

stellung, in der auch die Kritik z. B. bezüglich der Überschätzung der sogenannten stickstoffhaltigen Stoffwechselprodukte bei der Erzeugung von Verdauichkeit und Ausnutzung im Tierversuch in sehr überzeugender und dankenswerter Weise geübt wird. Die geschilderte Apparatur zur getrennten Gewinnung der Exkrete bei männlichen und weiblichen Tieren aller Arten, insbesondere auch der Vögel, sind durchweg von Völitz selbst konstruiert und ausprobiert worden. Beide Artikel sind vorzüglich geeignet, ihre Aufgabe als Wegweiser in diesem Arbeitsgebiete zu erfüllen. *Scheunert.* [BB. 206.]

**Deutsches Nahrungsmittelbuch.** Im Auftrage des Bundes Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler E. V. bearbeitet und herausgegeben von Dr. V. Gerlach. Dritte, vielfach geänderte und vermehrte Auflage. Heidelberg, Carl Winters Universitätsbuchhandlung 1922. X und 537 S.

Durch das nun schon länger als 40 Jahre bestehende deutsche Nahrungsmittelgesetz ist der Vertrieb gesundheitsschädlicher, verdorbener, verfälschter und nachgemachter Nahrungs- und Genußmittel unter Strafe gestellt. Unter welchen Bedingungen aber ein Lebensmittel als verfälscht, nachgemacht usw. zu beanstanden ist, das konnte naturgemäß bei der Vielfältigkeit der Nahrungs- und Genußmittel und ihrer Herstellungs- und Behandlungsarten nicht allgemein im Gesetze festgelegt, sondern mußte von Fall zu Fall durch Sachverständige und Gerichte entschieden werden. Um dabei eine gewisse Einheitlichkeit zu erzielen, haben schon in den neunziger Jahren berufene Vertreter der Nahrungsmittelchemie unter Mitwirkung des Kaiserlichen Gesundheitsamtes die „Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs- und Genußmitteln usw.“ geschaffen und diese von Zeit zu Zeit den wechselnden Verhältnissen angepaßt. Aber auch die Erzeuger und Händler im Lebensmittelgewerbe, soweit sie im „Bund Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler“ vereinigt sind, haben ihrerseits eine Sammlung der Handelsgebräuche auf diesem Gebiete ausgearbeitet, die im Jahre 1905 zum ersten Male als „Deutsches Nahrungsmittelbuch“ erschien, 1909 in zweiter Auflage herausgegeben wurde und nunmehr nach einer längeren, durch den Krieg hervorgerufenen Pause in dritter, wesentlich ergänzter Auflage vorliegt.

In der Hauptsache enthält das Werk für die einzelnen Gruppen von Nahrungsmitteln und Genußmitteln (und auch für gewisse, ebenfalls von gesetzlichen Bestimmungen betroffene Gebrauchsgegenstände) Festsetzungen über die normale Beschaffenheit, die zulässigen Zusätze und Behandlungsweisen, etwaige Kennzeichnungspflicht und sonstige Beurteilungsgrundsätze, wie sie im wesentlichen durch Vertreter der beteiligten Fachgewerbe und Handelskreise unter Mitwirkung einzelner sonstiger Sachverständiger ausgearbeitet und periodisch ergänzt worden sind. Entsprechend dieser Art der Entstehung und den verschiedenen Bedürfnissen der einzelnen Gewerbebezüge sind die Abschnitte nach Inhalt und Umfang etwas ungleichmäßig ausgefallen; auch sind Begriffsbestimmungen, Beschreibungen und Beurteilungsgrundsätze nicht immer genügend auseinandergehalten, hier und da auch Analyseergebnisse und Untersuchungsverfahren eingestreut worden. Daß strittige Fragen nicht stets in der gleichen Richtung beantwortet sind, wie von maßgebenden amtlichen Sachverständigen, kann niemand wundernehmen, der weiß, wie selbst innerhalb eines und desselben Gewerbebezuges entgegengesetzte Anschauungen oft hart aufeinanderprallen. Aber im ganzen bildet das Buch — als Sammlung der in den nächstbeteiligten Kreisen geltenden Anschauungen — eine wertvolle Unterlage zur Beurteilung derartiger Fragen. Bekanntlich wird in Verbindung mit einer Reform der deutschen Lebensmittelgesetzgebung seit längerer Zeit eine amtliche Aufstellung von Begriffsbestimmungen und Beurteilungsgrundsätzen vorbereitet (vgl. die vom Reichsgesundheitsamt herausgegebenen „Entwürfe zu Festsetzungen über Lebensmittel“).

