

in den weißen Gartenbohnen 11 %, in den gelbschaligen nur 3·6 %. Bei den Erbsen beträgt der Leguminengehalt 7 bis 9 % bei Felderbsen und 5·4 % bei Gartenerbsen.

Die chemische Zusammensetzung der Hülsenfruchtmehle weicht von der der ganzen Körner ab, weil die groben Schalen durch Sieben entfernt sind. Sie enthalten nach Dr. König:

	Bohnenmehl	Erbsenmehl	Linsemehl	Sojabohnenmehl
Wasser . . . . .	10·84	11·42	10·48	10·23
Stickstoffsubstanz . . . .	23·61	23·21	23·55	25·69
Fett . . . . .	1·62	2·23	1·55	18·83
Kohlehydrate (stickstofffreie Extraktstoffe, Stärke) . .	59·45	59·12	59·82	38·12
Holzfasern . . . . .	1·53	1·45	1·97	2·75
Asche . . . . .	2·95	2·57	2·63	4·36

Man sieht aus obiger Tabelle, daß Bohnen-, Erbsen- und Linsemehl im wesentlichen gleich zusammengesetzt sind, daß aber die stärkearme Sojabohne die übrigen an Fett weit übertrifft. — Alle Leguminosenmehle kennzeichnen sich von den Cerealienmehlen durch einen ihnen eigentümlichen Geschmack, der sich nicht näher beschreiben läßt und oft etwas Bitteres an sich hat, was besonders bei unpräparierten Mehlen auffällig ist. Verwendung finden die Leguminosenmehle zu den verschiedensten Zwecken, so zu Suppenwürfeln u. a.

### Das Salz.

Für Nahrungsmittel wird vom Natriumchlorid (Salz) nur das sogen. „Salinensalz“, auch Siede-, Koch- oder Speisesalz genannt, verwendet, seltener das bergmännisch gewonnene „Steinsalz“, welches allerlei fremde Bestandteile enthält und daher auch nicht so rein

wie das Salinensalz ist. Letzteres wird durch Versieden aus natürlicher Salzsole oder aus künstlicher, die man durch Auflösen von Stein Salz herstellt, gewonnen. Das auf diese Weise erhaltene Koch- oder Speisesalz ist von weißer, ziemlich feinkörniger Beschaffenheit und enthält noch geringe fremde Beimengungen; es besteht nur aus etwa 95 bis 98% Natriumchlorid, der Rest ist Natriumsulfat, Kalzium-, Magnesiumchlorid und wenig Kaliumverbindungen. Während reines Kochsalz sich an der Luft vollkommen trocken hält, machen es schon die geringen Beimengungen von Kalzium- und Magnesiumchlorid, die fast immer im Salinensalz, d. h. dem Kochsalz gewöhnlicher Art, enthalten sind, hygroskopisch, so daß es stets feucht und klumpig ist. Dieser Zustand ist für manche Zwecke in der Nahrungsmittelfabrikation störend, wenn es zum Mischen mit pulverförmigen Substanzen dienen soll, da es dann erst besonders getrocknet und nochmals gemahlen werden muß. Dieser Übelstand läßt sich beseitigen, wenn man das Salinensalz umkristallisiert, nachdem man es vorher vom Kalzium- und Magnesiumchlorid befreit hat. Dies geschieht in der Weise, daß man der nahezu gesättigten kalten Salzlösung nach und nach pulverförmiges Natriumkarbonat zusetzt, wobei die Salzlösung milchigtrüb wird. Es bildet sich ein weißer Niederschlag von Kalzium- und Magnesiumkarbonat, den man ruhig zu Boden setzen läßt. Die überstehende klare Salzlösung wird dann sehr vorsichtig vom Bodensatz abgezogen und der etwa vorhandene Überschuß von Natriumkarbonat mit wenig reiner konzentrierter Salzsäure neutralisiert. Von letzterer setzt man der Salzlösung nur soviel zu, daß beim Eintauchen eines Streifens von rotem Lackmuspapier dieser nicht mehr bläulich gefärbt wird, sondern unverändert bleibt, ein eingetauchter Streifen blaues Lackmuspapier aber nicht rot gefärbt wird. Die Salzlösung ist in diesem Falle dann gänzlich neutralisiert und wird nun in flachen emaillierten Eisenblechpfannen bei einer Temperatur von nicht über 90° C eingedampft und das trockene Salz dann gemahlen. Dieses ist nun vollkommen