

filtern bei Nutschen leicht aus den Gefäßen entfernt werden, was ebenfalls von Wichtigkeit ist. Eine bedeutende Maschinenfabrik hat bereits Filterpressen mit Steineinsätzen aus Schulermaterial konstruiert, die speziell für Filtrierung saurer Schlämme und ätzender sowie alkalischer Flüssigkeiten behufs Trennung von größeren Mengen Rückständen geeignet sind; sie werden die Filterpressen mit Tucheinsätzen in vielen Fällen vorteilhaft ersetzen. Desgleichen werden von einer hervorragenden Firma Zentrifugen mit Filtriersteineinsätzen gebaut, die für alle Nitrierarbeiten und Zentrifugieren zahlreicher anderer Produkte einen großen Fortschritt bedeuten.

In der Metallhüttenpraxis werden die Filtersteine voraussichtlich gleichfalls in Zukunft eine Rolle spielen; manche Prozesse der Gewinnung von Metallen auf nassem Wege waren mangels eines geeigneten Filtermaterials für saure Metallsalzlösungen, im großen nicht ökonomisch durchführbar, da bei den großen Quantitäten Laugen die Filtrationskosten mit Tuchpressen zu sehr ins Gewicht fielen. Es seien hier nur die Trennung von Schwefelkupfer, Schwefelzink sowie von aus saueren und alkalischen Lösungen gefällten Metallen wie Gold, Silber, Zementkupfer, Zinnschwamm usw. erwähnt. Voraussichtlich wird sich das Schulermaterial auch für Erzwäschen zum Auffangen der bisher in die wilde Flut gehenden Erzteilchen als nützlich erweisen. Derartige Versuche sind bereits im Gange.

Das Filtersteinmaterial wird in zwei voneinander total verschiedenen Qualitäten hergestellt, nämlich in säurefester und alkalifester Qualität; die säurefeste Qualität ist gegen alle Flüssigkeiten außer starken Alkalilaugen, das alkalifeste Material gegen alle Flüssigkeiten außer starken Säuren beständig; verd. Säuren und Alkalien können mit beiden Steinqualitäten filtriert werden. Ferner werden die Steine in jedem gewünschten Porositätsgrad hergestellt, so daß selbst den strengsten Anforderungen der Technik genüge geschehen kann.

Für Laboratoriumszwecke werden gesetzlich geschützte kleine Filterplatten hergestellt, die in jeden Trichter passen und die Papierfilter mit Porzellansieb ganz entbehrlich machen²⁾; besonders bei präparativen organischen Arbeiten sind diese Platten unentbehrlich. Besonders sei darauf hingewiesen, daß künftig im Laboratorium ausgearbeitete Verfahren unmittelbar in die Praxis übertragen werden können, weil die Filtration daselbst mit demselben Material erfolgt.

Man darf mit Recht behaupten, daß die Bemühungen der Firma Schuler der chemischen Industrie in ihren Filtersteinen ein außerordentlich wichtiges Material zugänglich gemacht haben, das sich noch weitere Wirkungskreise erobern wird.

Ich habe eine Versuchsstation eingerichtet, die die Ausprobierung des Filtermaterials für die verschiedensten Zwecke der Industrie be-

treibt; Versuche werden kostenlos vorgenommen und die geeigneten Apparate für die Praxis vorgeschlagen.

München, den 12. November 1904.

Der Kongreß des Bundes deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -händler in Frankfurt a. M.

(14.—29. November 1904.)

Am 14. November trat in Frankfurt a. M. der Kongreß des Bundes deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -händler zusammen, um bestimmte von der Bundesleitung vorgelegte Grundsätze und von Mitgliedern des Bundes usw. gestellte Anträge für ein zu schaffendes Nahrungsmittelbuch zu beraten.

