

Personal- und Hochschulschriften.

Der Direktor des „Vereins chemischer Fabriken in Mannheim“, Herr Fritz Lütty, hat seitens der preußischen Unterrichtsverwaltung einen Ruf als etatsmäßiger Professor der anorganisch-chemischen Technologie an die Techn. Hochschule nach Breslau erhalten und wird demselben Folge leisten.

Dr. C. D'öelter, o. Prof. an der Universität in Wien, wurde der Titel Hofrat verliehen.

Dem K. K. technischen Rat und Vorstand der Abteilung V (Chemie) des Patentamtes in Wien, V. Hölbling, wurde der Titel Professor verliehen.

Der o. Professor an der deutschen Techn. Hochschule in Prag, Dr. J. L. Meyer, wurde zum o. Professor der Chemie an der deutschen Universität in Prag und der a. o. Prof. F. Schraml an der montanistischen Hochschule in Leoben zum o. Professor für allgemeine, sowie für Metall- und Südhüttenkunde ernannt.

Dem a. o. Prof. der physikalischen Chemie an der deutschen Universität in Prag, Dr. V. Rothmund, wurde der Titel und Charakter eines o. Universitätsprofessors verliehen.

Der Privatgelehrte Dr. K. Meyer, München, wurde als Privatdozent für Chemie in die philosophische Fakultät der Universität München aufgenommen, ferner der Assistent am physiologischen Institut der Universität Erlangen, Dr. P. v. Liebermann, als Privatdozent für Physiologie und der Assistent am mineralogisch-geologischen Institut der Universität Erlangen, Dr. L. Krumbeck, als Privatdozent für Geologie und Paläontologie in die philosophische Fakultät der Universität Erlangen.

Apotheker und Nahrungsmittelchemiker K. Wrede, seither Assistent am chemischen Untersuchungsamt in Mainz, wurde zum Vorstand des Untersuchungsamtes für die Provinz Oberhessen in Gießen ernannt.

Am 1. September d. J. feiert Dr. Myrtill Kahn, Chemiker der Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co., Elberfeld, sein 25jähriges Geschäftsjubiläum bei der Firma.

Gestorben: Kommerzienrat P. M. Berger, Seniorchef der Firma Berger & Wirth, Leipzig-Schönefeld, am 22./8. in Bansin.

Zu der auf S. 1600 gebrachten Nachricht vom Tode des Prof. Dr. K. A. Bischoff vom Polytechnikum in Riga erfahren wir, daß es sich um einen anderen Chemiker dieses Namens handelt. Prof. Dr. K. A. Bischoff ist bereits im Jahre 1908 gestorben.

Eingelaufene Bücher.

Hand Book of Chemical Patents. How Procured, Requisites of, and other information concerning Chemical Patents in the United States and abroad. By H. Mock. New-York, Mason, Fennick & Lawrence.

Bücherbesprechungen.

Die Pflanzen und der Mensch. Der Kosmos, Gesellschaft der Naturfreunde, Stuttgart, gibt unter Mitwirkung hervorragender Fachkennner ein Werk

„Die Pflanzen und der Mensch“ heraus. Die allgemeinverständlich gehaltene, sehr interessante Publikation gibt eine eingehende Übersicht über den Anbau der Nutzpflanzen und unterrichtet in ihrem zweiten Teil über die Verwertung der pflanzlichen Produkte in den verschiedensten Industrien. Der Bezug des mit vielen farbigen Tafeln und sonstigem reichlichen Bildermaterial ausgestatteten Werkes ist durch die Schaffung einer Lieferungsabgabe sehr erleichtert. Wir empfehlen unseren Lesern die besondere Beachtung des der heutigen Nummer beiliegenden Prospekts.

Nach Abschluß des ganzen Werkes werden wir es einer näheren Besprechung unterziehen. red.

Türkischrot und seine Konkurrenten. Eine kritische Zusammenstellung von Dr. F. Felsen. Verlag für Textilindustrie. Berlin SO. 26, 1911. 128 Seiten mit 188 Mustern. Geb. M 15,—

Seinem im vorigen Jahre erschienenen Werke über „Indigo und seine Konkurrenten“ gliedert sich dieses neue Buch des Vf. harmonisch an. Es ist sehr interessant, diese Zusammenstellung zu studieren und die Kalkulationen, die Vf. aufstellt, zu vergleichen. Er kommt zu dem Schluß, daß in den letzten zehn Jahren dem Türkischrot kein Konkurrent erwachsen sei, den es ernstlich zu fürchten habe, und der berufen sei, eine Umwälzung in der Türkischrotfärberei herbeizuführen. „Vorläufig bleibt alles beim alten.“

