

man schüttelt sie, um das Vorhandensein eines Hohlraumes zu konstatieren. Ganz sichere Ergebnisse liefert keines dieser Verfahren, und es ist daher sehr zu begrüßen, daß neuerdings sog. Trinkeier (Tageseier) mit dem Datumsstempel auf den Markt kommen. Die zahlreichen, zur Verhütung des Verderbens vorgeschlagenen Verfahren bezwecken meist den Abschluß von Luft und Mikroorganismen. Als bewährteste sind das Einlegen in Kalkwasser, Wasserglaslösung, Überziehen mit Paraffin und die trockne Aufbewahrung in Stroh, Häcksel usw. an kühlen Orten zu bezeichnen, während vor allen Geheimmitteln unbekannter Zusammensetzung zu warnen ist. Derartig konservierte Eier sind für den Massenbedarf noch gut brauchbar, können aber auf die Bezeichnung „Frische Eier“ oder „Eier“ schlechthin natürlich keinen Anspruch erheben, sondern müssen in entsprechender Weise gekennzeichnet sein. Die sog. Kalkeier insbesondere haben den Nachteil, daß die Schale beim Kochen platzt, daß sich das Weiße oft nicht zu Schaum schlagen und nicht vom Dotter trennen läßt. Neben den konservierten ganzen Eiern finden sich neuerdings viele Zubereitungen, die aus konserviertem Eigelb bestehen. Das letztere fällt bei der Herstellung des Albumins in großen Massen ab und wird durch Zusatz antiseptischer Stoffe, Kochsalz, Borsäure usw. vor dem Verderben geschützt. Die Ansichten über die Zulässigkeit dieser Behandlung sind noch geteilt, jedenfalls sollten derartige Erzeugnisse aber deutlich gekennzeichnet und zweifellos giftige Stoffe wie Fluornatrium oder Methylalkohol vermieden werden. Gänzlich einwandfrei sind die durch Trocknen im Vakuum hergestellten Eipulver, während die Nahrungsmittelkontrolle die mit Hilfe von gelb gefärbtem Mehl hergestellten Nachahmungen: Ovon, Ovumin usw. aus dem Handel verdrängt hat. Auch die Bezeichnung Eiersatz darf nicht für gelb gefärbtes Mehl, sondern nur für Eiweißstoffe anderen Ursprungs: Kasein, Kleber u. dgl. benutzt werden. Zum Nachweis von Eigelb in Nahrungsmitteln (Teigwaren, Eierkognak) prüft man auf das Vorhandensein von ätherlöslichem Eifarbstoff (Lutein), welcher durch salpetrige Säure entfärbt wird, ferner von Cholesterin und ermittelt nach Juckenack die Menge der alkohollöslichen Phosphorsäure. Der Verbrauch an Eiern ist in ständiger Zunahme begriffen. Die inländische Erzeugung von rund 73 Millionen Hühnern wurde für 1912 auf mehr als fünf Milliarden Stück im Gewicht von 257 000 t geschätzt. Die Einfuhr nach Deutschland beträgt gegen 171 000 t, welchen nur 2000 t Ausfuhr entgegenstehen. Als Haupterzeugungsländer kommen Frankreich, Italien, neuerdings vor allem auch Galizien und China in Frage. Die Ware aus letzteren beiden Ländern ist allerdings bisweilen von zweifelhaftem Genußwert. Außer zur menschlichen Nahrung finden die Eier ausgedehnte technische Anwendung, das Albumin in der photographischen Industrie, Eigelb und Eieröl in der Sämisch- und Glacéledergerberei und zu medizinischen Zwecken.

Hülsenfrüchte, Erbsen, Linsen und Bohnen, sind in besonderen Aufsätzen behandelt.

Hüingansamen, die schwärzlichen Früchte einer in Chile heimischen Therebinthinazee,

Duvana dependens, haben die Größe und den Geruch der Wacholderbeeren und werden medizinisch verwandt.

Humirholz ist das Holz eines zur Familie der Humiriazeeen gehörigen amerikanischen Baumes, Humiria balsamifera. Das H. von Guyana nennen die Franzosen „bois rouge“, das von Jamaika „bois à flambeau“. Es hat eine bedeutende Dichte, ist vollkommen homogen, von gleichmäßig rotbrauner, dem Mahagoni ähnlicher Farbe und besitzt lebhaften Glanz und leichte Spaltbarkeit. Aus der Rinde gewinnt man durch Einschnitte einen ziemlich dicken, nach Storax riechenden Balsam von roter Farbe, welcher Houmiri oder Touri genannt wird und in den Ursprungsländern medizinische Verwendung findet.

Hummer (frz. Homard, engl. Lobster), die großen, dem Flußkrebis verwandten, aber bis zu 50 cm lang und armdick werdenden Seekrebse, *Astacus marinus*, *Homarus vulgaris*, leben an fast allen europäischen und nordamerikanischen Küsten. Sie sind braun marmoriert oder stahlblau, röten sich beim Kochen und haben ein wohlschmeckendes, aber für viele schwer verdauliches Fleisch. In England, dem Hauptverbrauchslande, werden die Helgoländer H. am meisten geschätzt; als Normalgröße ist hier eine Länge von 25 cm vorgeschrieben. Die H. kommen sowohl in lebendem Zustande, wie auch gekocht und in Büchsen eingelegt in den Handel.

Hundekuchen werden aus Leguminosen, Hafer- oder Maismehl und kleinen Fleischstückchen fabrikmäßig hergestellt und in Form sehr harter viereckiger Platten von 2 cm Dicke und 10 cm Kantenlänge als Futter für Hunde in den Verkehr gebracht.

Hundszungenwurzel (lat. Radix cynoglossi, frz. Racine de cynoglosse, engl. Cynoglosse root), eine veraltete Ware des Drogenhandels, stammt von einer in ganz Deutschland an Wegen und Rainen wild wachsenden Pflanze, *Cynoglossum officinale*. Sie bildet lange, ästige, außen schwarze, innen weiße Stücke von unangenehmem Geruch und wird in der Volksmedizin verwandt.

Hunyady-Janos ist ein bekanntes ungarisches Bitterwasser mit 19,66% Glaubersalz und 19,49% Bittersalz. Ähnliche Zusammensetzung zeigen H. Laszlo und H. Mathias.

Huonfichtenholz (engl. Huon pine, Huron pine), ein schönes feinfaseriges, gelbes Holz von der aus Vandiemensland und Viktoria stammenden Konifere *Dacrydium Franklini*, wird in der Kunsttischlerei benutzt.

Hyalith ist eine Abart des Opals (s. d.). Mit demselben Namen wird auch ein schwarzer Glasfluß zur Aufbewahrung lichtempfindlicher Chemikalien bezeichnet.

Hyazinth nennt man die feurigroten, schön durchsichtigen Abarten des Zirkons (s. d.). Orientalischer H. werden unrichtigerweise Saphire genannt, die eine morgenrote, ins Weiße oder Gelbe sich ziehende Färbung haben.

Hydrangin, der zu den Glykosiden gehörige wirksame Bestandteil einer in den Vereinigten Staaten unter dem Namen Seven-bark gebräuchlichen Droge (gegen Harnblasenstein), deren Stamm-pflanze *Hydrangea arborescens* ist, erscheint in farblosen Kristallnadeln, die bei