

Hinweis darauf auch gefunden habe, und zwar in dem Codex alimentarius Austriacus. Es dürfte nun nicht unangebracht sein, hierzu zu bemerken, daß ich schon vor 14 Jahren die Charakterisierung des Malzkaffees durch die Keimhöhle festgestellt habe.

In einem in der Gartenbau-Gesellschaft in Wien am 13. Februar 1900 gehaltenen Vortrage über „Botanisches und Praktisches über Kaffee und seine Surrogate“<sup>1)</sup> habe ich darüber folgendes gesagt:

„Durchschneidet man ein Gerstenkorn der Länge nach, so findet man unten an der Basis den Keim, in dem übrigen Teil den Mehlkern. Hat aber das Korn gekeimt, d. h. hat der Keim an der Basis sein Würzelchen gestreckt und aus der Frucht herausgetrieben, auf der entgegengesetzten Seite das Knöspchen nach aufwärts vergrößert, so sind die neu entstandenen Gewebe wegen der Zartheit ihrer Zellwände und wegen ihres Wasserreichtumes der Zerstörung viel leichter zugänglich als der unveränderte Keim. Zugleich ist ein Teil des Mehlkerninhaltes zu dem Aufbau der neuen Gewebe verwendet, demnach auch der Mehlkern eines Teiles des Inhaltes beraubt worden. Wird nun das gekeimte Korn tiefbraun geröstet, so wird der noch in der Frucht steckende sehr zarte Teil des Keimes fast gänzlich zerstört, verkohlt, und dort, wo der Keim liegen sollte, befindet sich eine Höhle, die nach aufwärts am Rücken der Frucht eine Fortsetzung findet, indem daselbst auch der Mehlkern eingesunken ist. Schneidet man daher ein Malzkaffee Korn auf, so findet man am Rücken eine relativ große Höhle, die in dem Gerstenkaffee Korn niemals zu finden ist.“

Bezüglich der „Würzelchen“ im Malzkaffee äußerte ich mich folgendermaßen:

„Dazu kommt noch als weiterer Beweis das Vorhandensein von Würzelchenresten in der Ware, da die Würzelchen auch durch sehr vorsichtiges Sieben niemals vollständig aus der Ware entfernt werden.“

<sup>1)</sup> Wiener Illustrierte Garten-Zeitung 1900, 25, 67 ff. Da ich oft um einen Sonderabdruck dieses Vortrages ersucht worden war, aber weder diesen noch das betreffende Exemplar der Garten-Zeitung zur Verfügung stellen konnte, so hat sich die Schriftleitung der „Zeitschrift des Allgem. österr. Apotheker-Vereins“ auf meine Bitte bereit erklärt, den Vortrag in ihrer Zeitschrift abzdrukken. Er ist daselbst 1913, 51, 343 ff. erschienen; Sonderabdrücke stelle ich gern zur Verfügung.

### Nachwort zu vorstehender Bemerkung.

Die Veröffentlichung von Herrn Dr. T. F. Hanausek in Wien ist mir leider beim Studium der Literatur entgangen, was bei der in unseren Fachkreisen wenig bekannten Stelle der Veröffentlichung wohl nicht zu verwundern ist. Im übrigen habe ich ja keineswegs darauf Anspruch erhoben, als erster auf die Charakterisierung des Malzkaffees durch die Keimhöhle hingewiesen zu haben. Wie ich s. Z. bereits ausführte, habe ich die genaue Charakteristik des Malzkaffee Kornes deshalb gegeben, weil ich die Quelle des Codex alimentarius Austriacus nicht kannte und in der mir zugänglichen Fachliteratur auch keine näheren Angaben gefunden habe.

Durch Veröffentlichung meiner Untersuchungen ist lediglich der Zweck verfolgt worden, in Hinsicht auf die im Entstehen begriffene Neubearbeitung der Vereinbarungen eine Anregung zu einer lebhafteren Beschäftigung mit der Frage der Untersuchung und Beurteilung dieses Kaffeesurrogates zu geben.

Breslau, 20. Mai 1914.

F. Doepmann.