Schön und gut, aber Vf. hätte in seinem Buche auch noch eine Statistik über die Türkischrotfärberei selbst bringen müssen, denn mit diesem allgemeinen Ausspruch ist nichts bewiesen. Es ist nur zu wahrscheinlich, daß eine solche Statistik nicht nur keinen Fortschritt, sondern einen sehr bedeutenden Rückgang in der Produktion von Türkischrot gegen früher ergeben würde. Wenn man, wie Vf. dies tut, sich einfach damit abfindet, daß man die sog. „Konkurrenten“, d. h. die minderwertigen, zum Teil schundmäßig unechten Ersatzprodukte als daseinsberechtigt anerkennt, dagegen die modernen echten Küpenfarben als viel zu teuer und deshalb nicht konkurrenzfähig hinstellt, so bleibt freilich alles beim alten, d. h., es wird fortwährend dem echten Türkischrot durch minderwertige Färbungen an der Lebenswurzel genagt.

Sehen wir uns die Zahlen der Materialkosten und Arbeitskosten einmal an; sie geben, wenn man die Durchschnitte nimmt und auf gleiche Basis umrechnet, folgendes Bild:

I. Material- und Arbeitskosten für 100 kg Garn Türkischrot. Altrot: 78 M. Neutrot 1a 46 M.

II. Materialkosten für 100 kg Garn: säure- und lichtunechtes Rot 7 M, nicht waschecht, säureechtes, lichtunechtes Rot 12 M, nicht waschecht, säureechtes, lichtechtes Rot 20 M, nicht waschecht, Paranitrilanilinrot 15 M, Küpenrot 70 M.

Man kommt so zu dem Schluß, daß es lediglich die Preisfrage ist, durch die die Küpenrots noch zurückgehalten wurden. Sobald wir ein Küpenrot haben, mit dem man 100 kg Garn für 30 M rotfärben kann, ist der Todesstoß für die Türkischrotfärberei da. Jeder Tag kann uns dieses Rot bringen.

Die Felsen'schen Bücher sind eben des-

wegen besonders interessant und wichtig, weil sie uns bis zur Gegenwart abgeschlossene Bilder geben, ein Stück Kulturgeschichte, aus dem man viel lernen kann. Es wäre zu wünschen, daß der Vf., der offenbar sehr nahe Beziehungen zur Praxis hat, uns noch mehr solche Bilder in so vorzüglicher Ausstattung vorführte, z. B. Blauholz oder Anilinschwarz.
P. Kraus. [BB. 132.]

Aus anderen Vereinen und Versammlungen.

Bund deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -händler.

Frankfurt a. M., 18.—20./5. 1911.

Der Bund deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -händler feierte in den Tagen vom 18.—20./5. in Frankfurt a. M., also am Orte seiner Gründung, sein zehnjähriges Bestehen. In den Arbeitssitzungen wurden die folgenden Beschlüsse angenommen resp. abgelehnt.

Der Antrag des Vereins der Hamburger Wein- und Spirituosenhändler (bezüglich Edelbranntwein): „Die Verwendung künstlicher Essenzen, Ätherarten, ätherischer Öle, Würzen, Extrakte und unter ähnlichem Namen in den Handel gebrachter Flüssigkeiten als Zusatz zu einer Mischung von Sprit und Wasser an Stelle des Zusatzes oder neben dem Zusatz des charakteristischen Branntweinerzeugnisses ist unzulässig“, wurde zurückgezogen.

Desgleichen der folgende Antrag der Vereinigung Nordhäuser Kornbranntweinfabrikanten E. V. „Branntweine, welche durch Mischung von Sprit und Wasser unter Zugabe von künstlichen Essenzen, Ätherarten, ätherischen Ölen, Würzen, Extrakten und ähnlichen Flüssigkeiten an Stelle des charakteristischen Branntweinerzeugnisses hergestellt sind, dürfen nur unter Bezeichnungen in den Handel gebracht werden, welche das Künstliche ihrer Herkunft kenntlich machen.“

Der seitens des Herrn Stadtrats Hertzer, Nordhausen, gestellte Antrag: „Die prozentuale Minimalmenge von Kornbranntwein, welche in Kornverschnitten enthalten sein muß, soll festgestellt werden“, wurde durch die Annahme des folgenden Beschlusses erledigt:

„In Kornbranntweinverschnitten (Kornverschnitten) muß mindestens 10% des gesamten Alkohols aus Kornbranntwein stammen.“

