und der einfachen Sklereidenlage nothwendig; letztere darf nicht mit den Sklereiden der Brassica- (oder einer anderen Cruciferen-)Samenschale verwechselt werden.

Mir ist die Verwendung der Kakaoschalen zur Gewürzfälschung noch niemals vorgekommen; ich glaube auch nicht, dass in Oesterreich diese Fälschung bisher beobachtet worden ist. Soweit ich die Literatur verfolgte, dürfte auch im Deutschen Reich von einer solchen Verwendung — obwohl sie nahe genug läge — nichts verlautbar geworden sein¹⁾.

Safran zur Imitation von Rauchfleisch.

Von Dr. Kellermann in Lindau.

Angeblich geräucherte Schweinsrippchen waren zum Verkaufe gelangt, deren Färbung dem Abnehmer verdächtig vorkam. An der zur Untersuchung überbrachten Probe erschien das Bindegewebe oberflächlich intensiv gelb, während die übrigen Bestandtheile in ihrer Färbung von gewöhnlichem Rauchfleisch sich äusserlich wenig unterschieden. Das Fleisch hatte nicht den Geruch des Rauchfleisches.

Behufs Isolirung des Farbstoffes wurden die Fleischstücke möglichst dünn abgeschält und die abgelösten Theile mit absolutem Alkohol übergossen. Dieser färbte sich innerhalb 24 Stunden intensiv gelb, während ein in der gleichen Weise behandeltes Stück unzweifelhaften Rauchfleisches nur sehr wenig Farbstoff abgab.

Die Lösung wurde zunächst auf Theerfarbstoffe mit negativem Erfolge geprüft. Mit concentrirter Schwefelsäure gab der Verdampfungsrückstand Violettfärbung. Um eine grössere Quantität des Farbstoffs zu erlangen, wurde die Polizei veranlasst, den Lieferanten des Fleisches aufzufordern, den Farbstoff, mit welchem er das Fleisch offenbar gefärbt habe, herauszugeben. Die auf diese Weise erlangte grössere Probe der Lösung erwies sich zweifellos als eine Safranlösung, welche mit dem verwendeten Farbstoff identisch war. Es gelang damit leicht, „Rauchfleisch“ von ähnlichem Aussehen, wie das beanstandete herzustellen.

Paprika als Ersatz für Alkohol.

Von Dr. Kellermann in Lindau.

Vor längerer Zeit wurde mir von einem Likörfabrikanten eine Brantweinprobe überbracht mit der Angabe, dass der von einem Konkurrenten hergestellte Brantwein von vielen Abnehmern vorgezogen werde, weil er „schärfer“ als der

¹⁾ Es scheint, dass die Kakaoschalen jetzt doch wieder häufiger in Verwendung kommen. Wie mir Herr Dr. Bömer mittheilt, hat er im vergangenen Jahre mehrmals die Verfälschung des Leinsamenmehles mit Kakaoschalen beobachtet.

von ihm hergestellte sei und besser wärme, obwohl das Alkoholometer einen geringeren Alkoholgehalt aufweise. Der Branntwein schmeckte allerdings scharf und hinterliess ein anhaltendes Wärmegefühl im Schlunde. Nachdem der Alkohol und der grösste Theil des Wassers destillirt war, rief der Rückstand auf der Schleimhaut der Lippen intensives und anhaltendes Brennen genau wie Paprikaextrakt hervor. Durch Zusatz eines alkoholischen Paprikaextraktes zu gewöhnlichem Branntwein konnte ein Getränk von den gewünschten Eigenschaften erhalten werden.

Eine neue Kaffeeälschung.

Von Dr. G. Wirtz in Mülheim am Rhein.

Es dürfte die Fachgenossen interessiren, über eine neue Fälschung von Rohkaffee, die so plump ausgeführt wird, dass sie selbst für den Laien, der von ihrem Vorkommen weiss, leicht, meist mit dem blossen Auge, erkennbar ist, näheres zu erfahren. Bekanntlich wird jetzt ein grosser Theil des Rohkaffees, vor dem Verkauf an den Grossisten, theils im Produktionslande, theils in Hamburg, Bremen, Antwerpen, Rotterdam etc., gewaschen und vielfach auch gefärbt. In vorliegendem Falle handelt es sich um gewaschenen „Santos-Kaffee“, der angeblich zum Trocknen mit Sägemehl centrifugirt wird.

In Wirklichkeit mag auch diese zur Täuschung geeignete Manipulation zum geringsten Theile das Trocknen der Bohnen zum Zwecke haben, der Hauptzweck liegt jedenfalls darin, den Schnitt der Bohnen mit hellem Sägemehl, welches sich bei dieser Operation in demselben festsetzt, auszufüllen, wodurch der Schnitt ein schön weisses Aussehen erhält. Naturbohnen mit schön weissem Schnitt sind aber werthvoller wie solche ohne denselben, und zwar kostet das Pfund der ersteren etwa 15—25 Pf. mehr als das der letzteren.

Eine Probe eines in dieser Weise präparirten Kaffees wurde mir zur mikroskopischen Prüfung des Schnittes eingesandt und konnte die Annahme der Nachbildung des weissen Schnittes durch Sägemehl nur bestätigt werden.

Die Verfälschung wird der Kolonialwaaren-Zeitung zufolge in grossem Maassstabe sowohl im In- wie im Auslande betrieben. Um bei etwaigen Reklamationen, wenn auch nur in geringem Maasse, geschützt zu sein, wird der gewaschene Kaffee in der Offerte abgekürzt mit „gew. Santos-Kaffee“ offerirt, um aus dieser Abkürzung nachher alle möglichen Ausflüchte machen zu können.

Dieser Umstand, wie auch der erzielte höhere Preis lassen unzweideutig auf eine absichtliche Nachahmung des natürlich vorkommenden Rohkaffees mit schön weissem Schnitt zur Verschaffung eines Vermögensvorthells schliessen.