

Sprache und Verkehr. Von Wilhelm Ostwald. Leipzig 1911. Akademische Verlagsgesellschaft m. b. H. 51 Seiten.

Geh. M 1,50

Den Inhalt dieser Schrift bildet der Vortrag, den Ostwald am 27./2. d. J. in Bonn gehalten hat, nachdem unmittelbar zuvor der „Verband zur Schaffung eines internationalen Weltspracheamtes“ (Sekretär: Pfarrer Schneeberger, Lüßlingen [Solothurn]) gegründet worden war. Ostwald legt hier in fesselnder und überzeugender Art die Gründe dar, welche die Schaffung einer Hilfsprache als eines Verkehrsmittels für die internationalen Angelegenheiten der Menschheit notwendig machen. Als solche werden namhaft gemacht: 1. Wissenschaft, 2. Technik und Handel, 3. Internationale Verträge, 4. Persönlicher Verkehr. Unsere Fachgenossen wird besonders interessieren, was Vf. in diesem Zusammenhang über die internationalen Patentschriften der Zukunft sagt (S. 46): „Bei den gegenwärtigen vielfachen Übersetzungen, die zur Erlangung eines solchen (nämlich: internationalen Patent-)Schutzes notwendig sind, ist es fast unmöglich, sich dessen zu vergewissern, daß wirklich auch der gewünschte und in der Vorschrift definierte Schutzanspruch in den anderen Sprachen unzweideutig geltend gemacht wird, und so bleiben hochwichtige Interessen, die unter Umständen viele Millionen repräsentieren können, den Zufälligkeiten einer mehr oder weniger gegliederten Übersetzung unterworfen. Haben wir die exakte allgemeine Hilfsprache, so wird jedesmal der Erfinder selbst in der Lage sein, seinen Gedanken in der international verständlichen und international bindenden Form auszusprechen...“ (Beiläufig: S. 11 u. S. 13 muß es natürlich jeweils $(n-1)$ statt $(n=1)$ heißen.) — Das Buch ist ein Glied in der Kette der Arbeiten, die den hohen Zweck haben, unter den Völkern gegenseitiges Verständnis und damit ihr Einvernehmen und ihren Frieden zu fördern, Arbeiten, in deren Dienst Ostwald schon lange freudig seine reichen Kräfte gestellt hat. Es darf daher vorbehaltlos warm empfohlen werden.

G. Haas. [BB. 120.]

Aus anderen Vereinen und Versammlungen.

10. Hauptversammlung der freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittelchemiker.

27. und 28./5. 1911 in Dresden.

(Schluß von Seite 1428.)

Geh. Rat Prof. Dr. K. von Buchka, Berlin: „Die Alkoholstärke der Trinkbranntweine.“ Einleitend bemerkt der Vortr., daß die Ergebnisse der experimentellen Untersuchungen über die Gesundheitsschädlichkeit der alkoholischen Getränke umstritten sind, und daß die Gegensätze bei wirtschaftlichen Fragen noch weit heftiger aufeinanderstoßen. Es zeigt sich dies klar in der Lebensdauer der einzelnen Nahrungsmittelgesetze. Während das Gesetz über den Verkehr mit Blei und das Farbensgesetz von 1887 noch heute in Kraft sind, wurden in der gleichen Zeit nicht weniger als drei Gesetze bezüglich Wein erlassen. Bei der Prüfung der wirt-

schaftlichen Seite der Alkoholstärke in Trinkbranntweinen kommen Rücksichten auf die Hersteller, auf die Verkäufer und auf den Staat in Frage. Das Branntweingewerbe ist ein altes deutsches Gewerbe, und die Zahl seiner Betriebe sehr groß. Durchaus aber verschieden ist die Bedeutung der einzelnen Betriebe, es gibt solche, welche nach dem neuesten Stande der Wissenschaft und Technik arbeiten, und solche, welche in irgend einem Stallgebäude mit den primitivsten Hilfsmitteln ausgestattet, ein kümmerliches Dasein führen. Auch die großen technisch vollkommen eingerichteten Brennereien gehen nur ungern von dem einmal erprobten Verfahren ab, und wenn sie dazu durch Rücksichten auf Steuer gezwungen werden, dann wird stets die Besorgnis geäußert, daß die Rentabilität leide, und daß auch ein Verlust der Kundschaft zu befürchten sei, die an ihren altgewohnten Marken und Qualitäten festhält, denn es gibt vielfach Brennereien, welche ihre Ware direkt an ihre alte Kundschaft absetzen, deren Zunge so geschult ist, daß sie das sicherste Mittel gegen jede Verschlechterung bietet. Nicht immer ist der Weg des Absatzes für Trinkbranntweine so einfach. Der Handel spielt eine bedeutende Rolle, und der Weg von der Brennerei zum Konsumenten ist häufig ein weiter. Auch hier ist der Handel an bestimmte Voraussetzungen gebunden, es ist zur Genüge bekannt, daß alte Marken, die stets in gleicher Qualität erscheinen, auf bestimmten Absatz rechnen können. Daneben spielt der Wettbewerb eine große Rolle. Es wird bald jener, bald dieser Trinkbranntwein verlangt. Der Abnehmer weiß nicht, wo der Trinkbranntwein erzeugt wird, und hier kann von einem Schutz gegen die Verschlechterung durch die Gewohnheit des Konsumenten nicht die Rede sein. Dazu kommt noch ganz selbstverständlich die Preisfrage. Es ist schwer zu sagen, ob die Fortschritte der Gärungswissenschaft und des Maschinenbaues verbilligend oder verteuern auf den Brennereibetrieb gewirkt haben. Einerseits sind erhöhte Betriebskosten zu verzeichnen, andererseits eine Vervollkommnung der Apparatur, welche die Gewinnung eines hochwertigeren Branntweins ermöglicht. Dazu kommt noch die allgemeine Entwertung des Geldes, welches sich für das Branntweingewerbe durch die Steigerung der allgemeinen Unkosten bemerkbar macht. Schließlich ist noch die Konkurrenz des Auslandes, welche sich durch Einfuhr von Kognak, Rum, Arrak und Whisky geltend macht, und die Steuer, welche der Staat erhebt, zu berücksichtigen. Der Branntwein ist seit alter Zeit als ein Objekt, das für die Besteuerung geeignet ist, betrachtet worden. Die erhebliche Erhöhung der Branntweinsteuer gehört der jüngsten Zeit an. Es erscheint begreiflich, daß das Branntweingewerbe sich nur allmählich und nur unter Schwierigkeiten mit der neuen Belastung abfinden kann. Die vermehrten Geschäftskosten müssen naturgemäß zu einer erheblichen Verteuern des Trinkbranntweines führen. Dies hat wieder eine Einschränkung des Bedarfes zur Folge, schließlich sind hier auch noch die Vorversorgung und politische Gründe in Berücksichtigung zu ziehen. Man könnte nun meinen, daß diese den Absatz erschwernenden Umstände bei sonst gleichbleibender Produktion eine Herabsetzung des Preises der Trinkbranntweine hätte herbeiführen müssen, wie dies sonst bei

der Überschwemmung des Marktes mit einer Ware der Fall ist. Dies trat aber nur vereinzelt ein, im allgemeinen wurde gesucht, an den Preisen festzuhalten. Nun sollte man meinen, daß während solcher Zeiten alle unnötige Vermehrung der Produktion vermieden wird, das scheint nun nicht durchweg der Fall gewesen zu sein, denn eine wenigstens scheinbare Vermehrung der Produktion liegt schon in der Erhöhung des Wasserzusatzes. Eine derartige Herabsetzung der Alkoholstärke bei Branntweinen ist tatsächlich beobachtet worden. Die Trinkbranntweinuntersuchungen lassen ein nicht seltenes Vorkommen solcher Fälle deutlich erkennen. Unter den von v. Buchka untersuchten Branntweinen fanden sich solche mit einem Alkoholgehalt von 17 und von 15%. Da muß man sich doch fragen, wo eigentlich die Grenze des Alkoholgehaltes für Trinkbranntweine liegt. So sehr man jede Unmäßigkeit bekämpfen muß, so muß man doch sagen, daß sich eine gesunde Mäßigkeit auch bei hohem Gehalt durchführen läßt, denn nicht in dem hohen Alkoholgehalt, sondern in der häufigen Wiederholung liegt die Gefahr. Der mildere Geschmack der alkoholarmen Trinkbranntweine führt nun zur Verwendung von Branntweinschärfen, welche durch § 107 des Branntweinsteuergesetzes verboten sind. Ihre Verwendung verursacht größere Schäden, als ein mäßiger Alkoholgenuß. So muß die Verwendung von Methylalkohol statt des Äthylalkohols nachdrücklich verfolgt werden, hat doch erst jüngst Kober vor den verhängnisvollen Wirkungen des Methylalkohols gewarnt. Der Verkauf von alkoholarmem Branntwein ohne Deklaration bedeutet eine wirtschaftliche Schädigung des Käufers, der nicht erwartet, bei gleichem Preis einen herabgesetzten Branntwein zu erhalten. Jedem ernst denkenden Manne muß das Herz höher schlagen, wenn es Alkoholmißbrauch zu verhindern gilt. Aber wir müssen praktische Politik treiben. Wir müssen berücksichtigen, in welch große Schwierigkeiten der Staat käme, wenn diese Steuerquelle versagt. Im Brennereigewerbe sind große Kapitalien investiert, mit dem Brennereigewerbe würden die Apparatebauanstalten, die Landwirtschaft in Mitleidenschaft gezogen werden. Die chemische Industrie ist undenkbar ohne den Alkohol, und durch den Niedergang der chemischen Industrie würde wieder der Ruin anderer Industriezweige hervorgerufen werden. Die deutsche chemische Industrie nimmt in der Welt eine hervorragende Stellung ein, und solange für die Zwecke der Industrie Alkohol hergestellt werden muß, solange wird auch der Anreiz vorhanden sein, den Alkohol als Genußmittel zu verwenden.

Nun stößt man allerdings bei der Deklaration der Alkoholstärke auf Schwierigkeiten. Die Interessenten selbst konnten sich bisher darüber nicht einigen, ob überhaupt eine derartige Deklaration erfolgen soll. Das darf uns allerdings nicht von dem Versuch abhalten. Es ist klar, daß eine einmalige Aussprache über den Alkohol in gesundheitlicher wirtschaftlicher und technischer Hinsicht nicht schon zum Ziele führen kann, aber sie können die Basis bilden für weitere Beratungen in Gemeinschaft mit den Vertretern interessierter Kreise. Jeder, der an diesen Beratungen mitarbeitet, ist damit im Dienste der Volkswohlfahrt. Geh. Rat v. Buchka schließt daher mit der Aufforderung, die Trink-

branntweine nicht wieder von der Tagesordnung verschwinden zu lassen, ehe nicht eine für alle Teile befriedigende Lösung gefunden worden ist. Nach einer längeren Diskussion werden dann die vom Vortr. aufgestellten Leitsätze in folgender Form angenommen:

1. Seit geraumer Zeit macht es sich beim Verkehr mit Trinkbranntweinen aller Art bemerkbar, daß ihr Alkoholgehalt vielfach erheblich unter die bis dahin üblichen Grenzen hinuntergeht. Auch in früheren Zeiten schon sind alkoholärmere Trinkbranntweine im Verkehr gewesen. Zum Teil war dies durch die allgemeinen wirtschaftlichen Verhältnisse veranlaßt. Die neuerliche Erhöhung der Branntweinsteuer dürfte einen erheblichen Anteil daran haben, wenn jetzt noch mehr als früher alkoholarme Trinkbranntweine im Verkehr beobachtet werden.