Der Antrag des Vereins deutscher Essenzenfabrikanten wurde abgelehnt. Dieser Antrag hatte folgenden Wortlaut: „Im deutschen Nahrungsmittelbuch, 2. Aufl., S. 202, Ziffer 12 wie folgt abzuändern: Trinkbranntweine, welche Nachahmungen von Edelbranntweinen darstellen oder den an Verschnitte solcher Edelbranntweine gestellten Anforderungen nicht entsprechen, müssen unter einer Bezeichnung in den Handel und Verkehr gebracht werden, aus welcher das Künstliche oder die Nachahmung deutlich erkennbar ist, z. B. Kunstkognak, Kunst- rum, Fassonarrak bzw. Fassonrum mit Rumzusatz oder ähnlich.“

Die Firma Otto Reichel hatte einen längeren Antrag gestellt, von welchem nur der erste Teil überhaupt zur Verhandlung gelangte. Dieser Teil lautete: „In das Nahrungsmittelbuch sind fol-

gende Sätze als zweiter Absatz der Ziffer 13 auf Seite 202 aufzunehmen:

Unter einem Kognakextrakt oder einem Rumextrakt bzw. Arrakextrakt ist ein Extrakt zu verstehen, der zur Herstellung des betreffenden Edelbranntweines bestimmt ist.

Ergibt die rezeptmäßige Behandlung des Extraktes nur einen Kognak- oder Rum- bzw. Arrakverschnitt, so ist dies auf den Etiketts, sowie allen Anpreisungen usw. zum Ausdruck zu bringen.

Ergibt die rezeptmäßige Behandlung des Extraktes keinen Trinkbranntwein, der nach § 18 des Weingesetzes im geschäftlichen Verkehr als Kognak oder Kognakverschnitt bezeichnet werden darf, so ist dies auf den Etiketts der Extrakte und den Empfehlungen in unzweideutiger Weise zum Ausdruck zu bringen.“

Da die Debatte deutlich die Ablehnung des Antrages zeigte, zog es der Antragsteller vor, in seinem Schlußwort den Antrag zurückzuziehen.

Der Antrag des Verbandes süddeutscher Edelbranntweinbrennereien wurde, da sich aus der Diskussion ergab, daß eine Neuordnung des ganzen Abschnittes des Nahrungsmittelbuches notwendig sei, für eine Versammlung, die im Herbst in Berlin stattfinden soll, zurückgestellt. Dieser Antrag lautete: „Im deutschen Nahrungsmittelbuch, 2. Aufl., 1909, sind auf S. 201

a) im Absatz 3 die Worte: „Tresterbranntweine“ und „Obsttresterbranntweine“, hergestellt aus „Obstrestern“, zu streichen;

b) dem ersten Satz im Absatz 5 folgende Fassung zu geben: Heidelbeergeist, Vogelbeergeist, Himbeergeist, Brombeergeist, Pfirsichgeist, Enzianbranntwein, Weintresterbranntwein, Obsttresterbranntwein u. dgl. sind Destillate, bei welchen wegen des geringen Zuckergehaltes genannter Materialgattungen Alkohol oder Zucker vor der Destillation zugesetzt werden kann.“

Seitens des Verbandes deutscher Essenzenfabrikanten wurde die folgende Resolution eingebracht, die einstimmig Annahme fand: „Es wird seitens der Versammlung der Wunsch geäußert, daß in die Neuauflage des Nahrungsmittelbuches ein besonderes Kapitel „Essenzen“ aufgenommen werde.“

Die Firma Schinke & Co., Dresden, und der Verein Hamburger Wein- und Spirituosenhändler hatte einen Antrag, Wermutwein betreffend, eingebracht. Derselbe wurde in nachstehender Form angenommen:

„Änderung des Deutschen Nahrungsmittelbuches, 2. Aufl., S. 209, letzter Absatz betreffend Wermutwein:

1. Wermut, Vermouth. Er wird hergestellt aus Traubenwein mit Zusätzen von Auszügen aus Kräutern und Gewürzen, Zucker und Alkohol. (König II, 1315.)

Für die Herstellung von Wermut gelten die einschlägigen Bestimmungen des Weingesetzes vom 7./4. 1909 nebst deren Ausführungsbestimmungen für weinhaltige Getränke, sowie die Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes.

2. Zusätze von Rosinen oder Korinthen oder Auszügen davon, vergoren oder unvergoren, sowie Zusätze von Obst- und Beerenwein sind unzulässig.

3. Aus weinähnlichen Getränken (Obst- und