Letzteres soll eine Sammlung von Begriffsbestimmungen und Handelsgebräuchen im Gebiete des Nahrungs- und Genußmittelgewerbes enthalten, um die Bedingungen festzulegen, unter denen nach Ansicht der beteiligten Industrie- und Handelskreise im Einverständnis mit in Frage kommenden Kreisen der Wissenschaft, insbesondere der Nahrungsmittelchemie, Nahrungsmittel als handelsübliche, unverfälschte und nicht gesundheitsschädliche Ware gelten sollen.

Ein solches Werk muß in Anbetracht der Rechtsunsicherheit, die infolge unzulänglicher Gesetzgebung hinsichtlich der Herstellung und des Verkehrs mit Nahrungs- und Genußmitteln unzweifelhaft besteht, als wünschenswert erachtet werden.

In den „Reichsvereinbarungen“, die seinerzeit unter Mitwirkung namhafter Chemiker ausgearbeitet worden sind, liegt bereits ein solches Nahrungsmittelbuch vor, aber es wird, und wohl nicht mit Unrecht, in Industrie- und Handelskreisen Klage geführt, daß die „Vereinbarungen“ den Verhältnissen innerhalb der beteiligten Industrien und den Handelsgebräuchen nicht genügend Rechnung tragen.

Das Nahrungsmittelbuch, im Interesse des legitimen Handels geschaffen, soll den Behörden und namentlich dem Richter Aufklärung über die in Industrie und Handel bestehenden Verhältnisse geben und event. als Material bei der gesetzlichen Regelung des Handels mit Nahrungsmitteln dienen, weiterhin soll es den Industrien und dem Händler die Normen bieten, unter denen sich die Herstellung und der Verkehr mit Nahrungsmitteln zu vollziehen hat.

Am ersten Verhandlungstage stand der Abschnitt

„Wein, weinhaltige und weinähnliche Getränke“

auf der Tagesordnung. Hierzu waren von Interessenten und Handelskammern verschiedene Anträge eingebracht worden, die sich auf die Verwendung von Zuckercouleur, eine allgemeine zahlenmäßige Festlegung des Begriffs der „erheblichen Vermehrung“ des Weines im Sinne des § 2, Z. 4 des R.-G. vom 24./5. 1901, die Rückverbesserung des Weines, ferner auf Einführung einer Deklaration für mit Kohlensäure

²⁾ Zu beziehen vom Metallurgischen Bureau von Dr. W. Buddéus, München II.

imprägnierte Schaumweine bezogen, eingebracht worden.

Eine Beratung dieser Anträge und Vorschläge fand jedoch nicht statt, es wurde vielmehr vor Eintritt in die Diskussion derselben auf einen von verschiedenen Handelskammern und Interessenten unterstützten Antrag hin beschlossen, von der Beratung des Abschnittes „Wein“ Abstand zu nehmen, und denselben in das Nahrungsmittelbuch nicht aufzunehmen, weil die Materie bereits durch das Weingesetz geregelt, und es nicht importun sei, jetzt, wo die Wirkungen des Gesetzes noch nicht feststehen, mit Abänderungsvorschlägen an die Regierungen heranzutreten.

Nicht unerwähnt soll bleiben, daß, wie aus der Diskussion hervorging, selbst in Interessenkreisen keine Klarheit darüber besteht, was unter „weinhaltigen“ und „weinähnlichen“ Getränken im Sinne des Weingesetzes zu verstehen ist.

Daß Obstweine, z. B. Apfelwein, nicht als Wein oder weinhaltiges und wineähnliches Getränk im Sinne dieses Gesetzes anzusehen ist, wurde auf einen entsprechenden Antrag hin von der Versammlung votiert.

Dauerwaren.

Die Verhandlungen darüber nahmen zwei Tage in Anspruch. Der Begriff der Dauerwaren wurde sowohl im allgemeinen wie bei einer großen Anzahl von Waren im speziellen gegeben und weiterhin festgestellt, ob und unter welcher Bedingung Zusätze zulässig sind.

Einer verdorbenen Dauerware darf durch einen Zusatz oder durch eine besondere Behandlung niemals der Schein einer unverdorbenen gegeben werden. Als verdorben ist eine schadhafte Ware nicht zu betrachten, wenn sie durch eine nicht gesundheitsschädliche und auch sonst einwandfreie Behandlung von vorhandenen Mängeln befreit werden kann.

