

Ersatz der Milch in der Säuglings- und Krankenkost.

Die natürliche und beste Nahrung des Säuglings ist die Muttermilch. Der beste Ersatz der Muttermilch ist die Kuhmilch. Da es aber jetzt an Kuhmilch mangelt, da selbst die Säuglinge nicht immer ihre volle Ration bekommen, mußte man sich schon nach einem Ersatz des Ersatzes der Muttermilch umsehen. Von diesem soll hier die Rede sein.

An der Berliner Kinderklinik wird seit einiger Zeit an Säuglinge, die die Kuhmilch schlecht vertragen, eine süße Einbrennsuppe verfüttert. Diese Suppe hat sich auch als „Streckmittel“ der Milch und sogar als ausschließliche Nahrung gesunder Kinder bewährt. In zahlreichen Veröffentlichungen wird sie gerühmt, zuletzt in einer Arbeit der Frau Martha Fürth aus dem Säuglingsheim Dortmund („Deutsche medizinische Wochenschrift“). Die Kinder, die mit Czernys Einbrennsuppe ernährt wurden, zeigten normale Gewichtszunahmen und auch alle anderen Zeichen guten Gedeihens. Säuglingen im Alter von einem Monat kann sie schon unverdünnt gereicht werden. Sehr wichtig ist die Tatsache, daß sie den Kindern schmeckt. Eine Nahrung mag theoretisch vollkommen sein. Sie bleibt doch völlig unbrauchbar, wenn sie denen, die sie genießen sollen, nicht mundet. Der Nährwert der Czerny-Suppe gleicht dem der Frauenmilch, und auch die drei wichtigsten Bestandteile, Fett, Eiweiß, Kohlehydrate, sind in beiden Flüssigkeiten nahezu gleich vertreten. Das Fehlen gewisser als Vitamine bezeichneten Verbindungen macht die Suppe allerdings ungeeignet, lange als ausschließliche Nahrung Anwendung zu finden. Hingegen wird sie im Notfalle, in dem wir uns jetzt leider dauernd befinden, auch in der Krankenkost des Erwachsenen die Milch ersetzen können.

Die Bereitungsvorschrift soll genau eingehalten werden. Das langdauernde Kochen des Fettes ist obligat. Damit werden die schädlichen Fettsäuren ausgeschaltet.

Die Vorschrift lautet: 20 Gramm Butter (sie darf auch schon ein wenig ranzig sein) werden in einem Kochtopf über gelindem Feuer unter starkem Umrühren mit einem Holzlöffel bis zum Schäumen gekocht und bis der Geruch nach Fettsäure verschwindet (3 bis 5 Minuten). Dann fügt man 20 Gramm feinsten Weizenmehls hinzu und vermischt es mit der zerlassenen Butter. Beides zusammen wird nun auf gelindem Feuer (Asbestplatte) unter stetem Umrühren gekocht, bis die Masse ein wenig dünnflüssig und bräunlich geworden ist (4 bis 5 Minuten). Jetzt werden 300 Gramm warmen Wassers und 15 Gramm Kochsüder zugegeben, nochmals aufgekocht und durch ein Haarsieb getrieben.

In Wien ist gegenwärtig Butter nur selten aufzutreiben. Eine Kochprobe hat aber das erfreuliche Resultat ergeben, daß sich die süße Einbrennsuppe auch mit Del herstellen läßt, und daß sie auch in dieser Abänderung wohlschmeckend ist.