H. Kreis: Puddingpulver Eiermann. (Bericht über die Lebensmittel-Kontrolle im Kanton Basel-Stadt 1914, 21.) — Unter der Bezeichnung „Puddingpulver Eiermann“ und mit der Angabe „cette poudre contenant déjà de l'œuf pulvérisé“ wurde eine Mischung von Maisstärke und einem gelben Farbstoff, die etwa 2% lösliches Eiweiß, aber kein Eigelb enthielt, in den Handel gebracht. Die Angabe, daß das Präparat gepulvertes Ei enthalte, erwies sich demnach als unrichtig. *C. Mai.*

H. Kreis: Eiersparmittel Dottergelb Focca. (Bericht über die Lebensmittel-Kontrolle im Kanton Basel-Stadt 1914, 12.) — Unter der Bezeichnung „Eiersparmittel Dottergelb Focca“ wurde den Teigwarenfabrikanten eine wässrige Lösung eines Teerfarbstoffes angeboten. *C. Mai.*

K. Kornauth: Anwendbarkeit der Methode „Bau“ bei angefaulten Preßhefen. (Arch. Chem. Mikrosk. 1913, 6, 286—287.) — Die Prüfung angefaulten Hefe, wie sie besonders im Sommer oft vorkommt, nach der Methode „Bau“ auf Beimengung von Bierhefe führt infolge der Anwesenheit von Kahl- und Schimmelpilzen zu falschen Ergebnissen. Es ist daher notwendig, alle zur Untersuchung gelangenden Preßhefen, wenn sie auch nur in geringem Maße angefault erscheinen, durch gründliches Waschen und nachfolgendes Pressen zu reinigen. *A. Behre.*

Obst, Beerenfrüchte und Fruchtsäfte.

Czadek: Natürlicher Citronensaft. (Arch. f. Chem. u. Mikr. 1914, 7, 80—81.) — Die häufig ausgesprochene Ansicht, daß natürlicher Citronensaft kein haltbares Produkt sei und daher als Handelsware nicht in Betracht komme, ist unzutreffend. Verf. hatte Gelegenheit, einige Fabrikate dieser Art kennen zu lernen, die frei von unzulässigen Konservierungsmitteln waren und trotzdem eine vollkommen zufriedenstellende Haltbarkeit zeigten, obwohl sie entgegen den Vorschriften des Fabrikanten nicht kühl gelagert, sondern bei Zimmertemperatur 4 Wochen aufbewahrt wurden. Sie blieben, ebenso wie ein zu Vergleichszwecken selbst gepreßter, zwecks Eiweißabscheidung erhitzter und filtrierter Saft, vollkommen unverändert. Die anderen Säfte waren zuckerhaltig, zum Teil klar filtriert, wahrscheinlich nach vorherigem Pasteurisieren, zum Teil enthielten sie Gewebelemente des Fruchtfleisches. Die chemische Untersuchung ergab folgendes:

Bezeichnung	Extrakt	Ges. Säure, als Zitronensäure berechnet	Asche
	%	%	%
Zitronenfruchtsaft	10,22	5,12	0,37
Zitronenfruchtsyrup	25,83	2,68	0,22
Zitronenmost, roh	24,88	5,16	0,22
Zitronenmost	51,00	2,80	0,34
Selbstgepreßter Saft	8,71	7,17	0,37

H. Lacour.

Kappeller und E. Sievers: Pflaumenmus. (Bericht des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes Magdeburg 1914, 17—18.) — Wenn das Pflaumenmus aus durch Milben stark verunreinigten getrockneten Pflaumen ohne genügende vorherige Reinigung hergestellt oder starke Schimmelbildung eingetreten ist, so läßt sich der Nachweis derartiger Verschmutzungen (auch bei Marmeladen) am besten dadurch erbringen, daß 25 g des Muses mit 150 ccm Wasser längere Zeit unter leichtem, zeitweisem Umrühren auf dem Wasserbade erwärmt werden. Milben, andere Schmarotzer und Schimmel-