Die Verwendung von schwefliger Säure zum Zwecke der Haltbarmachung, der Erhaltung von Farbe und Geschmack von getrockneten Zwetschgen, Äpfeln, Pilzen, Gemüse u. dgl. ist zulässig. Als Höchstgrenze ist 0,125% in lufttrockener Ware anzusehen.

Zum Zwecke der Konservierung dürfen auch Kochsalz, Salpeter, Zucker, Borsäure, Borax, Salicylsäure, Benzoësäure, Ameisensäure, Formaldehyd usw. beim Pökeln und Einsalzen von Fleisch, Gemüsen, Fischen usw. Verwendung finden, soweit das Gesetz dieselbe nicht untersagt, und zwar schweflige Säure bis zu 0,125%, Borsäure bis zu 0,5%, Borax bis zu 0,770%, Salicylsäure bis zu 0,05%, die Prozentzahlen verstehen sich als Gehalt der zum Genuß bestimmten Ware. Dasselbe gilt auch hinsichtlich geräucherter Waren.

Zu längeren Debatten gab das Kapitel Fruchtsäfte Veranlassung. Fruchtsaft ist das aus vergorenen und nicht vergorenen frischen Früchten erhaltene Produkt, und darf nur dieses den Namen Muttersaft führen. Nachpresse ist das durch Aufgießen von Wasser auf die Preßrückstände und weiteres Auspressen gewonnene Produkt.

Fruchtsirupe sind Produkte, welche aus beiden vorbeschriebenen Fruchtsäften und Rohrzucker oder Stärkesirup hergestellt sind. Die Verwendung von Nachpresse ist zu deklarieren, ebenso muß Stärkesirup deklariert werden.

Zusatz von Färbemitteln ist unter Deklaration gestattet, als Färbemittel können sowohl andere Fruchtsäfte wie auch Teerfarbstoffe dienen. Zur Konservierung der Fruchtsäfte kann Salicylsäure in erster Linie bis zu 0,05% verwendet werden.

Hinsichtlich der Zulässigkeit der Teerfarbstoffe als Färbemittel waren die Ansichten geteilt. Dagegen sprachen sich besonders die Fruchtaufpresser aus. Die definitive Beschlusffassung soll in einer späteren Versammlung erfolgen.

Bei der Herstellung von Obstkonserven (Pasten, Marmeladen, Kompotts, Dünstabst, Früchte in Spirituosen, Obstkraut, Gelees) dürfen Konservierungsmittel und Färbemittel ohne Deklaration verwendet werden; ein Zusatz von Stärkesirup ist zu deklarieren, ebenso ein Zusatz von Gelierstoffen, soweit sie nicht aus Obst- oder Beerenfrüchten stammen.

Als zulässig wird erachtet der Zusatz geringer Mengen Kupfersalz zum Zwecke der Färbung von Gemüsen und Fruchtwaren, ohne Deklaration.

Branntwein. (Vierter Tag.)

Als Branntwein wird eine zu Trinkzwecken geeignete Flüssigkeit bezeichnet, die einen Alkoholgehalt besitzt, welcher durch Destillation aus vergorenen Maischen von verzuckertem Stärkemehl und von vergorenen zuckerhaltigen Pflanzenstoffen gewonnen worden ist. Das Erzeugnis des erstmaligen Abtriebes heißt Rohbranntwein, und zwar Lutter, wenn eine trübe, fuselölhaltige, nur geringe Mengen Alkohol enthaltende Flüssigkeit gewonnen wird, Branntwein, wenn eine Flüssigkeit mit mittlerem Alkoholgehalt und Fuselölgehalt, Spiritus (Kartoffelspiritus), wenn eine stark alkoholhaltige Flüssigkeit gewonnen wird. Auf warmem Wege gereinigter Branntwein heißt Sprit (Feinsprit, Kartoffelsprit). Ein durch besondere Maßnahmen ganz besonders rein und fuselölfrei dargestellter Sprit heißt Weinsprit.

