

ihres Eiweisses gar nicht als Casein, sondern als Albumin, und dieser Eiweisskörper braucht gar nicht erst coagulirt und wieder gelöst zu werden, sondern kann direct im Magen und Darm aufgesaugt werden, andererseits wird das Casein der Frauenmilch bei der Verdauung des Kindes feiner ausgeschieden und rascher und vollständiger wieder gelöst. Ungelöste Eiweissmassen, die, um verdaut zu werden, lange im Darne weilen müssen, bilden aber eine grosse Gefahr für das betreffende Individuum, da es alsdann leicht zur Fäulniss und zur Zersetzung der im Darmkanal stagnierenden Eiweissmassen kommen kann, die zu den schwersten Erscheinungen, zu langwierigen Darmkatarrhen und dem erschreckenden Bilde der Kindercholera zu führen vermögen. Der Verdauungsapparat des Menschen und vor Allem der des Kindes, ist eben von dem des Thieres — hier des Kalbes — wesentlich verschieden eingerichtet. Wer je den mächtigen Magen eines neugeborenen Kalbes und dasselbe Organ eines jungen Kindes gesehen hat, dem wird es auch völlig selbstverständlich erscheinen, dass eine Aufgabe, die von dem ersteren spielend gelöst wird, von dem letzteren nicht verlangt werden kann, und dass jeder Versuch zu dauernden Schädigungen führen muss. Von der Darreichung unverdünnter Kuhmilch ist man denn auch wenigstens bei jüngeren Säuglingen völlig abgekommen und versucht auf mancherlei mehr oder weniger zweckmässige Art und Weise die Unterschiede zwischen Kuh- und Frauenmilch auszugleichen, deren Erörterung an dieser Stelle uns freilich zu weit führen würde.

Durchschnittliche Zusammensetzung der Milch in Procent:

	Frau	Kuh	Ziege	Esel
Fett	3,5 — 4,0	3,0 — 3,5	3,5 — 4,0	0,3 — 1,0
Eiweiss	0,8 — 1,2	3,0 — 3,5	2,8 — 3,3	1,2 — 1,8
Milchzucker	6,0 — 7,0	3,5 — 4,5	4,0 — 4,5	4,5 — 5,5
Salz	0,25	0,70	0,70	0,35
Wasser	88 — 89	87 — 88	86 — 87	88 — 89

Was das Fett der Milch anbetrifft, so ist es in derselben in feinsten kleinen Tröpfchen suspendirt und keineswegs in gelöstem Zustande. Um das in der Milch suspendirte Fett zu lösen, ist es nöthig, die feine aus Eiweiss bestehende Membran, die jedes dieser nur mikroskopisch wahrnehmbaren Fettröpfchen umgiebt, zu lösen, was durch eine geringe Menge von Säure oder Lauge mit Leichtigkeit geschehen kann. Alsdann kann man das Milchfett in Aether oder Amylalkohol lösen und seine Menge gewichtsanalytisch, volumetrisch oder aërometrisch feststellen. Wie schon erwähnt, beträgt der Fettgehalt unserer Marktmilch in der Regel 3%, bei geeigneter Fütterung gelingt es aber, eine Kuhmilch zu erzielen, die ungleich fettreicher, die 4, ja 5% Fett enthält. Die Frauenmilch enthält in der Regel 3 $\frac{1}{2}$ — 4% Fett, doch spielt auch hier die Ernährung eine wichtige Rolle. Etwa gleich in Bezug auf den Fettgehalt kommt der Frauenmilch der Fettgehalt der Ziegenmilch, während die Eselsmilch, die eine veraltete Lehranschauung für der Muttermilch sehr ähnlich hielt, von dieser aber sich mehr als irgend eine andere Milchart unterscheidet, kaum 1%, häufig sogar noch viel weniger Fett enthält und sich somit als völlig ungeeignet zur Ernährung von Säuglingen erweist, für die schon der hohe