

## Korrespondenzen.

### Trockenbuttermilch.

Von Dr. **Bakke**, Leiter der wissenschaftlichen Abteilung der Nestle-Werke.

In Nr. 50 S. 2106, Jahrg. 1928 hat Dr. **Christiansen** über die Eledon-Buttermilch unter anderem Folgendes geschrieben:

..... daß tatsächlich Infektionsspilze sich in dem von Gierthmühlen (Nr. 40) aus Trockenmilchpulver Eledon hergestellten Getränk reichlich entwickelt haben müssen, geht, falls keine Titrationsfehler vorliegen, aus den von ihm angegebenen Säurewerten 1,7—2,5 ccm  $\frac{1}{2}$  n. NaOH auf 10 ccm Buttermilch hervor. Der Wert 1,7, der 0,77% Milchsäure entspricht, darf als der Höchstwert angesprochen werden, den eine gute Buttermilch erreichen darf. Dieser hohe Säuregrad wird im allgemeinen selbst von Erwachsenen im Geschmack gerade noch als angenehm empfunden.

Darauf haben wir Folgendes zu erwidern: Die von uns hergestellte „Eledon“-Buttermilch wird stets auf einen bestimmten Säuregrad eingestellt. Der Säuregrad wird dauernd kontrolliert. Sowohl aus unseren täglichen Kontrollen in Hegge (Allgäu) als auch aus den täglichen Untersuchungen im Laboratorium des Kaiserin Auguste-Viktoria-Hauses, Reichsanstalt zur Bekämpfung der Säuglings- und Kleinkindersterblichkeit, Berlin, geht hervor, daß der Säuregrad, in  $\frac{1}{4}$  Normalität ausgedrückt, sich etwa zwischen 26 und 28 bewegt. Die Fabrikation des Trockenbuttermilchpulvers „Eledon“ geschieht unter allen erdenklichen Kautelen, sodaß eine Infektion von fremden Mikroben ausgeschlossen ist. Worauf die Divergenz zwischen unseren seit über 2 Jahren regelmäßig vorgenommenen Untersuchungen und denen von Gierthmühlen bzw. von Christiansen angegebenen beruht, kann von hier aus nicht entschieden werden. Wir stellen also fest: Die aus Eledon hergestellte Buttermilch zeigt regelmäßig Säuregrade, die sich zwischen 26 und  $28\frac{1}{4}$  normal NaOH pro 100 ccm bewegen. Weder von einer Uebersäuerung noch von einer Verunreinigung durch Infektionsspilze kann die Rede sein.