Bei den verschiedenen Branntweinen, die zu Trinkzwecken dienen, unterscheidet man:

1. Gewöhnliche Branntweine ohne Zusätze: Branntwein, Klarer, Korn, Kornschnaps, Kornus, Weizenbranntwein usw.
2. Gewöhnliche Branntweine mit Zusätzen: Wachholder-Kümmel.

Edelbranntweine sind:

- a) Kognak. Kognak ist ein mit Hilfe von Weinstillat hergestellter Trinkbranntwein. Für die Beurteilung des Kognaks sind die Sätze maßgebend, welche von dem Verband selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands auf der Jahresversammlung zu Gera 1901 und von dem Verband der deutschen Kognakbrennereien auf der Jahresversammlung zu Berlin 1902 angenommen worden sind.

- b) Tresterbranntwein, Hefenbranntwein, hergestellt aus Rückständen der Weinbereitung.
- c) Heidelbeer-, Kirsch-, Mirabellen-, Zwetschen-, Obstbranntwein, hergestellt aus Obst und Beeren.
- d) Enzianbranntwein, hergestellt aus Enzianwurzeln.
- e) Bierbranntwein und Branntwein aus Brauereiafällen.
- f) Rum, hergestellt aus Zuckerrohrmelasse oder Zuckerrohrrückständen.
- g) Arak, hergestellt aus Reis usw.

Verschnitt mit Sprit und Wasser ist bei den unter b) bis g) aufgeführten Brantweinen zulässig, bei denen unter c), d), f) und g) erwähnten ist eine Deklaration des Verschnittes erforderlich.

Edelbrantweine, die mit Wasser und Wein geist verschritten sind, dürfen nicht Bezeichnungen erhalten, wie „rein“, „echt“ und „Original“.

Die Verwendung künstlicher Essenzen, Ätherarten und ätherischer Öle als Zusatz zu einem Verschnitt aus Sprit und Wasser an Stelle des Zusatzes eines anderen Brennereierzeugnisses ist nur dann zulässig, wenn die damit hergestellten Fabrikate Bezeichnungen erhalten, wie Kunst-Kognak, Kunst-Rum.

Essig und Essigsäure. (Fünfter Tag.)

Unter Essig versteht man das bekannte saure Würz- und Konservierungsmittel, welches als wesentlichen Bestandteil Essigsäure enthält.

Gärungssessig ist das durch Essiggärung aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten erhaltene Produkt.

Unter Essig schlechthweg wird sowohl Gärungssessig wie auch das durch Verdünnung von Essigessenz mit Wasser erhaltene Produkt verstanden.

1. Nach dem Gehalte an Essigsäure unterscheidet man: Speiseessig, Einmachessig, Doppel-essig, Essigspirit.

2. Speiseessig soll im allgemeinen nicht unter $3\frac{1}{2}\%$ Essigsäurehydrat enthalten; der Mindestgehalt an Essigsäure soll 3% betragen.

Essigspirit, Brantweinessig, Spritessig sind ausschließlich durch Essiggärung aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten (Spritmaischen) gewonnene Produkte.

Unter Essigspirit im allgemeinen versteht man ein Fabrikat mit verschiedenem Essigsäuregehalt, aus dem durch Verdünnen mit Wasser Essig gewonnen wird.

Als reiner Weinessig soll nur der gelten, dessen Essigsäure lediglich dem Alkohol des Weines entstammt.

Weinessig kurzweg, ist ein durch Gärung gewonnener Essig, zu dessen Herstellung eine Maische verwendet wird, welche mindestens 20% Wein enthält.

Unter Traubenessig wird in manchen Gegenden ein Gärungssessig verstanden, zu dessen Herstellung im allgemeinen eine 20% Wein enthaltene Maische verwendet wird; — der Mindestgehalt der Maische soll 10% Wein betragen.