Nützlich sind auch die den einzelnen Abschnitten eingefügten zahlreichen gerichtlichen Entscheidungen wichtiger Streitfragen sowie der Abdruck der einschlägigen Gesetze und Verordnungen; diese sind leider nicht vollständig (es fehlen einzelne wesentliche Ausführungsbestimmungen zum Fleischbeschaugesetz, zum Margarinegesetz, zum Weingesetz). Auch würde es sich bei der nächsten Auflage empfehlen, die Gesetze und Verordnungen entweder in sachlicher oder in zeitlicher Reihenfolge anzuordnen. — Etwas aus dem Rahmen des Buches heraus fällt ein Abschnitt über die Ernährung des Menschen, der den Stoffwechsel, den Nährwert der Nahrungsmittel, die Zusammensetzung der Kost in aller Kürze (und nicht überall ganz zutreffend) behandelt. *Fr. Auerbach.* [BB. 234.]

**Die Obstweinbereitung mit besonderer Berücksichtigung der Beerenobstweine.** Von Max Barth. Neunte, verbesserte Auflage, bearbeitet von Prof. Dr. C. von der Heide, Geisenheim a. Rh. Mit 26 Abbildungen, 96 Seiten. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart. Grundzahl 1.40.

Das aufs Beste eingeführte, bereits in der neunten Auflage erscheinende Buch enthält eine Anleitung zur Herstellung weinartiger und schaumweinartiger Getränke aus den Früchten der Gärten und Wälder und wird jedem, der sich mit der Bereitung von Obst- und Beerenweinen befaßt oder befassen will, ein guter Ratgeber sein. Es

ist gemeinverständlich geschrieben und dürfte seinen Zweck in der heutigen Zeit um so mehr erfüllen, als weite Bevölkerungskreise selbst in den Großstädten sich mit der Anlage von Obstgärten beschäftigen, und die Verhältnisse dazu zwingen, die Erzeugnisse des Bodens möglichst auszunutzen. *Boßelmann.* [BB. 200.]

## Personal- und Hochschulnachrichten.

An der Universität Hamburg wurden folgende bisher außerplanmäßige o. Prof. zu o. Prof. ernannt: Direktor des Hygienischen Instituts Prof. Dr. R. Neumann zum o. Prof. für Hygiene, Direktor des Instituts für allgemeine Botanik und des Botanischen Gartens Prof. Dr. J. Winkler, zum o. Prof. für allgemeine Botanik, Direktor des Instituts für angewandte Botanik Prof. Dr. A. Voigt, zum o. Prof. für angewandte Botanik, Direktor des Mineralogisch-Geologischen Staatsinstituts Prof. Dr. G. Gürich zum o. Prof. für Mineralogie und Geologie, Direktor des Chemischen Staatsinstituts Prof. Dr. P. Rabe, zum o. Prof. für Chemie, Direktor des Physikalischen Staatsinstituts Prof. Dr. P. Koch, zum o. Prof. für Physik.

Prof. A. J. Hoskins wurde an Stelle von Prof. Dr. H. H. Stoek zum Leiter der Abteilung für Bergbau an der Universität von Illinois ernannt.

## Verein deutscher Chemiker.

### Aus den Bezirksvereinen.

#### Bezirksverein Deutsch-Österreich.

Protokoll über die konstituierende Hauptversammlung vom 18. 4. 1923 im Hörsaal für Chemie der ehemaligen Kriegsschule, Wien, VI, Dreihufeisengasse 4.

