

Teerfarbstoffes zu vermindern und der verdünnten Couleur eine Färbung zu verleihen, die der von Rotwein nahezu gleichkommt.

Beachtenswert ist, daß der Preis für 1 kg der Couleur, die nur 44 0/0 Trockensubstanz enthielt, darunter 10 0/0 Zucker, aus dem wenig Wert besitzenden Karamel stammend, 4 Mark betrug.

## Kürzere Mitteilungen aus der Praxis.

### Über mehlhaltiges Corned Beef.

Von

Hermann Matthes.

Mitteilung aus dem Institut für Pharmazie und Nahrungsmittelchemie  
der Universität Jena.

Die Verfälschung der Nahrungs- und Genußmittel sucht sich immer neuer Gebiete zu bemächtigen. Deshalb dürfte es von großem Werte sein, wenn die Beobachtungen, welche in den Nahrungsmittel-Untersuchungsanstalten gemacht werden, möglichst bald weiteren Kreisen bekannt gegeben werden. So kann vermieden werden, daß sich die Mißbräuche allmählich einbürgern und schließlich als „Handelsbräuche“ oder, um sich der jetzt üblichen Bezeichnung zu bedienen, als „Veredlungsverfahren“ beibehalten werden müssen. Wird derartigen neuen „Erfindungen“ gleich von Anfang an gegenüber getreten, so ist eine Beseitigung noch am leichtesten möglich. Wir wendeten unsere Aufmerksamkeit in letzter Zeit den in Deutschland hergestellten Corned Beefs zu. Es handelte sich vor allen Dingen darum, etwa verwendete verbotene Konservierungssalze zu ermitteln. Jedoch konnte in keinem Fall die Verwendung von Konservierungssalzen nachgewiesen werden. Dagegen wurde in einem Corned Beef, „Extra prima Qualität, Feinste schnittfeste Ware“, Mehl gefunden, und zwar 1,5 0/0. Der Zweck des Mehlsatzes ist leicht ersichtlich. Die einzelnen Fleischstücke des Corned Beefs sollen zusammengekleistert werden. Die feinste Aufschnittware oder „Feinste schnittfeste Ware“ soll den Anschein erwecken, als wenn sie aus gutem Fleisch, welches allein genügende Bindekraft besitzt, bereitet wäre, während tatsächlich minderwertiges Fleisch von alten Tieren verwendet sein kann, und nach dem Geschmack zu urteilen, auch verwendet worden war. Man darf gespannt sein, ob auch in diesem Fall der Fabrikant nur das Präparat „veredeln“ wollte. Eine strenge Kontrolle der Corned Beef-Waren erscheint nach dieser Feststellung angezeigt. Darauf, daß der Mehlsatz bei einer Fleischdauerware durchaus zu verwerfen ist, da die Haltbarkeit der Ware sehr herabgemindert wird, sei nur hingewiesen.

Das Corned Beef, feinste Aufschnittware, wurde auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 beanstandet.

### Berichtigung.

Herr Dr. Otto Streicher-Halle a. S. macht darauf aufmerksam, daß in den „Vereinbarungen“ Heft I, S. 33 die Fußnote 11 dahin zu berichtigen ist, daß

nicht 10 Teile Glykogen 11 Teilen Traubenzucker, sondern 9 Teile Glykogen 10 Teilen Traubenzucker entsprechen.

In derselben Weise ist auch die Fußnote im Absatze c des Abschnittes I No. 2 der Anlage d der Ausführungsbestimmungen D (Beilage zu No. 22 S. 115 des Centralblattes für das Deutsche Reich) vom 30. Mai 1902 zum Gesetze, betr. die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900 zu berichtigen.

## Referate.

### Butter, Speisefette und Öle.

**D. Knüttel:** Untersuchung der Einflüsse, welche für die Zusammensetzung der Butter in Limburg maßgebend sind. (Lith. Emmanuel Smeets, Weert 1904. 11 Seiten u. 12 Tabellen.) — In gewissen Gegenden Hollands ist im Herbst ein Fallen der Reichert-Meißl'schen Zahlen in der Butter wahrzunehmen; mehrere Untersuchungen (van Rijn, Sjollema, Swaving, van der Zande) haben nachgewiesen, daß durch die Art der Fütterung (Rübenblätter, Mohrrüben, Pastinaken) sowie durch sorgfältige Behandlung des Viehes sich eine Erhöhung jener Zahlen erreichen läßt. Die Limburger Butter hingegen zeigt in den Monaten September, Oktober und November keine merkliche Abnahme bei diesen Zahlen. van Rijn stellt auf Grund von Untersuchungen, die 1901—02 bei der Versuchsstation zu Maastricht vorgenommen wurden, die Schlußsätze auf, daß der charakteristische Unterschied in der Fütterung der Kühe in den nördlichen und den südlichen Provinzen Hollands in der Zufügung eines stärkemehlreichen Futters besteht und daß der höhere Gehalt der Butter an flüchtigen Fettsäuren in Limburg und Nordbrabant durch die Beifügung der einen oder anderen Mehlsorte zu erklären ist. Um weitere Untersuchungen vorzunehmen, veranlaßte Verf. den Südniederländischen Molkereiverband, 8 Molkereien in den verschiedenen Gegenden seines Bezirks anzuweisen, dem Verf. die erforderlichen Angaben über Fütterung, Weidegang, Aufstallung, Bodenbeschaffenheit mitzuteilen und ihm regelmäßig alle 14 Tage Auskunft über die Verhältnisse der Kühe zukommen zu lassen. Von der in den 14 Tagen gewonnenen Butter wurde anfangs zweimal, später einmal in der Woche eine Probe an die Versuchsstation zu Maastricht gesandt und hier auf die Refraktometerzahl und die Reichert-Meißl'sche Zahl untersucht. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden in mehreren Tabellen mitgeteilt und im einzelnen erörtert. — Es zeigt sich, daß hohe Refraktometerzahlen und niedrige Reichert-Meißl'sche Zahlen fast gar nicht vorkommen. In einer besondern Tabelle sind die äußersten Grenzen dieser Zahlen an je einem und demselben Tage in bezug auf sämtliche Molkereien durch vertikale Linien verbunden. Man ersieht hieraus, daß unter den 40 Analysen, welche vorgenommen sind, die Refraktometerzahl 15-mal über 44,5 und nur 1-mal hoch, nämlich bei 47,7, liegt; in den meisten Fällen liegt sie zwischen 42 und 45. Die Reichert-Meißl'sche Zahl schwankt zwischen 25,1 bis 32,5; sie liegt in 24 Fällen über 27, nur 6-mal geht sie bis unter 26. — Da wegen der Verschiedenheit der Kalbungszeiten stets frischmelke Kühe während der Untersuchung hinzukamen, so war ein bestimmter Einfluß der Laktationsperiode nicht bemerkbar. — Es war nur wenig Unterschied wahrzunehmen zwischen dem Vieh der sog. inländischen, d. h. Limburger Rasse, und der gekreuzten Rasse (mit Vieh holländischen Ursprungs). Die an eine Molkerei gelieferte Milch, welche ausschließlich von Vieh holländischer Rasse stammte, zeigte wenig abweichende Zahlen, sodaß sich keinerlei Einfluß der Rasse ableiten läßt. — Sowohl von den kleinen Bauern als von den größeren Grundbesitzern wurde das Vieh sorgfältig behandelt; der Gesundheits-