

Die Milch der Esel ist eine sehr reichhaltige Milch, die durch eine
sehr geringe Menge Wasserzusatz zu einer sehr dicken Milch
verarbeitet werden kann, die sich durch eine sehr geringe Menge
Wasserzusatz zu einer sehr dicken Milch verarbeiten lässt, indem
man sie durch einen sehr geringen Wassergehalt zu einer sehr
dicken Milch verarbeiten lässt, indem man sie durch einen sehr
geringen Wassergehalt zu einer sehr dicken Milch verarbeiten lässt.

Ueber Eselsmilch.

Von

Arthur Schlossmann.

(Aus dem Laboratorium für organische Chemie an der technischen Hochschule zu Dresden.)
(Der Redaction zugegangen am 20. April 1897.)

In einer früheren Arbeit¹⁾ habe ich es als wünschenswerth bezeichnet, die Milch der Frau einerseits, die verschiedener Säugethiere andererseits vergleichend nach denselben Methoden zu untersuchen, um auf diese Weise physiologische und chemische Anhaltspunkte zu gewinnen, die eine wirklich rationelle Ernährung der aus irgend welchen Gründen der Mutterbrust entbehrenden Säuglinge ermöglichen. Es soll von diesem Gesichtspunkte ausgehend im Folgenden über die Zusammensetzung der Eselsmilch berichtet werden, zumal gerade die Milch dieses Thieres in Deutschland noch wenig eingehend untersucht worden ist und sich eine ganze Kette von unrichtigen Vorstellungen an einige veraltete uns aus Frankreich überkommene Analysen angeschlossen haben. Aus naheliegenden Gründen ist die Eselsmilch ein ziemlich rares Untersuchungsobject und die meisten Untersucher, die über diese Frage etwas veröffentlicht haben, stützen sich nur auf eine oder wenige Analysen. Die dabei erhaltenen Resultate sind sehr widersprechende und stimmen schlecht überein. Dies wird

¹⁾ Schlossmann, Ueber die Eiweissstoffe der Milch und die Methoden ihrer Trennung. Diese Zeitschrift, Bd. XXII, p. 197.