in den USA, Kanada, England und Australien als zweckmäßig erwiesen. Zum Schwefeln, das vor, gleichzeitig oder anschließend an den Blanchierprozeß durchgeführt werden kann, werden Lösungen von Natriumsulfit, Natriumbisulfit, Natriummetabisulfit oder Gemische dieser Salze verwendet, wobei die Einhaltung optimaler p_H -Werte, die durch das verwendete Wasser mitbestimmt werden, zu beachten ist. Die geeignete SO_2 -Konzentration zur Erhaltung der natürlichen Farbe bei gleichzeitiger Vermeidung von geschmacklichen Veränderungen ist je nach Arbeitsmethodik und Rohstoff unterschiedlich (nähere Angaben im Original). Gleichzeitig wird durch das Schwefeln der Trockengemüse eine bessere Erhaltung der Vitamine C und A erzielt.

K. E. Schulte (München).

Ph. Fresenius und B. Roßmann: Über die Beurteilung von Trockengemüse. (*Frankfurt a. M., Inst. f. Kochwiss.*) Dtsch. Lebensmittel-Rdsch. 44, 34—36 (1948).

Bei der Beurteilung von Trockengemüse kann zur Qualitäts- und Fabrikationskontrolle die Kaltquellung herangezogen werden. Die Heißquellung gestattet die Bestimmung der Ausgiebigkeit und ist daher mehr auf die Küchenpraxis abgestellt. Es ist daher bei der Güterbeurteilung neben der Quellbarkeit die Ausgiebigkeit zu erfassen.

W. Diemair (Frankfurt a. M.).

W. Heupke: Ausnutzungsversuche an Trockengemüse. (*Frankfurt a. M.*) Dtsch. Lebensmittel-Rdsch. 44, 37—39 (1948).

An Hand des umfassenden Untersuchungsmaterials wird mit 15 Ausnutzungsversuchen an Trockengemüse verschiedenster Art gezeigt, daß die Verdaulichkeit der Grundstoffe sehr gut ist und daß die neuzeitlichen guten Trockenverfahren keine Wertverminderung des Trockenerzeugnisses zur Folge haben.

W. Diemair (Frankfurt a. M.).

Würzmittel, Aromastoffe, Kochsalz:

Essig, Essigsäuren und sonstige Genußsäuren:

Paul Riedel: Molkenessig. (*Dresden.*) Dtsch. Lebensmittel-Rdsch. 44, 57—58 (1948).

Mit Hilfe von Hefe lassen sich lediglich etwa 50% der in der Molke enthaltenen 4,4% Milchzucker in Alkohol umsetzen, der sich dann in Essigsäure überführen läßt. Leichter ist es, den Milchzucker mit Hilfe von Milchsäureorganismen in Milchsäure überzuführen. Hier ist die Ausbeute etwa 60—75%. Auf keinem der beiden Wege erhält man jedoch ein Produkt hinreichender Säurekonzentration. Das Erzeugnis entspricht zudem nicht den Begriffsbestimmungen für Essig. Es wird daher für das gewonnene Erzeugnis die Bezeichnung „Sauerwürze“ vorgeschlagen. Eine Aufsäuerung durch Essigsäure auf eine Stärke von 5% ist nach Meinung des Verf. nicht erforderlich, da ja im Haushalt Essig nicht in dieser Stärke verwendet zu werden pflegt. Die Sauerwürze ist geeignet, dem Mangel an Essig abzuhelpen. Sie wird im Hinblick auf den Mangel an Verpackungsmaterial z. Z. meist lose abgegeben.

F. Egger (Mannheim).

Würzen (Extrakte, Hydrolysate u. dgl.)

—: **Der Nahrungswert von Fleischextrakten.** (*Nutritive Value of Meat Extract.*) Brit. med. J. 1948, S. 350.

Seitdem Fleischextrakte in den Handel kommen, ist über ihren Wert als Nahrung für den Menschen vielfach diskutiert worden. Die Ernährungsphysiologen fanden,