

rischen Herstellung der hervorragendsten, im Handel befindlichen Farbstoffe und ihre Verwendungsarten durchaus den neueren technischen Erfahrungen gemäss geändert und ihnen angepasst worden sind, eine Arbeit, die nur Jemand vollführen konnte, der viele Jahre lang auf diesem Gebiete wissenschaftlich und praktisch thätig war und hier die grössten technischen Erfolge aufzuweisen hat.“ — Damit ist es aber doch noch keine „chemische Technologie“ (vgl. d. Z. 1898, 1168).

O. N. Witt (Chem. Ind. 1899, 64) schreibt über dasselbe Buch: „Das Werk bildet einen starken Octavband von über 700 Seiten. Sein Inhalt ist noch viel umfangreicher, als man dem äusseren Umfang nach vermuten sollte, da der Verfasser sich darin gefällt, fast ausschliesslich mit Abkürzungen zu arbeiten, welche ihm bei Anfertigung seiner mühevollen Arbeit bequem genug gewesen sein mögen, dem Leser aber die unbequeme Nothwendigkeit auferlegen, jeden einzelnen Satz mühsam aus der gewählten Chiffreschrift in sein geliebtes Deutsch zu übertragen. Die Anforderung, welche der Verfasser an das chemische Publikum stellt, erscheint um so weniger gerechtfertigt, als das ganze Buch seinem Inhalt nach lediglich als Nachschlagewerk erscheint und zu andauerndem Studium durchaus ungeeignet ist. Wenn also irgend Jemand das angezeigte Werk häufiger benutzen will, so wird er den Schlüssel zu der Chiffre des Verfassers so gründlich auswendig lernen müssen, dass er ihn auch über andere Beschäftigungen nicht vergisst. Derartige Hülfsmittel sind nach unserer Auffassung in öffentlichen Druckwerken unzulässig und wir benutzen diese Gelegenheit, um dies zu erklären.“

Was den sachlichen Inhalt des Werkes anbelangt, so besteht derselbe im Wesentlichen in einer Wiedergabe sämmtlicher Patente für Azofarbstoffe und kann daher auf Neuheit keinen Auspruch erheben . . .“

Verschiedenes.

18. Jahresversammlung der freien Vereinigung bayerischer Vertreter der angewandten Chemie am 26. und 27. Mai in Würzburg.

Unter zahlreicher Beteiligung von Mitgliedern und Gästen der freien Vereinigung fand deren 18. Jahresversammlung unter dem Vorsitz von Hofrat Professor Dr. Hilger-München heute hier statt.

Der Vorsitzende eröffnete kurz nach 9 Uhr die erste Sitzung mit herzlicher Begrüssung der Anwesenden. Es folgte der Vortrag von Dr. R. Sendtner-München: „Zum gegenwärtigen Stand unserer Erfahrungen über den Erfolg des Margarine-Gesetzes“. Referent entwickelte zunächst die Gründe, die zum Erlass des älteren Margarinegesetzes vom Jahre 1887 führten. Es waren dies hauptsächlich die im Handel vorgekommenen Überschreitungen, Übervortheilung des Publikums, Verschweigung der Vermischung von Naturproducten mit Kunstproducten und verhältnismässig hoher Gewinn der Producenten. In Bayern war es weniger die Vermischung der Butter mit fremden Fetten, die dort zu den grössten

Seltenheiten gehört, als die Verfälschung des Butterschmalzes. Durch die Thätigkeit der Untersuchungsanstalten war jedoch auch letztere allmäglich selten geworden. Hierin sieht der Vortragende weniger einen Erfolg des Mischbutterparagraphen als der Organisation der Lebensmittelkontrolle in Bayern überhaupt. Er weist darauf hin, dass nach 1887 seitens vieler kleiner Fabrikanten Erzeugnisse als Margarine in den Handel gebracht wurden, die nichts anderes waren als künstlich dem Butterschmalz ähnlich gefärbter Rindstalg.

Die von Seite des Vortragenden gesammelten Erfahrungen über die Preise dieser Margarine-Fabrikate führten zu dem Ergebniss, dass diese in den meisten Fällen im Verhältniss zu den Herstellungskosten viel zu teuer waren. Es war demnach eine grobe Täuschung, wenn man sich der Annahme hingab, dass man es hier in Bayern mit einem billigen Ersatzmittel für Butterschmalz zu thun habe.

