Alkoholfreie Getränke.

Niederstadt: Die Abstinenz und die alkoholfreien Getränke. (Allgem. Zeitschr. Bierbrauerei und Malzfabr. 1903, **31**, 343—346.) — Nachdem der Verf. den Bestrebungen des Vereins gegen den Mißbrauch geistiger Getränke und einer Einwirkung auf die Erziehung des heranwachsenden Geschlechts durch körperliche Übungen u. s. w. das Wort geredet hat, macht er einige Angaben über verschiedene alkoholfreie Getränke. Verf. gibt die Zusammensetzung der sterilisierten und zum Teil gezuckerten Trauben- bzw. Obstsäfte „Nektar“, „Pomril“ und „Apfelnektar“, welche er mit der widerspruchsvollen Bezeichnung „unvergorene Weine“ belegt. Die Champagnermilch „Adsella“ ist ein aus frischer Kuhmilch hergestelltes keim- und alkoholfreies Getränk von folgender Zusammensetzung: Wasser 89,06 bis 89,20%, Fett 0,24—0,29%, Protein 1,47—2,49%, Milchzucker 5,74—6,16%, Saccharose 1,52—2,30%, Asche 0,76—0,82%, Spezifisches Gewicht 1,0440—1,0449. Von alkoholarmen Bieren führt Verf. an: Bostelmann's Braunbier mit 0,90% Alkohol, Behn's Malzextraktbier mit 1,70% Alkohol, 3,66% Extrakt, als alkoholfreies „Bier“ wird aufgeführt das Bier von Lapp aus Leipzig, ferner zwei „Porter“, dunkel und hell, welche durch Mischen von Malz- und Hopfenextrakt mit kohlen-säurehaltigem Wasser hergestellt sein sollen. Alle genannten Produkte sind nach dem Verf. frei von Konservierungsmitteln.

A. Scholl.

Armin Röhrig, W. Ludwig und H. Haupt: Alkoholfreie Getränke. (Bericht der chemischen Untersuchungsanstalt Leipzig 1904, 75.) — Die Untersuchung einiger alkoholfreien Getränke hatte folgendes Ergebnis:

Bezeichnung	Spezifisches Gewicht bei 15°	In 100 cem				Bemerkungen
		Alkohol	Extrakt	Äpfel-säure	Asche	
		g	g	g	g	
Pomril	1,0303	0,62	7,54	0,51	0,16	Aus Apfelsaft
Cider	1,0364	1,13	9,80	0,19	0,05	Desgl.
Alkoholfr. Bier von Groß-Crostitz	1,0402	0,67	9,72	0,08	0,21	} Aus Bierwürze
Alkoholfreies Malzbräu (Speisehaus „Manna“)	1,0417	1,06	10,52	0,10	0,16	
Frutil	1,0320	1,24	8,30	0,37	0,21	Aus Apfelsaft
Champagner-Weiße	1,0133	1,88	4,63	—	0,02	} Künstlich bereitet
Sektill	1,0240	1,99	7,43	—	0,20	

C. Mai.

Literatur.

Mansfeld, Dr. M., Direktor der Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel des allgem. österreichischen Apothekenvereines, beideter Sachverständiger: Die Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel sowie einiger Gebrauchsgegenstände. Leitfaden für den Unterricht und Hilfsbuch für die Ausübung der Nahrungsmittelkontrolle im Laboratorium. Zweite vollständig umgearbeitete und vermehrte Auflage. Gr. 8°, XV und 243 Seiten. Mit 35 Abbildungen. Leipzig und Wien, Franz Deuticke, 1905. Preis 4 M. — Das Buch stellt die zweite Auflage des 1896 erschienenen Werkes in vollständiger Umarbeitung bei gleicher Anordnung des Stoffes dar. Neu hinzugekommen sind die Kapitel „Fleischwaren“ und „Preßhefe“. Von neuen Methoden haben nur solche Aufnahme gefunden, die sich bei der Erprobung im Laboratorium als wirklich praktisch erwiesen haben. Leider hat aber der Verf. auch aus der ersten Auflage manches mit übernommen, was heute als veraltet oder widerlegt gilt. Andererseits weist das Buch für den praktischen Gebrauch bedauerliche Lücken auf. So hätte