2. Sofern eine Angabe des Alkoholgehaltes der Trinkbranntweine durch Aufschrift auf den Flaschen usw. beim Verkauf erfolgt, würde gegen den Rückgang der Alkoholstärke auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes nicht vorgegangen werden können. Tatsächlich erfolgt eine solche Angabe aber nicht oder nur in ganz vereinzelten Fällen.

3. Soweit durch einen verminderten Alkoholverbrauch eine gesunde Mäßigkeitsbewegung gefördert werden sollte, würde diese Herabminderung der Alkoholstärke der Trinkbranntweine zu billigen sein. Es liegen indessen Anzeichen dafür vor, daß dieses Ziel nicht erreicht und auch nicht angestrebt wird, und daß wesentlich andere Gründe für den vielfach beobachteten Rückgang der Alkoholstärke der Trinkbranntweine maßgebend sind.

4. Die Förderung einer gesunden Mäßigkeitsbewegung ist auch durchführbar bei einem höheren Alkoholgehalt der Trinkbranntweine.

Nicht der Alkoholgehalt der einzelnen zu Genuß-, Stärkungs- oder Heilzwecken genossenen im allgemeinen üblichen Menge Trinkbranntwein zieht die beklagenswerten gesundheitsschädlichen Folgen des Alkoholgenusses nach sich, sondern die häufige Wiederholung eines solchen Genusses.

5. Es liegt die Gefahr vor, daß der durch den geringeren Alkoholgehalt bedingte mildere Geschmack durch die Verwendung von Branntweinschärfen (Capsicum, Pfeffer, Fuselöl usw.) wieder verdeckt wird, deren Verwendung zwar seit langer Zeit zur Ersparnis von Alkohol erfolgt, die aber unter Umständen eine größere Schädigung der Gesundheit des Verbrauchers bedingen als eine mäßige Vermehrung des Alkoholgehaltes beim einmaligen Genuß eines Trinkbranntweines. Die Benutzung von Branntweinschärfen wurde schon früher gelegentlich auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes beanstandet, ist jetzt aber nach § 107 des Branntweinsteuergesetzes verboten. Die Frage ihrer weiteren Bekämpfung ist Gegenstand eingehender Erörterungen gewesen. Der Erlaß von Ausführungsbestimmungen zum § 107 des Branntweinsteuergesetzes steht zwar noch aus, dürfte aber demnächst zu erwarten sein. Der Erfolg dieser Maßnahme bleibt abzuwarten.

6. Es ist verderblich, wenn der geringere Gehalt der Trinkbranntweine an Äthylalkohol ausgeglichen würde durch eine teilweise Verwendung von Methylalkohol.

7. Der ohne Deklaration erfolgende Verkauf von Trinkbranntweinen mit einem geringeren Gehalt an Alkohol, als von dem Käufer nach allgemeiner Kenntnis angenommen werden darf, bedeutet aber auch eine wirtschaftliche Schädigung des Käufers.

8. Der Rückgang der Alkoholstärke der Trinkbranntweine kann daher weder aus gesundheitlichen, noch aus wirtschaftlichen Gründen, noch nach Maßgabe des Nahrungsmittelgesetzes gebilligt werden. Die Durchführung einer Angabe der Alkoholstärke beim Verkauf der Trinkbranntweine scheitert vorläufig an dem Widerstand vieler an dieser Frage beteiligter Gewerbe- und Handelsvertreter.

9. Es erscheint daher zweckmäßig, eine Verständigung über die als handelsüblich zu bezeichnende Alkoholstärke der einzelnen Trinkbranntweine herbeizuführen. Dann würde in allen Fällen eines ohne entsprechende Deklaration erfolgten Verkaufes alkoholärmerer Trinkbranntweine auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes vorgegangen werden können.

Prof. Dr. A. Juckenaack, Berlin: „Über die Beurteilung der Trinkbranntweine.“ Er stellte für die verschiedenen Trinkbranntweine die an sie zu stellenden Bedingungen, die erfüllt werden sollen, auf. Trinkbranntweine sind alkoholische Getränke, die entweder durch Destillation alkoholhaltiger Flüssigkeiten oder auf kaltem Wege aus Alkohol verschiedenen Ursprunges, Wasser und Geruchs- und Geschmacksstoffen verschiedenen Ursprunges hergestellt werden. Im nachstehenden sind die Trinkbranntweine zusammengestellt, die im Handel und Verkehr vornehmlich eine Rolle spielen, sowie die Anforderungen, die vom Standpunkte der Nahrungsmittelchemie unter Berücksichtigung der berechtigten Erwartungen der Konsumenten an diese Trinkbranntweine zu stellen sind.

1. Kognak.

Trinkbranntwein, dessen Alkohol nicht ausschließlich aus Wein gewonnen ist, darf im geschäftlichen Verkehr nicht als Kognak bezeichnet werden. Trinkbranntwein, der neben Kognak Alkohol anderer Art enthält, darf als Kognakverschnitt bezeichnet werden, wenn mindestens ein Zehntel des Alkohols aus Wein gewonnen ist. Kognak und Kognakverschnitt müssen in 100 Raumteilen mindestens 38 Raumteile Alkohol enthalten. (§ 18 des Weingesetzes vom 7./4. 1909). Im Sinne des Gesetzgebers ist nicht etwa schon jedes beliebige Weindestillat, sondern nur solcher Weinbranntwein als Kognak anzusehen, der den bekannten Erzeugnissen der Weindestillation in Kognak entspricht. In demselben Sinne sind für solche Trinkbranntweine, die den an Kognak und Kognakverschnitt zu stellenden Anforderungen nicht genügen, Bezeichnungen, in denen das Wort Kognak vorkommt (z. B. Kunstkognak, Fassonkognak), unzulässig. Der Zusatz von den in den Ausführungsbestimmungen des Bundesrates vom 9./7. 1909 zu §§ 10, 16 des Weingesetzes vom 7./4. 1909 bezeichneten Stoffen ist unzulässig. In bezug auf die für den Verkehr mit Kognak vorgeschriebenen Herkunftsbezeichnungen wird auf § 18, Abs. 3 und 4 des Weingesetzes vom 7./4. 1909 und die hierzu erlassenen Ausführungsbestimmungen des Bundesrates verwiesen.

2. Rum.

Als Rum ist zurzeit solcher Trinkbranntwein anzusehen, der in den Erzeugungsländern nach den dort üblichen und anerkannten Verfahren aus dem Safte, der Melasse, dem Abschaum, sowie auch aus anderen Rückständen des Zuckerrohrs durch Gärung und Destillation gewonnen ist. Rum, der unter Bezeichnungen in den Verkehr gebracht wird, die eine Originalware erwarten lassen (z. B. Original-Jamaikarum), muß sich in dem Zustande befinden, in dem er in dem Erzeugungslande, nach dem er benannt ist, gewonnen ist. Trinkbranntwein, der neben Rum Alkohol anderer Art enthält, darf als Rumverschnitt bezeichnet werden, wenn mindestens ein Zehntel des Alkohols aus Rum stammt, und das Getränk im Geruch und Geschmack noch ohne weiteres den Charakter von Rum erkennen läßt. Gemische aus Rum, Alkohol anderer Art und Wasser, die den an Rumverschnitt zu stellenden Anforderungen nicht genügen, sowie Trinkbranntweine, die neben Rum oder an Stelle von Rum aromatische Stoffe anderen Ursprunges enthalten, dürfen nur als „Kunstrum“ bezeichnet werden, sofern gegen den Genuß der verwendeten Stoffe gesundheitliche Bedenken nicht bestehen. Trinkrum, Rumverschnitt und Kunstrum müssen in 100 Raumteilen mindestens 45 Raumteile Alkohol enthalten. Zum Färben von Rum darf nur gebrannter Zucker (Zucker-couleur) Verwendung finden. Es ist wünschenswert, daß auch Rumverschnitt und Kunstrum nur mit gebranntem Zucker gefärbt werden.

3. Arrak.

Als Arrak ist zurzeit solcher Trinkbranntwein anzusehen, der in den Erzeugungsländern nach den dort üblichen und anerkannten Verfahren aus Reis oder aus dem Safte der Blütenkolben der Cocospalme durch Gärung und Destillation gewonnen ist. Arrak, Trinkarrak, der unter Bezeichnungen in den Verkehr gebracht wird, die eine Originalware erwarten lassen, muß sich in dem Zustande befinden, in dem er in dem Erzeugungslande, nach dem er benannt ist, gewonnen ist. Trinkbranntwein, der neben Arrak Alkohol anderer Art enthält, darf als Arrakverschnitt bezeichnet werden, wenn mindestens ein Zehntel des Alkohols aus Arrak stammt, und das Getränk im Geruch und Geschmack noch deutlich den Charakter von Arrak erkennen läßt. Gemische aus Arrak, Alkohol anderer Art und Wasser, die den an Arrakverschnitt zu stellenden Anforderungen nicht genügen, sowie Trinkbranntweine, die neben Arrak oder an Stelle von Arrak aromatische Stoffe anderen Ursprunges enthalten, dürfen nur als Kunstarrak bezeichnet werden, sofern bei dem Genuß der verwendeten Stoffe gesundheitliche Bedenken nicht bestehen. Arrak, Arrakverschnitt und Kunstarrak müssen in 100 Raumteilen mindestens 45 Raumteile Alkohol enthalten.

4. Obstbranntweine.

Als Obstbranntweine mit den für sie landesüblichen Bezeichnungen (z. B. Kirschwasser, Mirabellegeist, Apfelbranntwein; vielfach auch kurz nur „Heidelbeer“, „Himbeer“, „Quetsch“ genannt), dürfen nur solche Trinkbranntweine in den Verkehr gebracht werden, deren Alkoholgehalt ausschließ-

lich aus dem natürlichen Zuckergehalt der Früchte, nach denen die Branntweine benannt sind, durch Gärung und nachfolgende Destillation der Maische oder des Saftes der einschlägigen Früchte gewonnen ist. Als Handelswaren sind unter den Obstbranntweinen besonders wichtig: Kirschwasser (Kirschegeist, Kirsch), Zwetschenwasser (Zwetschenbranntwein, Quetsch, Slibowitz).