Weinessig, welcher zum Zwecke vorausgehender Verdünnung vor seiner Verwendung in höheren Säuregraden hergestellt wird (3 facher Weinessig, konz. Weinessig), muß mit entsprechend

höherem Weingeinhalt hergestellt sein, derart, daß das Endprodukt aus der angegebenen Verdünnung noch dem Anspruch an „Weinessig“ genügt, wenn derselbe unter dieser Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden soll.

Bieressig, Obstessig, aus den genannten Rohmaterialien durch Gärung erhalten.

3. Essigessenz und Essigextrakt werden aus reiner und vollkommen empyreumafreier Essigsäure durch Zusatz von Aromastoffen, manchmal auch unter Zusatz von Farbstoffen hergestellt.

Im Kleinverkehr muß Essigessenz in geschlossenen Gefäßen abgegeben werden, welche die deutliche Aufschrift tragen: „Vorsicht, unverdünnt getrunken lebensgefährlich, nur nach entsprechender Verdünnung mit Wasser zu Genüßzwecken zu verwenden“.

Diese Aufschrift muß in roter Schrift auf weißem Grunde an auffallender Stelle des Gefäßes angebracht sein.

Die Abgabe von Essigessenz als offene Ware ist als unzulässig anzusehen, dieselbe sollte für den Verkehr auf 15% oder weniger Essigsäurehydrat durch Verdünnung herabgesetzt werden.

Zusatz von Farbstoffen ist zulässig, auch von Konservierungsmitteln unter Deklaration. Essigalchen und Pilzwucherungen dürfen nur in geringer Menge vorhanden sein.

Die Verdünnungsvorschriften für den Gebrauch der Essigessenz zu Speise- oder Einmachzwecken müssen für das Endprodukt den Mindestforderungen für den Säuregehalt, wie er für Speiseessig festgesetzt ist, entsprechen.

Die vorstehenden Beschlüsse wurden von den Fabrikanten von Essigessenz und Gärungssessig mit wenigen Ausnahmen fast einstimmig gefaßt.

Nur die Bestimmungen, welche die Bezeichnung der Essigessenz und die Verdünnungsvorschriften derselben betreffen, fanden nicht die Zustimmung der Essigessenzfabrikanten.

Infolge der in Frankfurt a. M. gefaßten Beschlüsse dürfte der seit Jahren bestehende Kampf Gärungssessig contra Essigessenz ein beide Parteien befriedigendes Ende erreicht haben.

Gewürze. (Sechster Tag.)

In einem allgemeinen Teil wurde der Begriff der Gewürze festgelegt und dann die Umstände angegeben, von denen die Beschaffenheit der Gewürze abhängig ist.

Jeder Zusatz eines Stoffs ohne Würzwert, auch ganz oder teilweise extrahierter Gewürze zu einem Gewürz ist bedingungslos auszuschließen.

Bei der Herstellung der verschiedenen Mahlprodukte müssen nicht die Grundsätze des D. A. B., sondern jene der Technik maßgebend sein. Die Verschiedenartigkeit der einzelnen Mahlprodukte hängt ab von der Beschaffenheit der Rohware. Die Herstellung verschiedener Qualitäten aus einem einheitlichen Rohmaterial ist als zulässig anzusehen.

Ein Zusatz der durch Absieben erhaltenen Schalen, leichter und zerbrochener Körner, so weit solche noch erheblichen Würzwert besitzen, ist zur Herstellung von Mahlprodukten zulässig,

ebenso zulässig sind die durch Abschälung oder Schrotung des schwarzen Pfeffers bei Herstellung des weißen Pfeffers erhaltenen Nebenprodukte. In beiden Fällen darf der zulässige Aschengehalt nicht überschritten werden.

Qualitäten oben bezeichneter Art sind als zweite Qualität zu bezeichnen. Sie dürfen nicht mit Angaben einer Provenienz bezeichnet werden.

Aus dem speziellen Teil möge noch erwähnt werden, daß das Präparieren der Tahitivanille mit Vanillin unter Deklaration gestattet sein soll.

