

Zubereitung und in einer anderen Form dem Verbraucher dargeboten werden (Kunsthonigpulver, Kunsthonigessenz, Gewürzwürfel, Tunkpulver);

3. die Bezeichnung des Mittels;
es kann ausdrücklich als „Ersatz“ oder dergleichen bezeichnet sein, oder die Zweckbestimmung kann aus dem sonstigen Inhalt der Bezeichnung, aus Abbildungen, aus der Bezeichnung, der Ankündigung, der Gebrauchsanweisung oder aus anderen Umständen hervorgehen; auch ein Mittel, das in der Bezeichnung und der äußeren Form dem zu ersetzenden Lebensmittel gleicht, kann als Ersatzlebensmittel gelten, wenn es in der Art und Menge der zu seiner Herstellung verwendeten Rohstoffe von dem normalen Lebensmittel abweicht;
4. die Frage der Neuheit des Mittels;
es kann bereits in der Friedenszeit hergestellt und verwendet worden sein (Kaffeersatz, Backpulver), oder es kann ein neuartiges Erzeugnis bilden (Muschelwurst, Gewürzwürfel).

III. Ausgenommen sind unvermischte Naturerzeugnisse, die ihrem Ursprung entsprechend in herkömmlicher, handelsüblicher Weise bezeichnet und nicht als Ersatz für andere Lebensmittel feilgehalten oder angepriesen werden, wie Blätter einer einzelnen Pflanzenart, z. B. Brombeerblätter (auch in zerkleinerter Form als Tee), Wildgemüse, Tapiokamehl, Wickenmehl, Robbenfleisch (auch in geräuchertem Zustande).

IV. Zu den Ersatzlebensmitteln im Sinne der Verordnung gehören danach unter anderen folgende Gruppen von Mitteln:

Fleischersatzmittel, Würste, Sülzen und Puddinge aus Ziegenfleisch, Kaninchenfleisch, Geflügelfleisch, Robbenfleisch, Fischen, Muscheln, Krustentieren, Fleischextraktersatzmittel, Würzen, Brühwürfel, Sülzwürfel- und -pulver, Tunkwürfel und -pulver, Suppen in trockener Form, Eiersatzmittel, Butterpulver, Kunstspeisefett, Ersatzmittel zum Brotaufstrich, Milchpulver mit Zusätzen, Schlagahneersatzmittel, Käseersatzmittel, Käsegeschmackmittel, Backpulver, Speisepulver, Puddingpulver, Paniermehlersatzmittel, Kunsthonig, Pulver, Extrakte und Essenzen zur Bereitung von Kunsthonig, künstliche Marmeladen, Gelees und Muse, Pulver, Extrakte und Essenzen zur Bereitung von Marmelade, Gelees oder Mus, künstliches Fruchtroma in Form von Pulver oder Essenz, künstliche Fruchtsäfte, künstliche Limonaden und zu ihrer Herstellung bestimmte Gemische (Sirupe u. ähnl.), Vanillinpulver, sonstige Aromapulver, Gewürzersatzmittel, gestreckte Gewürze, Gewürzwürfel, sogenannte Nährsalze und mit solchen zubereitete Lebensmittel, Speiseölersatzmittel, Salatwürzen, Salattunken, fertige Tunken, Kaffeersatzmittel, Teersatzmittel, Kakaoersatzmittel, Schokoladenersatzmittel, Extrakte, Essenzen, Würfel und Pulver zur Bereitung von Ersatzgetränken aller Art, auch von alkoholfreiem Punsch und Grog, Biersatzmittel, Likörsatzmittel, alkoholfreie Liköre, Rum-, Arrak- und Kognakersatzmittel, alkoholfreier Punsch und Grog, Obstmostersatzmittel (Kunstmostansatz), gestreckte Konservierungsmittel für Lebensmittel.

Der Umstand, daß eine Ware in diesem Verzeichnis nicht aufgeführt ist, berechtigt nicht zu der Annahme, daß sie nicht zu den Ersatzlebensmitteln zu rechnen ist.

Anfragen bei Zweifeln, ob eine Ware zu den Ersatzlebensmitteln gehört, sind an das Kriegsernährungsamt Berlin zu richten.

[Zu A. 19.]

Über Verwendung von Kürbissamen zur Ölgewinnung.

Dir. ED. W. ALBRECHT.

(Eingeg. 30./4. 1918.)