Zur Herstellung dieser Branntweine werden die Früchte, meist ohne die Steine hierbei zu zerkleinern, in geeigneten Gefäßen eingestampft und in diesen der alkoholischen Gärung unterworfen. Nach Abschluß der Gärung, vielfach aber auch erst monatelang später, wird die Maische abdestilliert. Auf den in den kleinen Betrieben meist noch zur Anwendung gelangenden Destillierapparaten wird zuerst ein schwacher „Lutter“ gewonnen, der durch eine zweite Destillation auf höhere Alkoholstärke gebracht wird. Häufig wird hierbei ein zum unmittelbaren Genuß noch nicht geeignetes, hochprozentiges Destillat gewonnen, das durch Zusatz von Wasser auf die übliche Genußstärke herabgesetzt wird. Als charakteristische Bestandteile enthalten das Kirschen- und Zwetschenwasser neben den für die Fruchtart bezeichnenden Geruchs- und Geschmacksstoffen gewisse Mengen Blausäure, Benzaldehyd, Bukettester und Essigsäure, sowie häufig Spuren von Kupfer. Der Gehalt des Kirschwassers an Kupfer ist, zumal bei Verwendung einfacher Brennapparate, bedingt durch die Berührung der sauren Destillate mit den kupfernen Kühlschlangen. Der Gehalt der Branntweine an Blausäure schwankt und ist abhängig von der Obstsorte und deren Reifegrad, davon, ob die Steine der Früchte mehr oder weniger stark zerkleinert werden, sowie von der Dauer des Stehenlassens der Maische und vom Alter der Branntweine. Die Esterzahl geht bei echtem Kirschwasser selten unter 16 herunter. Der Essigsäuregehalt desselben beträgt 0,03—0,16%. Höhere Gehalte an Essigsäure können durch Stichigwerden der Maische veranlaßt werden und unter Umständen ein Verderben der Ware im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes zur Folge haben. Obstbranntweine, die neben dem aus dem natürlichen Zuckergehalt der Frucht entstandenen Alkohol auch Alkohol anderer Art enthalten (Zusatz von Zucker oder Alkohol zur Maische; Verschnitt der Destillate mit Branntwein anderer Art) dürfen als Verschnitte (Kirschwasserverschnitt usw.) bezeichnet werden, wenn ihr Gehalt an echtem Obstbranntwein mindestens 10% beträgt, und diese Trinkbranntweine im Geruch und Geschmack noch den Charakter der betreffenden Obstbranntweine ohne weiteres erkennen lassen. Obstbranntweine und Verschnitte von solchen müssen in 100 Raumteilen mindestens 45 Raumteile Alkohol enthalten. Die Verwendung anderer als der vorbezeichneten Stoffe zur Herstellung von Obstbranntweinen und deren Verschnitten — unbeschadet eines Zusatzes von Wasser zu hochprozentigen Destillaten —, insbesondere die Verwendung blausäure- und nitrobenzolphaltiger Zubereitungen zur Herstellung künstlicher Steinobstbranntweine, ist unzulässig. Die vorstehenden Grundsätze finden sinngemäße Anwendung auf Wacholderbeergeist, Enzian, Trester- und Hefebranntweine, jedoch mit der Maßgabe, daß zur Darstellung von Trester- und Hefebranntweinen die

Rückstände der gesetzmäßigen Darstellung von Wein benutzt werden dürfen.

5. Kornbranntweine.

Unter der Bezeichnung Kornbranntweine darf nur Branntwein feilgehalten werden, der ausschließlich aus Roggen, Weizen, Buchweizen, Hafer oder Gerste hergestellt ist (§ 107 Abs. 1 des Branntweinsteuergesetzes vom 15./7. 1909). Trinkbranntwein, der neben Kornbranntwein Alkohol anderer Art enthält, darf nicht als Kornverschnitt in den Verkehr gebracht werden, zumal das Wort Verschnitt als Deklaration für Verdünnungen mit Alkohol anderer Art dem Konsumenten nur bei Kognak, Rum, Arrak und Obstbranntweinen bekannt und daher bei Kornbranntweinen zur Täuschung geeignet ist. Aus der Fassung des vorgenannten § 107 Abs. 1 des Branntweinsteuergesetzes geht zudem hervor, daß der Gesetzgeber Verschnitte unter Bezeichnungen, in denen das Wort vorkommt, nicht zulassen wollte, zumal er keine Grenzen oder anderweitige Merkmale für Verschnitte angegeben hat. Als Kornbranntwein spielen im Handel eine besondere Rolle: Nordhäuser, Münsterländer, Breslauer, Steinhäger, Fruchtbranntwein, Westfälischer, Kümmel, Korn und andere. Durch das Gesetz ist bereits zum Ausdruck gebracht, daß diese Branntweine frei von Fremdstoffen aller Art sein sollen. Ein bestimmter Gehalt an Alkohol ist durch das Branntweinsteuergesetz nicht vorgeschrieben, so daß auch hier die Mindestgrenze im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes unter Berücksichtigung der normalen Verhältnisse im reellen Handel und Verkehr, sowie der berechtigten Erwartungen der Konsumenten festgelegt werden muß. Unter Berücksichtigung dieser Verhältnisse muß Kornbranntwein in 100 Raumteilen mindestens 30 Raumteile Alkohol enthalten.

6. Sonstige Trinkbranntweine.

Hierher gehören insbesondere jene Branntweine, die die Hauptkonsumware bilden, an Stelle von den zu 1–5 genannten Getränken in den Verkehr gelangen und früher, namentlich vor Inkrafttreten des Branntweinsteuergesetzes vom 15./7. 1909 und des Weingesetzes vom 7./4. 1909, im allgemeinen unter für Kornbranntweine üblichen Namen, sowie als Kognakfasson, Fassonrum usw. vertrieben wurden. Zurzeit werden sie im allgemeinen mit Phantasienamen belegt. Diese Trinkbranntweine werden in der Regel auf kaltem Wege aus Alkohol, Wasser und sog. Würzen hergestellt. Die Würzen sind aromatische Flüssigkeiten, die mit Hilfe von alkoholischen Auszügen aus aromatischen Pflanzenteilen, ätherischen Ölen, künstlichen Essenzen, Ätherarten, sowie auch Fuselöl hergestellt werden. Der Zusatz von letzterem bezweckt bisweilen auch die Verleihung eines schärferen Geschmackes, sowie eine berauschende Wirkung (an Stelle von sog. Branntweinschärfen) und ist absdann besonders verwerflich. Da es sich im allgemeinen um Nachahmungen handelt, dürfen diese Trinkbranntweine nicht unter zur Täuschung geeigneten Bezeichnungen in den Verkehr gelangen. Sie müssen in 100 Raumteilen mindestens 25 Raumteile Alkohol enthalten. Sie müssen, ebenso wie alle anderen Trinkbranntweine, frei von Branntweinschärfen aller Art, sowie von gesundheitsschädlichen Stoffen sein. Ihr Gehalt an alkoholischen

Verunreinigungen (Fusel) darf, auf absoluten Alkohol berechnet, 0,6 Vol.-% nicht überschreiten.

7. Bittere.

Die hierher gehörigen Trinkbranntweine werden aus Alkohol, Wasser, Auszügen aus bitteren und aromatischen Pflanzenteilen, sowie auch unter Zusatz von aromatischen Destillaten, ätherischen Ölen, natürlichen Essenzen und Zucker hergestellt. Ihr Alkoholgehalt soll in 100 Raumteilen mindestens 25 Raumteile betragen. Sie müssen frei von Brantweinschärfen — unbeschadet von solchen scharf schmeckenden Bestandteilen von Drogen, die einen integrierenden Bestandteil bestimmter Brantweinsorten bilden — sowie von gesundheits-schädlichen Stoffen sein. Falls sie weinhaltig sein sollten, greifen die Bestimmungen des Weingesetzes, sowie der hierzu erlassenen Bekanntmachung des Reichskanzlers Platz.

8. Liköre.

a) Fruchtsaftliköre.

Fruchtsaftliköre (Himbeer-, Kirsch-, Johannisbeer-, Erdbeer-, Preiselbeer-, Brombeer-, Eberesch-likör) sind Zubereitungen aus den Säften der Früchte, nach denen sie benannt sind, Alkohol, Zucker und Wasser, soweit letzteres erforderlich ist. Sie sollen in 100 Raumteilen mindestens 20 Raumteile Alkohol enthalten. Falls unverdünnte Fruchtsäfte Verwendung gefunden haben, ist die Färbung mit Fruchtsäften (also z. B. von Erdbeer- und Himbeerlikör mit Kirschsafte oder Kirschsirup) zulässig. Unzulässig ist die Verdünnung der Fruchtsäfte mit Nach-
presse und Wasser — soweit letzteres nicht erforderlich ist, sowie, abgesehen von dem aus dem 95- bis 96%igen Spiritus herrührenden Wasser — die Färbung unzulässig verd. Erzeugnisse, sowie bei allen Fruchtsaftlikören schlechthin die Verwendung von künstlichen Farbstoffen. Die Verwendung von alkoholischen Destillaten aus Früchten oder Fruchtbestandteilen an Stelle von Alkohol ist zulässig, sofern der Alkoholgehalt dieser Destillate ein derartiger ist, daß durch ihn eine unzulässige Wässerung nicht stattfindet.

b) Cherry-Brandy.

Cherry-Brandy ist im wesentlichen eine Zubereitung aus Kirschwasser oder Kirschwasserverschnitt und Kirschsirup. Mithin sind an ihn im allgemeinen dieselben Anforderungen zu stellen, die für seine Bestandteile gelten. Sein Alkoholgehalt soll in 100 Raumteilen mindestens 30 Raumteile betragen.

c) Eierkognak und Eierlikör.

1. Eierkognak ist eine Zubereitung aus Kognak, Eigelb und Zucker. Zusätze anderer Stoffe aller Art, insbesondere von Alkohol, von Aroma- und Farbstoffen, sowie von Verdickungsmitteln und Surrogaten von Eigelb sind unzulässig. Eierkognak soll in 100 Raumteilen mindestens 18 Raumteile Alkohol enthalten. Der Eigelbgehalt beträgt im allgemeinen nicht weniger als 240 g im Liter. 2. Eierliköre unterscheiden sich vom Eierkognak im wesentlichen nur dadurch, daß bei ihrer Herstellung an Stelle von Kognak verd. Alkohol und Auszüge aus aromatischen Pflanzenteilen, sowie auch Essenzen Verwendung finden. Künstliche Färbung mit unschädlichen Farbstoffen ist unter Deklaration zu-

lassig, falls der Eierlikör im Liter mindestens 240 g Eigelb enthält. Die Verwendung von Verdickungsmitteln und Eigelbsurrogaten aller Art ist schlechthin unzulässig, zumal ihre Deklaration bei einem „Eier“-Likör eine *Contradictio in adjecto* sein würde. Zudem ist es nicht durchführbar, sie in Gastwirtschaften dem Publikum bekannt zu geben. In 100 Raumteilen Eierlikör müssen mindestens 18 Raumteile Alkohol enthalten sein.

d) Die übrigen Liköre.

