

erhaltene Produkt stellt ein hellbraunes, geschmack- und geruchloses Pulver dar, welches sich durch seine Löslichkeit in Alkalien auszeichnet.

Die von dem Eiweiß abfiltrierte und abgepreßte Flüssigkeit, das sogenannte „Serum“, wird dann noch auf Fleischextrakt-Pulver in folgender Weise verarbeitet: Die Flüssigkeit wird mit soviel Alkali versetzt, bis sie nur noch schwach sauer ist und dann bis zur dickflüssiger Konsistenz eingedampft, was am vorteilhaftesten im Vakuumapparat geschieht, hierauf durch Dialyse von einem Teil der Salze befreit und darauf vollständig zur Trockne eingedampft, was sehr vorsichtig erfolgen muß. Der trockene Rückstand wird dann auf einer Mühle gemahlen und stellt in diesem Zustande ein hellgelbes Pulver von sehr angenehmen Fleischextraktgeschmack dar. Dasselbe enthält Eiweiß in mäßiger Menge, sowie die Salze und Extraktivstoffe des Fleisches. Das Pulver löst sich sehr leicht in Wasser und liefert dabei eine sehr wohlschmeckende Bouillon.

Fleischextrakt-Ersatzstoffe.

Als Fleischextrakt-Ersatzstoffe befinden sich im Handel verschiedene Präparate, die teils aus Pflanzensäften, z. B. Gemüseextrakten, teils aus Eiweiß enthaltenden organischen Stoffen hergestellt werden, indem man die Säfte ohne oder mit Kochsalzzusatz oder einem Zusatz von Eisen- und Kalziumsalzen eindickt. Diese Produkte sollen als Speisewürze an Stelle von Fleischextrakt verwendet werden. Um aus den Pflanzensäften brauchbare Präparate zu erhalten, ist es wesentlich dabei, daß dieselben zuckerfrei sind oder zuckerfrei gemacht werden.

Nach einem Verfahren, welches Dr. Georg Frerichs in Bonn am Rhein patentiert ist, kann man auch aus dem Saft der Tomatenfrüchte nach Beseitigung des darin enthaltenen Zuckers Extrakte herstellen, welche dem Fleischextrakt sehr ähnlich sind und bei der Zubereitung von Speisen den Fleischextrakt mehr oder minder ersetzen kön-