

N. Törnblom, Upsala: „Untersuchungen zwecks Feststellung, ob die verschiedenen Vitamine A, C und D einen Einfluß auf die Gesamtsauerstoffaufnahme des Körpers haben.“

Carotin und Vitamin C haben keine spezifische Wirkung auf die direkten Oxydationsprozesse des Körpers, dagegen scheint Vitamin D oxydationssteigernd zu wirken. —

A. I. Virtanen, Helsinki: „Die Produktion von Wintermilch, reich an Carotin und Vitamin A.“

Durch eine vom Vortr. ausgearbeitete Futterkonservierungsmethode bleiben die Vitamine gut erhalten. Milch, die bei Verabreichung solchen Futters produziert wird, enthält ebensoviel Carotin und Vitamin A wie beste Weidemilch. —

G. v. Wendt, Helsingfors: „Zur Frage des sog. Eiweißminimums.“

Der Begriff des Eiweißminimums ist vollkommen unwissenschaftlich. Man kann nur von gewissen Aminosäureminima sprechen, und diese sind vom Bedürfnis abhängig, welches bekanntlich von Zeit zu Zeit und unter verschiedenen Bedingungen wechselt. —

E. Widmark, Lund: „Über den Einfluß der Dinitrophenole auf die Umsetzungsgeschwindigkeit des Athylalkohols.“

### Tagung der nordischen Getreidechemiker.

Helsingfors, 6. bis 8. August 1934.

Ing. Sten Abdon, Lund: „Konditionierungs- und Vermahlungskontrolle durch Passagenuntersuchungen.“

Die Verschiebung des Mischungsverhältnisses verschiedener Weizensorten in den einzelnen Mühlenpassagen ist nicht genügend untersucht. Vortr. zeigt an Hand von Passagediagrammen, wie man mit Hilfe moderner Methoden (Farinograph, Fermentograph) die Änderung des Mischungsverhältnisses verfolgen und daraus Schlüsse ziehen kann, die zu einer richtigeren Konditionierung führen. —

Ing. C. W. Brabender, Duisburg: „Kann man aus dem Ergebnis einer Versuchsmahlung auf die Eigenschaften der auf einer großen Mühle ermahlenen Mehle Rückschlüsse ziehen?“

Nach Diskussion der Versuchsmahltechnik wird ein neuer, vom Vortr. konstruierter Versuchsmahlautomat beschrieben, der es gestattet, aus der Probevermahlung recht genau auf die Ausbeute bei der Großmühlenvermahlung zu schließen. —

Dr. H. L. Bungenberg de Jong, Utrecht: „Die Entwicklung der Kolloidchemie in den Proteinproblemen der Mehle.“

Bei der Vermischung von Gliadin- und Gluteninlösungen kann Trübung, gegenseitige Ausflockung, sog. Komplexbildung eintreten. Diese ist vom pH-Wert abhängig bzw. vom Mengenverhältnis Gliadin/Glutenin. Aus dem veränderten Mischungsverhältnis der beiden Komponenten erklärt sich der verschiedene Zustand des Klebers, von weich und dehnbar bis kurz

und brüchig. Aus der Komplextheorie lassen sich so gewisse Klebereigenschaften voraussagen. Mitunter können auch andere Stoffe aus dem Mehl den Komplex beeinflussen. Um eine zuverlässige Bestimmung der Eiweißkomponenten durchzuführen, sollte in pH-Gebieten gearbeitet werden, die außerhalb des Komplexgebietes liegen. —

Ing. Leif Larsen, Oslo: „Die Verwendung von Kartoffeln und Kartoffelprodukten in Brot.“

Vortr. berichtet über die Ergebnisse eines vom norwegischen Staat eingesetzten Ausschusses, der die Kartoffelfrage geprüft hat. Gekochte Kartoffeln sind als Brotzusatz ungeeignet. Möglich ist dagegen ein Zusatz von Stärkemehl und Walzmehl, am besten eine Mischung gleicher Teile Stärke- und Walzmehl zu je 2% des Mehlgewichtes. Kartoffelwalzmehl vergrößert stets die Gefahr der Infektion des Brotes durch fadenziehende Bakterien. —

