst werden können.

Das ist sehr beruhigend gegenüber früher herrschender Aengstlichkeit in der Ernährung stillender Mütter und Ammen, sowie auch bezüglich der Fütterung des Milchviehs. Für jedes Geschrei des Kindes wußte und wissen noch manche Hebammen — die doch Alles wissen wollen — der Mutter ein blähendes Bohnengemüse, das sie gegessen hat, für jede scharfe, saure

Öeffnung etwas Saures, das sie sich bei ihrer Ernährung hat zu schulden kommen lassen, als Ursache anzuklagen. Und wenn man all die angeblich schädlichen Dinge, die nach und nach in's Verzeichniß des Verbotenen für stillende Frauen gekommen sind, meiden, lediglich die dann noch Erlaubten genießen müßte, so dürften nur noch Prinzen auf die Welt kommen, weil nur ihren Müttern und Ammen das Alles zu erfüllen möglich wäre. Die Wahrheit ist, daß die Stillende so sich ernähren soll, wie sie gesund bleibt. Nichts essen und trinken, was sie nicht verträgt — außerdem aber sehr wenig stark Riechendes, Zwiebeln, Knoblauch und wenig schwere geistige Getränke, weil solche Dinge wirklich in die Milch übergehen und sie widerwärtig machen oder dem Kind das Hirn angreifen.

Daselbe gilt vom Vieh, das uns die Milch liefert. Es muß gesund in Ställen placirt und gesund gefüttert sein mit gemischtem Futter, das nicht zu ausschließlich blos Grünes oder Rüben oder Branntweinschlampe oder Biertraber enthalten soll, immer trockenes Futter dabei, und in welchem nie ganz plötzliche Uebergänge von einem zum andern stattfinden sollten. Ausgezeichnetes leisten besondere Anstalten, die sich nur auf trockenes Futter beschränken, aber sie sind für die große Menge wieder zu theuer und unnöthig; das andere genügt.

Nur gesund muß das Milchvieh sein und Verkauf von Milch offenbar kranken Viehs ist gesetzlich zu bestrafen. Die schlimmste Krankheit, die hier in Frage kommt, ist die Perlsucht, die Tuberkulose oder Schwindsucht des Rindviehs. Da diese auf denselben giftigen Pilzen beruht, wie die des Men-

schen, und da in seltenen Fällen dieses Gift auch in die Milch übergehen kann, so ist nicht unmöglich, wenn auch jedenfalls nicht häufig, daß Menschen auf diesem Wege von solcher Milch, wenn sie dieselbe zufällig ungekocht genießen, mit Tuberkulose angesteckt werden können. Wenn die Milch nur einfach aufgekocht ist, so wird das Gift zerstört, und es gilt deßhalb als Regel die Milch nur gekocht zu genießen, wenn man nicht weiß, daß sie von zweifellos gesundem Vieh herrührt. Das Kochen behütet auch vor anderen Gefahren. Wenn ansteckende Krankheiten im Haus des Milchwirthes waren, so wird das Gift nicht ungerne von der im Hause stehenden Milch aufgenommen und weiter auf die Käufer der Milch übertragen; von Scharlach, Masern, Typhus werden Beispiele dafür erzählt. Die Hitze zerstört auch diese Ansteckungsstoffe.

Also kochen wir die Milch! Wenn sie auch nicht mehr ganz so frisch nachher schmeckt, gut ist sie doch, und wer sie lieber kalt trinkt, kann sie wieder kalt werden lassen. Die Muttermilch kann man nicht vorher kochen. Mütter mit schwacher Brust werden aber in ihrem eigenen Interesse kein Kind stillen dürfen, ebenso wenig, wie in dem ihres Kindes.

* * *

Auch sonst thut sie gut daran die sorgsame Hausfrau, wenn sie die Milch sofort abkocht, sobald sie ihr in die Küche kommt. Es sei denn, daß sie etwas Rahm (Sahne) noch davon abheben will für den Nachmittagskaffee oder zu Kochzwecken oder auch zur Fütterung eines Kleinen, für das wir den Rahm noch einmal sehr geeignet finden werden. Dann darf die Milch

erst nachher gekocht werden, da sie sonst keinen Rahm mehr gibt, muß aber sofort kalt gestellt werden, im Sommer in sehr kaltes Wasser, damit sie süß bleibt in den zwei Stunden, die zur Rahmabscheidung nothwendig sind.

