

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Welche Gattung von Milch verwendet wird, ob Kuh-, Schaf-, Ziegen-, Eselinnen- oder Stutenmilch, ist so ziemlich gleichgiltig, da die Zusammensetzung der genannten Gattungen nicht wesentlich differirt.

Die Stutenmilch ist die gehaltreichste an festen Stoffen; sie enthält am meisten Butter, Milchzucker und Salze.

Die Milch der Eselin ist am ärmsten an festen Bestandtheilen. Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch haben so ziemlich gleiche Zusammensetzung. Die letztere hat nur bisweilen einen unangenehmen Geruch, an den man sich gewöhnen muss.

Nicht ohne triftigen Grund wird die kuhwarme Milch zur Milchcur vorgezogen.

Die Butter, für viele Menschen eine schwer verdauliche Substanz, befindet sich in der frischgemolkenen Milch in mikroskopisch kleinen Kügelchen, gleichmässig in der Flüssigkeit vertheilt und wird in diesem Zustande ganz gut vertragen.

Eine systematische Milchcur lässt sich nicht überall leicht durchführen; man stösst auf mannigfaltige Schwierigkeiten.

In grossen Städten ist man immer der Gefahr ausgesetzt, die Milch von an Perlsucht leidenden Kühen zu trinken.

Es wurde nachgewiesen, dass ein nicht geringer Theil der Kühe grosser Städte in Folge der unterirdischen, schlecht ventilirten Stallungen, in denen die Thiere Jahr aus Jahr ein eingepfercht stehen und zu wenig frische Luft athmen, an Perlsucht erkrankt.

Diese Erkrankung wird heutzutage von fast allen Männern der Wissenschaft mit Tuberculose für identisch erklärt, und es fehlt nicht an massgebenden Aerzten, welche behaupten, der Milchgenuss der perlsüchtigen Kühe sei in grossen Städten mit einer der Gründe, wesshalb daselbst so viele Menschen an Tuberculose erkranken. Wie schwer wird es überdies, sich bei den beträchtlichen Entfernungen, wie grosse Städte sie bieten, zur bestimmten Stunde im Kuhstalle einzufinden!

Und selbst im kleinen Orte lässt sich eine methodische Milchcur nicht so gut durchführen, als im Curorte, weil der Kranke hier nur seiner Gesundheit lebt, die nöthige Zeit und Pünktlichkeit verwendet, und eine geordnetere Lebensweise führt.