Die übrigen Liköre sind mehr oder weniger Phantasieerzeugnisse, für die sich bestimmte Normen nicht aufstellen lassen. Sie werden im allgemeinen aus verd. Alkohol unter Zusatz von Zucker oder Stärkesirup (von letzterem namentlich bei den sog. öligen Likören) aromatischen Stoffen verschiedenster Art, sowie von natürlichen und künstlichen Farbstoffen hergestellt. Vom Standpunkte der öffentlichen Gesundheitspflege ist zu verlangen, daß bei ihrer Herstellung keinerlei gesundheitsgefährliche Stoffe Verwendung finden. Ihr Alkoholgehalt soll in 100 Raumteilen mindestens 20 Raumteile betragen, jedoch mit der Maßgabe, daß da, wo sich für bestimmte Liköre bestimmte Normen herausgebildet haben (z. B. Benediktiner, Chartreuse), diese der Beurteilung zugrunde zu legen sind.

9. Punsch-, Glühwein-, Grogessenzen und Extrakte.

Für die wesentlichen Bestandteile dieser gelegentlich auch unmittelbar als Trinkbranntwein Verwendung findenden Getränke gelten die für sie aufgestellten besonderen Anforderungen. Außerdem sind die einschlägigen Bestimmungen des Weingesetzes, insbesondere der §§ 15 und 16, sowie die hierzu erlassenen Ausführungsbestimmungen zu beachten. Soweit es sich um Fantasieerzeugnisse handelt, die als solche in den Verkehr gelangen, gelten die unter 8d aufgestellten allgemeinen Grundsätze. Alle hier einschlägigen Erzeugnisse sollen in 100 Raumteilen mindestens 30 Raumteile Alkohol enthalten.

Diese Vorschläge wurden angenommen, sollen aber im laufenden Jahre noch einer eingehenden Prüfung unterworfen werden, um dann auf der nächstjährigen Hauptversammlung zur zweiten Lesung und definitiven Annahme zu gelangen. Punkt 5 wurde vorläufig zurückgestellt.

Es folgte die „Schlußberatung des Abschnittes Wurst.“ Referent war Dr. Reinsch, Altona. Im Vorjahre war die Beschlußfassung über „Wurst“ vertagt worden, namentlich mit Rücksicht auf den Punkt „Bindemittel“. Dr. Reinsch führte nun aus, daß nach den angestellten Ermittlungen Bindemittel überhaupt überflüssig seien. Schweine, deren Fleisch für die Herstellung von Wurst ungeeignet sei, seien selten. Obermeister Willy Schmitz, Hannover, führte aus, er sei mit großem Interesse den Ausführungen des Referenten gefolgt, aber er müsse betonen, daß ohne Anwendung von Bindemitteln es namentlich unmöglich wäre, verkaufsfähige Brühwürstchen herzustellen. Würde der Beschluß gefaßt werden, Bindemittel überhaupt für unzulässig zu erklären, dann würde man die Fabrikation der Brühwürstchen gänzlich unterbinden. Wenn sich ein Meister dahin äußert, daß er keine Bindemittel nötig habe, dann dürfte er wohl keine Brühwürstchen herstellen. Jedenfalls bitte er, den

Zusatz von Bindemitteln dort zu gestatten, wo er ortsüblich ist. Hierauf wurde die Aufrechterhaltung der vorjährigen Vorschläge beschlossen und gleichzeitig bestimmt, daß ein Zusatz von Stärkemehl bis zu 2% dort, wo er ortsüblich sei, unter Deklaration gestattet ist, daß aber jede andere Verwendung künstlicher Bindemittel untersagt ist. Die somit definitiv angenommenen Bestimmungen, die vorläufig nur als Vorschläge in Betracht kommen, lauten:

1. Herstellungsarten und Zusammensetzung der Würste.

Würste sind Fleischwaren, zu deren Bereitung gehacktes Muskelfleisch und Fett, ferner Blut und Eingeweide, d. h. Leber, Lunge, Milz, Herz, Nieren, Rindermagen, Gekröse, Schlund, sowie Hirn, Zunge, Knorpel (Schweinsohr) und Sehnen der verschiedenen Schlachttiere unter Zuhilfenahme von Salz, Gewürzen, Zucker, Wasser, Bier und Wein, unter Umständen auch Milch und Eier verwendet werden. Aus Fischfleisch wird ebenfalls Wurst — Fischwurst — hergestellt; sie unterliegt der Deklarationspflicht. Als weitere Zutaten bei einzelnen Wurstarten sind Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch, Zitronenschalen, Trüffel, Sardellen und ähnliche gewerbliche Stoffe, deren Verwendung durch den Namen angezeigt wird, gebräuchlich.

Die Wurstmasse wird in Hüllen aus Pergamentpapier eingefüllt. Unter Verwendung von Teilen des Pferdes hergestellte Würste dürfen unter spezieller Bezeichnung verkauft werden.

Nach den Hauptbestandteilen der Würste unterscheidet man:

1. Fleischwürste: Sie bestehen aus Schweine-, Kalb- oder Rindfleisch. Je nach Art ihrer Herstellung werden unterschieden: a) Dauerwürste, b) mit Wasser abgeriebene Würste, sog. Anrührwürste (Koch-, Brat- und Brühwürste, Bock- und Weißwürste nach Münchener Art). Zu den ersteren gehören Zervelat-, Plock- oder Mettwurst, Salami- und Gothaer Wurst und andere; zu den letzteren Frankfurter und Wiener Würste, Knoblauchwurst, Bockwurst, Knackwurst, Dünn- und Dickgeselchte u. a. m.

2. Blutwürste: Sie enthalten meist Schweineblut, auch Rinds-, Kalbs- und Schafblut, Schweinefleisch und Speck, manchmal auch Leber und Grütze (Grützwurst). Hierher gehören die Blutwurst, auch Rotwurst genannt, Schwarzwurst, der Schwartemagen und bei Anwendung von gepökelter oder abgekochter ganzer Schweinszunge die Zungenwurst.

3. Leberwürste: Sie enthalten außer Leber: Lunge, Nieren, Sehnen, Knorpel und das sog. Geschlinge und Fett des Schweines und Rindes, in manchen Gegenden bebrühte Rindsköpfe und Rindsmagen bei gewöhnlichen Leberwürsten.

4. Weißwürste: Sie enthalten Kalbfleisch oder Kalbs- oder Schweinsgekröse neben Schweinefleisch.

5. Leberkäse: Hierunter versteht man eine nicht in Hüllen gebackene Wurstmasse, deren Hauptbestandteile rohe und feingewiegte Rinds-, Schweine-, Schaf- oder Bockleber, zuweilen auch nur Rind-, Schweine- und Kalbfleisch bilden. Für die Beurteilung ist der jeweils herrschende örtliche Gebrauch maßgebend. In manchen Gegenden (Baden) rechnet man den Leberkäse nicht zu den Wurstwaren, son-

dern zu den pastetenartigen Nahrungsmitteln, und es ist dort ein Zusatz von Mehl und Eiern üblich.

In ihrer Zusammensetzung den Würsten gleich oder ähnlich sind die Fleischpasteten. Sie werden zum Zwecke längerer Aufbewahrung nicht in Därme oder Membranen gefüllt, sondern in Metall- oder Porzellangefäßen luftdicht verschlossen aufbewahrt. Für den alsbaldigen Genuß wird die Pastetenmasse in sog. Blätterteig (aus Mehl, Eiern, Butter) eingefüllt. Zur Bereitung von Pasteten und der ähnlich hergestellten „Pains“ soll nur bestes Fleisch und Fett benutzt werden. Die bekannte Straßburger Gänseleberpastete besteht aus zerkleinerter Gänseleber, unter Umständen auch Gänsefleisch, Gänsefett, Trüffeln und Gewürzen.

Die Fleischwürste werden, wie schon oben angeführt, entweder geräuchert, gekocht oder gebraten, die übrigen Arten sämtlich in gekochtem Zustande und zwar entweder frisch oder geräuchert oder nachträglich gebraten genossen.

II. Veränderungen der Wurst, welche durch fehlerhafte Aufbewahrung oder Darstellung bedingt sind.

Durch fehlerhafte Aufbewahrung, namentlich in feuchten, dumpfigen, nicht genügend gelüfteten und starken Temperaturschwankungen ausgesetzten Räumen werden Würste an ihrer Oberfläche schmierig und im Innern weich. Das Fleisch verliert seine rote, frische Farbe und wird grau und fahl, das Fett mißfärbig, gelb oder grünlich und öfters ranzig, der Geschmack der Wurst sauer.

Diese Mißstände können auch bei mangelhafter Räucherung eintreten, insbesondere auch bei der Schnellräucherung.

Werden die Würste zu locker gestopft, so entstehen Höhlungen, von denen aus sehr leicht eine Zersetzung der Wurst (Schimmeloildung) eintritt. Bei Verwendung von mangelhaft gereinigten Därmen nehmen Würste einen ekelhaften Geruch und Geschmack, sowie öfters eine grünliche Färbung an. Hervorgerufen werden diese Übelstände durch Pilzwucherungen an Stellen des schlecht gereinigten Darmes, an welchen sich noch Reste vom Darminhalt befinden. Zu bemerken ist, daß mit fortschreitendem Alter unter Umständen eine Entfärbung (Grauwerden) der Würste eintritt, welcher Vorgang als eine normale Veränderung der Wurst anzusehen ist.

III. Anhaltspunkt für die Beurteilung.

Die „Vereinbarungen“ über die Beurteilung erleiden folgende Änderungen:

Ziffer 3: Das Färben der Wurstmasse, sowie der Wursthülle ist gesetzlich verboten, ausgenommen ist die Gelbfärbung der Hüllen derjenigen Wurstwaren, bei denen die Gelbfärbung herkömmlich und als künstlich ohne weiteres erkennbar ist, sofern dieselbe nicht anderen Vorschriften zuwider läuft.

Ziffer 5: Zusatz von Stärkemehl, auch stärke-mehlhaltigen Stoffen zu Würsten ist grundsätzlich unstatthaft. Dort, wo ein solcher Zusatz ortsüblich ist, ist er in der Höhe bis zu 2% zu dulden, er muß aber zur Kenntnis des Käufers gebracht werden. Der Zusatz von eiweißhaltigen Bindemitteln ist unzulässig.

„Über die Wege unserer Aufklärungsarbeit“ hatte Dr. Hasterlik, München, einen Vortrag eingesandt, welchen in seiner Vertretung Dr. Grünhut, Wiesbaden, zur Verlesung brachte. Er führte aus: Ich weiß keinen besseren Weg, um Sie rasch in den Leitgedanken meines Vortrages einzuführen, als den der Erzählung einer kurzen Anekdote. Sie spielt nicht hier auf Erden, sondern im Himmel; ich werde daher kaum mit jemand kollidieren. Dort saß auf einer Bank ein anscheinend den besseren Ständen angehöriger Mann und weinte bitterlich. Teilnahmsvoll blickte Petrus und seine Engelschar ihn an, denn herzzerreißend traf des Mannes Klage ihr Ohr. Nach einer Weile trat Petrus zu ihm, und indem er seine Hand begütigend auf des Mannes Schulter legte, sprach er: „Was warst du auf Erden? Und warum weinst Du?“ Da antwortete der anscheinend den besseren Ständen angehörende Mann unter erneutem Tränenausbruch: „Nahrungsmittelchemiker.“ Dann weinten Petrus und seine Engel mit ihm.