Das Abkochen ist nöthig um die Milch haltbar zu machen; es zerstört die kleinen Pilze in derselben, welche die Ursache des Sauerwerdens sind. Manchmal freilich sezt's verdrießliche Gesichter; die Milch läuft schon zusammen, wenn sie nur warm zu werden anfängt. Dann würde ich rathen, verehrte Frau, wenn das öfter vorkommt, den Milchhändler zu wechseln, wenn er sich nicht belehren läßt. Derselbe braucht nämlich nur gleich seine Waare in reinen Gefäßen in kaltes Wasser zu stellen, weil auch Kälte den Beginn der Säurebildung verhindert, um am Morgen eine Milch liefern zu können, die noch keinen „Stich“ zum Zusammenlaufen hat. Ganz besonders würde ich Ihnen empfehlen, wenn Sie in Erfahrung bringen können, daß ein Milchwirth das Kühlverfahren anwendet in Eis oder mit einem Milchkühler, in welchem die frisch gemolkene Milch über Metallröhren mit Kaltwasser-Circulation läuft — wenn Sie so einen auskundschaften, so wählen Sie den zu Ihrem Lieferanten. Köstlichere süße Milch haben Sie nie versucht, und sie gerinnt Ihnen nie beim Kochen.

Ja wenn das Gerinnen noch die einzige Verdrießlichkeit beim Kochen wäre! Aber nun schreit das Kind gerade während die Milch aufsteht, oder im Laden tönt die Klingel, oder was sonst alles passirt und das Mädchen ist eben zum Wasserholen. Sie eilt sich so viel sie kann, die gute Frau; doch noch ehe sie

ihn sieht, riecht sie den Schaden, der schon geschehen und die Zimmer mit dem fatalen Duft erfüllt von der übergelaufenen, angebrannten Milch. Dagegen helfen die Milchkocher, Blechröhren, oben mit schmalem Ring garnirt und unten mit breitem Ansatz versehen, durch welche die Milch aufsprudelt und in den Topf wieder zurückfällt, ohne anzubrennen und ohne über den Rand desselben überzusteigen. Es gibt neuerdings auch eigene Milchkochtöpfe verschiedener Systeme, die zum Theil noch den Vortheil haben, daß die Milch nicht so stark einkocht, als mit jenen Kochern, bei denen der Topf unbedeckt bleiben muß.

Nach dem Abkochen muß das andere Extrem wieder zu Hilfe gerufen werden. Man muß die Milch möglichst rasch und stark wieder abkühlen, durch Einstellen in wiederholt erneutes kaltes Wasser, damit nicht langsam sinkend die Wärme der Milch lange in den mittleren Graden bleibt, welche dem Säuern besonders förderlich sind. Der gekühlte Vorrath bleibt dann auch im Kühlen, im Keller oder in stets kalt gehaltenem Wasser stehen, und man wird darauf rechnen können, auch im heißen Sommer den ganzen Tag unverdorbene Milch zu haben, bis wieder neue kommt.

Daß man durch Erhitzen in luftdichtverschlossenen Gefäßen eine unendlich lang haltbare Milch, unverändert durch andere Zusätze, auch nicht durch Zucker, wie früher die condensirte, fabricirt, das ist für unsere Verhältnisse, wo man sich immer Milch verschaffen und in der erwähnten Weise erhalten kann, weniger wichtig, sehr dagegen an Orten, auf Schiffen, auf

Reisen, im Krieg etc., wo nicht blos kein Honig, sondern auch keine Milch fließt.

* * *

Von der Möglichkeit, stets unverdorbene Milch sich erhalten zu können, hängt vor Allem die Möglichkeit ab, Neugeborene und Säuglinge mit Kuhmilch ungefährdet groß zu ziehen. Ueber diese Möglichkeit richtig belehrt, würde auch die junge Mutter, die wir im Anfang kennen lernten, nicht dem Schmerz und der Verzweiflung darüber anheim gefallen sein, daß sie ihr Kind allein nicht mehr ordentlich ernähren könne. Wenn sie diese Milch zu Hilfe nimmt, ist ihr geholfen, und in gar manchen Lagen, wo die Muttermilch ganz fehlt, kann man sich auch ganz allein mit jener behelfen, wenn man sie richtig behandelt.

