

mittleres Molekulargewicht von 5000 bis 6000. Von dem molekulärverteilten Ferriperchlorat führt eine kontinuierliche Reihe immer höhermolekularer Verbindungen zu der letzten sehr hochmolekularen Polybase des dreiwertigen Eisens.

Bezirksverein Schleswig-Holstein. Sitzung, Donnerstag, den 19. Februar 1931, 8½ Uhr abends, im großen Hörsaal des Chemischen Instituts Kiel. — Teilnehmerzahl: 100 Personen. — An Stelle des verstorbenen Dr. C. Rüdel wurde zum Kassenwart Apotheker H. Hellwig gewählt.

Prof. Dr. Henneberg, Kiel, über: „Wichtige bakterielle Umsetzungen und ihre Erreger“ (mit Demonstrationen).

Trotz ihrer geringen Größe (z. B. 0,001 mm) spielen die Bakterien in Natur und Technik eine außerordentlich wichtige Rolle, da ihre Verbreitung, ihre Vermehrungsgeschwindigkeit (in 5 Stunden tausendfach) und ihre Stoffwechselaktivität ungeheuer groß sind.

Die Essigbakterien bilden aus Alkohol Essigsäure. Aus Zucker bilden manche Arten, z. B. im sogenannten Teekwas, Gluconsäure, die in der Medizin vielleicht noch Bedeutung erlangen wird.

Propionsäurebakterien erzeugen aus Zucker Propionsäure, Essigsäure und Kohlensäure. Sie verursachen im Schweizerkäse, dem die Propionsäurebakterien oftmals bei der Herstellung zugesetzt werden müssen, ein besonderes Aroma und die gewünschten großen runden „Augen“.

In der warmen Jahreszeit wird Rohmilch durch eine bestimmte Art Milchsäurebakterien bei längerer Aufbewahrung sauer. Man kennt etwa 300 Arten, die z. T. sehr nützlich sind, wie z. B. die Yoghurt-, Acidophilus-, Kefirmilchsäurebakterien. Da die Milchsäure ein Gift gegen Fäulnisbakterien ist, kann man mittels einer Milchsäuregärung den garenden Brotteig (Sauerteig), den Weißkohl (Sauerkraut), die Gurken, das Viehfutter haltbar machen. Hierbei bleiben die Vitamine erhalten. Roher Sauerkohl ist ein Mittel gegen Skorbut. Die Hausfrau legt Wildbraten in Rohmilch, um ihn durch das Sauerwerden der Milch gegen Fäulnis zu schützen. Das Berliner Weißbier soll schwach milchsauer sein, nicht aber das Lagerbier und der Wein. Obstwein verdürbt durch den Milchsäurestich. Im Magen verursacht eine Milchsäuregärung nach dem Genuss von frischem Brot oder Kuchen und dgl. bei zu geringer Magensalzsäure Sodbrennen. Manche Milchsäurebakterien sind beim Hohlwerden der Zähne beteiligt.

Bei der Erzeugung des Rumaromas spielen die Buttersäurebakterien durch Esterbildung während der Zuckerröhrlmelassegärung eine nützliche Rolle. Gefürchtet sind sie in den Hefe-, Milchsäure- und Käsefabriken. Manche Buttersäurebakterienarten sind neben anderen Bakterienarten infolge ihres Pektinlösungsvermögens bei der Röste der Lein-, Hanf-, Nessel- und Jutefasern unentbehrlich.

In der Natur und in den Verdauungsorganen der Pflanzenfresser und der Menschen sind die Cellulosebakterien durch Auflösung der die Pflanzenzellen umhüllenden Cellulosehäute äußerst wichtig. Ohne sie und die ebenfalls cellulosefressenden Schimmelpilze würde kein Leben der Menschen, Tiere und Pflanzen möglich sein, da sämtlicher Kohlenstoff in den toten Pflanzenzellen festgelegt wäre. Die Blätter, die im Herbst von den Bäumen fallen, werden in die einfachsten Stoffe wieder zersetzt, aus denen durch die grünen Pflanzen ein Neuaufbau stattfinden kann.

Butter und Margarine werden durch die fettzerlegenden Bakterien rancig. Man muß sie daher fernhalten, indem man das oftmals Fettzersetzer enthaltende, zum Waschen der Butter und dgl. zu benutzende Wasser vorher abkocht.

Die Käsereifungsbakterien bauen das Eiweiß mehr oder weniger weit ab. Hierdurch entsteht das Käsearoma, und aus dem zunächst lederartigen, fade schmeckenden, fast unverdaulichen Käsestoff wird der leicht verdauliche Käse.

Berichtigung.

