

suchung von Dauerwürsten ergeben, zur Feststellung, ob in denselben viel Faserfleisch, Fleischn und Sehnen zur Verarbeitung kamen. Fleischextrakt sieht im Bereich der Lampe hellgelb-bräunlich aus, während Hefeextrakte, also Fleischextraktersatz, grau erscheint. Es wurde auch versucht, festzustellen, ob Konservierungsmittel, wie Borsäure oder Benzoesäure auf die Färbung des Fleisches einen Einfluß auszuüben vermögen. Borsäure sieht unter der Lampe gelb-bräunlich, Benzoesäure hellbraun aus. Der geringe zur Verwendung kommende Prozentsatz von diesen Konservierungsmitteln macht sich in der Fleischware nicht bemerkbar. Weiter wurden Untersuchungen durchgeführt an Eiern, Milch, Molkereiprodukten sowie an Fetten. Butterfett zeigt zwar keine Lumineszenz, dagegen erscheint Butter im Lampenbereich karnariengelb, im Gegensatz zu Margarine, die schwach bläulich luminesziert. Das bläuliche Leuchten der Margarine wird hervorgerufen durch Kokosfett bzw. Palmöl, die bläuliche Lumineszenz zeigen. Mischungen zwischen Butter und Margarine lassen bei 25% Margarinezusatz durch einen bläulichen Schimmer schwach erkennen und bei 50% Zusatz tritt das Leuchten deutlich hervor. Rinderfett und Schmalz zeigen keine Lumineszenz. Von den Pflanzenfetten bietet noch Kakaobutter ein Interesse, weil dieselbe zuweilen mit Kokosfett oder Palmfett verfälscht wird. Die im Lampenbereich gelblich erscheinende Kakaobutter verliert durch den Kokosfettzusatz diese Farbe und zeigt in dünner Schicht ein schwaches Leuchten. Auch Öl und Mehle wurden untersucht, hierbei ergab sich: Weizen- und Roggenmehle zeigen eine deutliche bläuliche Lumineszenz, während Gerstenmehl mattweiß, Kartoffelmehl graubraun aussieht. Zumischungen von Gerstenmehl zu Weizenmehl und Roggenmehl lassen sich, namentlich bei Anwendung der Lupe, schon bei 10%igem Zusatz erkennen. Sehr deutlich aber ergibt sich die Erkennung von Erbsen- und Bohnenmehl in Weizenmehl, da Erbsenmehl rosa, Bohnenmehl bläulich-grünblau luminesziert. 2% Bohnenmehl lassen sich in Weizenmehl gerade noch nachweisen. Es wurde auch versucht, die verschiedenen Mehlsorten im Lampenbereich zu differenzieren. Während feingemahlene Weizenmehl wie gesagt bläulich luminesziert, ist das Leuchten bei Hartweizengrieß wesentlich geringer.

Was den Wert der Anwendung der ultravioletten Strahlen der Analysenquarzlampe in der Nahrungsmittelanalyse betrifft, so äußert sich Vortr. dahin, daß uns durch die Anwendung dieser Strahlenart für manchen Fall ein wertvolles Hilfsmittel geboten ist, das namentlich bei der Vorprüfung gute Dienste zu leisten vermag, und besonders in den Instituten wo nebenbei auch Untersuchungen aus dem Gebiete der Kriminalistik gemacht werden müssen, bei denen ja die ausschlaggebende Bedeutung der Analysenquarzlampe in vielen Fällen erwiesen ist, zur Verwendung empfohlen werden kann.

Neue Bücher.

Geschichte der Mathematik und Naturwissenschaften im Altertum. Von J. L. Heiberg. München 1925, 118 S. G. H. Beck.

Preis M 7,50; geb. M. 10,—

Nur einer der ersten Kenner und Forscher wie der Kopenhagener Großmeister konnte das Wagnis unternehmen, zum Ersatz des Güntherschen Werkes das vorliegende (völlig selbständige) auf nur 118 S. zu schreiben! Mehr als die Hälfte dieses Raumes nehmen Mathematik und Astronomie ein, etwa ein Fünftel beansprucht die Medizin, und so verbleiben denn nur etwa 30 S. für alle übrigen Wissenschaften zusammen. Sie sämtlich besonders die sogenannten beschreibenden Naturwissenschaften, sind daher überaus kurz weggekommen, am kürzesten (mit kaum einer Seite) Chemie und Alchemie, betreff welcher letzteren der Verfasser die Ansichten Hammer-Jensens wohl mit allzu großem Zutrauen aufgenommen hat. Der Leser wird beim Studium fortdauernd beklagen, daß der Raum so beschränkt zugemessen wurde, daher auch vorwiegend nur die Aufzählung der Quellen ermöglichte, nicht aber deren volle Ausnützung; was der Verfasser aus eigenem bietet, ist freilich meisterhaft und vollendet, kann aber nur den einen Wunsch erwecken, daß er sich entschließen möge, ein ausführliches historisches Werk abzufassen, zu dem er wohl berufen erscheint wie gegenwärtig nur wenige!

v. Lippmann. [BB. 101.]

