[Fortsetzung von S. 177.]

ein Vorzugsgebäck handelt, dem von den Käufern ein sehr hoher Nährwert beigemessen wird. Wir halten deshalb die Forderung für ausschließliche Verwendung von Vollmilch ohne Beigabe von Wasser für durchaus berechtigt. Auch das Landgericht Magdeburg hat unter dem 5. August 1926 (bestätigt durch Urteil des Oberlandesgerichts) dahin erkannt, daß für Milchgebäck die Verwendung reiner Vollmilch ohne Wasserzusatz zu fordern ist.

Bedauerlich aber ist, daß die Gewerbetreibenden genaue Festlegungen für Nährzwieback und ähnliches Nährgebäck nicht für zweckmäßig halten.

Wie die Verhältnisse in der Praxis liegen, ergeben die auf S. 178 und 179 angeführten Untersuchungsergebnisse bei den gelegentlich der amtlichen Lebensmittelkontrolle erhaltenen Waren.

Dazu ist noch folgendes anzuführen:

Während Baumann und Mitarbeiter von 17 Proben Nährzwieback des Handels nur 3 als mit Vollmilch bzw. Milchpulver hergestellt bezeichnen konnten, liegen wenigstens in unserem Bezirke die Verhältnisse günstiger, denn von 9 Proben Nährzwieback waren 7 mit Vollmilch eingeteigt. Dagegen sind nach unseren Untersuchungen die Verhältnisse im Verkehr mit Milchkeks noch als recht ungünstig zu bezeichnen, denn von 13 Proben waren nur 7 mit Vollmilch — ohne Wasserzusatz — hergestellt, während 6 Proben einen ungenügenden Milchezusatz aufwiesen.

Es kann deshalb nur erwünscht sein, daß bald einheitliche Grundsätze über die Beurteilung von Nährzwieback und Milchkeks aufgestellt werden.

Berichtigung.

In meiner Arbeit „Reduzierende Stoffe in den verschiedenen Essigarten“ (Diese Zeitschrift 1924, 48, 424) ist in den Tabellen S. 426—428 die Einwirkung von 0,2 g Propionsäure und 0,2 g Buttersäure in 5 ccm Eisessig und 15 ccm Wasser auf 1 ccm 0,1 %-iger Kaliumpermanganatlösung umzuändern in: „nach 15 Minuten unverändert.“ Nach Anwendung eines von der Holzverkohlungsindustrie A. G. stammenden, über die Bildung des Calciumsalzes gehenden Reinigungsverfahrens hat sich nämlich herausgestellt, daß diese als analytisch rein bezeichneten Präparate des Handels ein geringeres Reduktionsvermögen zeigten. Diese Umänderung gilt auch für besonders gereinigtes Aceton, Toluol und Xylol.
G. Reif.

Referate.

Allgemeine Bestandteile der Lebensmittel.

H. M. Noyes, K. Sugiura und K. G. Falk: Studien über Enzymwirkung, XXVIII. Die selbsttätige Zunahme der Aktivität von Lipase und Protease in Gewebeextrakten. (Journ. Americ. Chem. Soc. 1924, 46, 1885—1889.) — Verff. haben in verschiedenen Gewebeextrakten (Auszüge aus jungen Ratten, Kaninchenleber, Muskeln usw.) die selbsttätige Zunahme der Wirkung der Lipase und Protease beobachtet. Diese Zunahme war jedoch sehr verschieden, während sie bei einzelnen Substraten eintrat, blieb sie bei anderen unter genau gleichen Bedingungen aus. Diese verschiedene Zunahme in der Wirkung führen Verff. darauf zurück, daß diese beiden Enzyme ihre Wirkungen ändern, und zwar gleichzeitig bzw. parallel den Änderungen, wie sie in den Gewebeelementen des wachsenden Organismus vorgehen.

Fr. Bartschat.