Nur noch Einiges ist im Auge zu behalten, wenn man neben der Mutterbrust oder ganz ohne sie ein Kind mit der Flasche aufziehen will. Die Thiermilch, insbesondere die Kuhmilch, enthält nicht blos ziemlich viel mehr von dem schon früher erwähnten Käsestoff (Casein), sondern das Casein der Kuhmilch ist auch merklich gröber und schwerer verdaulich für den Säugling, als das der Muttermilch. Man muß deshalb die Kuh- (auch die Ziegen-)Milch verdünnen, bis das Gemisch nur noch so viel von dem Stoff enthält, als das Kind verdauen kann. Diese Verdünnung nimmt man durch Zusatz von Zuckerwasser vor oder, wenn bereits Neigung zu Diarrhöe vorhanden ist, von dünnem Gerste- oder Haferjähleim (1 Eßl. voll ungeschälter Körner mit $\frac{1}{2}$ Lit. Wasser $\frac{1}{2}$ St. im Kochen gehalten und dann durch Leinwand geseiht). Besser oft noch wirken im

Handel vorkommende feine Mehle aus diesen Stoffen, Leguminosen etc., eben wegen ihrer höchst feinen Pulverung und manche noch besonders, weil (durch einen Röstproceß u. dgl.) ihr Stärkemehl mehr oder minder in leichter verdauliches Dextrin verwandelt ist. Sehr zweckmäßig wird auch die Milch selbst durch süßen Rahm ersetzt, den man sich, wie vorhin erwähnt, selbst macht oder den man auch als Rahmconserve kaufen kann. Der Rahm hat den Vortheil, daß er nach der nöthigen Verdünnung noch so viel Fett enthält, wie die Muttermilch, und dann entsprechend nahrhafter, die im Magen stets eintretende Käsegerinnung viel weicher und verdaulicher wird, als bei der durch Verdünnung sehr fettarm werdenden Kuhmilch.

Zur Anwendung dieser besonderen Mischungen und Zusätze bedarf es besonderer Vorschriften und ärztlichen Rathes. Für die allgemein übliche Verwendung der Milch bedarf es nur noch der Bezeichnung der Grade der Verdünnung für die einzelnen Altersstufen: 1 Theil Milch mit 3 Theilen Zusatz für die ersten 6 Wochen, mit 2 Theilen Zusatz bis zu 3—4 Monaten, gleiche Theile Milch und Wasser bis zu 5—6 Monaten nachher immer mehr Milch und weniger Wasser, bis im 8.—12. Monat jene rein eingenommen wird. Die wirklich gute Mutter gibt — ungerührt durch Geschrei — nie früher, als nach 2 Stunden wieder die Flasche oder die Brust, sonst noch später. Die delikate Frage bei empfindlichen Kindern ist die, nach der richtigen Menge der Nahrung. Auch sie ist, wie eine Reihe seither schon besprochener Fragen, durch Untersuchungen eines Arztes im Elsaß, Dr. Biedert in Hagenau, systematisch und sehr einfach

beantwortet worden: Die Menge richtet sich nach dem Gewicht des Kindes, und man gibt von obigen für jedes Alter angegebenen Mischungen immer 200 cem auf jeden Kilo Körpergewicht des Kindes in 24 Stunden, also einem Kind von 5 Kilo (10 Pfd.) 1000 cem = 1 Lit. im Tag. Ganz gesunde Kinder kann man nach Belieben trinken lassen.

Wer sich das Alles merkt, dazu die schon früher über Haltbarmachung der Milch gegebenen Vorschriften fügt, und dann Flasche, Töpfe und Kind sauber hält, daß sie glänzen, wird sein Vergnügen an dem letzteren haben. Ein Anderer Kummer, Sorgen und Gewissensbisse — gewöhnlich mit Recht.

* * *

Helles, schwachfärbendes Blut rinnt in den Adern gar mancher kranker, schwächlicher blutarmer Erdenkinder; weit über das Säuglingsalter hinaus gewachsen, suchen und finden sie Hilfe durch Rückkehr zu dem Schätze dieses Alters, unserem „weißen Blute“, das die Gabe hat, in rechter Weise zur rechten Zeit genossen, sich zurück zu verwandeln in froh pulsirendes, rothes, das ihnen fehlt.

Das bleichsüchtige Mädchen und der bleiche Brustkranke, der Sieche und der Reconvalescent, der Arme, der zu essen hat, aber keinen Appetit, Nahrung, aber nicht die Fähigkeit sie zu verdauen und sich damit zu nähren — sie Alle nehmen ihre Zuflucht zu dem köstlichen weißen Saft, der Trank und Speise ist, Erquickung und nachhaltige Kraft gibt. Anders, wie der Wein, der Kraft heuchelt und Schlassheit zurückläßt.

