Anteile. Dentin und Zement sind fluorreicher als der Schmelz. Innerlich gegebenes Fluor steigert in der Jugend den Fluorgehalt der Zähne, besonders wenn zugleich Calcium und Vitamine zugeführt werden. Bei 7—8mal wiederholten Pinselungen mit 0,5%iger Kaliumrhodamidlösung und darauffolgender 2%iger Natriumfluoridlösung während jeweils 20 min nahm der Fluorgehalt der Zähne um 1—5 mg-% zu. Fluorhaltige Pasten waren ohne Wirkung. Der cariesvermindernde Effekt der Pinselungen beläuft sich bei mehr als 1000 Fällen auf rund 30%. Es steht fest, daß eine bis zu einem gewissen Optimum getriebene Mehraufnahme von Fluor eine cariesverhütende Wirkung besitzt. Auch die toxische Grenze ist bekannt. *H. Thaler* (München).

Die einzelnen Lebensmittel (Beschaffenheit, Herstellung und Untersuchung).

Fleisch und Fleischwaren:

Fische und Fischerzeugnisse:

—: **Walfischfleisch.** (Whale meat.) Food Ind. **21**, 81—82 (1949).

In der Saison 1947/48 wurden von der britischen Walfangflotte 4000 t Walfleisch auf den Markt gebracht. Durch schnelle und moderne Verarbeitungsmethoden gelang es, die Qualität wesentlich zu heben. Die Farbe des Fleisches wechselte von schwach rosa bis zur dunklen Leberfarbe und hängt ab von Art und Alter des Wales. Die „Öligkeit“ kann beseitigt werden durch Entfernung allen Fettes. Schwieriger ist die Beseitigung der „Fischigkeit“.

W. Weißkopf (München).

Krusten- und Schalentiere, sonstige Kaltblüter:

Ewald Frömming: Meeresschnecken als Nahrung. Natur u. Nahrung **2**, H. 17/18, S. 20 (1948).

Die im Küchenzettel der europäischen Küstenbevölkerung vielfach enthaltenen Meeresschnecken empfiehlt Verf. der Aufmerksamkeit unserer Fischkonservenindustrie, um diese eiweißreichen, nahrhaften Tiere der Volksernährung nutzbar zu machen. Es werden das Wellhorn (*Buccinum undatum* L.) sowie die verschiedenen *Littorina*-Arten angeführt, die gemeine Strandschnecke (*Littorina littorea* L.), die stumpfe Strandschnecke (*Littorina obtusata* L.), die dunkle Strandschnecke (*Littorina rudis* MAT.), ferner die gemeine Napfschnecke (*Patella vulgaris* L.). Wenn auch diese Schnecken im Binnenland nicht so populär werden dürften wie bei der Küstenbevölkerung, so wäre doch ihre Verarbeitung zu Sülze, Häckerle, Brotaufstrichpaste u. ä. eine Möglichkeit, sie in größerem Umfange in die Volksernährung einzuführen.

H. Ertel (Bad Sachsa).

D. S. Jaeckel: Süßwassermuscheln als Nahrungsmittel. Natur u. Nahrung **2**, H. 17/18, S. 20—21 (1948).

Die in Binnengewässern vorkommenden Süßwassermuscheln, die bislang als Nahrungsmittel wenig Verwendung gefunden haben, können als Eiweißquelle unter den heutigen Verhältnissen vorteilhaft in die Volksernährung eingeschaltet werden. Es dürfte sich vorwiegend um drei Arten handeln, *Unio tumidus*, *Unio pictorum* und *Anodonta piscinalis*. Die Unterscheidung ist auf Grund der Schloßzähne am oberen Rand der Schale möglich, die bei den *Unio*-Arten vorhanden sind, bei *Anodonta* fehlen. Die Weichteile können mit Salz und Gewürzen als Beilagen in Suppen gegessen werden, Muschelbrühe ist für sich verwendbar, ferner kann Brotbelag oder Muschelwurst hergestellt werden. Geschmack und Bekömmlichkeit sind gut, jedoch ist bei Muscheln aus stehenden Gewässern mit Schlammgrund der Modergeschmack kaum zu beseitigen.

H. Ertel (Bad Sachsa).

Milch und Molkereiprodukte:

Milch:

Ergänzung zum Molkerei-Lexikon „Milchwirtschaft von A bis Z“ von M. Schulz. Süddtsch. Molkerei-Ztg. **69**, 110—111, 402—03 (1948).

Unter dem neuen Stichwort „Neutralisation“ wird zunächst das Verbot des Reichsmilchgesetzes besprochen. Bei *Trinkmilch* sollte Neutralisation auch, nicht ausnahmsweise