Als vor etwa 30 Jahren die Nahrungsmittelchemie und mit ihr die Nahrungsmittelkontrolle aus der Taufe gehoben wurde, sprach und las man, die Nahrungsmittelkontrolle solle die Tür sein, durch welche am unvermitteltesten und leichtverständlichsten die Gesundheitspflege unter die Bevölkerungsschichten treten werde. Der Nahrungsmittelchemiker hat die Sendung, die er zu erfüllen hatte, noch nicht vollständig zu erfüllen vermocht. Denn seiner Arbeit fehlt eine Grundbedingung: die Resonanz in jenen Kreisen, für welche er die Arbeit ausführt. Den breiten Schichten der Bevölkerung sind wir vielfach eine noch völlig unbekannte Institution. Aber auch aus den Kreisen der engeren Fachgenossen sind vielfach wenig freundliche Stimmen laut geworden. Man hat mit dem Hinweis auf die stark polizeilich betonte Seite unseres Berufes uns mit dem Namen eines „Nahrungsmittelgendarmen“, eines „Staatsanwaltsaspiranten“ belegt und die an und für sich wenig beneidenswerte Kontrolltätigkeit außerhalb des Laboratoriums als „Schubladenforschung“ bezeichnet. Antipathien haben immer Beweggründe, jede Satire enthält zum mindesten einen Kern von Wahrheit. Schon einmal ist, und zwar aus dem berufenen Munde unseres ersten Vorsitzenden, die Aufforderung ergangen, es möge jeder in seinem Wirkungskreise das Interesse und Verständnis der Behörde wie der Bevölkerung für die Nahrungsmittelkontrolle dadurch fördern, daß er kurze belehrende Aufsätze über unerlaubte Verkommnisse auf dem Lebensmittelmarkt in der Tagespresse veröffentlicht und Vorträge über Ernährung und Nahrung in wissenschaftlichen und Volksvereinen hält. Unsere Jugend, welche heute in den Steinmauern der Großstadt heranwächst, hat von dem Wesen und Entstehen der Dinge, die sie täglich gebraucht, die sie ißt und trinkt, keine Ahnung. Genau orientiert über den Baustil der Kopten, sattelfest in allen Jahreszahlen der peloponnesischen Kriege, ist dieselbe Jugend sich nicht ganz klar darüber, ob die Makkaroni ein Erzeugnis menschlicher Tätigkeit oder die Frucht der Tropen sind, ob die Kühe im Liegen oder im Stehen gemolken werden. Aber nicht bloß die junge Generation bedarf auf dem Gebiete der Lebensmittelerzeugung, und was damit zusammenhängt, einer gründ-

lichen Belehrung, selbst ältere Personen. Herren mit Amt und Würde, wird sie nicht ganz ungelegen kommen. Auch hierfür einige Beispiele. Sie sind der Erfahrung entnommen. Jemand, der mit einem Untersuchungsamt in beruflicher Fühlung stand, überbrachte eines Tages eine Flasche Bordeaux und wünschte zu wissen, ob der Wein nicht gesprittet sei. Wieso er zu der Annahme komme? Ja, sagte er, wir wollten gestern Abend aus diesem Bordeaux einen Glühwein bereiten. Als wir ihn auf den Gaskocher brachten, fing er wie Spiritus zu brennen an. — Es ist mir nicht darum zu tun, Sie, meine Herren, in eine vernügte Stimmung zu bringen. Ich möchte Sie vielmehr auf den Ernst der Sachlage aufmerksam machen und darauf hinweisen, daß die allgemeine Unkenntnis auf unserem Gebiete mit einer der Gründe ist, welche die Nahrungsmittelkontrolle zu einem Wasserschöpfen mit dem Sieb machen. Die Unwissenheit und Gleichgültigkeit in Fragen der Ernährung bei unserer Bevölkerung beklagen alle, die sich mit diesem Gegenstande beschäftigen, sie ist der erste Eindruck, den der junge Nahrungsmittelchemiker außerhalb des Laboratoriums empfängt. Da ist die Belehrung vielleicht das einzige Hilfsmittel. Hier wäre meiner Ansicht nach, neben dem nun schon vorbereiteten Gesetzesausbau, der intensivere Hebel anzulegen. Denn mit Gesetzen allein ist eine Besserung — dies muß uns die tägliche Erfahrung leider bestätigen — nur zu erzielen. „Gesetze“, sagte der Vater der Medizinalpolizei, Peter Frank, „werden im Zorne erschaffen.“

Wer jahrzehntelang in Tausenden von Betrieben und Arbeitsstätten Nachschau gehalten hat, muß sich beschämend sagen, daß einem großen Teil unserer Bevölkerung der notwendigste Reinlichkeitssinn mangelt; wer das Feld der Lebensmittelherzeugung mit abwägend prüfenden Augen beschaut, der wird mir zustimmen, daß auf dem Lebensmittelmarkt nicht allein durch bösen Willen und nicht nur aus Profitgier, sondern mindestens ebenso häufig, wenn nicht weit mehr, durch Unwissenheit oder Sachunkentnis gesündigt wird, wer aber andererseits Ankündigungen und Prospekte, Inserate und Offerten, Bestellcheine und Rechnungen unter die Lupe nimmt, der wird sich wundern, mit welcher Verschmittheit auf der einen Seite angeboten, mit welcher Leichtgläubigkeit und Gleichgültigkeit auf der anderen Seite eingekauft wird.

Der unentbehrliche Streitgenosse des Nahrungsmittelhygienikers, wie des Hygienikers überhaupt, ist der Volksschul- und Gewerbefachlehrer, ist die Wanderkochlehrerin, die Lehrerin an den Haushaltungsschulen, ist das Elternhaus. Diesen Faktoren müssen wir diesen Teil der Aufklärungsarbeit in die Hand legen; uns bleibt noch genug zu tun übrig. Wir müssen auf die Belehrung des Produzenten und Konsumenten das Hauptgewicht legen, wir dürfen die Hersteller und Verkäufer von Lebensmitteln vor allem nicht erst schuldig werden lassen und sie dann der Pein überliefern; wir müssen vielmehr — das ist die Pflicht, die uns das Gesetz diktiert — vorbeugend dafür sorgen, daß nicht verfälschte und nachgemachte, verdorbene Lebensmittel in den Verkehr gelangen. Die erste Vorbedingung einer Vorbeugung ist aber die Belehrung,

ist die auf klaren Gründen aufgebaute Warnung, nicht aber die Strafe. Wir wollen Warnungstafeln aufstellen, nicht aber Fußangeln legen.

Die Wege, die unsere Aufklärungsarbeit zu beschreiten hätte, können der Hauptsache nach in zwei Richtungen laufen: Erstens in einem für jedes einzelne Nahrungsmittelgewerbe besonderen Merkblatt. Die zweite wesentlich eindringlichere Form wäre die Abhaltung gemeinverständlicher Vorträge über die Technologie der Nahrungsmittel, über den volkswirtschaftlichen und physiologischen Wert der einzelnen Nahrungsmittel und über die Gesetzesbestimmungen. Eine Aufklärungsarbeit haben wir aber nicht bloß nach außen hin zu leisten, sondern auch im Stände und im einzelnen Amte selbst. Auch hier bin ich in der angenehmen Lage, hinweisen zu können, daß die Notwendigkeit einer Aufklärungsarbeit im Amte selbst schon von v. B u c h k a in unserer Zeitschrift zum Teil berührt wird. v o n B u c h k a tritt für die Schaffung von Fortbildungskursen ein, welche in regelmäßigen Zwischenräumen abgehalten werden sollen.

Über „Strandaustern“ referierte Dr. B u t t e n b e r g, Hamburg: An der Nordseeküste, im Wattenmeer, kommt eine gute eßbare Muschel vor, die bisher in Deutschland noch wenig beachtet ist, dagegen in den Vereinigten Staaten unter dem Namen „Clams“ viel verwendet wird. Es ist dies die gemeine Sandmuschel oder Klaffmuschel, welche im Volksmunde der deutschen Küstenbewohner Pieß-auster genannt wird. Das Untersuchungsamt der Stadt Hamburg hat nun Untersuchungen über diese Strandauster angestellt, welche ergaben, daß die Strandauster sowohl im rohen Zustande, wie in Zubereitungen für den menschlichen Genuß sehr geeignet ist. Gewisse Sorten werden auch als Viehfutter für Schweine, welche sie ebenso wie Trüffeln bald selbst aus dem Sande finden, verwendet. Auch in Form von Pasteten, die neuerdings in den Handel kommen, ist das Produkt, das der Gänseleber ähnlich schmeckt, sehr geeignet. Eine untersuchte Büchse dieses Präparates war völlig keimfrei. Der Versand der Strandauster hat trotz aller Bemühungen der Fischereinspektion Kuxhaven bisher keinen nennenswerten Umfang erzielt. Dr. B u t t e n b e r g schloß seine Ausführungen mit einem Hinweis darauf, daß Besucher der Nordsee die Gelegenheit nicht verabsäumen möchten, mit Spaten oder Schaufel bewaffnet, die Muschel auszugraben, und sich selbst von ihrer Schmackhaftigkeit zu überzeugen.

Den nächsten Punkt der Tagesordnung bildete: „Der Essig, seine Untersuchung und Beurteilung.“

Zunächst sprach Dr. F i n c k e, Köln, über den „Nachweis von Ameisensäure in der Essigessenz.“ Er unterzog zunächst die Methoden zum Nachweis der Ameisensäure, und zwar die Sublimatmethode und die Wasserdampfdestillationsmethode einer Kritik. Die Quecksilbermethode hat sich nur in ganz seltenen Fällen als für den genannten Zweck nicht ohne weiteres anwendbar erwiesen. Es wurde in den letzten Jahren nachgewiesen, daß auch in Essigsäure reine Arzneibuchware, bis 0,8% Ameisensäure vorhanden war. Weinessig hat Sublimat zwar stets reduziert, doch ist es sehr fraglich, ob der Niederschlag von Ameisensäure stammt. Essig ergab in vereinzelt Fällen eine flüchtige Säure.

Es ist die Frage, ob es sich hier nicht um eine Verunreinigung handelt, durch Herstellung aus mit Holzgeist vergälltem Branntwein. Von Essigessenz wurden 28 Proben untersucht. In einem Falle zeigte sich ein Gehalt von 1,2% Ameisensäure, 0,5 und 0,4% bildeten das Mittel. Dies hat für den Nahrungsmittelchemiker besonderes Interesse, weil dadurch der Nachweis von Essigessenz im Gärungseisig ermöglicht wird. Durch die Anwesenheit von Ameisensäure findet die bessere konservierende Wirkung der Essenz ihre Erklärung, doch ist die Anwesenheit von Ameisensäure in der Essigessenz wohl zu beachten, da auf diese Art Ameisensäure in Nahrungsmittel gelangen kann.