pilze sowie deren Sporen kommen dabei vielfach an die Oberfläche, sodaß es sogar möglich ist, hinsichtlich der Höhe der Verunreinigung Rückschlüsse zu ziehen. — Die Feststellung, ob ein Pflaumenmus aus frischen Pflaumen oder aus getrockneten und wieder aufgeweichten Früchten hergestellt ist, ließ sich durch chemische Untersuchungen nicht ausführen. Dies dürfte wohl zum Teil darauf zurückzuführen sein, daß die zum Versüßen des Pflaumenmuses verwendeten Sirupe von sehr verschiedener Reinheit und zum Teil äusserst salzreich sind. Trotzdem gelang es mehrfach, die Abstammung der Rohware zu erkennen. So bietet z. B. der verschiedenartige Geschmack beider Mussorten bei einiger Übung bereits Anhaltspunkte. Ferner ist das aus frischen Pflaumen bereitete Mus meist von hellerer Farbe als das aus getrockneten; das Fruchtmus ersterer Sorte erscheint auch beim Anrühren mit Wasser leichter verteilbar und hinterläßt beim Auslaugen eine ziemlich helle Masse. Beim Ansäuern einer Extraktlösung, die aus dem Mus frisch verarbeiteter Pflaumen hergestellt ist, tritt häufig ein Farbumschlag in rötlich braun ein, während dies bei Extraktlösungen, denen getrocknete Früchte zugrunde gelegen hatten, nicht beobachtet wurde. Die bei diesen Untersuchungen ermittelten Werte sind in folgender Tabelle angeführt:

I. Mus aus frischen Pflaumen.

No.	Wasser ‰	Trocken- rückstand ‰	Wasser- lösliches Extrakt ‰	In Wasser Unlös- liches ‰	Gesamt- Zucker ‰	Extrakt minus Zucker ‰	In 100 g wasserl. Extrakt		
							Mineral- stoffe g	Kalk (CaO) mg	Chlor (Cl) mg
1	46,5	53,5	49,0	4,49	36,35	12,65	2,20	97,0	62,0
2	40,0	60,0	56,1	3,91	45,0	11,1	1,66	67,0	27,4
3	46,0	54,0	49,9	4,09	35,20	14,7	—	—	—
4	48,35	51,65	48,3	3,3	36,32	12,0	2,14	77,0	19,3
5	49,6	50,4	47,0	3,4	30,08	16,9	1,83	81,0	30,8
6	57,05	42,95	37,7	5,25	24,44	13,3	3,08	116,0	50,0
7	46,4	53,6	51,0	2,61	41,48	9,5	2,31	98,0	—

II. Mus aus getrockneten Pflaumen.

8	49,3	50,7	45,5	5,20	29,28	16,2	3,97	211,0	136,0
9	45,4	54,6	49,4	5,21	36,09	13,3	2,69	—	—
10	44,9	55,1	47,3	7,82	32,24	15,0	2,81	139,5	31,5
11	45,37	54,6	48,8	5,83	35,12	13,7	2,99	160,0	83,4
12	39,9	60,1	54,5	5,59	33,3	16,2	2,23	135,0	37,7
13	53,5	46,5	40,3	6,23	23,36	11,95	3,69	127,0	265,0
14	45,78	54,22	48,8	5,42	33,36	15,45	4,61	134,0	377,0
15	37,2	62,8	58,9	3,91	47,32	11,6	1,96	88,2	32,9
16	34,54	65,46	61,5	3,96	48,88	12,6	1,77	94,0	23,5

Die Proben 1 und 2 sowie 8—12 waren von Fabrikanten direkt übersandt, die Proben 3—6 und 13—16 stammten aus dem Handel und die Probe 7 war im Haushalt hergestellt.

C. Mai.

Wassergehalt der Nüsse. (Bericht des Untersuchungsamtes Recklinghausen 1913, 11.) — Aus dem Wassergehalt allein läßt sich künstliche Wässerung der Nüsse nicht ableiten. Nüsse, die einen geringeren Wassergehalt haben als frische, können trotzdem gewässert sein. Für die Beurteilung der Wässerung ist das Aus-

sehen der Kerne, das Verhalten der Schalenhälften, die meist lose aneinanderhaften, sowie auch muffiger Geruch und Geschmack maßgebend. In frisch vom Baum genommenen Wallnüssen war der Wassergehalt der ganzen Nüsse 53,15 %, der Kerne 35,08 %, der Schalen 65,53 %. Das Verhältnis von Schalen zu Kernen war 60:40.

