

Demonstration einer neuen Methode zur Herstellung von Fleischkonserven.

Von Dr. Lanwer in Hamburg

Vortragender erwähnt zunächst die Schwierigkeiten, welche in den Tropen und bei der Schiffsverpflegung die Beschaffung einwandsfreier Nahrungsmittel, insbesondere von Fleischwaaren verursacht und die schweren Folgen, welche der Genuss minderwerthiger oder in beginnender Zersetzung befindlicher Fleischwaaren nach sich zieht.

Die Verfahren, welche bislang zur Beschaffung einwandsfreier Fleischwaaren angewendet werden, sind im Wesentlichen folgende: Die Anwendung von Kühlräumen mit Temperaturen von 1–4° C., die Sterilisierung in Blechdosen, die Verpackung in gekalkter Leinwand und die Trockenpökelung.

An ein wirklich brauchbares Konservierungsverfahren müsste aber vor allen Dingen die Anforderung gestellt werden, dass durch dasselbe die betreffenden Nahrungsmittel in keiner Weise beeinflusst werden und neben unbeschränkter Haltbarkeit in ihrer ursprünglichen Beschaffenheit in Bezug auf Frische, Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit erhalten bleiben.

Durch ihre neue Konservierungsmethode glauben Dr. Lanwer und Rüping dieses erreicht zu haben.

Das Konservierungsverfahren ist nach dem Vortragenden z. B. für frisches Fleisch und Rauchwaaren folgendes: Frisches Fleisch wird durch kurzes Eintauchen in siedendes Wasser, Rauchwaaren werden durch das Räuchern sterilisirt. Nachdem hierdurch die erste Vorbedingung die vollkommene Keimfreiheit erreicht ist, [? — Ref.], werden die Fleischstücke mit geruch- und geschmacklosem Mineralfett bezw. Erdwachs von einem Schmelzpunkt nicht unter 70° C. überzogen und, da dieser Ueberzug sehr hart und in Folge dessen auch brüchig ist, weiter mit einem Schutzmantel von Gelatine, welche durch Formaldehyd gehärtet und dadurch unlöslich gemacht ist, überzogen.

Mit diesem Konservierungsverfahren seien in den beiden letzten Jahren im grossen Maassstabe Versuche seitens der Handels- und Kriegsmarine mit gutem Ergebniss angestellt.

K. Lendrich.

Abtheilung 26: Thierheilkunde.

Ueber die Bedeutung der flüchtigen Schwefelverbindungen der Muskulatur für die Fleischhygiene.

Von Polizeithierarzt F. Glage in Hamburg.

Vortragender berichtet zunächst über die von Eber, Rubner, Stagnitta-Balistreri, Niemann und anderen gemachten Beobachtungen über das Vorkommen und Auftreten flüchtiger, den Eiweisskörpern entstammender Schwefelverbindungen in vegetabilischen und animalischen Nahrungsmitteln in Form von Mercaptanen und Schwefelwasserstoff und die verschiedenen Ursachen hierfür, und weist an der Hand der Litteratur auf die besonders für die Fleischbeschau wichtige Thatsache hin, dass im Fleisch reichliche Mengen locker gebundener Schwefelverbindungen genannter Art enthalten seien; welche sowohl bakteriell als auch nicht bakteriell abgespalten werden.

Anschliessend berichtet Vortragender über die von ihm angestellten praktischen Versuche über Vorkommen und Nachweis flüchtiger Schwefelverbindungen in frischen und konservirten Fleischwaaren und kommt dabei zu dem Ergebnisse, dass in beiden Fleischwaaren, schon beim einfachen Kochen derselben flüchtige Schwefelverbindungen,