

Coleman's Liebig's Extract of Meat and Malt Wine.

Von
Heinrich Trillich.

Unter diesem Titel kommt aus England ein Fabrikat in den Handel, welches aus Portwein, Liebig's Fleischextract und Malz-extract dargestellt sein soll und von Coleman & Co., St. George's, Norwich vertrieben wird.

„Coleman's Liebig's Extract of Meat and Malt Wine“ gelangt in dickwandigen Flaschen von 375 cc Inhalt zum Verkauf, der Preis einer Flasche ist 2 S. 9 d. = 2 M. 58 Pf.

Die Flasche trägt die Aufschrift „Coleman's“ um den Hals, dann in Golddruck auf weissem Grunde: „Liebig's Extract of Meat and Malt Wine“, wobei das Wort „Liebig“ durch besondere Grösse sofort in die Augen fällt, endlich eine dritte Aufschrift mit folgender Aufschrift in englischer Sprache:

„Coleman's Liebig's Extract of Meat and Malt Wine, aus Portwein, Liebig's Fleischextract und Malzextract dargestellt. Ist sowohl den Gesunden, wie auch den Kranken dienlich. Nach dem Gebrauch stellt sich der Nutzen sofort ein — die Constitution wird gestärkt und üble Nachwirkungen treten nicht auf.“

Die Ärzte empfehlen ihn sehr warm: er ist nahrhaft, appetiterregend, fleischbildend und die Gesundheit wiederherstellend.

Die Flasche darf nicht geschüttelt werden, da auf Flaschen gezogener Portwein zuweilen einen geringen Absatz bildet.

Ein kleines Weinglas voll darf täglich dreimal genommen werden. Ist an einem kühlen Orte aufzubewahren.“

Ausserdem liegen noch verschiedene Zettel bei, unter denen besonders der Inhalt des einen ein eigenthümliches Streiflicht auf das Fabrikat wirft:

„Soeben empfingen wir einen Brief vom Steueramt für inländische Zölle, worin uns mitgetheilt wird, dass unser Liebig's Fleischextract und Malzwein der auf medicinische Zubereitungen gelegten Taxe nicht unterliegt, weshalb wir künftig den Taxstempel weglassen und in Zukunft statt dessen unsere Handschrift und Firma in Facsimile anbringen. Coleman u. C.“

P. S. In der Qualität des Weines ist nichts geändert worden.“

Die Flaschen enthielten einen dunkelrothen, völlig klaren, sehr süß schmeckenden Wein ohne jeden Bei- oder Nachgeschmack. Die Analyse des Weins ergab folgendes Resultat:

Spec. Gew. bei 15°	1,0278
Polarisation vor dem Vergären	
	(220 mm Wildt) — 2,90°
Polarisation nach dem Vergären	
	(220 mm Wildt) ± 0°
In 100 cc waren enthalten	
Extract	13,39 g
Weingeist	15,55 = 19,59 Vol.-Proc.
Invertzucker	9,504
Rohrzucker	keiner
Freie Säure	0,367 (als Weinsäure)
Stickstoff	0,0719
Stickstoffsubstanzen	0,449 (N × 6,25)
Mineralstoffe gesammt	0,333
Phosphorsäure	0,072
Schwefelsäure	0,026
Chlor	0,019

Ausserdem enthielt der Wein reichliche Mengen von Salicylsäure, welche in keinem englischen „Gesundheitsfabrikat“ mehr zu fehlen scheint.

Nach dieser Zusammensetzung entspricht Coleman's Fabrikat, von der etwas hohen Ziffer für Phosphorsäure abgesehen, reinem Portwein und für die beiden anderen Bestandtheile, Liebig's Fleischextract und Malzextract, bleibt nichts übrig.

Insbesondere Malzextract kann der Wein gar nicht enthalten. Im Malzextract findet sich immer Dextrin und zwar etwa 15 Proc. seiner Trockensubstanz; der Dextrin gehalt müsste sich durch eine Rechtsdrehung im völlig vergohrenen Wein anzeigen, — gefunden wurde ± 0°.

Um festzustellen, ob Fleischextract vorhanden ist, kann man die Zahlen für Stickstoff und für Phosphorsäure in Betracht ziehen.

Der Stickstoffgehalt des Weines beträgt 0,537 Proc. des Extracts. Der Stickstoffgehalt des Portweins beträgt nach Laube und Aldendorff (Önol. Jahresber. 1880 S. 128) 0,552 Proc. des Extracts. Wie ersichtlich, enthält Coleman's Product nicht mehr Stickstoff als gewöhnlicher Portwein.

Es bleibt sonach nur die hohe, wenn auch nicht auffällige Zahl für Phosphorsäure, die möglicherweise auf einen sehr geringen Zusatz von Fleischextract zurückzuführen wäre.

Derselbe könnte, wie nachstehende Berechnung ergibt, höchstens 5 g im Liter betragen.

Nach König enthält Liebig's Fleischextract im Mittel:

17,42 Proc.	Mineralstoffe
5,33 -	Phosphorsäure
7,36 -	Stickstoff.

Bei einer Zumengung von 5 g im Liter wäre die Vertheilung dann folgende:

0,333 g Gesammtasche	= 0,087 g Asche aus Fleischextract
	0,246 g - - Wein
0,072 Gesammt-Phosphorsäure	
	= 0,0266 P ₂ O ₅ aus dem Fleischextract
	0,0454 - - Wein.