Handbuch der biologischen Arbeitsmethoden. Von Abderhalden. Lfg. 174. Abt. I, Teil 2, Heft 1. Urban & Schwarzenberg. Berlin-Wien 1925. M 21,—

R. Stoerner, Rostock, behandelt in dieser zum Bande „Allgemeine chemische Methoden“ gehörenden Lieferung die Methodik der Oxydation und Reduktion. In origineller Weise wird dabei nicht die Wirkungsweise des Reduktionsmittels, sondern die Atomgruppierung, die oxydiert oder reduziert werden soll, zugrunde gelegt. Dies macht das 456 Seiten umfassende Werk zu einem gerade für den Biochemiker höchst übersichtlichen und wertvollen Hand- und Nachschlagebuch, welches sich seinen Platz in den Handbibliotheken der Laboratorien rasch erobern wird.

Scheunert. [BB. 336.]

Personal- und Hochschulnachrichten.

Berufen wurde: Dr. C. Correns, Privatdozent an der Universität Berlin, als a. o. Prof. für Mineralogie und Geologie an die Universität Rostock.

Ernannt wurden: Dr. H. A. Kraus, Direktor des Chemischen Untersuchungsamtes a. D. und vereidigter Handelschemiker, Neuß am Rhein, zum Direktor der „Öffentlichen Futtermittel-Kontroll- und Versuchsstation der Industrie- und Handelskammer zu Neuß“.

Dr. E. Mislowitzer, Assistent an der chemischen Abteilung des pathologischen Instituts, habilitierte sich als Privatdozent an der Universität Berlin.

Gestorben sind: Dr.-Ing. E. h. L. Fadé, Frankfurt a. M., früheres Vorstandsmitglied der Deutschen Gold- und Silber-Scheideanstalt vormals Roessler, am 30. Juli im Alter von 63 Jahren. — Medizinalrat Dr. J. Hoermann, Berlin-Steglitz, am 12. August 1926. Er war lange Zeit Leiter der Pharmakopoe-Kommission des Deutschen Apotheker-Vereins und der Redaktion des „Ergänzungsbuches zum Arzneibuch für das Deutsche Reich“. Der Deutsche Apotheker-Verein ernannte ihn 1907 zum Ehrenmitglied. — Dr. H. Kaiser, Köln-Mülheim, Kassenwart des Bezirksvereins Rheinland-Westfalen. — Dr. H. Sprinkmeyer, Direktor des Staatlichen chemischen Untersuchungsamtes, Stettin.

Ausland. Berufen: Dr. S. Andrews auf den J. C. White-Lehrstuhl für Biochemie an der Queens-Universität, Belfast.

Prof. F. Angelico hat den Lehrstuhl für pharmazeutische Chemie an der Universität Messina mit dem gleichen Lehrstuhl an der Universität Palermo vertauscht.

Dr. S. C. Ogburn, mehrere Jahre Prof. für Chemie an der Washington und Lee Universität, wird zum 1. September die Professur für chemisches Ingenieurwesen an der Bucknell-Universität, Lewisburg (Pa.), übernehmen.

Gestorben: Dr. C. B. Carter, Organiker am Mellon Institute am 16. Juni infolge eines Eisenbahnunfalles im Alter von 35 Jahren.

Verein deutscher Chemiker.

Die Achema V

Ausstellung für chemisches Apparatewesen, wird, wie uns von der Geschäftsstelle der AChEMA, Hannover-Kleefeld, Schellingstr. 1, mitgeteilt worden ist, in der Zeit vom 7.—19. Juni 1927 in Essen in den an der Norbertstraße gelegenen Ausstellungshallen stattfinden. Zu derselben Zeit wird der Verein deutscher Chemiker in Essen seine Hauptversammlung abhalten.

Bezirksverein Mittel- und Niederschlesien. 6. Sitzung am 21. Juli 1926. Vorsitzender Prof. Dr. Jul. Meyer. Anwesend 86 Teilnehmer.

Dr.-Ing. M. Dunkel, Breslau: „Über die Gefügebestandteile der Steinkohle“.

Unsere geringe Kenntnis von der chemischen Struktur der Steinkohle ist nicht zum geringsten auf ihre komplizierte Zusammensetzung zurückzuführen. Bisher hat man sich die Ent-