Nunmehr erstattete Dr. S c h u h m a c h e r, Aachen, sein Referat über: „Die Untersuchung und Beurteilung von Essig.“ Der Redner verweist zunächst auf die leidenschaftlichen und heftigen Differenzen, welche sich in der Frage der Bezeichnung ergeben haben. Erklärt werden sie dadurch, daß es sich um wirtschaftliche Fragen handelt. Bei der Festsetzung von Begriffsbestimmungen sind die Nahrungsmittelchemiker stets objektiv vorgegangen, hauptsächlich unter Berücksichtigung der Ansichten des konsumierenden Publikums. Hervorheben will der Referent, daß die vorliegende Fassung ohne Rücksicht auf die wirtschaftlichen Folgen neue Begriffsbestimmungen aufstellt. Historisch ist der Essig ein Gärungsprodukt, und der Käufer wird stets als Essig ein derartiges Produkt erwarten. Die Berechtigung der Unterscheidung zwischen Gärungseisig und Essigessenz haben ja die vorausgegangenen Ausführungen erwiesen. Daß der Gärungseisig vor der Essigessenz Vorzüge haben muß, geht auch daraus hervor, daß die Fabrikanten der Essenz bestrebt sind, wie sie es nennen, die Essenz durch Färbung und Aromatisierung zu „veredeln“, also der Essigessenz die Vorzüge des Essigs zu verschaffen. Mit unserer Auffassung befinden wir uns auch im Einklang mit dem Reichstag, der am 13./5. 1908 eine entsprechende Resolution faßte. Der Vorredner hat dargelegt, weshalb man berechtigt sei, zwischen Gärungseisig und dem Verdünnungsprodukt der Essenz zu unterscheiden, wenn auch diese Unterscheidung vielfach in Lehrbüchern und auch im Nahrungsmittelbuch nicht berücksichtigt wird. Wenn die Judikatur bislang einen Weinessig als solchen hat gelten lassen, wenn er auch nur zu 20% aus Wein hergestellt wurde, so kommt das für unsere Beschlüsse nicht in Frage, wir wollen uns nicht auf Vergangenes stützen, sondern neue Beschlüsse fassen. Geheimrat Beckurts betont, daß es sich bei der nun folgenden Verhandlung nur um erste Lesungen handle, und erst bei der zweiten Lesung im nächsten Jahre die definitiven Abstimmung erfolgen solle. Es werden nun die Punkte 1, 2, 3 diskutiert. Diese lauten:

1. Begriffserklärung: Essig ist das durch die sog. Essiggärung aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten gewonnene Genuß- und Konservierungsmittel.

2. Je nach den zur Herstellung des Essigs verwendeten Rohstoffen unterscheidet man Branntwein- (Sprit-), Wein-, Obstwein-, Bier-, Malz-, Honigessig u. a. Gewürz- und Kräutereisige (z. B. Estragonessig) werden durch Ausziehen der entsprechenden Gewürze und Kräuter mit Essig hergestellt.

3. Als Ersatz für Essig findet verd., durch Zerlegung essigsaurer Salze gewonnene Essigsäure Verwendung. Unter sog. „Essigessenz“ versteht man eine mindestens 60%ige Essigsäure.

Ein Vertreter der Fischindustriellen spricht sich gegen diese Begriffserklärungen aus. Er verweist dabei auf die Literatur. Außer den schon genannten nennt er die Bücher von König, von Lebbin und Neufeld. Auch führt er aus, daß die Detailistenkammer von Hamburg den gleichen Standpunkt einnehme. Würde diese Begriffserklärung aufrecht erhalten, dann könnte man nicht mehr Essigmarinade, sondern nur Kunstessigmarinade sagen müssen. Auch sei ein Gehalt von 0,2% an Ameisensäure wiederholt als unschädlich anerkannt. Schu h m a c h e r erwidert, daß er ja schon erklärt habe, daß der Entwurf ein vollständiges Brechen mit dem was vorher war, bedeute. Die Zulässigkeit von 0,2% Ameisensäure sei doch noch sehr fraglich. Prof. F r e s e n i u s betont, daß er feststellen möchte, daß es sich hier um eine gesetzliche Regelung handle, wozu die Nahrungsmittelchemiker ja nicht befugt seien. Bisher habe man es immer so gehalten, daß man festgestellt habe, was üblich sei, und nun wolle man plötzlich Gesetze machen. Er möchte bitten, daß dies mit der nötigen Klarheit festgestellt wird. Es ginge nicht an, daß man vor dem Richter sage, das Bisherige gilt nicht. Denn das Gericht wird nicht ohne weiteres von seiner Praxis Abstand nehmen. Entweder sind die Beschlüsse gültig, dann machen wir ein Gesetz, oder sie sind nicht gültig, dann müssen wir uns die praktische Bedeutung vor Augen halten. Auch der Reichstag hat den strittigen Punkt mindestens umgangen. Alle Versuche, die Essigessenz zu verbieten, sind gescheitert. Es wäre zweckmäßig, zu sagen, daß der vorliegende Entwurf nur Vorschläge für den Gesetzgeber seien, und daß man an sonsten warten möge, bis ein neues Gesetz erlassen werde. Sonst komme der Nahrungsmittelchemiker vor Gericht in eine sehr bedenkliche Lage. Geheimrat B e k u r t s meint, daß ja beschlossen sei, neue Vereinbarungen zu schaffen. Er wolle das Bedenkliche nicht ableugnen, doch habe der Entwurf den Zweck, für eine spätere Regelung wesentliche Dienste zu leisten. Er bittet daher die Gäste, namentlich die Vertreter der Reichsregierung, Vorschläge zu machen, aus denen für die Revision das Beste herausgeholt wird. Nunmehr sprach Herr F r ö h l i c h, Schweinfurth.

Seit Jahren tobt der Kampf um den Essig „hie Gärungssessig, hie Essig aus Essigessenz.“ Das, was niemand im deutschen Reiche will, außer der Gruppe der Gärungssessigfabrikanten, und diese nicht aus Liebe und zum Schutze des konsumierenden Publikums, sondern aus reiner Interessenpolitik, hat man jetzt vor das Forum der Freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittelchemiker gebracht. So dankbar ich auch den Herren Ihrer Vorstandschaft dafür bin, daß sie mich an der vorberatenden Sitzung am Mittwoch als Vertreter der Essigessenzindustrie haben teilnehmen lassen, muß ich doch konstatieren, daß die erste Ausarbeitung der Vorlage für die Begriffserklärung unter Zuziehung nur der Vertreter der Gärungsindustrie und ohne einen Vertreter unserer Essenzindustrie gemacht worden ist. So kommt es auch wohl, daß die heutige Vorlage

sich genau mit der von dem konservativen Abgeordneten Dr. R ö s i c k e am 13./3. 1908 im Reichstage eingebrachten Resolution deckt. Das war damals nicht der einzige Versuch, dem Essig aus Essigessenz den Namen Essig zu nehmen. Ich erinnere nur an den ominösen § 107 der Vorlage zum Branntweinsteuergesetz, durch welchen der Essig aus Essigessenz, ja die Essigessenz selbst, meuchlings gemordet werden sollte. Trotzdem der Essig aus Essigessenz schon über 40 Jahre diesen Namen mit Ehren führt, und dieser Handelsgebrauch von den Gärungssessigfabrikanten selbst anerkannt worden ist, denn sie schreiben in ihrer Zeitschrift: „Die deutsche Essigindustrie“, 8. Jahrgang. Nr. 47 vom 25./11. 1904 in ihrem vorläufigen Berichte über die Versammlung des Bundes deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -händler in Frankfurt a. M.: „Der Umstand, daß verd. Essigessenz schon seit langen Jahren als Essig gehandelt wird, war maßgebend dafür, daß dem Verlangen der Herren Essenzler, auch verd. Essigessenz als Essig zu bezeichnen, nachgegeben wurde“, trotzdem von Autoritäten auf dem Nahrungsmittelgebiet in ihren Veröffentlichungen unter Essig stets auch der Essig aus Essigessenz genannt ist, trotzdem hervorragende Männer der Wissenschaft aus wissenschaftlichen, wirtschaftlichen und hygienischen Gründen für den Essig aus Essigessenz eintraten, trotzdem will die Vorlage dem Essig aus Essigessenz den Namen Essig nehmen. Und wie steht es mit dem Gärungssessig? Da erklärte der erste Sachverständige der Gärungssessigfabrikanten, Prof. Dr. R o t h e n b a c h, in der Mittwochsitzung, — also ein neueres Urteil über Gärungssessig ist wohl nicht zu finden — bei der Beratung über die festzulegenden Mindestgehalte an Essigsäure der verschiedenen Essige, daß der Gärungssessig manchmal nachgäre, und durch diese Nachgärung sein Gehalt z. B. von 3,5% auf 3,2% heruntergehen könne. Das beweist also, daß der Gärungssessig aus sich heraus dem Verderben ausgesetzt ist.

Und da stellt man von interessierter Seite gerade an die Wissenschaftler, an die Nahrungsmittelchemiker die Zumutung, einem solchen aus sich verderblichen Produkt allein den Namen Essig als Konservierungsmittel zuzusprechen. Im Gegensatz zu dem Sachverständigen über Gärungssessig kann ich als langjähriger Verkäufer der Essigessenz, zu meiner Freude erklären, daß nach meiner Erfahrung Essig aus Essigessenz noch nie verdorben ist. Also für den Essig aus Essigessenz spricht schon ein über 40 Jahre alter Handelsbrauch, die gesamte Literatur über Essig, Wissenschaft und last not least das konsumierende Publikum.

Die Hausfrau, der Koch, die Köchin werden immer aus Essigessenz ihren Essig machen und nie und nimmer einen Kunstessig.

