

Zur Frage der Erklärung des Bleikammerprozesses.

Von G. LUNGE und E. BERL.

(Eingeg. den 3./5. 1907.)

Diese Zeitschrift (19, 694 ff. [1907]) bringt eine Abhandlung von Raschig: „Der Bleikammerprozeß und die Oxyde des Stickstoffs“. Darin schlägt er gegen uns einen Ton an, der in einer so angesehenen Zeitschrift wohl kaum am Platze ist. Er sucht uns nicht nur zu widerlegen, sondern geradezu lächerlich zu machen, im Kontraste mit der durchaus ruhigen, rein sachlichen, und mit Anerkennung für seine wirklichen Leistungen freigebigen Weise, in der wir Raschig auf Grund langer und mühevoller Experimentalarbeiten zu widerlegen gesucht haben (z. B. in dieser Z. 18, 866 u. 892 [1906]). Er operiert dabei nicht nur mit allerlei humoristischen Wendungen, sondern auch mit kühnen Behauptungen, die von vornherein der näheren Betrachtung nicht standhalten. In anderen Fällen widerspricht er unseren Versuchsergebnissen auf Grund eigener Versuche. Diese Fragen werden wir natürlich nachprüfen und alsdann die Abhandlung Raschigs im einzelnen beantworten, wobei wir selbstverständlich überall unbedingt objektiv berichten werden, gleichviel ob die Tatsachen sich als für oder als gegen unsere Ansichten sprechend herausstellen.

Wenn wir uns heute ein kurzes Wort gestatten, so geschieht es, weil uns Raschig an einer Stelle (S. 698) der „absichtlich verzerrten“ Auftragung der seine Resultate veranschaulichenden Kurve bezichtigt. Die Widerlegung dieser Anklage wird in unserer später zu veröffentlichenden, ausführlichen Entgegnung auf das bündigste erfolgen. Schon jetzt

aber stellen wir ihr folgendes Beispiel von Raschigs Polemik als charakteristisch gegenüber. Auf S. 721, Anm. 31) sagt er, der eine von uns (L.) behaupte „neuerdings“, er in Gemeinschaft mit dem anderen (B.) habe die Sulfonitronsäure als Zwischenstufe des Bleikammerprozesses nachgewiesen; die Wahrheit sei aber, daß Divers, Sabatier, Trautz und Raschig selbst schon vor uns darüber gearbeitet hätten. Die betreffende Stelle kommt in einer von L. gegen einen Dritten (M. Neumann) gerichteten kurzen Erklärung vor, in der über die Sulfonitronsäure nur einige wenige Worte gesagt sind, und wo gar nicht daran gedacht werden konnte, eine geschichtliche Entwicklung des Gegenstandes zu geben.

Raschigs Darstellung, wonach wir uns dort ein anderen zukommendes Verdienst angemäßt hätten, was allerdings schon mehr als bloß lächerlich wäre, muß natürlich einen sehr unangenehmen Eindruck gegen uns bei allen Lesern hervorrufen, die sich nicht mehr erinnern, daß wir ein Jahr vorher (diese Z. 19, 886—888 [1906]) in unserer gegen Raschig gerichteten Abhandlung jene vor uns angestellten Arbeiten über Sulfonitronsäure auf zwei vollen Druckseiten eingehend behandelt haben. Daß aber Raschig selbst sich hieran nicht mehr erinnert haben sollte, obwohl gerade auch seinen Arbeiten über jenen Körper dort volle Anerkennung zuteil geworden ist, und obwohl gerade jene unsere Arbeit jetzt von ihm so scharf unter die Lupe genommen worden ist, das verlangt denn doch schon einen Glauben, der Berge versetzen könnte; darin ändert auch das Wörtchen „neuerdings“ kein Jota. Diese „absichtliche Verzerrung“ des Tatbestandes wollten wir doch schon heute festnageln.

Zürich, 29./4. 1907.

Referate.

I. 5. Chemie der Nahrungs- und Genußmittel, Wasserversorgung und Hygiene.

Carlo Formenti und Aristide Scipioti. Zusammensetzung italienischer Tomatensäfte. (Z. Unters. Nahr.- u. Genußm. 12, 283—295. 1./9. [4./7.] 1906. Mailand.)

Die verschiedenen im Handel befindlichen Sorten von Tomatensäften werden hinsichtlich ihrer Beschaffenheit und Herstellungsweise beschrieben und die Ergebnisse ihrer Untersuchung mit Angabe der verwendeten Verfahren zusammengestellt. Ferner wurden Untersuchungen der in Blechbüchsen aufbewahrten Tomatensäfte auf ihren Gehalt an Zinn ausgeführt. Außerdem wurden Tomatenfrüchte hinsichtlich ihrer Zusammensetzung untersucht und dabei u. a. festgestellt, daß sie sehr geringe Mengen eines Stoffes enthalten, der mit Eisenchlorid eine der Salicylsäure ähnliche Reaktion gibt.

C. Mai.

H. Lührig. Zur Kenntnis des Zitronensaftes. (Z. Unters. Nahr.- u. Genußm. 11, 441—447. 15./4. [Februar] 1906. Chemnitz.)

Die Untersuchung von 10 selbstbereiteten, gegorenen Zitronensäften ergab als Mittelwerte für Extrakt direkt 10,181 (nach dem Additionsverfahren nach Farnsteiner 10,242), Zitronensäure 7,586, Asche 0,3643, Alkalität 4,99, Stickstoff 0,059, Invertzucker 1,572, Glycerin 0,22, Phosphorsäure 0,0232, Extraktrest a 1,08, b 0,55. Die erhaltenen Zahlen weichen nicht unerheblich von den von Farnsteiner und von Beythien seiner Zeit veröffentlichten ab, insbesondere hinsichtlich der Extraktreste, was sich am ungezwungensten durch die Annahme erklären läßt, daß die den Saft liefernden Früchte verschiedenen Jahrgängen entstammen. Auf die Bestimmung des Extraktrestes ist die Wahl des Verfahrens von erheblichem Einflusse, die Ergebnisse der Gewichtsanalyse sind unzuverlässig. Bei Befunden von über 0,5% Glycerin muß auf einen Zusatz davon geschlossen werden. Der Stickstoffgehalt der Säfte dürfte vor-