

vorgänge nach Art der technischen Oxydation seien, sondern feinregulierte, in Stufen verlaufende Geschehnisse darstellen, die zu ihrem Ablaufe einer Reihe von Biokatalysatoren im engeren und weiteren Sinne bedürfen (der Lipide, Fermente, Hormone, Sekretine, Vitamine) und unabhängig sind von mannigfachen psychischen und Umwelteinflüssen sowie von physikalisch-chemischen Zustandsformen (Arbeiten Willstätters und v. Eulers).

Eine weitere systematische und kritische Forschung auf dem Gebiete der Erkenntnis unserer Nahrung ist erforderlich. Wir brauchen Stellen als Treuhänder für die Forschung. Besonders wichtige Forschungsaufgaben sind folgende:

1. Studium der Veränderung der Lebensmittel durch die natürlichen Alterungsbedingungen ohne Mitwirkung von Klebelebewesen. 2. Bearbeitung der Frage chemischer Konservierungsmittel mit dem Ziele, sie entbehrlich zu machen. 3. Studium der Geschmackstoffe. 4. Prüfung des Einflusses der Werkstoffe, hauptsächlich der metallischen, auf die Lebensmittel bei ihrer Gewinnung, Verarbeitung, Verpackung. 5. Untersuchung der Metallspuren in Lebensmitteln. 6. Bewertung der Lebensmittel mit Sondernährwert, einschließlich des Einflusses der Erzeugungsverfahren (z. B. biologische Düngung), nach Nährwert, Genußwert und Geldwert. —

Dr. Fincke, Köln: „Deutsche Nahrungsmittel und Reformbewegung (Grundlagen, Notwendigkeiten und Zeitströmungen der deutschen Volksernährung).“ —

Im Anschluß hieran fand am Nachmittag unter Leitung von Dr. Gerlach, München, die Fachberatung der vorliegenden Anträge statt, die sich auf Färbung und Bezeichnung einiger Lebensmittel, hauptsächlich aber im Hinblick auf den Entwurf einer Verordnung über Konservierungsmittel auf die Verwendung von Konservierungsmitteln bezogen und der Reichsregierung zumeist zur Prüfung zugeleitet wurden. Keine Befürwortung fanden Anträge auf Zulassung eines der Fleischbrühe ähnlichen Erzeugnisses aus Fleisch mit einem Mindestgehalt von 2% Stickstoff und einem Höchstgehalt von 70% Kochsalz, unter entsprechender Kennzeichnung<sup>1)</sup>, ferner eines aus künstlichen Riechstoffen und Alkohol hergestellten Brantweines unter der Bezeichnung Fasse- oder Inlandrum. Wegen der Beschaffenheit von Weinbrandpralinen setzte sich nach längerer Erörterung der Standpunkt durch, daß bei der Herstellung von alkoholhaltigen Süßwaren, die eine Bezeichnung nach bestimmten Brantweinen oder Likören (Weinbrand, Kirschwasser, Cherrybrandy) tragen, Zusätze von Alkohol anderer Art unzulässig sind. Ein Antrag, bei Orangeade einen Farbzusatz unter Kennzeichnung (aber ohne Verbindung mit dem Wort Kunst) zuzulassen, löste eine längere Erörterung aus. Es wurde schließlich beschlossen, ihn der Regierung ohne Stellungnahme zuzuleiten. Zu dem Entwurf einer Verordnung über Konservierungsmittel<sup>2)</sup> gelangten folgende Anträge zur Beratung: Es sollen zugelassen werden: bei Obstsaften zum unmittelbaren Genuß außer der bereits zugelassenen schwefligen Säure oder dem bereits zugelassenen Kaliumpyrosulfit noch 75 mg einer Mischung aus Benzoesäurem Natrium und p-chlorbenzoesäurem Natrium auf 100 g Ware, ferner Nipacombin; bei Süßwaren 100 mg einer Mischung von Benzoesäure und Parachlorbenzoesäure, auch in Form ihrer Natriumsalze, gerechnet auf 100 g Ware; bei frischen Würsten (frischer Leberwurst, Bratwurst, Preß- und Sülzwurst) und ähnlichen Erzeugnissen sowie Hackfleisch 0,2% Benzoesäure; bei Kaltmarinaden, Bratmarinaden und Kochmarinaden 200 mg Benzoesäure oder Natriumbenzoat oder 150 mg eines Gemisches von Hexamethylentetramin und Benzoesäure beziehungsweise Natriumbenzoat; bei Fischrogen (deutscher Fischrogenkaviar) 200 mg Hexamethylentetramin und Benzoesäure oder Natriumbenzoat. Hinsichtlich der Verwendung von Konservierungsmitteln bei den Würsten und bei dem Hackfleisch nahm die Mehrzahl der Versammlung einen ablehnenden Standpunkt ein. Diese Anträge sollen lediglich als Material der Regierung zugeleitet werden. Als letzter Punkt wurde der Antrag behandelt, Pumpnickel und rhein-

isches Schwarzbrot in das Verzeichnis der Lebensmittel, für die Konservierungsmittel zulässig sind, mit der Maßgabe aufzunehmen, daß 200 mg Benzoesäure oder Parachlorbenzoesäure oder eine Mischung von Benzoesäure und Parachlorbenzoesäure auf 100 g Dauerbrot verwendet werden dürfen. Dieser Antrag sollte unter Bekanntgabe der ablehnenden Stellung eines Teiles der Interessenten weitergeleitet werden.