Prof. R o t h e n b a c h bemerkt in bezug auf seine Äußerung über die Nichthaltbarkeit, daß sie in dieser allgemeinen Weise nicht zutreffend sei. Er habe lediglich gesagt, daß Tafelweinessig durch Fortsetzung der normalen Gärung Essigsäure verliere, daß er dadurch minderwertig würde, könne er nicht zugeben. Herr B u c k meint, hier handelt es sich um zwei verschiedene Produkte, die naturgemäß auch verschiedene Namen führen müssen. Einerseits um das Gärungsprodukt, andererseits um

das Destillationsprodukt. Wenn bisher über die Namengebung nicht Klarheit genug vorhanden gewesen sei, dann erbittet er eben ein Gutachten von seiten der anwesenden Herren der Wissenschaft. Dr. Zucker führte folgendes aus:

Es ist falsch, wenn die Gärungsessigfabrikanten behaupten, daß ihr Produkt seit urdenklichen Zeiten „Essig“ genannt wird. Der ursprüngliche Essig wurde aus Wein und Fruchtsäften durch Gärung hergestellt, der heutige Gärungsessig aber ist das Produkt fabrikmäßiger Herstellung aus Branntwein und bedarf derselben Kunst und Sorgfalt wie die Destillation der Essigessenz. Es ist in der Literatur und von maßgebenden Hygienikern festgelegt, daß der Spritessig vom echten alten Weinessig erheblich verschiedener ist als der Spritessig von der Essigessenz. Es ist eine bekannte Tatsache, die auch Prof. Rothenbach nicht ableugnen wird, daß die Mehrzahl der Gärungsessigfabrikanten zur Veredlung bzw. Verstärkung ihrer Ware Essigessenz in großen Mengen beziehen und ihrem Produkt beimischen. Es ist doch sehr komisch, wenn die Gärungsessigfabrikanten gegen die Essigessenz, welche sie selbst benutzen, losziehen und sie als minderwertig hinstellen wollen. Ich behaupte, daß es ganz unmöglich ist, hinzugemischte Essigsäure in Gärungsessig analytisch festzustellen. Auch der vorangegangene Vortrag über Nachweis von Ameisensäure in der Essigessenz kann daran nichts ändern. Kein Chemiker ist in der Lage, destillierte Essigsäure in Gärungsessig festzustellen. Die in der Essigessenz vorgefundene Menge Ameisensäure ist, wenn man die Verdünnung der Essigessenz in Betracht zieht, so gering, daß sie jeder vernünftige Mensch als harmlos erklären muß; sie ist nicht größer wie in vielen natürlichen Genußmitteln. Den Bemühungen der Gärungsessigfabrikanten liegt doch zweifellos die Tendenz zugrunde, der Essigessenz eins auszuwaschen. Dazu aber darf und wird sich der Nahrungsmittelchemiker nie hergeben. Die Essigessenz hat sich seit 40 Jahren ihr Bürgerrecht erworben, und es liegt absolut kein Grund vor, sie so zu bezeichnen, wie es in dem Entwurf vorgehen ist.

Prof. Neufeld führt aus, daß er sich in seinem Buche an die damals bestehenden Vereinbarungen halten mußte. Persönlich stehe er auf dem Standpunkte, daß sich Gärungsessig zu Essigessenz genau so verhalte, wie Bienenhonig zu Invertzucker. Prof. Rothenbach entgegnet Dr. Zucker, daß er ja froh sein könne, wenn auf dem von Zucker angegebenen Wege große Mengen Essenz verbraucht würden. Was den analytischen Nachweis betreffe, so liegen hier die Verhältnisse doch nicht so, wie beim Kognak. Denn Gärungsessig gäbe mit Jod-Jodkaliumlösung infolge seines Eiweißgehaltes eine Reaktion, die bei der Essenz fortfalle. Dr. Popp will einen Vermittlungsvorschlag machen, indem er zwischen dem Begriff Essig und das Kunstprodukt noch den Spritessig einschiebt. Er will Essig definieren durch Entstehung aus alkoholhaltigen Fruchtflüssigkeiten. Prof. Rothenbach hält diesen Vorschlag für unannehmbar, denn die Bildungsweise von Essig und Spritessig sei die gleiche. Beide entstehen durch Gärung, während die Essenz durch Verkokung, durch den Zerfall organischer Materie entsteht. Ge-

heimrat Kerp glaubt, daß die Debatte wohl erschöpft sei, und möchte deshalb einige Bemerkungen zu der Vorlage machen. Es sei neu, daß die Vereinigung Vorschläge zu einer Revision mache, zu welcher der Anstoß nur von der einen interessierten Seite ausgegangen sei. Dadurch würde die Arbeit für ein neues Gesetz nur erschwert. Er müsse fragen, welche Momente denn maßgebend gewesen seien, den Essenzessig zu einem Kunstprodukt herunter zu drücken. Diese Beweggründe könnten doch nur dem Nahrungsmittelgesetz entspringen. Es müßte daher eine Verfälschung oder Gesundheitsschädlichkeit vorliegen. Er fragt daher an, ob man diesbezüglich über Material verfüge, da er Angaben hierüber vermißt habe. Geheimrat Beckurts teilt mit, daß es ihm zweckmäßig erscheine, von einer Abstimmung Abstand zu nehmen. Die übrigen Punkte der Begriffserklärung rufen keine wesentliche Debatte hervor. Sie lauten:

4. Je nach dem Essigsäuregehalt der Essige unterscheidet man einfache Essige (Speiseessig, Tafellessig), Einmacheessig, Doppelessige, Essigsprit.

5. Zur Förderung der Essigsäuregärung findet bei der Herstellung von Branntweinspritessig unter Umständen ein Zusatz von Nährstoffen statt.

6. Als krankhafte Veränderungen des Essigs kommen vor: Pilzbildungen (Kahmigwerden usw.), Trübungen durch Essigälchen, Schalwerden, Umschlagen u. a.

7. Als zufällige Verunreinigungen aus den verwendeten Gefäßen oder Leitungen können im Essig verschiedene Schwermetalle (Blei, Zinn, Zink, Kupfer, Eisen u. a.) vorkommen.

Nunmehr wird in die Beratung der Grundsätze für die Beurteilung eingetreten. Sie lauten:

1. In 100 ccm Essig müssen an Essigsäure ($C_2H_4O_2$) mindestens enthalten sein:

Einfache Essige (Essig schlechthin, Speise-,

Tafellessig)	3,5 g
Einmacheessige	5,0 g
Doppelessige	7,0 g
Essigsprit, dreifacher Essig	10,0 g

Essige mit höherem Gehalt dürfen durch Zusatz von Wasser bis zu diesen Mindestgehalten an Essigsäure verdünnt werden; bei Weinessig und Obstweinessig ist ein Wasserzusatz nicht erlaubt, Weinessig-, Obstweinessigverschnitte müssen mindestens 5% Essigsäure enthalten.

2. Der Zusatz von minderwertigen zu höherwertigen Essigen, z. B. von Branntweinessig zu Weinessig, ist als Verfälschung anzusehen, ebenso die Beimischung von anderer als in Gärung gewonnener Essigsäure zu Essig.

Als Wein-, Obstwein-, Bier-, Malz-, Honigessig usw. dürfen nur solche Essige bezeichnet werden, deren Essigsäure ausschließlich aus Wein, Obstwein usw. herrührt.

Als Weinessig-, Obstweinessig- usw. Verschnitte dürfen nur solche Essige bezeichnet werden, zu deren Herstellung eine wenigstens 20 Vol. % Wein, Obstwein enthaltende Branntwein- oder Essigmische verwendet worden ist.

Im Sinne dieser Begriffserklärungen gelten als „Wein“ nur solche, die nach § 13 des Weingesetzes nicht vom Verkehr ausgeschlossen sind.

3. Andere essigsäurehaltige Flüssigkeiten, die durch Verdünnung aus Essigessenz oder Essigsäure hergestellt sind, dürfen nur mit einem Gehalte von mindestens 3,5% und höchstens 15% Essigsäure und nur unter solcher Kennzeichnung ihres Ursprunges oder ihrer Herstellungsweise in den Kleinhandelsverkehr gebracht werden, die eine Verwechslung mit Gärungsessig ausschließt, z. B. Kunstessig, Kunstspeiscesig usw. Die Bezeichnung Essigextrakt, Weinessigextrakt, Weinextraktessig und Weinessigessenz und ähnliches ist für essigsäurehaltige Produkte, welche durch Zerlegung essigsaurer Salze gewonnen sind, nicht zulässig.

4. Für den Verkehr mit Essigsäure und „Essigessenz“ ist die Kaiserliche Verordnung vom 18./7. 1909 maßgebend, nach § 14 der Branntweinsteuerbefreiungsordnung ist die Verwendung vollständig vergällten Branntweins zur Herstellung von Essig für Genußzwecke unzulässig.

5. Zusatz von sonstigen organischen Säuren, Weinsäure u. a. zu Essig, sowie von Oxalsäure und Mineralsäuren zu Essig und dessen Ersatzstoffen ist als Verfälschung anzusehen.

6. Zusatz von künstlichen Fruchthäthern und Bukettstoffen, sowie von Farbstoffen unbeschadet geringer Mengen gebrannten Zuckers ist als Verfälschung anzusehen.

7. Der Zusatz von Ameisensäure, Borsäure, schwefliger Säure, Salicylsäure, Kochsalz und anderen fremden Konservierungsmitteln zu Essig ist als Verfälschung anzusehen, sofern nicht aus der Bezeichnung (z. B. Salicylessig, gesalzener Essig) der Zusatz des fremden Konservierungsmittels hervorgeht, unbeschadet der Bestimmungen des § 12 und 14 des Nahrungsmittelgesetzes.

8. Kahmige und durch Pilzwucherungen, Essigälchen u. dgl. getrübbte, sowie Blei, Zink, Kupfer usw. enthaltende Essige sind als verdorben anzusehen, unbeschadet der Bestimmungen des § 12 und 14 des Nahrungsmittelgesetzes.

Prof. Bömer bemerkt, daß man ursprünglich die Absicht gehabt habe, für Weinessig 5% Essigsäure zu fordern. Da Prof. Kulisch aber der Ansicht sei, daß man dadurch die kleinen Weine unverwendbar mache, habe man davon Abstand genommen. Von Raumer meint, daß durch die Fassung Obstweinessigverschnitt an den Verschnitt strengere Anforderungen gestellt werden, als an das Ausgangsmaterial. Herr Mooskopf meint, daß ein Produkt mit verschiedenem Säuregehalt nicht verkäuflich sei. Prof. Dr. Rupp muß als Koreferent Stellung zu den Vorschlägen bezüglich Weinessig nehmen. Er steht auf einem gänzlich anderen Standpunkte. Weinessig muß nicht nur aus Wein stammen. Dem Publikum ist durchaus nicht klar, was es selbst unter Weinessig versteht. Bisher ging die Jurisdiktion dahin, daß ein Weinessig im Verkehr als solcher bezeichnet werden konnte, wenn er nur zu 20% aus Wein stammte. Essig ist ein Würzstoff, und so glaubt Rupp, daß dafür 20% Wein genügen, um ihm den Charakter als Weinessig zu geben. Sonst wäre eine Produktion bei den heutigen Weinpreisen unmöglich. Von seiten der Fabrikanten wurde er auch darauf aufmerksam gemacht, daß dann das Ausland bedeutend günstiger importieren könne. Man müsse auch wirtschaftliche Momente berücksichtigen. Dr. Grünhut