Herr Hofrat Hölbling eröffnet die Sitzung um 9,15 Uhr.

1. Nachdem Herr Hofrat Hölbling die erschienenen Mitglieder und Gäste, insbesondere Herrn Dr. Scharf, Generalsekretär des Hauptvereins, begrüßt hat, teilt er mit, daß seitens der Behörden die Bildung des Bezirksvereines nicht untersagt wird. Jedoch müßten hierzu kleine Satzungsänderungen vorgenommen werden, um dem Vereinsgesetz Genüge zu leisten. Dieselben betreffen ein Schiedsgericht bei Streitigkeiten unter den Mitgliedern und Namhaftmachung der Zeichnungsberechtigten. Die Satzungen werden in der geänderten Form durch Zuruf angenommen.

Der provisorische Vorstand schlägt vor, zum Vorstände des Vereins nachfolgende Herren zu wählen:

Vorsitzender: Hofrat Prof. Ing. Victor Hölbling, Wien, XVIII, Bastiengasse 14.

Vertreter des Vorsitzenden: Dir. Dr. Carl Goslich, Wien, III, Ungergasse 12; Prof. Dr. Emil Fromm, Wien, IX, Währinger Str. 25.

Schriftführer: Ing. Heinrich Jörg, Wien, III, Neulinggasse 11.

Vertreter des Schriftführers: Prof. Dr. J. Nußbaum, Wien, IV, Technische Hochschule.

Kassenwart: Dir. Rudolf Hackel, Wien, IX, Schwarzspanierstr. 15.

Beisitzer: Baurat Ing. Friedrich Kempter, Wien, XVIII, Gürtel 107; Prof. Dr. Hermann Suida Mödling, Hammerlinggasse 12; Hofrat Prof. Dr. Max Bamberger, Wien, XIII, Hadikgasse 74; Dr. Erwin Taigner, Atzgersdorf, Kunerolwerke; Prof. Dr. Hugo Strache, Wien, VI, Theobaldgasse 15; Dozent Dr. Moritz Dolch, Klosterneuburg-Weidling, Berchtesgadner Hofgasse 25; Ing. Karl Neumann-Spallart, Wien, VI, Köstlergasse 6.

Rechnungsprüfer: Prof. Dr. Friedrich Böck, Wien, VI, Dreihufeisengasse 6; Dr. Otto Margullies, Wien, IV, Technikerstr. 5.

Vertreter im Vorstandsrate des Hauptvereines: Hofrat Prof. Ing. Hölbling; Prof. Dr. Hermann Suida.

Der Vorschlag wird durch Zuruf angenommen.

3. Der Mitgliedsbeitrag wird für das zweite Vierteljahr auf K 30000 (dreißigtausend) veranschlagt (als Beitrag für den Haupt- und auch für den Bezirksverein). Mitglieder, die ihren Beitrag für das erste Vierteljahr nach dem 1. April 1923 zahlen, haben gemäß der Erhöhung des Beitrages durch den Hauptverein (von M 500 auf M 3000) einen Beitrag von K 12000 (zwölftausend) zu leisten.

Der Vorschlag wird angenommen.

4. Infolge Entgegenkommens seitens des Hauptvereins kann ausnahmsweise die Zeitschrift auch jenen Mitgliedern, die vor dem 31. März vorgeschlagen wurden, und ihre Zahlung bisher noch nicht geleistet haben, geliefert werden. Es wird daher allen diesen Mitgliedern und jenen, die später vorgeschlagen wurden, jedoch ihren Beitrag bereits leisteten, die Zeitschrift vom 1. Mai angefangen, laufend zugestellt; die Hefte der ersten vier Monate erhalten dieselben raschest nachgeliefert.

5. Der Vorsitzende erteilt Herrn Dr. Scharf das Wort. Dieser begrüßt die Versammlung im Namen des Hauptvereins, dessen Glück-