

1907, 28, 896.) — Sauerlich schmeckende, insbesondere Milchsäure enthaltende Biere werden nach vorliegender Erfindung erhalten, indem man der Würze Säure, insbesondere Milchsäure bildende Bakterien beliebiger Art zusetzt, sodann nach Erreichung des gewünschten Säuregehalts die Würze oder Maische sterilisiert und hierauf die so erhaltene oder aus der Maische gezogene Würze in beliebiger Weise vergärt.

Franz Knipping in Berlin: Verfahren zum Pasteurisieren von Bier und anderen gashaltigen Flüssigkeiten. D.R.P. 184155 vom 30. Juni 1905. (Patentbl. 1907, 28, 1636.) — Das Verfahren zum Pasteurisieren von Bier und anderen gashaltigen Flüssigkeiten ist dadurch gekennzeichnet, daß die mit Bier oder dergl. gefüllten Gefäße mit einem Übersteiggefäß versehen und während des Pasteurisierens unverschlossen in einem dichten Behälter unter Gasdruck, insbesondere Kohlensäuredruck gesetzt werden, sodaß innerhalb und außerhalb der Gefäße der gleiche Druck einer und derselben Gasart herrscht und ein Bruch der Gefäße sowie ein Gasverlust in den Getränken vermieden werden.

Wissenschaftliche Station für Brauerei in München: Verfahren zur Herstellung eines haltbaren Trockenfutters aus Hefe. D.R.P. 174864 vom 23. April 1905. (Patentblatt 1907, 28, 2325.) — Das neue Verfahren gründet sich auf die bisher unbekannte Eigenschaft abgepreßter Hefe, nach kurzer, höchstens 15 Minuten dauernder Einwirkung von etwa 1% Kochsalz durch Erhitzen auf etwa 75° C eine gallertartige Masse von großem Bindevermögen zu bilden, welche sich beim Erhitzen auf höhere Temperaturen verdickt, bei der angegebenen Temperatur aber leicht mit anderen Materialien und Abfallstoffen der Brauerei, Brennerei, Stärke- und Zuckerfabrikation u.s.w., z. B. mit ausgebrautem Hopfen, Malzkeimen, Trebern, Rübenschnitzeln und dergl., vermischt werden kann. Dieses Gemisch hat dann die Eigenschaft, sich leicht trocknen zu lassen. Die Ausführung des Verfahrens gestaltet sich folgendermaßen: Abfallhefe wird zur Entfernung des Hopfenharzes gesiebt und von anhaftendem Wasser durch Abpressen befreit. Die abgepreßte Hefe wird mit etwa 1% Kochsalz gemischt und alsbald unter Umrühren etwa 5 Minuten lang auf 75° erhitzt. Bei dieser Temperatur kann die stark klebende Masse mit den oben erwähnten Abfallstoffen gemischt werden. Die Masse wird sodann unter gelindem Druck zu flachen Kuchen geformt und diese an der Luft oder bei einer 40° C nicht wesentlich übersteigenden Temperatur in einem Trockenraum getrocknet.

A. Oelker.

Alkoholfreie Getränke.

A. Beythien: Über alkoholfreie Getränke. (Abhandlungen der naturw. Gesellsch. Isis in Dresden 1906, 70—90.) — Verf. bespricht die volkswirtschaftlichen, gesundheitlichen und ethischen Nachteile des Alkoholgenusses und gibt darauf eine Übersicht über die bisher auf den Markt gebrachten alkoholfreien Getränke, deren Herstellung, Zusammensetzung und Wert als Volksgetränk. Aus den interessanten Ausführungen des Verf.'s sei folgendes hervorgehoben: Die Limonaden sind schon zu lange das Getränk der Frauen und Kinder gewesen, ihr Genuß gilt schwachen Charakteren als unmännlich und daher hat Verf. keine Hoffnung, daß sein Wunsch, die Alkoholgegner möchten sich, um die minderwertigen Kunstprodukte zu vermeiden, ihr Getränk aus echtem Fruchtsaft, Zucker und Wasser frisch bereiten, erfüllt werden wird. Die alkoholfreien Biere haben mit Malz recht wenig zu tun und man kann es den Bierbauern nicht verdenken, wenn sie gegen diese Art von Wettbewerb Widerspruch erheben. Besser steht es mit den alkoholfreien Weinen, die mit Ausnahme des „Nektar Cordial“ als naturreine Traubensäfte anzusprechen sind, denen aber leider der Mangel anhaftet, daß sie zwar süß und sauer schmecken, aber kein eigentliches Aroma besitzen; das herrliche Bukett unserer Weine entwickelt sich eben erst im Verlaufe der Gärung. Lebhaftes Interesse verdienen demgegenüber die aus Apfelsaft hergestellten Getränke. Die vortrefflichen Erzeugnisse von Flach & Cie. (Gravensteiner), Donath (Apfelmost), Poetko (Apfelsaft), Schlich u. Commereil (konz. Apfelsaft) haben am ersten Aussicht, bei den Alkoholgegnern Eingang zu finden, sie leiden aber unter dem Wettbewerbe von Produkten, welche aus amerikanischem Dörrobste durch Auslaugung mit Wasser hergestellt werden und unter den Namen Pomril, Frutil, Apfelblümchen bekannt sind. — Auf Widerspruch in den Reihen der Fachgenossen und Ärzte dürfte die Ansicht des Verf.'s stoßen, daß die Nahrungsmittelkontrolle die — deklarierte — Konservierung des an sich nicht haltbaren echten Citronensaftes mit

