aufserordentlich zahlreicher Nebelkerne gebundenen Erscheinung. Da nach seinen Versuchen die aus flüssiger Luft für gewöhnlich abziehende gasförmige Luft sehr arm an Nebelkernen ist, glaubt er, dafs hier ein ähnlicher Vorgang stattfindet, wie wenn feuchte Luft nach Wilson ganz besonders grofsen Entspannungen ausgesetzt wird. Die in beiden Fällen eintretende sehr grofse Übersättigung der Luft mit Feuchtigkeit bewirkt spontan die Entstehung zahlreicher Nebelkerne.

An den Vortrag schlofs sich eine Aussprache, an der sich Prof. Dr. A. Beythien, Prof. Dr. H. Lohmann, Prof. Dr. E. Lohrmann und Prof. H. Rebenstorff beteiligten. Zu dem geäufserten Bedenken, dafs durch den luftleeren Isolationsraum der Aufbewahrungsgefäfse eine gewisse Gefahr der Versuche mit flüssiger Luft verursacht werde, bemerkte der Vortragende, dafs die, auch bei Thermosflaschen und elektrischen Glühlampen möglichen, sogenannten Implosionen meist harmlos verlaufen, weil die durch Zusammendrücken des leeren Raumes entstehenden Glassplitter im äufseren Mantel verbleiben. Auch gab er noch einfache Mittel an, um die Gefahr auf ein sehr geringes Mafs zu beschränken.

Fünfte Sitzung am 4. Dezember 1913. Vorsitzender: Prof. Dr. A. Beythien. — Zu der Sitzung ist die Ortsgruppe Dresden des Bezirksvereins Sachsen-Thüringen vom Verein Deutscher Chemiker eingeladen. Anwesend 42 Mitglieder und Gäste.

Dr. O. Rammstedt hält einen durch Vorlegung zahlreicher Proben erläuterten Vortrag über: „Mais und Matte, zwei amerikanische Nahrungs- und Genufsmittel“.

Im ersten Teile seines Vortrages über die Bedeutung der Maisfrucht für die Volksernährung berichtet der Vortragende zunächst, dafs die sächsische Regierung schon im Jahre 1855 zur Bekämpfung der drohenden Hungersnot in der damals dem Fiskus gehörenden Hofmühle in Plauen bei Dresden viele Tausend Zentner Mais mahlen und in Form von Gries und Mehl zum Brotbacken verwenden liefs. Nach Verlauf von ungefähr 40 Jahren wurde zum zweiten Male der Versuch gemacht, den Verbrauch von amerikanischem Maisgries zu Kochzwecken zu steigern, der aber wiederum scheiterte, bis er in unserer Zeit anscheinend mit gröfserem Erfolge wieder aufgenommen wurde. Diese Tatsache ist um so erfreulicher, als der Mais im Hinblick auf seinen hohen Nährwert nicht nur für unsere einheimische Bevölkerung und besonders für unsere Landsleute in den Tropen ein wichtiges Nahrungsmittel bildet, sondern auch berufen scheint, als Ausfuhrprodukt für unseren Kolonialbesitz eine hervorragende Rolle zu spielen.

Wie aus den Untersuchungen des Vortragenden hervorgeht, stehen die Maismehle nach ihrem Eiweifsgehalte zwischen den Mahlprodukten des Weizens und Roggens, denen sie aber durch ihren niedrigen Preis überlegen sind. Unter Zugrundelegung des Engrospreises berechnet sich die Zahl der ausnutzbaren Nährwerteinheiten, die man für 1 ℳ erhält, bei mittelfeinem weifsen Maisgries zu 4540, bei Roggenmehl 0/I zu 3844 und bei Weizenmehl II zu 3376, d. h. 1000 Nährwerteinheiten kosten im Maisgries 22 ₰, im Roggenmehl 26 ₰ und im Weizenmehl 30 ₰.

Der Mais läfst sich in der Haushalts-, Anstalts- und Volksküche auf die mannigfaltigste Weise verwenden. In Form von Gries kann man ihn zur Herstellung von Suppen und Puddings sowie als Zusatz zu Fleisch- und Pilzgerichten benutzen. Aufserordentlich bewährt hat sich auch ein geringer Zusatz von Maismehl zu Kuchen aus Weizenmehl, die dadurch lockerer werden. Es sind aber bei der Bereitung von Maisgerichten — besonders für Kranke oder Rekonvaleszenten einige Vorsichtsmafsregeln zu beachten. Vor allem darf der Maisgries nicht mit Milch zusammengekocht werden, da die beim Kochen gerinnenden Eiweifsstoffe der Milch die Griesteilchen umhüllen und das Weichwerden verhindern. Man mufs den Mais daher erst mit Wasser aufweichen und kochen und dann erst die Milch oder Sahne zusetzen.

Das als Matte oder Paranátee bezeichnete Genufsmittel der Südamerikaner bildet einen wichtigen Ausfuhrartikel Brasiliens, und eine Steigerung seines Verbrauchs in Deutschland könnte daher unseren Handelsverkehr mit diesem „Lande der Zukunft“ in günstiger Weise beeinflussen. Der Paranátee besteht aus den Blättern der zu uner-

Sächsische Landesbibliothek - Staats- und Universitätsbibliothek Dresden
SMWK
Naturwissenschaftliche Gesellschaft ISIS zu Dresden e.V.