Natürliche und künstliche Mineralwässer. (Siebenter Tag.)

Ähnlich wie in der Essigindustrie werden auch in der Mineralwasserindustrie seit einer Reihe von Jahren heftige Kämpfe hinsichtlich der Bezeichnung der Mineralwässer geführt.

Die sog. natürlichen Tafelwässer sind mit wenigen Ausnahmen keine reinen Naturprodukte, sondern Fabrikate, die aus natürlichen Mineralwässern hergestellt werden, sei es, daß letztere mit Kohlensäure allein imprägniert, sei es, daß sie vorher einem Enteisungsprozeß unterzogen oder Zusätze von Salzen usw. erhalten.

Die Mineralwasserfabrikanten sind der Meinung, daß die natürlichen Mineralwässer durch diese künstliche Behandlung ihrer Natürlichkeit entkleidet, daß die Bezeichnung „Natürliches Mineralwasser“ für die sog. korrigierten Mineralwässer unzulässig sei, und ist ihre Ansicht u. a. durch eine Entscheidung des Oberlandesgerichts in Köln in einem gegen die Apollinarisgesellschaft gerichteten Prozeß in gewissem Grade als richtig anerkannt worden.

Es hat sich dann der Verband selbständiger öffentlicher Chemiker mit der Angelegenheit befaßt und auf der Hauptversammlung in Gera Grundsätze über die Bezeichnung der Mineralwässer aufgestellt.

Den Beratungen des Bundes der Nahrungsmittelfabrikanten usw. lagen die „Geraer Beschlüsse“ in einer etwas modifizierteren Fassung zugrunde, und decken sich die in Frankfurt gefaßten Beschlüsse im wesentlichen mit den Thesen des Verbandes selbständiger öffentlicher Chemiker.

Alkoholfreie Getränke.

Der Begriff der alkoholfreien Getränke sowohl allgemein wie speziell der Brauselimonaden wird festgelegt.

Letztere sind Mischungen aus natürlichen Fruchtsirupen oder sog. Brauselimonadensirupen mit kohlensäurehaltigem Wasser (Himbeer-, Zitronen- usw. Brauselimonaden).

Limonadensirupe bestehen aus Zuckersirup, Essenzen, Fruchtsäuren, Farbstoff; die Essenzen sind Auszüge oder Destillate der entsprechenden Pflanzenteile.

Künstliche, d. h. auf chemischem Wege hergestellte Essenzen (Esterarten) dürfen zur Herstellung von Brauselimonaden, welche den Namen einer Frucht tragen, nicht verwendet werden.

Ein Zusatz von Cumarin oder Vanillin ist zulässig.

Getränke, welche unter dem Namen alko-

holfrei in den Verkehr kommen, dürfen nicht mehr wie 0,5 g Alkohol pro 100 ccm enthalten.

Mehl, Mehlpräparate, Backwaren, Teigwaren, Eier, Backmittel.

Der Artikel Teigwaren wurde zunächst behandelt. Das Ergebnis war kurz folgendes:

Teigwaren, kurzweg, sind aus Mehlprodukten von nackten oder bespelzten Weizen (Weich- oder Hartweizen, Mehlen oder Griesen) hergestellte Erzeugnisse, ungebacken und ungegoren, welche mit unschädlichen Farbstoffen gefärbt oder mit Eiern gemischt, auch gesalzen sein können. Der Zusatz vom Farbstoff ist zu deklarieren.

Die Anwendung oder Zusatz von anderen Rohmaterialien, z. B. Kartoffel- oder Bohnenmehl, von Mehlen und Griesen aus Mais und Reis ist unzulässig.

Man unterscheidet Teigwaren mit und ohne Zusatz von Eiern. Der Artikel „Eierteigwaren“ gab zu längerer Debatte Veranlassung, von einer genaueren Festlegung des Begriffs der Eierteigwaren wurde Abstand genommen, insbesondere hielt man es nicht für angebracht, einen Mindestgehalt an Eiern zu fordern, wegen der Verschiedenartigkeit des Rohmaterials und der Unzulänglichkeit der heutigen Untersuchungsmethoden.