Die für den Wein bleibenden Mengen von Asche und Phosphorsäure würden sonst ganz normale Verhältnisse zeigen.

Da aber gleichzeitig mit dem Fleisch-extract 0,0368 g Stickstoff zugesetzt worden wären, so blieben für den Portwein nur 0,035 g Stickstoff = 0,272 Proc. des Extracts.

Diese Zahl ist so niedrig, dass die Annahme, der Wein enthielte 5 g Fleisch-extract im Liter, nicht aufrechterhalten werden kann.

Es stellt sonach „Coleman's Liebig's Extract of Meat and Malt Wine“ nichts als einen stark salicylirten Portwein dar, der von Fleisch- und Malzextract nicht die gerингste Spur enthält.

Anschliessend möchte ich Veranlassung nehmen, auf den Missbrauch hinzuweisen, der mit dem Namen Liebig's namentlich in England getrieben wird.

So empfiehlt z. B. die Firma Liebig's Wine Co., Liverpool, Highfield Street 66 und 68 ihre Specialitäten in Gesundheitsartikeln: Liebig's Beef Wine — Liebig's Canadian Extract of Beef — Liebig's South American Extract of Beef — Liebig's Perfect Health Sweet (boiled) (Gesundheitsconfect) — Liebig's Perfect Health Lozenges (Gesundheitsbiscuits) — Liebig's Extract of Malt.

Bei allen diesen Specialitäten haben wir es wohl nicht minder wie bei „Coleman's Liebig's Extract of Meat and Malt Wine“ mit einem ganz gewöhnlichen Schwindel zu thun, der unter dem Namen Liebig willige und vertrauensselige Abnahme finden soll.

München.

Zur Denaturirung des zu Industrie-, Haushaltungs- u. s. w. Zwecken dienenden Spiritus.

Von

Dr. A. Bornträger in Rom.

Dass das durch § 8 des Regulativs (Anlage R) betreffend die Steuerfreiheit des Branntweins vorgeschriebene allgemeine Denaturierungsmittel (Z. 2 S. 268) nicht als ein sehr geeignetes angesehen werden kann, beweisen die vielfachen bereits gegen dasselbe erhobenen Klagen und Bedenken¹⁾.

Einige der gerügten Missstände sind inzwischen schon gehoben worden (S. 27 d. Z.). Ferner darf nicht unberücksichtigt bleiben,

¹⁾ Z. 2 S. 258 u. 271; S. 27 d. Z.; ferner Chem. Ind. 1887 S. 426; Chemzg. 1887 S. 1603; 1888 S. 28.

dass unter besonderen Umständen auch anderweitige Denaturierungsmittel zugelassen werden, wie beispielsweise in vielen Fällen 0,5 Proc. Terpentinöl, in anderen Essig, Äther (Z. 2 S. 269), sowie dass an Stelle der Denaturirung ausnahmsweise auch die, allerdings äusserst lästige und kostspielige, ständige Überwachung des Betriebes oder eine andere gleich sichernde Controle treten kann.

Der von Manchen beklagte Fuselgehalt des denaturirten Alkohols ist auf die schlechte Beschaffenheit des Spiritus, nicht auf das Denaturierungsmittel zurückzuführen (S. 27 d. Z.).

Dass aber die Anwendung des vorgeschriebenen allgemeinen Denaturierungsmittels den Staat vor Hintergehung nicht sicher schützt, beweisen die Vorschläge²⁾, um denaturirten Spiritus wieder gebrauchs- und selbst genussfähig zu machen. (Chemzg. 1887 S. 1603, 1888 S. 28.)

Wie das „Journal Vinicole“ (L'Italia enologica 1887 S. 314) mittheilt, hat die Sanitätsbehörde von Madrid vorgeschrieben, dass der zu industriellen Zwecken bestimmte Spiritus mit Terpentinöl denaturirt werde. Nach einer anderen Quelle (S. 28 d. Z.) lässt die spanische Zollbehörde die eingeführten und als unrein erkannten Alkohole durch Zusatz von 1 Th. Petroleum auf 100 Th. Alkohol denaturiren.

Ferner soll ein Gutachten von R. Kayser an das Bayerische Gewerbemuseum und von da an das Bayerische Staatsministerium gegangen sein, um von diesem dem Bundesrathe unterbreitet zu werden. Kayser ist zu dem Schlusse gelangt, dass das durch § 8 des fragl. Regulativs vorgeschriebene „allgemeine Denaturierungsmittel“ (Z. 2 S. 268) sowohl aus technischen, als auch aus sanitären Gründen zur Denaturirung des Spiritus für die meisten gewerblichen Zwecke ungeeignet sei. Weiter fand er, dass Petroleum als das zweckmässigste Denaturierungsmittel zu betrachten sei, da dasselbe dem Spiritus keine Eigenschaften ertheile, die ihn für gewerbliche Zwecke unverwendbar machen, und da der so denaturirte Spiritus bei der Anwendung zum Brennen keine Übelstände darbiete.

Diese Sachlage veranlasst mich zu der Mittheilung, dass ich bereits i. J. 1885 für die Denaturirung von Spiritus in erster Linie Petroleum und in zweiter Terpentinöl empfohlen habe. Ich hatte (Chem.-techn. Centr

²⁾ Dabei haben die Urheber dieser Vorschläge anscheinend übersehen, dass Jeder, der ihre Vorschriften ausführt, sich eines Betruges schuldig macht, also den Strafgesetzen verfällt. D. Red.