

UNTERSUCHUNG ÜBER DIE KOREANISCHEN DIÄTEN

III. MITTEILUNG

von

S. Lee

*Aus der biochemischen Abteilung des Severance Union Medical College,
Seoul, Korea (Chosen)*

In der ersten Mitteilung berichtete ich über eine Reihe von den Diäten, die von den koreanischen Völkern gebräuchlich sind. Zu dieser Untersuchung wurde besonders mit der direkten Kalorimetrie angewandt. In der zweiten Mitteilung über die einfachen fertigen Gerichte, die in der Restaurant oder Esshäusern verkäuflich sind. Hier teile ich mit als obiges Fortsetzung, über die eigenartigen koreanischen Kuchen- und keeks-sorten.

Methodisch: Frisch gemachte Versuchsmaterialien wurden in grossen Porzellanschalen, in bestimmten Mengen 300–500 g. genommen und gewogen als feutes Gewicht, nach dem auf dem Wasserbad gebracht bis zum Trocken verdampft. Nach dem pulverisiert und nochmal in Trockenschrank getrocknet und gewogen, daher dessen Wassergehalt berechnet.

Zur rohe Proteine Bestimmung wurde mit der Kjeldahlschen Methode angewandt, den gesamten Stickstoff mit dem Faktor 6.25 multipliziert und rohe Proteine berechnet.

Zur Stärke Bestimmung wurde Bertrandsche Methode angewandt, den gefundenen Glukosen Mengen mit dem Faktor 0.9 multipliziert damit als Stärke bezeichnet.

Zur rohe Fette Bestimmung wurde Soxhletsapparat zur Verfügung gestellt.

Die gesamte Kalorie wurde mit der Rubnerschen Standardzahl berechnet.

Die Daten in folgenden Tabellen sind g. % in 100 g. feuten Gewicht enthalten.

1. YAKKWA

Zusammensetzungsmittel: Weizenmehl. Zucker. Sesamöl. Backmehl. Wasser.

Herstellung: Die obige Materialien werden gemischt und geknetet, nach dem in Öl gekocht.

Gehalt	Wasser	Protein	Kohlenhydrat	Fett	Gesamte Kalorie
g. %	3.7	6.35	47.66	32.45	523.23

2. DASCHIK

Zusammensetzungsmittel: Kieferblumen. Stärke. Sesam. Kandis. Spinat.
Bohnenmehl. Honig.

Herstellung: Die Materialien werden gemischt und geknetet nach dem
in einem Muster gedruckt.

Gehalt	Wasser	Protein	Kohlenhydrat	Fett	Gesamnte Kalorie
g. %	11,4	9,85	46,84	12,12	345,15

3. ZUAK

Zusammensetzungsmittel: Klebreismehl. Brustbeere. Zucker. Sesam. Zimt.
Sesamöl. Wasser.

Herstellung: Die Materialien werden gemischt und in Öl gekocht.

Gehalt	Wasser	Protein	Kohlenhydrat	Fett	Gesamnte Kalorie
g. %	22,2	5,17	40,94	12,02	300,84

4. PION

Zusammensetzungsmittel: Reismehl. Pflaume. Steinpilz. Brustbeere, Kul-
biong (Orangeschalen in Honig eingemacht).
Kastanien. Kiefersame. Zucker.

Herstellung: Die Materialien werden gemischt und auf Dampf gehitzt.

Gehalt	Wasser	Protein	Kohlenhydrat	Fett	Gesamnte Kalorie
g. %	31,3	6,01	52,90	0,61	247,16

5. YULAN

Zusammensetzungsmittel: Kastanien. Zucker. Zimt. Kiefersame.

Herstellung: Gekochte Kastanien werden mit den anderen Materialien
gemischt.

Gehalt	Wasser	Protein	Kohlenhydrat	Fett	Gesamnte Kalorie
g. %	63,7	2,91	17,74	4,76	128,93

6. DÄTSCHOTSCHO

Zusammensetzungsmittel: Brustbeere. Zucker. Kiefersame. Zimt. Sesamöl.
Wasser.