Zum Kuhstall kann man sie an geeigneten Plätzen in

Zügen wallfahrten sehen oder vielmehr konnte man. Denn seit die Entdeckung des Schwindsuchtpilzes gährend Drachengift in der fromm verehrten „kuhwarman“ Milch fürchten läßt, sind die Verehrer vielfach vorsichtiger geworden und trinken sie zu Hause gekocht. Es wäre nicht schade, wenn nicht nun auch Viele zu Hause blieben. Der Gang nach dem fernen Stalle war der geheime Zauber der Kuhwärme, und Viele brauchen immer noch einen Grund, den sie nicht begreifen, für ihr Thun. Wer's nun so nicht glaubt, daß ihm die Milch nicht gut bekommt, wenn er keinen tüchtigen Gang auf ihren Genuß hin macht, dem ist nicht zu helfen außer durch Gebirgsmilch. Er gehe in die Vogesen oder den Schwarzwald oder die Alpen 4—6 Wochen, wenn sein Geld reicht; er wird mir Recht geben.

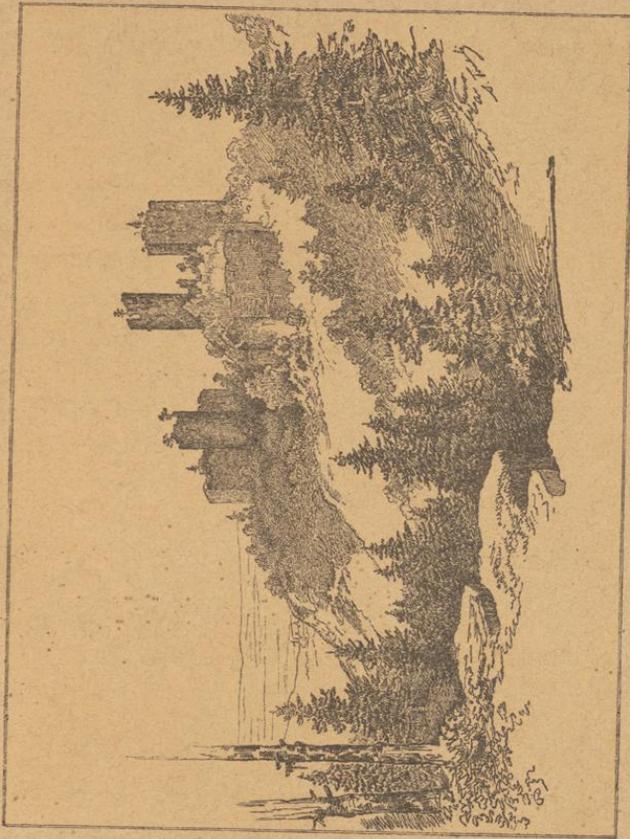
Der Arme muß zu Hause spazieren; ihm kann man auch noch Manches rathe, wie er am besten mit seiner Milchcur zurecht kommt, und Jeder kann sich's merken. Die Milch schmeckt und bekommt besser, wenn man Weißbrod oder Weck, bei ganz schwachem Magen Zwieback hineintunkt oder brockt und nun beim Trinken der Milch mit kaut und schluckt. So mischt sich die Milch gut mit den Krümeln, und da sie hernach im Magen stets zu Käseklumpen gerinnt, so werden diese viel looser und leichter verdaulich, wenn der Weck fein darunter gemischt ist. Auch bei erwachsenen Kranken kann einmal ein schwacher Magen verlangen, daß ihm, wie beim Säugling, die Milch verdünnt zugeführt werde mit Wasser, Zuckerwasser, Sulzmatter-, Selters-, Emserwasser zc. Ist Diarrhöe

oder Neigung dazu vorhanden, so macht man die Mischung mit dem schon beim Säugling beschriebenen dünnen Hafer- oder Gerstenschleim.

Eine ganz vortreffliche Methode für geschwächte und magere Personen ist in den Heilanstalten für Brustkranke eingeführt, in jede Mahlzeit hinein, kurz nach Beendigung derselben, noch $\frac{1}{4}$ Lit. Milch zu trinken. Das trinkt sich fast wie Wasser, und wird verdaut mit dem Andern. Auch Nicht-Brustleidende, die Blut und Fleisch ansetzen wollen, können von derselben Art und Weise profitieren. Einen nicht unangenehmen Ersatz für Leberthyan, besonders wenn der Kranke diesen überdrüssig geworden oder nicht gut verträgt, hat man in dem süßen Rahm gefunden, von dessen Gewinnung wir schon gesprochen haben. Es wird mit oder ohne Weißbrod eßlöffelweise mehrmals im Tag genommen. Auch für diesen Zweck hat man eine Conserve in Büchsen, mit in Zucker umgewandeltem Mehl gemischt.