Was sodann das neue Gesetz vom 15. Juni 1897 betrifft so hebt Referent hervor, dass sich an der Definition des Begriffes „Margarine“ nichts geändert habe, und dass wir deshalb auch keinen Anlass haben, an den Begriff der Ähnlichkeit mit Butterschmalz heute andere Forderungen zu stellen, wie dies früher seitens der Fabrikanten selbst geschah. Die Thatsache, dass das Publikum ein gewisses Misstrauen gegen Margarine hat, und dass das neue Gesetz den Fabrikanten empfindliche Bedrückungen auferlegt, führte diese dazu, ihre Fabrikate unter anderer Bezeichnung und in anderer Form — Rollenform — auf den Markt zu bringen. Referent führt an Hand der Statistik über die letzten drei Jahre vor Augen, wie der Consum dieser Rollenfette im Verhältniss zum Verkauf der als Margarine bezeichneten Producte sich völlig umgekehrt hat, sodass die gefärbten Rollenfette jetzt in erster Reihe stehen. Diese Erfahrungen veranlassten den Vortragenden, folgende Resolution vorzuschlagen: „Wir sind zwar mit der Fassung des Gesetzes vom 15. Juni 1897 keineswegs einverstanden — aber so, wie sie nun einmal vorliegt, fallen nach unseren Erfahrungen die dem Butterschmalz unter Zusatz eines Farbstoffes ähnlich gefärbten Speisefettzubereitungen — ohne Rücksicht auf ihre Consistenz — unter den Begriff Margarine.“

Diese Resolution wurde von der Versammlung einstimmig angenommen mit dem Zusatz, sie dem K. Staatsministerium zur Würdigung vorzulegen.

Es folgte darauf der Vortrag von Dr. Prior-Nürnberg: „Über die Grenze der Nachweisbarkeit von Malzsurrogaten im Bier“. Der Vortragende führte aus, dass der Stickstoffgehalt normalen Bierextractes nie unter 1 Proc. sinke, andernfalls bestehe der Verdacht der Verwendung stickstoffarmer Malzsurrogate. Er befürwortet die Erhöhung der Grenzzahl für Stickstoff, die nach den seitherigen Vereinbarungen 0,65 Proc. betrug, auf 0,9 Proc. Nach dem gegenwärtigen Stand unserer Erfahrungen sei der Nachweis eines Zusatzes von weniger als 20 Proc. stickstoffarmen, bzw. freien Malzsurrogates nicht möglich.

Dr. Prior demonstrierte hierauf noch einen von ihm angegebenen neuen Thermoregulator

für elektrisch geheizte Thermostaten, dessen Wirkung darauf beruht, dass die durch die Erwärmung bewirkte Ausdehnung einer Quecksilbersäule bei einer bestimmten, auf Zehntel-Grade einstellbaren Temperatur den Stromkreis öffnet und beim Sinken der Temperatur wieder schliesst. Der Hauptvortheil des Apparates gegenüber anderen besteht ausser seinen geringen Herstellungskosten darin, dass während der Ausschaltung des Stromes ein Stromverbrauch nicht stattfindet.

Dr. Omeis-Würzburg referierte hierauf „Über die Verwendung von Stärkezucker zur Herstellung von Cognac“. Er hat in vielen Fällen einen Gehalt von Stärkezucker im Cognac nachzuweisen vermocht und schlägt eine Resolution vor in dem Sinne, dass die Verwendung von Stärkezucker für Spirituosen vom chemischen Standpunkte aus unbedingt zu beanstanden sei.

Nach lebhafter Debatte zog der Vortragende seine Resolution zurück, da die Debatten ergeben hatten, dass die Bestandtheile des Cognacextractes noch zu wenig erforscht und augenblicklich die Frage noch nicht spruchreif sei.

2. Sitzung. Samstag, den 27. Mai.

Nach einleitenden Worten seitens des Vorsitzenden sprach Dr. H. Stockmeier-Nürnberg „Über die Beurtheilung der Metall-Spielwaaren mit Rücksicht auf § 12, Absatz 2 des Nahrungsmittelgesetzes“. Referent führte aus, dass vielerseits das Gesetz vom 25. Juni 1887 ohne Weiteres zur Beurtheilung der Metall-Spielwaaren herangezogen worden sei. Er theilt die Metall-Spielwaaren in drei Gruppen: solche, die bei ihrem bestimmungsmässigen Gebrauch mit dem Munde in Berührung gebracht werden, wie Trillerpfeischen, sog. Schreihähne u. s. w., ferner Puppengeschirre aus Blei-Zinnlegirungen, aus verzинntem Kupfer- oder Eisenblech und die sog. Bleisoldaten oder Zinncompositions-Figuren.