Eier ohne weitere Bezeichnung sind Hühner-eier, das Zufügen von Eiern von Truthühnern, Gänsen, Enten bis zu einem nicht bestimmten Prozentsatz gilt als handelsüblich.

Frische Eier sind solche, welche nach dem Legen oder nach nach der Aufbewahrung in Kühlräumen ohne weitere Behandlung als das Reinigen der Schalen erfordert, in den Verkehr gebracht werden.

Frische Eier, welche besonders gut und voll sind, werden als Trinkeier bezeichnet.

Konservierte Eier sind zum menschlichen Genuss geeignete Eier, welche nach verschiedenen Verfahren, z. B. durch Einlegen in Kalkwasser, Wasserglaslösung, Eintauchen in heißes Wasser vor dem Verderben bewahrt werden.

Konservierte Eier sind als solche zu deklarieren.

Auf die übrigen unter den Abschnitt Mehl usw. fallenden Artikel, soll hier nicht eingegangen werden.

Milch, Molkereiprodukte, Butter, Käse, Margarine, pflanzliche und tierische Fette.

Die von der Bundesleitung hinsichtlich der genannten Waren eingebrachten Vorschläge werden mit kleineren Änderungen, meist stilistischer Natur, angenommen.

Bei Butter wird folgender Zusatz gemacht: Verdorbene Butter darf nicht ausgeschmolzen, gereinigt, mit Milch oder Sahne verbuttert wieder in den Verkehr gebracht werden.

Zu einer längeren Debatte gab der Artikel Käse Veranlassung. Im Handel unterscheidet man wohl zwischen vollfetten, fetten, halbfetten und mageren Käsen; es war beantragt worden, für diese Käsesorten einen Minimalfettgehalt zu normieren, jedoch wurde hiervon Abstand genommen, da sich die Versammlung hier nicht auf Grenzzahlen festlegen

wollte, und auch der Fettgehalt der Käse für die Güte derselben nicht allein maßgebend sei.

In bezug auf Pflanzenfette wurde u. a. festgelegt, daß Fette und Öle, welche unter ihren Ursprung bezeichnenden Benennung in den Verkehr gebracht werden, frei sein müssen von Beimischungen anderer Fette und Ölen. Ein geringer Gehalt fremder Öle (bis zu 1%) kann durch den fabrikatorischen Betrieb, Fastagen usw. entstanden sein; er ist nicht zu beanstanden.

Dabei wurde hervorgehoben, daß es nach den bisherigen Erfahrungen nicht zulässig sei, aus der Intensität der Farbenreaktionen auf mangelnde Reinheit bei Speiseölen zu schließen.

Insbesondere sei die Tatsache zu beachten, daß manche Speiseöle, die nach Art ihrer Herstellung und nach ihren chemischen Konstanten durchaus rein und frei von Sesamöl sind, die Reaktion des Sesamöls (Furfurolreaktion) zeigen.

Zucker, Honig, Konditoreiwaren, künstliche Süßstoffe.

Für Zuckerprodukte und Stärkezucker wurden Begriffsbestimmungen angenommen, deren Text vom Verein der Deutschen Zucker-Industrie unter Mitwirkung von Herrn Geheimrat Koenig, Herrn Direktor Ritter und Herrn Professor P. Herzfeld vereinbart ist.

Unter Zucker ohne weitere Bezeichnung ist Saccharose zu verstehen.

Bei Honig ist zu bemerken, daß die Trockensubstanz in Minimum 76%, nach der Verdünnungsmethode bestimmt, betragen soll.

Für Rohmarzipanmasse wird gefordert, daß dieselbe aus $\frac{2}{3}$ geriebenen Mandeln und $\frac{1}{3}$ Zucker bestehen soll, ein geringer Zusatz von Stärkesirup ist zulässig, um das Austrocknen zu verhindern, dasselbe gilt auch bei angewirktem Marzipan. Der Zusatz ist zu deklarieren.