43, 1152 [1930], rechte Spalte, 5. Zeile von oben, muß in dem Bericht des Bezirksvereins Leipzig richtiggestellt werden, daß Dr. Kissel in den Langbein-Pfanhauser-Werken A.-G. tätig war und nicht, wie irrtümlicherweise angegeben, bei der Firma Berger & Wirth.

HAUPTVERSAMMLUNG WIEN 1931

Antrag des Bezirksvereins Groß-Berlin und Mark auf Satzungsänderung.

Satz 8 erhält folgenden Wortlaut:

„Die Mitgliedschaft erlischt außer durch Tod:

a)

b)

c) Durch Ausschluß. Dieser ist vom Vorstand auszusprechen, wenn eine Vertrauenskommission dies fordert, weil das betreffende Mitglied die ihm obliegenden Pflichten gegenüber dem Verein verletzt oder sich der Achtung seiner Vereinsgenossen unwürdig erwiesen hat. Die Vertrauenskommission wird alljährlich vom Vorstandsrat gewählt. Den Vorsitz führt der Vorsitzende des Vereins oder ein von ihm zu benennender Vertreter.

Die Geschäftsordnung für die Vertrauenskommission ist vom Vorstandsrat zu genehmigen.“

Anmeldungen für Fachgruppenvorträge.

Allgemeine Sitzung.

Reg.-Rat Dr. W. Noddack, Berlin-Grunewald: „Die Entwicklung der Rheniumforschung seit 1925.“

Fachgruppe für anorganische Chemie.

Dr. A. Chwala, Wien: „Zerkleinerungsschemie.“ — Prof. Dr. E. Abel, Wien: „Über eine technisch interessante Folgerung aus der Kinetik der Salpetersäure.“ — Prof. Dr. H. Ulrich, Rostock: „Organische Aluminiumhalogenid-Komplexverbindungen.“

Fachgruppe für organische Chemie.

Hauptthema: „Neuere Forschungsergebnisse der organischen Naturstoffe.“

Fachgruppe für medizinisch-pharmazeutische Chemie.

Hauptthema: „Physiologische Chemie.“ — Prof. Barrenscheen, Institut für med. Chemie, Wien: „Bedeutung der physiologischen Chemie für die Medizin.“ — Prof. Dr. K. Hansen, Heidelberg: „Über die gegenwärtige Lage des Allergieproblems.“

Fachgruppe für Geschichte der Chemie.

Prof. Dr. E. Berlin, Darmstadt: „Die Darmstädter Erinnerungstafeln an Justus Liebig und A. Kekulé.“ — Dr. G. Bugge, Konstanz: „Universale Chemiegeschichte.“

Fachgruppe für Fettchemie.

Hauptthema: „Die natürlichen hochmolekularen Fettsäuren.“ — 1. Geh. Rat Prof. Dr. D. Holde, Berlin: „Einleitendes Referat.“ — 2. Dr. E. L. Lederer, Hamburg: „Die physikalisch-chemischen Methoden zur Reinheitsbestimmung und Reindarstellung von Fettsäuren.“ — 3. Dr. F. Halle, Leipzig: „Röntgenographische Identifizierungsmöglichkeiten von Fettsäuren“ (Sammelreferat). — 4. Dr. G. Greitemann, Cleve: a) „Die Schmelzpunkte der reinen Säuren und Gemische von Säuren.“ b) „Häufigkeit der Glyceride mit dreimal gleichen Fettsäuren, zwei verschiedenen Fettsäuren und drei verschiedenen Fettsäuren.“ — 5. Dr. W. Normann, Chemnitz: „Katalytische Reduktion von Fettsäuren.“ — 6. Prof. Dr. C. Weygand, Leipzig: „Über den Polymorphismus der Triglyceride, insbesondere der natürlichen Fette.“

Sonstige Vorträge: 1. Dr. F. Wilborn, Berlin: „Kurze Mitteilung über eine neue Säure im Oiticicaöl“ (nach gemeinsam mit Dr. A. Löwe durchgeföhrten Versuchen). — 2. Dr. A. Eisenstein, Wien: a) „Entsäuerung von Ölen und Fetten.“ b) „Herstellung von Linogn und Linoleummasse.“ — 3. Dr. K. Löffel, Berlin: „Konstruktion und Berechnung von Rührwerken, besonders für Fett- und Ölemulsionen.“

Fachgruppe für gewerblichen Rechtsschutz.

Dr. L. Brann, Berlin: „Physikalische Chemie und Patentrecht.“ — Dr. Ing. techn. L. Tavs, Kommissionär des Patentamtes Wien: „Patentanspruch und seine Bedeutung für chemische Erfindungen.“