Ich habe in einer von mir eingerichteten und geleiteten Ölfabrik in Rumänien (Bacau) im Jahre 1915 (und 1916), als Lein-, Hanf- und Rapssaaten infolge großer Nachfrage seitens des Auslandes, und zwar zu sehr hohen Preisen, für den Inlandbedarf gar nicht mehr in Frage kamen, mich darauf beschränken müssen, Sonnenblumen- und Kürbissamen zu verarbeiten, um den Betrieb aufrecht erhalten zu können. Ich hatte diese Samen früher nicht verwendet und war um so mehr über den Erfolg erfreut. — In Rumänien wird eine Kürbis-

art, die nur sehr wenig Fleisch, aber viel Samen enthält, also im Innern fast hohl ist, in großen Mengen, auch als Viehfutter, speziell für Schweine angebaut. Ich interessierte die Bauern, diese Kürbissamen zu sammeln und der Fabrik zu verkaufen, was früher nicht geschehen war. — Die Samen, die stets in sehr feuchtem Zustande abgeliefert wurden, wurden gut getrocknet, dann in einem Walzenstuhl gequetscht und darauf mittels Benzin extrahiert. Es resultierte hierbei ein grünes Öl in einer Ausbeute von 40 bis 42% vom Gewichte der in Arbeit genommenen, trockenen Saat, das sich recht gut zu Seife und konsistenten Maschinenfetten verarbeiten ließ. Es konnte indessen auch leicht gereinigt werden und gab dann ein gutes Speiseöl von angenehmem Geschmack. — Ich erfuhr dann später, daß in Ungarn, in bäuerlichen Wirtschaften, dieses Kürbisöl, durch Pressung gewonnen, schon früher vielfach als Speiseöl verwendet worden ist. — Sonnenblumensamen ergaben bei gleicher Behandlung 32–36% eines hellgelben Öles, das ebenfalls für alle technischen Zwecke, auch für die Herstellung von Firnis geeignet war. Gereinigt war es ein ganz vorzügliches Speiseöl, und ich möchte hier daran erinnern, daß dieses Sonnenblumenöl in Rußland während der langen Fastenzeit der griechisch-katholischen Kirche als „Fastenöl“ das einzige von der Geistlichkeit erlaubte Fett zum Bereiten der Speisen darstellt. — Will man den beiden genannten Samenarten das Öl durch Pressung entziehen, so empfiehlt es sich, die Samen nach scharfem Trocknen zuerst in besonderen Schälmaschinen zu schälen. Da bei dem Pressen noch bis etwa 8% Öl in den Kuchen bleiben, ist es durchaus rentabel, diese Kuchen zu zerkleinern und einer nachträglichen Extraktion zu unterwerfen. — Die Extraktionsrückstände fanden als Viehfutter guten Absatz zu recht guten Preisen. [A. 55.]

Über die Saftpresse der Guayana-Indianer.

Von F. M. FELDHAUS, Friedenau.

(Eingeg. 13./5. 1918.)

Hermann Schelenz hatte in dieser Zeitschrift (Angew. Chem. 30, I, 308 [1917]) eine Presse abgebildet und beschrieben, die von den Arowaken, einem Indianerstamm in Guayana (Südamerika), benutzt wird, um das Maniokmehl zu bereiten und zu entgiften. Er meinte, hier sei keine „Presse“, sondern eine „Quetsche“ in Benutzung. Diese Ansicht ist irrig; denn Schelenz übersah, wie die Presse konstruiert ist. Auch hätte er definieren müssen, welcher Unterschied zwischen pressen und quetschen besteht. Zum quetschen gehört stets ein wuchtiger Schlag, wie beim Pochwerk im Hüttenwesen, oder wie beim Golgschläger (Jacobson, Technologisches Wörterbuch, Bd. 3, 1783, S. 334). Da bei der beschriebenen Presse aber kein „schlagen“ geschieht, kann man sie auch nicht als „Quetsche“ bezeichnen.

Die Arowaken hängen einen geflochtenen Schlauch von etwa 2 m Länge, der oben und unten mit Schlingen versehen ist, mit der oberen Schlinge an einen Baum, stecken durch die untere Schlinge einen langen wagerechten Hebel und setzen sich auf das längere Ende dieses Hebels. Der Schlauch ist mit zerriebenen Maniokwurzeln gefüllt. Schelenz meint, die Presse sei nach dem Prinzip erfunden worden, nach dem man melke. Diese Ansicht ist irrig, denn auch Sch. nimmt nicht an, man streife — etwa mit der Hand — über den gefüllten Schlauch hin, um den Saft auszupressen. Er sah sich zu dieser Erklärung gezwungen, weil er erkannte, daß der Zug an dem gefüllten Schlauch nicht ausreichen kann, den Saft auszupressen.

In der Tat wirkt die Presse ganz anders. Der Schlauch ist nämlich so geflochten, daß seine Fasern schraubenförmig verlaufen. Infolgedessen verlängert sich der Schlauch, wenn man ihn in gefülltem Zustand streckt, zugleich verengt er sich. Diese Verengung bewirkt einen Druck auf die Füllmasse.

Die Benutzung der Schraube in dieser Form zum Pressen ist sehr sinnreich. Das Museum für Völkerkunde zu Berlin besitzt schraubenförmig geflochtene Schläuche zu solchen Pressen. Hugo Th. Horwitz veröffentlichte diese Schraubenpresse anfangs 1917 in den „Beiträgen zur Geschichte der Technik“ (Bd. 7, S. 181).

[A. 67.]