

Allerlei.

Die Wirkung niedriger Temperaturen auf die Nahrungsmittel. Es ist jetzt viel von der Anwendung der Kälte zur Frischerhaltung der Nahrungsmittel die Rede, namentlich kann nicht nachdrücklich genug darauf verwiesen werden, daß auch die sogenannten Dauerwaren, wie Speckseiten, Fett, während der warmen Monate einer solchen Aufbewahrung bedürfen, wenn nicht sehr große Verluste entstehen sollen. Besonders interessant ist auch die neuerdings festgestellte Tatsache, daß man auch gefrorenes Fleisch zur Würstherzeugung verwenden kann. — Im Nahrungsmitteluntersuchungslaboratorium des Landwirtschaftsdepartements der Vereinigten Staaten zu Washington sind von den Mitarbeitern ausgedehnte Untersuchungen an fast allen Nahrungsmitteln angestellt worden, um die Veränderungen festzustellen, die bei der Kallagerung auftreten können. Bei Milch und Rahm konnte festgestellt werden, daß das Bakterienwachstum durch die Kallagerung aufgehalten wird, und da die Veränderungen, die die Butter bei langer Aufbewahrung erleidet, vorwiegend bakterieller Natur sind, so werden, da bei den tiefen Temperaturen die Bakterien in ihrer Wirksamkeit gehemmt sind, auch die Veränderungen hintangehalten. Für Eier erwies sich am besten Konservierung in kalter antiseptischer Luft; die Eier behalten hiedurch vollkommen ihren frischen Geschmack und sind selbst nach zehn Monaten langer Lagerung noch so gut, daß man sie als weichgekochte Eier auf den Tisch bringen kann. Sehr interessante Untersuchungen sind im genannten Laboratorium über die Anwendung der Kälte auf Fruchtsäfte durchgeführt worden. Es ist nämlich die Sterilisierung nicht auf alle Früchte anwendbar, denn viele Fruchtsäfte verlieren an Geschmack und Farbe durch das Erhitzen, und dieser Schaden macht sich bei längerer Aufbewahrung noch mehr bemerkbar. Dies gilt besonders von rotem Himbeer-saft, Apfelsinen-saft, Zitronen-saft und dem Saft der roten spanischen Ananas. Geringe ergaben die Untersuchungen, daß durch Kühlung der rohen Säfte sich gute Resultate erzielen lassen. Es ist endlich eine ganze Reihe von Verfahren ausgearbeitet, um Fruchtsäfte durch Gefrieren zu konzentrieren. Im Landwirtschaftsdepartement ist festgestellt worden, daß Hefen und Bakterien in frisch ausgepresstem, durch Gefrieren konzentriertem Zuder nicht entwickeln, und daß sich die Methode der Verdünnung der Fruchtsäfte durch Gefrierenlassen, Verdünnen und Zentrifugieren sehr gut bewährt. Der konzentrierte Saft enthält den Zuder und die Säuren, Geschmack und Farbe des ursprünglichen Saftes, von dem er sich nur durch die Konzentration unterscheidet. Es genügt natürlich nicht, die aufzubewahrenden Lebensmittel, wie Fleisch, Gemüse, Obst, Butter, Milch usw., in Kühlhäusern unterzubringen, um sie dann bei Bedarf in gewöhnlichen Wagen zu versenden, sondern die Kühlung während des Transportes ist von überaus großer Wichtigkeit, und diesem Zweck dienen die verschiedenen Kühlwaggons und auch die Kühlanlagen der Aufbewahrungsräume der Schiffe. Es müssen leicht verderbliche Waren, ehe sie versendet werden, gut gekühlt sein. Die Vorkühlung ermöglicht den Versand harter Früchte bei völliger Reife. Nun ist es ja klar, daß die Vorkühlung im Lagerhaus nicht immer möglich ist (die Produkte erst nach einem anderen Ort in ein Lagerhaus zu senden), an kleineren Orten fehlt es an Lagerhäusern, noch ist es möglich, die Produkte erst nach einem anderen Ort in ein Lagerhaus zu senden. Hier ist die Lösung der schwierigen Frage in der Weise gelungen, daß man die zu versendenden Produkte im Waggon selbst stark abkühlt, am besten nach einem Verfahren, bei dem gleichzeitig durch starke Ventilation die üblen Gerüche und Ausdünstungen entfernt werden. Erst nachdem diese Vorkühlung stattgefunden hat — im allgemeinen genügen drei Stunden der Vorkühlung — wird der Waggon mit dem nötigen Eis für den Transport versehen, respektive tritt die Kälteanlage für den Transport in Kraft.