Ottomar Menzel: Erfahrungen mit der zweizeiligen Wintergerste. Brauwelt 1948, S. 361—63.

Verf. berichtet über langjährige praktische Erfahrungen bei der Verarbeitung von zweizeiliger Wintergerste, insbesondere im Gemenge mit Sommergerste (1:1). Nach regelmäßig vorgenommenen, objektiven Prüfungen zeigte sich dieses Gebräu einem gleichartigen, nur aus Sommergerste oder Wintergerste hergestellten Bier stets überlegen, während beim Vergleich letzterer beider unter sich wiederholt Zweifel auftraten, welcher der Vorzug zu geben sei. In bezug auf Haltbarkeit waren die nur aus Wintergerste bereiteten Biere den nur aus Sommergerste hergestellten wesentlich überlegen.

Während um 1930 noch gewisse morphologische und analytische Unterschiede zwischen der als Braugerste allgemein verwendeten zweizeiligen Sommergerste und der zweizeiligen Wintergerste bemerkbar waren, wurde in den darauffolgenden Jahren die Zucht (namentlich in Sachsen und Schlesien) sehr verbessert, so daß seitdem die Wintergerste der Sommergerste sowohl hinsichtlich ihrer Eigenschaften als auch in bezug auf ihre Verarbeitung gleichgestellt werden kann. Durch einige als Beispiele angegebene Analysenergebnisse wird dies belegt.

Auf Grund der günstigen Erfahrungen, die auch an anderen Stellen gemacht wurden, regt Verf. an, der Verarbeitung von Wintergerste in der Brauerei erhöhtes Interesse zu widmen.
G. Roeder (Gießen).

Alkaloid-(und purinkörper-)haltige Genußmittel:Kakao und Schokolade:**C. L. Hinton: Kakaoforschung in Deutschland.** (Cacao Research in Germany.)

Interview mit Helmut Thaler, München. Bios Evaluation Report Nr. 560 by British Intelligence Objectives Sub-Committee, London. 2 Seiten. London: His Majesty's Stationery Office (1946). Twopence Net.

In Zusammenarbeit mit H. WIESELER wurde die von H. FINCKE angegebene Anthocyanrot-Reaktion für colorimetrische Bestimmungen ausgewertet und zur Aufklärung von Vorgängen bei der Aufbereitung von Kakaobohnen verwendet. Die beim Kochen mit alkoholischer Salzsäure erhaltenen roten Lösungen wurden zur Herstellung einer Meßkurve benützt.

Die Arbeitsvorschrift gibt an, daß von Kakaokern- oder Kakaomasse 0,1 g, von Kakao-pulver 0,05—0,1 g in einem Kolben mit 50 cm³ einer Mischung aus 70 Raumteilen Alkohol (96 Vol.-%) und 30 Raumteilen konz. Salzsäure 2 Std. lang am Rückflußkühler erhitzt werden.

Unter diesen Bedingungen und durch Gebrauch der Meßkurve wurde, auf die fettfreie Trockenmasse berechnet, ein Gehalt von 30,7—37% Anthocyanrot bei Forastero-Kakaokernen gefunden, während Criollo-Bohnen nur 21—26% enthielten. In den für Kakaomassen üblichen Grundmassen wurden 30—36%, in Kakaoschalen 29 und 36% aufgefunden. Alle wasserlöslichen und wasserunlöslichen Gerbstoffe waren in Anthocyanrot verwandelt.

Das gereinigte Anthocyanrot enthielt Hydroxylgruppen teils frei, teils in methylierter Form (3,43% Methoxylgehalt) und 3,76% Stickstoff. Es war nicht identisch mit dem von HEIDUSCHKA und BIENERT oder REUTTER gewonnenen Kakaorot. Es stammt also von einem anderen pflanzlichen Gerbstoffbestandteil. Durch eine Prüfung verschiedener Produkte wurde geschlossen, daß diese Reaktion nur von den Catechin-Gerbstoffen stammt.

Durch eine kleine Laboratoriumsvorrichtung wurden die Vorgänge während des Conchierens von Schokolade untersucht. Hierbei wurde der Anthocyanrot-Betrag nicht erhöht, während die wasserlöslichen Gerbstoffe verringert gefunden wurden. Beim Conchieren unter Luftabschluß wurde weder der Gehalt an wasserlöslichen Gerbstoffen, noch an Anthocyanrot verändert. Weiterhin wurde die Möglichkeit geprüft, durch diese Reaktion den Gehalt an Kakaobestandteilen in gewissen Lebensmittelmischungen zu bestimmen. Obwohl dies in einigen Fällen möglich ist, treten