

Zeitschrift für angewandte Chemie

Band I, S. 17–24

Aufsatzteil

21. Januar 1919

Dr. Herbert v. Meister †.

Am 2. Januar verschied in Sindlingen nach langem Leiden Dr. Herbert v. Meister, einer der Männer, die durch erfolgreiche Tätigkeit in leitender Stellung zur Entwicklung der deutschen Industrie wesentlich beigetragen haben.

Eine selbstgewählte Zurückhaltung, in Veranlagung und Neigung wurzelnd, hat ihn jedes nicht unbedingt erforderliche Hervortreten in die Öffentlichkeit scheuen lassen. So ist sein Wirken in weiteren Kreisen weniger bekannt geworden, als es nach Umfang und Inhalt verdiente. Um so tiefer aber empfand sein Arbeitsfeld, die Höchster Farbwerke, das segensreiche Wirken dieser fein empfindenden und innerlich vornehmen Natur.

Herbert v. Meister wurde am 26. Dezember 1866 in Frankfurt geboren. Das vor den Toren seiner Vaterstadt liegende Werk, zu dessen Gründern und ersten Leitern sein Vater gehörte, lenkte sein Interesse frühzeitig der Chemie zu. Die Studienzeit führte ihn nach Bonn und nach Dresden, wo ihn die feine Experimentier- und Apparaten-Kunst Walter Hempels besonders anzog. Er promovierte dann zu Jena im Knorr'schen Laboratorium und war dort noch einige Zeit als Assistent tätig. An der technischen Hochschule in München widmete er sich im Laboratorium von Gustav Schulz noch weiter speziell der Farbenchemie. So vorbereitet, den Blick außerdem erweitert durch eine längere Weltreise, trat er im Jahre 1902 in die Höchster Farbwerke ein, um zunächst als Lernender in gewissenhafter und sorgsamer Arbeit sich mit den Betrieben des Werkes bekannt zu machen. Hier erwuchs ihm dann nach und nach sein Arbeitsgebiet, die Leitung der organischen Abteilung des Werkes, die er mit voller Hingabe seiner Persönlichkeit 15 Jahre lang ausbaute und verwaltete. Mit der selbstverständlichen Pflichterfüllung, die er bei jedem Beamten voraussetzte, erfüllte er sein Amt, ein warmes, humanes Empfinden durchdrang seine Tätigkeit und schuf ihm die innere Befriedigung, deren seine idealgerichtete Persönlichkeit bedurfte, um glücklich zu werden.

So waren alle Bedingungen für eine lange Reihe weiterer erfolgreicher Schaffensjahre gegeben, als 1914 ein horres Geschick den Schatten einer schweren Erkrankung auf seinen Lebensweg warf und ihn zwang, der liebgeordneten Tätigkeit vor der Zeit zu entsagen. Auch in dieser Leidenszeit ist er sich und seiner idealen Auffassung treu geblieben, hat Kriegswunden und -schmerzen gemildert, wo es ihm nur möglich war, und die Geschicke des Vaterlandes in guten und schweren Tagen mit voller Anteilnahme verfolgt.

So kann sein Ende, das ihn viel zu früh seinen Angehörigen und Mitarbeitern entriß, das Band nicht lösen, das lange Jahre segensreicher Arbeit geknüpft haben. Am 5. Januar wurde er in Sindlingen zur letzten Ruhe bestattet, sein Name bleibt mit der Geschichte der Farbwerke und der chemischen Industrie eng verbunden. — n.

Die Nahrungsmittelchemie im Jahre 1917.

Von J. RÜHLE.

(Fortsetzung von S. 14.)

1. Allgemeine Bestandteile, Ernährungslehre, Biochemie, Hygiene, Chemisches.

Die Cerealien enthalten nach Balland bis zu 0,5% Phosphor und in der Regel weniger als 0,06% Chlor und Schwefel⁷²⁾; die Leguminosen enthalten etwa die gleichen Mengen Phosphor und Chlor, Schwefel aber in viel größeren Mengen (Bohnen bis zu 0,180%). Denis⁷³⁾ fand als normalen Durchschnittsgehalt des menschlichen Muskels an Kreatin 0,360–0,421 g auf 100 g Muskel. Sehr schöne Ergebnisse hatten die Untersuchungen Ehrlich's⁷⁴⁾ über die Konstitution des Pektins. Es wurde als ein bisher übersehener Hauptbestandteil des Pektins die d-Galakturonsäure, isomer mit der d-Glucuronsäure, festgestellt; sie findet sich außer in den Pektinstoffen noch weit verbreitet im Pflanzenreich, z. B. in bedeutenden Mengen im Kirschgummi, Gummi arabicum, Carrageenschleim u. a. Das Rohpektin besteht in geringer Menge aus einem linksdrehenden Araban, in der Hauptsache aus dem rechtsdrehenden Calcium-Magnesiumsalze der Pektinsäure, das aus

dem Marke von Zucker- und Futterrüben sowie aus Aprikosen- und Orangenschalen dargestellt wurde. Die reine Pektinsäure enthält eine Verbindung der d-Galaktose mit der d-Galakturonsäure. Vgl. hierzu auch von Fellenberg⁷⁵⁾. Johns⁷⁶⁾ und Mitarbeiter haben aus Kaffernkorn (Andropogon Sorghum), aus der Jackbohne (Canavalia ensiformis) und aus der Erdnuß (Arachis Hypogaea) verschiedene Proteine dargestellt und deren Zusammensetzung näher untersucht. Arbenz⁷⁷⁾ hat den Gehalt an Oxalsäure in Nahrungs- und Genußmitteln zur Nachprüfung der Essbach'schen Feststellungen hierüber bestimmt, die im allgemeinen bestätigt werden.

Nach Williams und Seidel⁷⁸⁾ scheint ein Isomeres des Adenins die eigenartigen, physiologischen Eigenschaften der Vitamine zu bedingen. Leary und Sheib⁷⁹⁾ zeigen, daß geronnene Milch langsamer verdaut wird als noch nicht geronnene, aber gekochte Milch schneller als rohe. Pettibone und Kennedy⁸⁰⁾

⁷²⁾ Biochem. Zeitschr. 85, 118 [1918]; Angew. Chem. 31, II, 191 [1918].

⁷³⁾ Journ. of Biolog. Chem. 28, 59, 67, 77 [1916]; Chem. Zentralbl. 1917, I, 878, 879; Angew. Chem. 31, II, 12 [1918].

⁷⁴⁾ Mittellg. Lebensm. Hyg. 8, 98 [1917]; Chem. Zentralbl. 1917, II, 320; Angew. Chem. 31, II, 106 [1918].

⁷⁵⁾ Journ. of Biolog. Chem. 26, 431 [1916]; Angew. Chem. 30, II, 87 [1917].

⁷⁶⁾ Journ. of Biolog. Chem. 28, 393 [1917]; Chem. Zentralbl. 1917, I, 1122.

⁷⁷⁾ Journ. of Biolog. Chem. 26, 519 [1916]; Chem. Zentralbl. 1917, I, 831.

⁷²⁾ Journ. Pharm. et Chim. 15, 105 [1917]; Chem. Zentralbl. 1917, I, 660.

⁷³⁾ Journ. of Biolog. Chem. 26, 379 [1916]; Chem. Zentralbl. 1917, I, 782.

⁷⁴⁾ Chem.-Ztg. 41, 197 [1917]; Angew. Chem. 30, II, 268 [1917]; Chem. Zentralbl. 1917, I, 854.