Er berichtet zunächst an Hand zahlreicher Tabellen und Curven über die physikalischen Eigenschaften u. dgl., die Härte der verschiedenen in der Industrie benutzten Bleilegirungen, welche aber seitheriger Anschauung widersprechende That-sachen lieferten, und erwähnt seine eingehenden Versuche über die Einwirkung menschlichen Speichels auf solche Metalllegirungen. Bei Behandlung verschiedener Zinnbleilegirungen mit Speichel unter reichlichem Luftzutritt, fortwährender Bewegung und Einhaltung einer Temperatur von 37° während 2 Stunden konnte in keinem Falle Blei in der Flüssigkeit nachgewiesen werden. Ebenso wenig konnte eine Einwirkung von Speichel auf Zink festgestellt werden. Er spricht die Ansicht aus, dass die Angreifbarkeit von Bleilegirungen mehr von der Natur der betreffenden Flüssigkeit, Temperatur u. dergl. abhängt als von dem Gehalt der Legirung an Blei. Er hält deshalb die bis jetzt gegen die bleireicheren Legirungen vorgetragenen Bedenken für unbegründet und befürchtet, dass bei einem stricten Festhalten an der sog. Reichslegirung die gänzliche Vernichtung der Jahrhunderte alten Zinnspielwaarenindustrie bevorstehe, da deren Concurrenz mit dem Auslande zur Unmöglichkeit gemacht würde. Referent stellt zum Schluss folgende Leitsätze auf:

1. Gegen die Herstellung und Verleitgabe von Trillerpfeifen, Schreihähnen u. s. w. aus Blei, Zinn- und Antimonlegirungen bis 80 Proc. Bleigehalt, welche entweder vernickelt sind, oder ein Mundstück aus einer 10 Proc. Bleigehalt nicht überschreitenden Zinnlegirung besitzen, besteht keine Erinnerung.

2. Puppengeschirre aus einer Blei-Zinnlegirung mit 40 Proc. Bleigehalt sind nicht zu beanstanden.

3. Puppengeschirre aus verzinntem Kupfer- oder Eisenblech unterliegen der Beurtheilung, wie Ess-, Trink- und Kochgeschirr.

4. Die Herstellung und der Verkauf von Kindertrompeten u. dgl. sowie Puppengeschirren aus Zinkblech veraplassen keine Beanstandung.

5. Die Bleisoldaten und Zinncompositions-figuren aus Legirungen von Blei und Antimon, bez. Blei und Zinn fallen nicht unter den § 12 Abs. 2 des Nahrungsmittelgesetzes.

Die vorgeschlagene Resolution fand einstimmige Annahme und wurde auch hier beschlossen, sie dem Kgl. Staatsministerium zur Würdigung zu überreichen.

Es folgte der Vortrag von Dr. A. Bömer-Münster i. W.: „Über den Nachweis von Sesamöl“. Es ist ihm gelungen, leicht ausführbare Reactionen für die Unterscheidung von Sesamin und Phytosterin aufzufinden, auch ist die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, durch Bestimmung des Sesamins eine Methode zum quantitativen Nachweis von Sesamöl in Ölgemischen aufzustellen. Es konnte festgestellt werden, dass das Sesamin nicht der Träger der Baudouinschen Reaction ist, dieser ist vielmehr in dem sog. rothen Öl zu suchen. Letzteres kann dem Sesamöl durch Behandeln mit Thierkohle entzogen werden, sodass derart behandeltes Sesamöl die Baudouin'sche Reaction nicht mehr gibt.

Als letzter Punkt der Tagesordnung folgte der Vortrag von Prof. Dr. Halenke-Speier: „Über den heutigen Standpunkt der Beurtheilung von Blei, Kupfer, Zink und Zinn in Nahrungsmitteln u. dergl.“ Der Vortragende unterscheidet hierbei die Beurtheilung dieser Metalle als Bestandtheile von Umhüllungen u. s. w. als accessorische Bestandtheile von Nahrungs- und Genussmitteln und als absichtliche oder zufällige Zusätze zu solchen. Die Frage der Gesundheitsschädlichkeit hält er für noch nicht abgeschlossen. Doch geht seine Ansicht dahin, dass soweit die genannten Metalle nicht accessorische Bestandtheile der betr. Nahrungsmittel u. s. w. sind, oder deren fabrikmässige Herstellung oder Verkaufsfähigkeiten unmöglich machen, völlig zu vermeiden seien. Zinkhaltige amerikanische Äpfel kommen seit einiger Zeit im Handel nicht mehr vor. Die Emaille der Kochgeschirre entsprechen alle den gesetzlichen Bestimmungen, wogegen die Glasur der Töpfergeschirre immer zu wünschen übrig lasse, doch seien so geringe Spuren von Blei, wie sie meist gefunden worden, nicht zu beanstanden.

Nach Erledigung geschäftlicher Angelegenheiten schloss der Vorsitzende hierauf die Versammlung um 4 1/2 Uhr.