

Die Herstellung künstlicher Milch. Seit langer Zeit schon hat dieses Problem die Chemiker beschäftigt, und seine Bedeutung ist mit den jetzt eingetretenen Preisen und der Knappheit der natürlichen Milch immer mehr gestiegen. Zwar ist dieses Problem schon insofern gelöst, als es bereits verschiedene Methoden zur Herstellung künstlicher Milch gibt, jedoch ist keine darunter, die eine der natürlichen Milch an Geschmack und Nährwert ähnliche Kunstmilch hervorbringt. Neuerdings tritt der amerikanische Professor **Melhuus** mit einer neuen Methode hervor, die beachtenswert erscheint, da sich die hergestellten Proben der Kunstmilch als ein gut schmeckender, nahrhafter Ersatz erwiesen haben. Die wichtigsten Bestandteile zu ihrer Herstellung sind **Soyabohnen** und **Erdnüsse** — aus den ersteren wird übrigens in Afrika schon lange eine Art Milch bereitet, die jedoch europäischem Geschmack kaum zuzufügen dürfte. Die nach der neuen Methode gewonnene Milch enthält Fett, Eiweißstoffe und Kohlenhydrate und bekommt bei Zusatz von anderen Fettstoffen (z. B. Kokosfett) ein sahnähnliches Aussehen. Ein weiterer, wesentlicher Vorteil ist der Kostenpunkt, sie ist für 5 bis 6 Pf. das Liter herzustellen. Ob diese Kunstmilch mit der natürlichen Milch konkurrieren kann, bleibt abzuwarten. Sollten sich die daran geknüpften Hoffnungen erfüllen, dürfte eine bedeutende Entwicklung der neuen Industrie zu erwarten sein.