26. VII. 1915

* (Wie wirkt Kälte auf unsere Nahrungsmittel?) Es ist jetzt viel von der Anwendung der Kälte zur Frischerhaltung der Nahrungsmittel die Rede, denn es kann nicht nachdrücklich genug darauf verwiesen werden, daß auch die sogenannten Dauerwaren, wie Speckseiten und Fett, während der warmen Monate einer solchen Aufbewahrung bedürfen, wenn nicht sehr große Verluste entstehen sollen. Interessant ist auch die neuerdings festgestellte Tatsache, daß man auch gefrorenes Fleisch zur Würstherzeugung verwenden kann. Im Nahrungsmittel-Untersuchungslaboratorium des Landwirtschaftsdepartements der Vereinigten Staaten zu Washington sind von der Leiterin dieses Laboratoriums, Dr. Mary Pennington, und ihren Mitarbeitern ausgedehnte Untersuchungen an fast allen Nahrungsmitteln angestellt worden, um die Veränderungen festzustellen, die bei der Kaltlagerung auftreten können. Bei Milch konnte festgestellt werden, daß das Bakterienwachstum durch die Kaltlagerung 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 diese 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 Monate langer Lagerung noch so gut, daß man sie als weichgelochte 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. Es gilt dies besonders vom rotem Himbeersaft, Apfelsinensaft, Zitronensaft und dem Saft der roten spanischen Ananas. Hingegen ergaben die Untersuchungen, daß durch Kältehaltung der rohen Säfte sich gute Resultate erzielen lassen. Es ist eine ganze Reihe von Verfahren ausgearbeitet worden, um Fruchtsäfte durch Gefrieren zu konzentrieren. 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 Kältehaltung während des Transports ist von überaus großer Wichtigkeit. Es müssen leicht verderbliche Waren, ehe sie versandt werden, gut gekühlt sein. Die Vorrichtung ermöglicht den Versand zarter Früchte bei völliger Reife.