

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.

Kontrolle bislang wesentlich unterstützt hatten, musste die ausserordentlich weiterherzige Stellung grosses Befremden erregen, welche besagter Verband einigen im hiesigen Verkehr anzutreffenden Produkten gegenüber einnahm etc.“

Inzwischen ist mir nun von dem Verbands Deutscher Chokoladenfabrikanten die Mittheilung geworden, dass die Aussagen seines von der Kgl. Staatsanwaltschaft befragten Mitgliedes irrthümlich waren, und in der That geht aus mehreren übersandten Drucksachen klar hervor, dass von Seiten des Verbandes für Gemische der erwähnten Zusammensetzung schon seit Jahren nur die Bezeichnung „Chokoladesurrogat“ oder „Chokoladesuppenpulver“ als zulässig erachtet wird, ja, dass auf dem im Jahre 1896 abgehaltenen 21. Verbandstage sogar beschlossen worden ist, das Wort „Chokolade“ für Waaren, die Abfälle enthalten, durchaus zu verwerfen, und das in Rede stehende Surrogat nicht mehr als „Chokoladesuppenpulver“, sondern nur noch als „Suppenpulver“ zu führen.

Ich verfehle nicht, den ohne diesseitiges Verschulden in den Jahresbericht gelangten Irrthum richtig zu stellen und gleichzeitig der Befriedigung darüber Ausdruck zu verleihen, dass auch in diesem Punkte zwischen den diesseitigen Ansichten und denjenigen des Verbandes Deutscher Chokoladefabrikanten, dessen Bestrebungen für die ganze Nahrungsmittelindustrie vorbildlich genannt werden können und hier jederzeit gewürdigt worden sind, völlige Uebereinstimmung besteht.

Dresden, im April 1902.

Referate.

Allgemeine Bestandtheile der Nahrungs- und Genussmittel.

A. Kossel: Ueber den gegenwärtigen Stand der Eiweisschemie. — Ber. Deutsch. Chem. Ges. 1901, **34**, 3214—3245.

Einleitend bespricht der Verf. die hohe Bedeutung der Eiweisskörper, welche gegenüber den andern in der lebenden Substanz vorhandenen Stoffen so sehr in den Vordergrund treten, dass einige Forscher in ihnen die einzige Grundlage der Lebenserscheinungen erblicken. Die physiologische Bedeutung der Eiweisskörper hat zahlreiche Forscher zu Versuchen angeregt, ihre Konstitution aufzuklären. Unter der Voraussetzung, dass die Spaltungsrichtungen der organischen Substanzen durch die chemische Konstitution vorgeschrieben sind, werden die Eiweisskörper sich in den lebenden Organen ebenso zersetzen wie bei den chemischen Versuchen. Man hat versucht, das Eiweissmolekül zur Erforschung seiner Konstitution durch hydrolytische Zersetzung und mit Hilfe oxydirender Agentien abzubauen. Der Verf. legt seinen Betrachtungen eine Uebersicht der hierbei entstehenden Zersetzungsprodukte zu Grunde.

Bei der Einwirkung chemischer Agentien auf die Eiweisskörper erhält man zunächst grössere Atomgruppen, Albumosen und Peptone, und bei weiterer Spaltung unter Sprengung des ganzen Eiweissmoleküls die kleineren Bruchstücke, welchen unzweifelhaft eine nahe und wesentliche Beziehung zum Aufbau des Eiweissmoleküls zukommt. Bei gelinder Einwirkung des Spaltungsmittels werden gewisse Eiweisskörper, besonders die meisten in den Organismen thätigen Atomkomplexe, in zwei Theile zerlegt, deren einer wiederum ein vollständiger Eiweisskörper ist, während der