

Eier.

W. Ludwig: Ei-Ersatz. (Bericht des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes Erfurt 1919, 19—20.)

Bezeichnung	Stickstoff- substanz %	Natrium- bicarbonat	Calcium- carbonat	Schwefels. Alkalien	Phosphors. Kalk	Chlor- ammonium	Alaun	Chlor- natrium	Farbe	Sonstiger Zusatz	Preis für 1 kg Mk.
Lena, Ei-Sparpulver	16,60	0	Magn. carb.	+	+	0	0	0	+	Leguminosen- mehl	10,—
Georg Zobel, Berlin, Ei-Ersatz	2,10	+	+	0	0	0	+	0	+	—	6,06
Haid's Ei-Spar- pulver	21,46	+	0	0	+	+	0	0	+	Milchz., Wein- stein, Hefe . .	21,43
Kosmata, Ei-Spar- pulver	1,48	+	Magn. carb.	0	0	0	0	+	+	—	22,98
Godlob, Ei-Spar- pulver	59,35	0	0	0	0	0	0	0	+	Trockenmilch .	59,11
Germania, Ei-Ersatz Ei-Sparpulver „Vom Fels zum Meer“ .	33,48	+	+	+	+	0	0	+	+	Aroma	30,—
Ferment-Werk, Bad Pyrmont, Ei-Ersatz	0,87	+	0	+	+	0	0	0	+	Kartoffelstärke	12,—
Fuchsola, Ei-Ersatz- pulver	13,91	0	0	0	0	0	0	0	+	Kartoffel- und Getreidestärke	10,52
Thornol, Ersatz Ei- Sparpulver	37,80	+	0	+	+	0	0	0	+	Trockenmilch	25,—
Pfannkuchen-Back- pulver Marke Brill- lant, Ersatz für Eier	12,78	+	0	+	+	0	0	+	+	Trockenmilch, verquoll. Kar- toffelstärke .	23,08
Barenberger Eier- kuchen-Pulver (Ei- Ersatz)	5,77	+	+	0	+	0	+	0	0	Gerste u. etwas gefärbtes Holz- mehl	8,33
Haberland's Ei-Er- satz	15,50	+	0	+	+	0	0	0	+	Trockenmilch .	10,—
Orek, Ei-Sparpulver	9,66	0	0	0	0	0	0	0	+	Roggenmehl . .	28,37
Hch. Schultz, Pfung- stadt, Ei-Hilfe . .	56,53	+	0	+	+	0	0	+	+	Gelatine, Trok- kenmilch . . .	30,44
Nährm.-Industrie, Leipzig, Ei-Spar- pulver	30,60	+	0	0	+	0	0	+	+	Gelatine . . .	34,60
A. Sauter's bester Ei-Ersatz	9,85	0	0	+	+	0	0	+	+	Bohnen-, Kar- toffelwalz- und Pilzmehl . . .	14,45
M. Peukert's Ei-Spar- pulver	0	+	+	0	0	0	+	0	+	—	7,50
Friedrich's Ei-Ersatz mit Triebkraft . .	31,68	+	+	+	+	0	0	0	+	Kartoffel- und Weizenmehl .	20,80
	0	+	+	+	0	0	0	0	+	—	7,50

C. Mai.

O. Keller: Sinaqua. (Bericht des Staatl. Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes Jena 1919, 10.) — Sinaqua, eine gelbe, krümelige Masse, bestand aus getrockneter, mit Benzoesäure haltbar gemachter Eisubstanz; sie enthielt: Wasser 9,46, Asche 3,33, Ätherextrakt 33,78, Lecithinphosphorsäure 1,19, Stickstoffsubstanz 59,12%. Lichtbrechung des Fettes 1,4692 bei 25°.