C. Mai.

Franz Litterscheid und Ed. Brust: Lahmann's vegetabilische Milch. (Jahresbericht des Untersuchungsamtes Hamm (Westf.) 1913, 9.) — Die Untersuchung von Lahmann's vegetabilischer Milch ergab: Wasser 22 %, Asche 1,39 %, Fett 25,3 %, Protein 9,42 %. Das Fett besaß eine Brechung von 64,1 bei 25 °; Jodzahl 92,1, Verseifungszahl 190,2; es entstammt demnach den Mandeln.

C. Mai.

Wurzelgewächse, Gemüse und sonstige pflanzliche Nahrungsmittel.

B. Tollens: Über den aus Spargeln erhaltenen Mannit. (Journ. Landw. 1911, 59, 429—430.) — Verf. hat 1 kg guten Stangenspargel durch die Fleischhackmaschine zerkleinert und darauf gepreßt. Von den 850 ccm des auch nach dem Filtrieren etwas trüben Saftes wurden 300 ccm sofort auf dem Wasserbade unter Rühren zum Sirup eingedunstet, 200 ccm wurden unter Baumwollverschluß aufgekocht und der Rest von 285 ccm wurde in einer offenen Flasche sich selbst überlassen. Aus der ersten Portion war nichts Krystallinisches zu gewinnen, ebensowenig aus der nach einer Woche verarbeiteten zweiten Portion. Aus der dritten Portion ließen sich nach 1 Woche beim Eindicken zum Sirup etwa 2,75 g Mannit in noch unreinen gelblichen Krystallnadeln gewinnen. Die nach zweimaligem Umkrystallisieren mit Blutkohle erhaltenen reinen Nadeln schmolzen bei 167—168°, waren optisch fast inaktiv und schmeckten schwach süßlich. Verf. kommt zu dem Ergebnis, daß der Mannit nicht ursprünglich in den Spargeln vorhanden gewesen, sondern beim Stehen des Saftes entstanden ist, und zwar beginnt er in mikroskopisch bemerkbarer Menge schon nach 2 Tagen sich zu bilden.

P. W. Neumann.

Guido Vecchi: Eine neue Verfälschung von konzentriertem Tomatensaft. (Staz. sperim. agr. Ital. 1913, 46, 563.) — Es handelt sich um einen Zusatz von Brombeersaft. In einer späteren Mitteilung wird Verf. über den genauen Nachweis berichten.

C. Grimme.

F. Adam: Bemerkungen zu dem Artikel „Gekupferte Konserven“ im Jahrgang V, S. 261 dieser Zeitschrift. (Arch. Chem. u. Mikroskop. 1913, 6, 132—135.) — In seiner Arbeit kommt L. Pollak zu dem Schluß, daß zum Einkochen zugesetzte Kupfersalze fast vollständig von den gekochten Gemüsen aufgenommen werden, daß dies aber nicht gleichmäßig geschieht, sondern daß einzelne Teile der Ware mehr Kupfer aufnehmen als andere. Die Beanstandung wegen zu hohen Kupfergehaltes sei infolgedessen recht schwierig. Verf. weist nach, daß dies ein Irrtum ist und daß die von Pollak und von einem nicht genannten Laboratorium ausgeführten — übrigens nicht übereinstimmenden — Analysen zahlreiche Widersprüche bieten. Eine Aufrechterhaltung der Pollak'schen Folgerungen ist unmöglich.

E. Bames.

C. L. A. Schmidt: Kupfergleichgewicht an sieben Personen zur Bestimmung der Wirkung des Genusses kupferhaltiger Vegetabilien. (Journ. Amer. Chem. Soc. 1914, 36, 132—136.) — Die Versuche wurden an 7 Studenten der Medizin vorgenommen, und zwar wurden in einer Vorperiode von 2 Wochen ungefärbte Erbsen, dann während 9 Wochen gefärbte Erbsen und Bohnen und schließlich wieder 2 Wochen hindurch ungefärbte Gemüse gegeben. Eine Person