Eine Abwechslung in dem mit der Zeit etwas fade werdenden Milchgenuß gewährt die Milchsuppe mit Salz und eingeschnittenem Weißbrod, für weniger empfindliche Mägen die saure Milch und die Buttermilch (Plumpmilch). Weitans über diesen steht ein jetzt Mode gewordenes Getränk, der Kefir; und auch dessen vereinfachte und für Alle zugängliche Herstellung knüpft sich, wie nun schon mehrfach bei der Milch sich ergeben hat, an den Namen eines im Elsaß wohnenden Arztes, Dr. Levy in Hagenau.

Der Kefir ist ein zuerst im Kaukasus bereitetes säuerliches,



Ansicht vom Köpfel auf die Strotter Schloßer.

nach eini-
holartiges
fog. Kefir
Dr. Levy
auch in d
daran fu
Liter fri
Eklöfel
(im Son
paar S
Stunden
part und
nun kalt
den get
Portion
Kranke,
freifend
die gar
Kraft n
W
Wittelm
mehr i
werden
muß an
wieder.

nach einiger Zeit deutlich mouffirendes, schließlich etwas alkoholartiges Getränk. Die Kaukasier bereiten es mit Hilfe der sog. Kefirkörner, einer verfilzten Masse von verschiedenen Pilzen. Dr. Levy hat gezeigt, daß die Milchsäurepilze, welche sich auch in der gewöhnlichen Sauermilch finden, die Hauptsache daran sind. Er lehrt den Kefir so herstellen, daß man einem Liter frische ungekochte Milch in einer verstopften Flasche 1 Eßlöffel voll Sauermilch zusetzt, bei mäßig kühler Temperatur (im Sommer im Wasser oder Keller) stehen läßt und alle paar Stunden einige Mal tüchtig umschüttelt. Nach etwa 24 Stunden ist die etwas säuerliche, piquante, außerordentlich zart und rahmig schmeckende Kefirmasse trinkfertig und wird nun kalt (in Eis, wenn möglich) aufbewahrt und binnen 24 Stunden getrunken. Etwas von dieser Flasche wird in eine neue Portion übertragen für den nächsten Tag u. s. w. Viele Kranke, die keine Milch mehr sehen können, trinken das erfrischende Getränk mit Vergnügen Wochen lang, und Menschen, die gar nichts mehr genießen und vertragen konnten, hat es Kraft und Leben wiedergegeben.

Manchmal aber tritt bei langwierig Kranken trotz allen Mitteln und Kniffen eine Milchjättigung ein, daß kein Tropfen mehr über die Lippen will. Dann muß radikal verfahren werden. Wochen lang bleibe jeder Tropfen weg, und der Arzt muß anderweitig helfen. Manche begehren sie nachher von selbst wieder.

* * *

Wenn die Julisonne am ewigen Firn der Jungfrau leckt und Tröpfchen um Tröpfchen langsam nach abwärts sickert, durch die Bütschine läuft's, durch den See und die Nar in den Rhein und mit dessen prächtigem Strom zum großen Weltmeer. Dieselbe Sonne aber saugt es hier wieder auf in die Wolken, und als Schneeflocke kehrt es wieder auf die Schneefelder, wohl manchmal auf dasselbe Silber- oder Schneehorn der Jungfrau, von dem es herabgerieselte war. So kommt der weiße Saft der Milchdrüse aus dem Blut und kehrt wieder in das Blut des heranblühenden Säuglings, bringt neue Kraft in die Adern des Genesenden, des Schwächlichen, schafft Ersatz für die Verluste an Saft und Fülle bei dem schwer Dahinsiechenden und manchmal noch eine ungeahnte Hilfe. Aus dem großen und wunderbaren Kreislauf der Natur, dessen reiche und verwirrende Ströme im Ganzen zu verfolgen hier uns nicht vergönnt ist, haben wir so nur einen interessanten kleinen Ausschnitt enthüllen können, der das weiße Blut in seiner Rolle zwischen den zwei rothen Strömen zeigt, aus denen es kommt und in die es wieder mündet.