Kakao, Schokolade, Schokoladeware.

Definitionen von Kakaomasse, Kakaopulver (entölter, auch löslicher) Kakao, Schokolade usw. werden gegeben.

Beantragt wurde die Normierung des Feuchtigkeitsgehaltes für Kakaopulver auf 5%, des Aschengehaltes des mit Alkalien behandelten Pulvers auf

10%; Schokolade soll mindestens 14% entfettetes Kakaopulver enthalten, ihr Aschengehalt darf nicht mehr als 2,5% betragen.

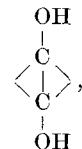
Als unzulässig wird angesehen: die Vermengung der Schokolade, Kakaomasse, Kakaobutter mit fremden Fetten, der Zusatz von Kakaoschalenmehl usw. sowie von Farben zu Schokolade, Kakaomasse, Kakaopulver.

Ein definitiver Beschuß wurde hinsichtlich des letzten Abschnittes nicht gefaßt; er soll in einer zweiten Lesung erfolgen.

Wi.

Die Teerfarbenchemie zu Beginn des 20. Jahrhunderts.

In meiner Abhandlung über „die Teerfarbenchemie zu Beginn des 20. Jahrhunderts“, habe ich S. 1880 dieser Z., Mitte der rechten Spalte, das Flavanthren als Anthrachinonazin bezeichnet. Herr Prof. Dr. R. Scholl-Karlsruhe, dem ich dafür zu Dank verpflichtet bin, hatte die Freundlichkeit, mich darauf aufmerksam zu machen, daß meine Annahme, die durch mißverständliche Auffassung einer Schollschen Angabe entstanden war, nicht zutreffe, indem die Konstitution des Flavanthrens überhaupt noch nicht mit Sicherheit erkannt sei. Herr Prof. Scholl ist zurzeit noch mit der Untersuchung dieses Gegenstandes beschäftigt und teilt mir mit, daß Flavanthren bei der Reduktion kein Leukoanthrachinon oder Anthrahydrochinon:



bilde, im Gegensatz zum Indanthen.

Ich beeile mich, meinen Irrtum bekannt zu geben, um einer Festsetzung desselben bei meinen Fachgenossen vorzubeugen. Bis die genaueren Einzelheiten der Schollschen Untersuchung vorliegen, wird man daher die Frage nach der Konstitution des Flavanthrens als eine offene ansehen müssen.

Bucherer.

Wirtschaftlich-gewerblicher Teil.

Tagesgeschichtliche und Handels-Rundschau.

Wien. Zwischen der Perlmooser Zementfabrik und der Kaltenleutgebener Kalk- und Zementfabrik schweben Verhandlungen wegen Abschlusses eines Übereinkommens über den Verkauf von Romanzement, das eine Ergänzung bilden soll zu dem bestehenden Portlandzementkartell.

Die Grubenbesitzer und Naphta-industriellen in Boryslaw, haben die Gründung einer eigenen Versicherungsgesellschaft beschlossen, da angesichts der sich wiederholenden Brandkatastrophen die Versicherungsgesellschaften

bei der Annahme der Versicherungen für die Boryslawer Gruben Schwierigkeiten machten.

Die Bergverwaltung in Jakobeny (Bukowina) unterhält seit mehreren Jahren einen Untersuchungsbaubetrieb in Luisental. Nach fünfjähriger Bohrung ist man in einer Tiefe von 225 m auf ein mächtiges Schwefelkupferkieslager gestoßen. Nach Ansicht des Bergrates Krasucki dürften diese Kieslager, deren Exploitation demnächst beginnen soll, denen von Schmöllnitz in Ungarn an Bedeutung nicht nachstehen.

Die Wiener Handels- und Gewerbe-kammer hat in einem Gutachten an das K. K. Handelsministerium die Errichtung einer Prüfungsanstalt für Calciumcarbid, welche dem K. K. tech-