C. Mai.

H. Kreis: Eggite. (Bericht über die Lebensmittel-Kontrolle im Kanton Basel-Stadt 1919, 14.) — Unter der Bezeichnung Trockenei „Eggite“ sollte ein Präparat

in den Handel gebracht werden, das aus einer Mischung von Maisdextrin, Casein-Natrium, sowie einem gelben und einem roten Teerfarbstoff bestand. *C. Mai.*

Leo Mayer: Über das Eieröl. (Mitteil. a. d. Gebiete der Lebensmittel-untersuchung und Hygiene, veröffentlicht vom Schweizer. Gesundheitsamt 1918, 9, 135—136.) — Verf. untersuchte das Eieröl, d. h. das durch Extraktion des Eigelbs des Hühnereies erhaltene Fett, mit nachstehendem Ergebnis:

Eigelb	Extraktionsmittel	Refraktion nach Zeiß		Jodzahl	Lecithin-Phosphor-säure
		bei 25°	bei 40°		
1. Frisch im Verkehr . . .	Petroläther Chloroform	67,5 69,5	60,0 63,5	74,5 76,7	1,27 %
2. Frisch gekocht	Petroläther Chloroform	66,5 65,5	58,0 58,5	72,0 72,3	—
3. Frisch, im Vakuum ge-trocknet	Petroläther Chloroform	66,0 65,5	59,0 60,0	76,2 76,1	—
4. Alt, etwa 2 Jahre . . .	Petroläther Chloroform	62,5 —	50,5 50,0	72,9 73,5	0,83 %
5. Alt, mehrere Jahre . . .	Petroläther Chloroform	70,0 71,9	61,4 64,3	77,2 79,1	—
6. Alt, mit NaCl konserviert	Chloroform	68,5	60,0	76,6	—

Da angeblich Petroläther nur das reine Öl löst, dagegen Chloroform gleichzeitig auch das Cholesterin und einen Teil des Lecithins, wurden vergleichsweise beide Extraktionsmittel benutzt. Von der unteren Grenze für die Jodzahl, die nach Literaturangaben bei 64 liegen soll, weichen die Resultate wesentlich ab. Die Verminderung des Gehalts an Lecithinphosphorsäure infolge längerer Lagerung kommt in den beiden ermittelten Zahlen zum Ausdruck.

E. Dinslage.

Patente.

Herman Joseph Nicolaas Hubert Kessener im Haag und **Nicolaas Louis Söhngen** in Groningen: Verfahren zur Konservierung von Eiern. D.R.P. 312505 vom 17. März 1915 (Patentbl. 1919, 40, 491). — Die Eier werden mit einer in bekannter Weise hergestellten Lösung von Acetylcellulose in Essigäther überzogen. Gegenüber in Kalkwasser, Wasserglas o. dergl. aufbewahrten Eiern haben die nach dem vorliegenden Verfahren konservierten Eier den Vorzug, daß die Schale nicht zerbrechlich wird, weshalb sie ganz wie frische Eier gekocht und genossen werden können. Nach dem Trocknen des Überzuges werden die Eier in üblicher Weise in geeigneten Räumen, Kisten usw. aufbewahrt.

M. Schütz.

Mehle und Backwaren.

R. O. Neumann: Über Vollkornbrote und das neue Groß'sche Verfahren zur Herstellung von Vollkornbrot. Nach Stoffwechselversuchen am Menschen: (Vierteljahrsschr. gerichtl. Medizin u. öff. Sanitätswesen 1917, 53, 91—151.) — Verf. bringt im 1. Teil der Abhandlung eine Zusammenstellung der bisherigen Erfahrungen über Vollkornbrote. Nachdem durch Ausnutzungsversuche festgestellt worden war (Rubner, G. Meyer), daß „weißes“ Brot am besten ausgenutzt wird, gab man dem Weißbrot den Vorzug vor dem „Schwarzbrot“. In neuerer Zeit wurde der Genuß des Vollkornbrotes befürwortet. Abgesehen von dem Geschmack wurde dem Vollkornbrot wegen seines „Nährsalzgehaltes“, wegen der Beanspruchung der Kaumuskulatur, der günstigen Wirkung auf den Zustand der Zähne und auf Darmtätigkeit und Stoffwechsel, wegen des Gehaltes an „Vitaminen“ ein höherer Wert