Salicylsäure oder Ameisensäure dulden müsse. Ref. scheint es hygienischer, daß an Stelle dieser gesundheitschädlichen Chemikalien der in kleinen Mengen auch nach Ansicht des Verf.'s (S. 72) harmlose, ja sogar nützliche Alkohol zur Haltbarmachung des Citronensaftes benutzt wird, weil man auch den Alkoholteufel nicht durch einen Beelzebub austreiben soll! Auch möchte Ref. bei der Bekämpfung des Alkoholismus den Mineralwässern eine größere Rolle zuschreiben, als der Verf., und den Wunsch wiederholen, den Nußbaum vor einigen Jahren aussprach, daß diese Naturgeschenke, die in fast unerschöpflicher Menge dem Erdboden entströmen und jetzt zum großen Teile nutzlos abfließen, dem Volke mindestens zu demselben Preise zur Verfügung gestellt werden, wie das Bier, dessen Herstellungskosten doch viel größer sind.

H. Große-Bohle.

H. Lührig und A. Sartori: Bilz-Brause „Sinalco.“ (Jahresbericht des Chemischen Untersuchungsamtes Breslau 1906—1907, 38.) — Die Untersuchung dieses Erzeugnisses ergab: Spez. Gewicht bei 15° 1,0305; in 100 cem sind enthalten: Alkohol 0,068, Extrakt 7,91, Invertzucker 7,44, Asche 0,004, Phosphorsäure 0,0015; Gesamtsäure (als Citronensäure) 0,142 g, Stickstoffsubstanz nicht bestimmbar, Teerfarbstoff vorhanden. Salicylsäure, Saponin, künstliche Süßstoffe nicht nachweisbar. Das Getränk besteht daher im wesentlichen aus einer künstlich gelb gefärbten, mit Kohlensäure imprägnierten und mit Fruchtläthern parfümierten Auflösung von Zucker und organischen Säuren, von denen Citronensäure nachgewiesen wurde.

C. Mai.

O. Mezger: Über alkoholfreie Getränke. (Zeitschr. angew. Chem. 1907, 20, 2116—2121.) — Vergl. Z. 1908, 15, 14.

Gesetze, Gesetz-Entwürfe, Verordnungen u. s. w., Gerichts-Entscheidungen.

Fleisch und Fleischwaren.

Deutsches Reich. Bekanntmachung des Reichskanzlers, betreffend Änderung der Ausführungsbestimmungen D nebst Anlagen a, b, c und d zum Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetz vom 22. Februar 1908. (Zentralblatt für das Deutsche Reich 1908, 36, (No. 10), 59—103). — Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom 30. Januar 1908 den nachstehenden abgeänderten¹⁾ Ausführungsbestimmungen D nebst Anlagen a, b, c und d zu dem Gesetze, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, vom 3. Juni 1900 (Beilage zu No. 22 des Zentralblatts für das Deutsche Reich 1902)²⁾ mit der Maßgabe seine Zustimmung erteilt, daß die abgeänderten Bestimmungen mit dem 1. April 1908 in Kraft treten.

D. Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des in das Zollinland eingehenden Fleisches.

Allgemeine Bestimmungen.

§ 1. (1) Fleisch sind alle Teile von warmblütigen Tieren, frisch oder zubereitet, sofern sie sich zum Genusse für Menschen eignen. Als Teile gelten auch die aus warmblütigen Tieren hergestellten Fette und Würste. Als Fleisch sind daher insbesondere anzusehen:

Muskelfleisch (mit oder ohne Knochen, Fettgewebe, Bindegewebe und Lymphdrüsen), Zunge, Herz, Lunge, Leber, Milz, Nieren, Gehirn, Brustdrüse (Bröschen, Bries, Brieschen, Kalbsmilch, Thymus), Schlund, Magen, Dünn- und Dickdarm, Gekröse, Blase, Milchdrüse (Euter), vom Schweine die ganze Haut (Schwarte), vom Rindvieh die Haut am Kopfe, einschließlich

¹⁾ Die Änderungen sind durch Kursivdruck ersichtlich gemacht.

²⁾ Diese Zeitschrift 1902, 5, 873.