probe zu erlangen. Aus diesem Grunde ist es in der Durchführung der Nahrungsmittelkontrolle erforderlich, daß zu Untersuchungszwecken als Probe wenigstens 500 g in Form eines Abschnittes quer durch den Schwartemagen entnommen und vor Beginn der Untersuchung zwecks Erzielung einer einheitlichen Durchmischung mehrmals durch den Fleischwolf getrieben werden. Ferner empfehlen sich, bevor man eine Beanstandung ausspricht, wiederholte Untersuchungen des von demselben Fleischer stammenden Schwartemagens.

Herstellung von Cider und Ciderersatz.

(Nachtrag.)

Von

Dr. Diedrichs.

[Eingegangen am 30. April 1917.]

In meiner früher erschienenen Veröffentlichung¹⁾ über die Herstellung von Cider und Ciderersatz bezeichnete ich die Presse als den zur Saftgewinnung normal angewendeten Apparat und erwähnte, daß in vereinzelten Fällen auch noch der Kollergang angeblich Verwendung finden solle, daß ich jedoch niemals Gelegenheit fand, mich von der Richtigkeit dieser Angabe zu überzeugen. Im März dieses Jahres fand ich nun in Orval die Trümmer und in Suzoy bei Noyon einen sehr gut erhaltenen, gebrauchsfähigen, für die Zwecke der Saftbereitung bestimmten Kollergang vor. Das muldenartig ausgearbeitete Untergestell und der eine vorhandene rotierende Stein waren beide aus Kalkstein hergestellt; ersteres hatte etwa $1\frac{1}{4}$ m, letzterer 1 m Durchmesser. Der Antrieb erfolgte, wie das wohl in allen den kleinen einfach eingerichteten Betrieben der Fall sein dürfte, von oben her. — Jene eingangs erwähnte Angabe konnte also bestätigt werden.

Die seinerzeit über den Cider gemachten Angaben bezogen sich sämtlich vornehmlich auf die Gegend von Noyon, also die Picardie. Ende März nun lernte ich in Lemé, nordöstlich von La Fère, ein aus Cider hergestelltes Erzeugnis kennen, das bei Noyon anscheinend völlig unbekannt war, da seiner seitens der Landeseinwohner niemals mit auch nur einem Worte Erwähnung getan wurde: den Ciderschnaps. Dieses durch Destillation aus Cider gewonnene Getränk war in dem Zustande, wie man es uns zum Kauf und Genuß anbot, wasserklar, zuweilen etwas trüb; der Geruch war schwach aromatisch; der Geschmack brennend scharf. Man scheint diesen Branntwein entweder in unverdünntem Zustande zu genießen, oder aber man streckt ihn mit Cider. Jedenfalls verfuhr man so in einer französischen Wirtschaft.

Der Cider selbst wies in der Gegend von Lemé, wahrscheinlich infolge der sorgfältigeren Herstellung und sachgemäßen Behandlung wie sie ja im Etappengebiet leicht möglich ist, einen ganz anderen Charakter auf, als in der Picardie: bedeutend milder, ohne jeglichen fremdartigen Geruch oder Beigeschmack.

Ich behalte mir vor, später mit einem größeren Analysenmaterial über diesen Gegenstand an die Öffentlichkeit zu treten.

¹⁾ Diese Zeitschrift 1917, 33, 103.