Herstellung: Gekochte Brustbeeren werden mit den anderen Materialien
gemischt.

Gehalt	Wasser	Protein	Kohlenhydrat	Fett	Gesammte Kalorie
g. %	39.1	3.76	29.11	6.30	193.36

7. BAMTSCHO

Zusammensetzungsmittel: Kastanien. Zucker. Kiefersame. Zimt. Wasser.

Herstellung: Gekochte Kastanien werden mit den anderen Materialien gemischt.

Gehalt	Wasser	Protein	Kohlenhydrat	Fett	Gesammte Kalorie
g. %	43.0	5.09	39.33	1.68	197.75

8. BÄKSIOLGI

Zusammensetzungsmittel: Reismehl. Zucker.

Herstellung: Es werden gemischt und auf Dampf gehitzt.

Gehalt	Wasser	Protein	Kohlenhydrat	Fett	Gesammte Kalorie
g. %	31.3	5.95	54.82	0.84	256.97

9. SUTSCHIONGKWA

Zusammensetzungsmittel: Dattelpflaume. Ingwer. Kiefersame. Zucker. Zimt. Wasser.

Herstellung: Ingwer und Zucker werden mit Wasser gekocht dazu Dattelpflaume und die anderen Materialien gefügt. Nach einem Tag soll es gebraucht werden.

Gehalt	Wasser	Protein	Kohlenhydrat	Fett	Gesammte Kalorie
g. %	81.3	0.37	13.46	0.79	64.05

10. ROKDUZIZIM

Zusammensetzungsmittel: Rokdu (grüne Bohne). Schweinefett.

Herstellung: Grüne Bohnen werden in Wasser gequellt und abgeschält dann gemahlt. Den Gekneteten Teig auf eine gehitzten Eisenplatte mit Schweinefett gebackt.

Gehalt	Wasser	Protein	Kohlenhydrat	Fett	Gesammte Kalorie
g. %	28.5	26.67	34.11	1.64	264.45

11. NOTI

Zusammensetzungsmittel : Hirsenmehl. Malz.

Herstellung : Hirsenmehl wird auf Dampf gehitzt dann auf das mehl mit pulverisierten Malz gestreut und geknetet. Nach dem es lässt einen Tag lang bei Zimmertemperature bewahren. Nach der Gärung wird es auf eine Eisenplatte mit Schweinefett gebackt.

Gehalt	Wasser	Protein	Kohlenhydrat	Fett	Gesamnte Kalorie
g. %	15.0	9.59	67.74	3.90	353.32

12. PATSONGPYUN

Zusammensetzungsmittel : Reismehl. Rote Bohne.

Herstellung : Rote Bohnen werden in wasser gekocht und abgeschält, nach dem geknetet, das Bohnenmus wird portionsweise in Reismehlschalen eingehüllt dann auf Dampf gehitzt.

Gehalt	Wasser	Protein	Kohlenhydrat	Fett	Gesamnte Kalorie
g. %	52.0	4.61	35.28	0.91	173.01

ERGEBNISSE

Die genannte koreanische Kuchen-und Keekssorten sind eigenartig und verschieden wie die anderen ausländischen, nämlich findet man, dass eine Sorte herzustellen ziemlich viele Materialien benötigt sind. Man findet mässige chemischen Bestandteilen und Kalorien in jeder Sorte, denn für tages Nährstoff auch geeignet sei.

Bei der freundlichen Lieferung des frisch gemachten Untersuchungsmaterials leistete mir Frau S. Bang die Lehlerin am hiesigen Ewha College sehr wertvolle Hilfe. Hierdurch sage ich meinen aufrichtigen Dank.

LITERATUR

- S. Lee : Berichte über die Ernährung und Stoffwechsel der Gefangenen in Chosen. Bd. 9. 1931.
 S. Lee : Ebenda. Bd. 10. 1932.
 König : Chemie der Menschlichen Nahrungs -und Genussmittel.
 Saiki : The chemical Analysis of Food in Japan.