Besondere Bedeutung kommt noch dem folgenden Antrag zu: § 4 des Entwurfes einer Verordnung über Konservierungsmittel ist dahin zu ergänzen, daß im Rahmen einer gleichartigen allgemeinen Regelung Mischungen und Lösungen der im § 4 erwähnten Art nicht unter das Verbot fallen, wenn sie ausgeführt werden sollen, d. h. im Lebensmittelgesetz eine gesetzliche Handhabe zu schaffen, für Waren, die zur Ausführung bestimmt sind, Ausnahmegestimmungen treffen zu können. Der Verband faßte eine dahingehende Entschliebung<sup>3)</sup>.

<sup>3)</sup> Vgl. zu dieser Frage: Merres, Lebensmittelgesetzgebung und Ausfuhr, Chem. Industrie 56, 98 [1933].

#### Berichtigung.

Der Vortragsbericht Schöberl, Würzburg, erschien auf Seite 578, Heft 32, vom 11. August 1934, unter der irreführenden Überschrift „Deutsche chemische Gesellschaft, Heidelberg, 5. Juli“. Es muß selbstverständlich heißen: Chemische Gesellschaft Heidelberg.

### PERSONAL- UND HOCHSCHULNACHRICHTEN

(Redaktionschluß für „Angewandte“ Mittwochs,  
für „Chem. Fabrik“ Sonnabends.)

Ernannt wurden: Prof. Dr. W. Bothe, Gießen, zum Direktor des Instituts für Physik am Kaiser Wilhelm-Institut für Medizinische Forschung, Heidelberg. — Dr. E. Jantzen, Priv.-Doz. für Chemie, mit Lehrauftrag für chemische Technologie an der Universität Hamburg und Vorsteher der Abteilung für technische Chemie im Chemischen Institut, zum nichtbeamteten a. o. Prof. — Direktor Dr. Netter zum o. Prof. in der Fakultät für Stoffwirtschaft der Technischen Hochschule Breslau.

Verliehen wurde: Dr. W. Kikuth, Priv.-Doz. an der medizinischen Akademie Düsseldorf, die goldene Ehrlich-Medaille vom Stiftungsrat der Paul Ehrlich-Stiftung für das Jahr 1934, in Anerkennung seiner chemotherapeutischen Leistungen, namentlich auf dem Gebiete der Malaria-Therapie. — Prof. Dr. F. Schönfeld, Abteilungsvorsteher an der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei, Berlin, der diesjährige Preis der „Engelhardt-Brauerei-Stiftung zur Förderung der Brauwissenschaft und -technik“ in Anerkennung seiner langjährigen wissenschaftlichen und Lehrtätigkeit.

Berufen wurden: Dr. S. Skraup, a. o. Prof. an der Universität Würzburg, als Ordinarius für Chemie und Direktor des Chemischen Instituts an der Landwirtschaftlichen Hochschule in Ankara/Türkei. — Priv.-Doz. Dr. F. Weyrauch (Spezialgebiet Gewerbehygiene, bes. Bleivergiftung), Halle, zum a. o. Prof. der Hygiene an der Universität Jena.

Dr.-Ing. Dr. phil. Th. Lieser, Priv.-Doz. für organische Chemie an der Universität Königsberg, wurde beauftragt, in der genannten Fakultät die Chemie der Kohlehydrate in Vorlesungen und Übungen zu vertreten.

Gestorben sind: Dr. J. Moegenburg, früherer Prokurist und Abteilungsvorstand der I. G. Farbenindustrie A.-G., Leverkusen, I. G.-Werk, am 3. Sept. im Alter von 65 Jahren<sup>1)</sup>. — Prof. Dr. B. Prager, Berlin, ehemaliger Redakteur des Beilstein-Hauptwerkes bei der Deutschen chemischen Gesellschaft, am 30. August im Alter von 67 Jahren. Die Redaktion des Beilstein-Haupt- und Ergänzungswerkes liegt in Händen von Dr. F. Richter.

Ausland. Gestorben: Dr. A. Fernau, Baden bei Wien, Prof. für Radiologie an der Universität Wien und Leiter der Radiotechnischen Versuchsanstalt, am 30. August im Alter von 56 Jahren.

<sup>1)</sup> Vgl. diese Ztschr. 47, 632 [1934].

<sup>1)</sup> Vgl. Verordnung über Fleischbrühwürfel und deren Erhaltungsmittel vom 25. Oktober 1917 (Reichsgesetzbl. S. 969).

<sup>2)</sup> Heft 15 der Verordnungen über Lebensmittel, Verlag von Julius Springer, Berlin.