

Erklärung der Tafel.

- Fig. 1—5. *Prunus Amygdalus* Stokes. Mandel. Samen in verschiedenen Grössen und Ansichten. Natürl. Grösse.
- Fig. 6. Querschnitt durch die Samenschale der Mandel. Vergrössert. a) Epidermis. b) Parenchym. c) Inneres Epithel. d) Kollabirtes Nucellargewebe. e) Kleberzellen. f) Kollabirtes Endospermgewebe. g) Gefässbündel.
- Fig. 7. Flächenansicht der Samenschale der Mandel. Vergrössert. a) Epidermiszellen.
- Fig. 8—11. *Prunus Persica* Stokes. Pfirsich. Samen in verschiedenen Formen und Ansichten. Natürl. Grösse.
- Fig. 12. Querschnitt durch die Samenschale des Pfirsichkernes. Vergrössert. a, b, c u. s. w. wie in Fig. 6.
- Fig. 13. Flächenansicht der Samenschale des Pfirsichkernes. Vergrössert. a) Epidermiszellen.
- Fig. 14—18. *Prunus insiticia* L. Pflaume. Samen in verschiedenen Formen und Ansichten. Natürl. Grösse.
- Fig. 19. Querschnitt durch die Samenschale des Pflaumenkernes. Vergrössert. a, b, c u. s. w. wie in Fig. 6.
- Fig. 20. Flächenansicht der Samenschale des Pflaumenkernes. Vergrössert. a) Epidermiszellen.
- Fig. 21—24. *Prunus Armeniaca* L. Aprikose. Samen in verschiedenen Formen und Ansichten. Natürl. Grösse.
- Fig. 25. Querschnitt durch die Samenschale des Aprikosenkernes. Vergrössert. a, b, c u. s. w. wie in Fig. 6.
- Fig. 26. Flächenansicht der Samenschale des Aprikosenkernes. Vergrössert. a) Epidermiszellen.

Kürzere Mittheilungen aus der Praxis.

Ueber Eiercognac.

Von

A. Kickton.

In neuerer Zeit sind im Handel mehrfach Eiercognacs beobachtet worden, welche bei annähernd normalem Gehalt an Stickstoff-Substanz, Asche und Phosphorsäure sehr stark herabgesetzten Fettgehalt aufwiesen. Zur Erzielung der gelben Farbe waren diese Präparate künstlich gefärbt, was sich nach der auffallend schön gelben Farbe, wie sie nur mit Eigelb hergestellte Eiercognacs nicht zu zeigen pflegen, schon nach dem Aussehen vermuthen liess. Die künstliche Färbung lässt sich leicht feststellen durch Ausschütteln einer kleinen Menge des Eiercognacs mit Aether im Reagensglase. Nach dem Absetzen ist bei nicht künstlich gefärbtem Eiercognac der gelbe Farbstoff des Eigelbs, das Lutein, in die überstehende Aetherschicht übergegangen, die jetzt gelb erscheint, während das in der unteren wässerigen Schicht enthaltene Eiweiss entfärbt ist. Liegt künstliche Färbung vor, so bleibt auch nach dem Ausschütteln mit Aether die untere Schicht mit dem Eiweiss stark gelb gefärbt.

Bei unverfälschtem Eiercognac wird der Gehalt an Stickstoff-Substanz zu

rund 3,5—4,0 % gefunden, der Fettgehalt zu 6,0—7,5 %, der Aschengehalt zu 0,5 bis 0,8 % und der Gehalt an Phosphorsäure (P_2O_5) zu 0,25—0,30 %. Bei den in Frage stehenden verfälschten Eiercognacs betrug der Gehalt an Stickstoff-Substanz 3,3—3,6 %, der Fettgehalt 0,2—0,8 %, der Aschengehalt 0,7—0,8 %, der Gehalt an Phosphorsäure (P_2O_5) 0,23—0,28 %. Es muss also bei diesen Proben als Surrogat für Eigelb eine an Eiweissstoffen reiche, aber fettarme Substanz verwendet worden sein, welche auch einen verhältnissmässig hohen Gehalt an Phosphorsäure hat. Hühnereiweiss kann nicht in Frage kommen, wenigstens nicht allein, weil durch dieses der Gehalt an Phosphorsäure ganz bedeutend herabgesetzt sein würde, was bei den betr. Proben nicht wesentlich der Fall war. Dagegen berechtigen die gefundenen Zahlen wohl zu dem Schluss, dass kondensirte Magermilch verwendet worden ist, welche nach den von mir angestellten Versuchen in einer Mischung mit Cognac und Zucker in dem Verhältniss, dass der oben angegebene Gehalt an Eiweissstoffen herauskommt, eine ebensolche Emulsion ergibt, wie sie Eiercognac zeigt.

Chokoladenmehle.

(Berichtigung.)

Von

A. Beythien.

Zu Anfang vorigen Jahres habe ich in Gemeinschaft mit Dr. Hempel eine einfache Gleichung mitgetheilt¹⁾, durch welche bei Gemischen von Kakao und Getreidemehl aus dem Fettgehalt und der Jodzahl des Fettes beide Komponenten annähernd berechnet werden können. Die damals näher beschriebenen Versuche hatten ergeben, dass die im hiesigen Verkehr befindlichen Chokoladenmehle nichts als künstlich braun gefärbte Gemische von viel Mehl und Zucker mit sehr geringen, etwa 9 bis 18 % betragenden Kakaomengen darstellten und somit als „verfälscht“ beanstandet werden mussten. Eine auf Grund des diesseitigen Gutachtens gegen mehrere Verkäufer derartiger Erzeugnisse eingeleitete Untersuchung wurde von der Kgl. Staatsanwaltschaft nach Befragung eines praktischen Sachverständigen wieder eingestellt, weil dieser, selbst Mitglied des Verbandes Deutscher Chokoladefabrikanten, angab, dass Mischungen der geschilderten Zusammensetzung durchaus sachgemäss als „Chokoladenmehl“ bezeichnet würden und sich überdies ausdrücklich darauf berief, dass auch der Verband diese Auffassung theile.

Da kein Anlass vorlag, den Angaben dieses Gutachters zu misstrauen, wurde dem Erstaunen über diese mit den Grundsätzen des Verbandes völlig unvereinbare Stellungnahme in dem Jahresberichte des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden für 1900 mit folgenden Worten Ausdruck verliehen:

„Bei diesen bekannten strengen Grundsätzen, welche die behördliche

¹⁾ Diese Zeitschrift 1901, 4, 23.