hat auch das Gefühl, daß man dem Weinessig gegenüber einen anderen Standpunkt einnehme als der Essenz gegenüber. In Punkt 2 bedeuten die Worte minderwertig höherwertig ein Werturteil, was nicht zweckmäßig sei. Des ferneren wird gewünscht, daß Essige mit einer geographischen Herkunftsbezeichnung nur aus Weinen hergestellt sein dürfen, die der Bezeichnung entsprechen, also aus der betreffenden Gegend stammen. Prof. Bömer stellt einen Antrag, daß darüber abgestimmt werden möge, ob für die Bezeichnung Weinessig 20% oder 100% Wein notwendig sei. Geh. Rat Beckurts läßt diese Abstimmung nur für den Zweck der Orientierung der Kommission zu. Die Abstimmung ergab mit allen gegen 4 Stimmen, daß Weinessig nur aus Wein hergestellt sein müsse. Punkt 5 bedarf für den Fall, daß die Begriffsbestimmungen abgeändert werden, noch einer Abänderung. Auch Punkt 6 ist von derselben Stellungnahme abhängig, doch bemerkt Prof. Bömer, daß ein „Parfümieren“ unter allen Umständen ausgeschlossen sein müsse. Dr. Zucker erklärt, daß die Herstellung einer guten Essigessenz ohne Veredlung unmöglich sei. Es handelt sich hier nicht um eine bloße Parfümierung, wie Zusatz von ätherischen Ölen usw., sondern um diffizile Verfahren, welche das Produkt jahrzehntelanger Arbeit sind. Zum gleichen Punkt 6 wünscht Herr Mooskopf die Festlegung eines roten Farbstoffes ev. Heidelbeerfarbstoffes. Prof. Bömer meint, daß dies auch die Kommission schon überlegt habe. Herr Mooskopf will noch darüber Mitteilungen sammeln, ob Heidelbeerfarbstoff allein genüge. Zum Schluß der Beratungen hebt Geh. Rat Beckurts hervor, daß, wenn auch nicht eine einheitliche Stimmung zutage getreten sei, dennoch die Verhandlungen zu einer wesentlichen Klärung der Sachlage geführt hätten.

„Zur Beurteilung von Rahm- und Milchsokolade“ sprach dann Dr. Baier, Berlin. Folgende Grundsätze wurden aufgestellt:

1. Rahm- (Sahne-), Milch- und Magermilchschokolade sind Erzeugnisse, welche unter Verwendung eines Zusatzes von Rahm (Sahne), Vollmilch bzw. Magermilch in natürlicher, eingedickter oder trockener Form hergestellt sind. Sie müssen als Rahm- (Sahne-), Milch- bzw. Magermilchschokolade eindeutig bezeichnet werden.

2. Der Fettgehalt der Vollmilch soll mindestens 3%, derjenige von Rahm (Sahne) mindestens 10% betragen. Wird Vollmilch oder Rahm-(Sahne-)zusatz in eingedickter Form oder trockener Form gemacht, so muß die Zusammensetzung solcher Zusätze diesen Anforderungen entsprechen, Solange es jedoch nicht erwiesen ist, daß ein Rahm-(Sahne-)pulver mit mindestens 55% Fettgehalt hergestellt und technisch zu einer hinreichend haltbaren Rahm-(Sahne-)schokolade verarbeitet werden kann, so ist als Normalware von Rahm-(Sahne-)schokolade noch ein Erzeugnis anzusehen, das mindestens 5,5% MilCHFett in Form von Rahm (Sahne) oder Rahm (Sahne) nebst Milch enthält.

3. Milch- oder Magermilchschokolade sollen mindestens 10% Milch- bzw. Magermilchtrockensubstanz, Rahm-(Sahne-)schokolade mindestens 10% Rahm-(Sahne-)trockensubstanz enthalten.

4. Milch- oder Rahm-(Sahne-)bestandteile dürfen nur an Stelle von Zucker treten; der Gehalt an Ka-

kaomasse muß demjenigen der Schokolade entsprechen.

Diese Beschlüsse sind definitive, doch wurde eine Übergangsfrist mit den Interessenten vereinbart. [K. 524.]

Patentanmeldungen.

Klasse: Reichsanzeiger vom 24./7. 1911.

- 1a. M. 42 583. Konzentrieren von Erzen unter Erzeugung eines schaumartigen Abstriches durch Schlagen der Erze mit Wasser und Luft. Minerals Separation Ltd., London. 12./10. 1910.
 - 30h. A. 19 138. Verf. und Vorr. zur Härtung von **Zahnzementformstücken** durch Erwärmen. Gebr. DDr. Asch, Chemische Fabrik, Berlin. 14./7. 1910.
- Reichsanzeiger vom 27./7. 1911.
- 8k. C. 20 353. Im Wasser und in Alkalien unlösliche **Norgline**. Chemische Farbrück Grünau, Landshoff & Meyer, A.-G., Grünau. 13./2. 1911.
 - 12a. K. 42 980. Fraktionierte Destillation von **Flüssigkeiten**, die sich nicht oder nicht vollkommen mit Wasser mischen, insbesondere von solchen, die zum Teil schwerer siedend als Wasser. K. Kubierschky, Eisenach. 6./12. 1909.
 - 12a. R. 32 359. Abscheiden von flüchtigen, in **Flüssigkeitsdämpfen** suspendierten Stoffen bei der Destillation durch rasche Abkühlung. A. Rost, Dresden. 18./1. 1911.
 - 12d. Seh. 37 486. Trennung **verschieden schwerer Substanzen** oder Substanzen verschiedener Ladungsfähigkeit oder verschieden feiner Teilchen derselben Substanz nach Anm. Seh. 34 763; Zus. z. Anm. Seh. 34 763. Graf Botho Schwerin, Frankfurt a. M. 25./1. 1911.
 - 12e. R. 30 769. Vorr. zur gleichmäßigen Verteilung von **Flüssigkeiten** über eine Kreisfläche mittels konzentrischer, in Umdrehung versetzter, gegebenenfalls nach der Austrittsseite an Durchmesser zunehmender Rohre, die auf der Eintritts- oder Austrittsseite von innen nach außen oder umgekehrt abgestuft sein können. H. Rabe, Charlottenburg-Berlin. 6./5. 1910.
 - 12e. W. 35 357. Vorr. zum Reinigen von **Gasen** von Staub, kondensierbaren Dämpfen u. dgl., in der Gas und Waschflüssigkeit durch einen schraubenförmigen Leitkörper geführt werden. E. Wagener, Dahlhausen a. d. R. 26./7. 1910.
 - 12k. M. 41 608. Sättigungsapparat zur Gewinnung von **Ammoniumsulfat** aus Destillationsgasen von Kohle; Zus. z. Anm. M. 41 012. W. Müller, Essen-Ruhr. 17./6. 1910.
 - 18b. T. 15 129. Herdofen (Martinofen) mit durch die Abhitze beheizbarem **Schmelzofen**. J. Theobald, Stahlheim, Lothr. 14./4. 1910.
 - 23b. K. 45 005. Destillation von **Mineralölen** oder dgl. mit überhitztem Wasserdampf. K. Kubierschky, Eisenach. 1./7. 1910.
 - 40a. L. 32 066. Verarbeitung von Blei-, Silber-, **Zinkerzen**, silberhaltigen Bleierzen und Silbererzen mittels chlorzinkhaltiger Schmelzen und Zinks. E. Langguth, Neerpelt, Belg. 22./3. 1911.
 - 40b. S. 32 454. **Zinkanoden** in Platten, Stangen und anderen Formaten. L. Sänger, Frankfurt a. M. 22./10. 1910.

Patentliste des Auslandes.

Amerika: Veröffentl. 4./7. 1911.
England: Veröffentl. 27./7. 1911.
Frankreich: Ert. 29./8.—5./7. 1911.
Österreich: Einspr. 15./9. 1911.
Ungarn: Einspr. 1./9. 1911.

Metallurgie.

Abscheidung der **Alkalimetalle** aus Legierungen oder Verbb. derselben mit anderen Metallen. McNitt Engl. 20 989/1910.

Vorbehandlung von **Aluminiumgegenständen** für die Herst. galvanischer Metallüberzüge. C. Rümpler, Schöneberg. Ung. R. 2579.

Aluminiumlegierungen. A. L. Brooke u. R. D. Macintosh, Mortlake. Ung. B. 5110.

Zusammenbinden durch Reaktion der Nebenprodukte aus Eisen und **Bleihütten** zwecks schließlicher Bhdg. durch Reduktion im Kupolofen. Follet-Miesuet. Frankr. Zus. 14 081/428 570.

Durchbohren und Durchschneiden von kaltem **Guß Eisen** und Roheisen unter Verw. von Sauerstoff. Köln-Müsener Bergwerks-Aktienverein, Creuzthalban. Ung. C. 1966.

Verf. und App. zum Klassieren oder Sortieren von zerkleinertem **Erz** u. dgl. Stanley. Engl. 25 746/1910.

Zusammensinternlassen von feinen oxydischen **Erzen** und Hüttenprodukten insbesondere Eisenerz, Manganerz, Kiesabbränden und Gichtstaub. Metallbank und Metallurgische Ges., Frankfurt a. M. als Rechtsnachfolgerin der Firma Metallurgische Ges., Frankfurt a. M. Ung. M. 3967. Zus. z. Pat. 38 620.

Aufbereitung von **Erzen** und kohlehaltigem Gestein mittels ölgiger Flüssigkeiten nach bekannten Scheideverfahren. Murex Magnetic Company, Ltd., London. Österr. A. 4941/1909.

Erzklassierer. J. van Nostrand Dorr, Denver, Colo. Amer. 996 624.

Erzkonzentrator. B. F. Carr, Denver, Colo. Amer. 996 834.

Konzentrationsamalgamatoren. Luckenbach. Engl. 2963/1911.

Muffelröstofen. Ridge. Engl. 3981/1911.

Metallisches **Natrium** und Kalium. E. A. Ashcroft, London & Sogn. Ung. A. 1596.

Wolfram. General Electric Co. Engl. 8031. 1910.

Anorganische Chemie.

Aluminium gegen Säure, Alkalien und andere Mittel unangreifbar zu machen und die Haltbarkeit auch auf hohe Temperaturen zu erhalten. Pucillo. Frankr. 428 844.

Ammoniak. [B]. Engl. 15 973/1910.

Festes kohlen-saures **Ammoniak**. J. Buch, u. Deutsche Kontinental Gasgesellschaft, Dessau. Ung. B. 5233. Zus. z. Pat. Nr. 51 144.

Ammoniumnitrat aus Ammoniumbicarbonat oder dessen Bestandteilen und Natriumnitrat. Freeth & Cocksedge. Engl. 16 455/1910.

Bhdg. der Carbonate des **Bariums**, Strontiums, Kaliums und Natriums zwecks Gew. der bezüglichen Peroxyde, Oxyde oder Hydroxyde. Bollo & Cadenaccio. Engl. 24 817/1910.

Borverbb. General Electric Co. Engl. 7105. 1911.

Cuproammoniumlsg. Bernstein. Engl. 15 991. 1910.

Eisenverbb. J. T. Carriek, Johannesburg. E. St. M. Hutchinson u. R. G. Ralston. Übertr. J. L. Cameron, Slangspruit, Foxhill, Natal. Amer. 997 237.