Mag. E. O. A. Nordenswan, Helsinki: „Über die Beurteilung des Hafers für Schälzwecke.“

Nach eingehender Besprechung der für die Beurteilung des Hafers für Schälzwecke zu beachtenden Faktoren erläutert Vortr. die besondere große Bedeutung des Karyopsengehaltes und schlägt vor, diesen als Maß für den Wert des Hafers für Schälzwecke zu verwenden. Die direkte Bestimmung des Karyopsengehaltes war bis jetzt schwierig und zeitraubend. Mit Hilfe eines neuen Haferschälapparates nach Dr. Stigell läßt sie sich jedoch nunmehr in relativ kurzer Zeit durchführen. Hervorzuheben wäre, daß weder das Maßgewicht noch das Tausendkornengewicht einen Anhalt über den Karyopsengehalt geben. Sie sind darum für die Bewertung des Hafers ungeeignet. Das Auftreten von Doppelkörnern im Hafer ist besonders zu beachten. Von diesen hängt das Auftreten von Schalenteilen im fertigen Flockenprodukt zum größten Teile ab. —

Ing. A. Schulerud, Oslo: „Viscosimetrische Studien in Roggengemehlsuspensionen.“ (Vorläufige Mitteilung.)

Um die gesetzmäßigen Grundlagen zu finden, nach denen die physikalischen Verhältnisse der Roggengemehle und -teige beurteilt werden können, hat Vortr. 24 h alte Roggengemehlsuspensionen mit Hilfe eines einfachen Viscosimeters untersucht. An solchen Suspensionen, bei denen Quellungs- und Erweichungsscheinungen fast zum Stillstand gekommen waren, wurde gefunden, daß der Einfluß der Temperatur auf die Viscosität durch eine einfache Gleichung ausgedrückt werden kann. Bei Mehlen, die mit wechselnden Mengen Stärke vermischt waren, ändert sich die Viscosität nach typischen Exponentialkurven. Mit zunehmender Mehlmenge in der Suspension steigt die Viscosität nach Kurven, die sich ebenfalls berechnen lassen. Bei den für die angeführten Beziehungen aufgestellten Formeln treten Konstanten auf, die als Qualitätsfaktoren anzusehen sind. Eine Einordnung der Mehle nach diesen Konstanten stimmt praktisch überein mit ihrer Ordnung nach dem Backwert.

## GESETZE, VERORDNUNGEN UND ENTSCHEIDUNGEN

**Lebensmittel und Hinweis auf Heilwirkung.** (Urteil des Reichsgerichtes vom 29. Juli 1934 I D 139/34.) Der Entscheidung lag der Vertrieb eines als „Vitamanna“ bezeichneten Malzextraktes mit Zusatz von Kalk, Eisen, Lecithin oder Radium zugrunde. In den Werbezetteln war gesagt worden, daß dieser Extrakt zur Beseitigung bestimmter namentlich aufgeführter, zum Teil schwer heilbarer Krankheiten beitrage. Gleichzeitig aber war auf den Packungen angegeben, es handele sich nicht um eine Arznei, sondern um ein Nähr- und Kräftigungsmittel. Letzterem entgegenstehend war es als Heilmittel verkauft worden. — Der überwiegende Zweck solcher Mittel ist derjenige der Ernährung. Sie sind als diätetische Nährmittel anzusprechen, gehören daher zu den Lebensmitteln und unterliegen mithin dem Lebensmittelgesetz. Solcher Unterstellung stehen weder die Anpreisung der Heilwirkung noch der Wille des Verkäufers, die Ware als Heilmittel in den Verkehr zu bringen, entgegen. Maßgebend ist vielmehr die im Wesen der Ware liegende Zweckbestimmung (d. h. der Ernährung eines bestimmten Personenkreises zu dienen). Die Angaben sind aber in dem angegebenen Maße als nicht zutreffend und daher als irreführend im Sinne des § 4 Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes anzusehen. Für den Wirkungsbereich dieser Nummer kommen

alle tatsächlichen Bemerkungen in Betracht, die eine unmittelbare oder mittelbare Beziehung zur Beschaffenheit des Lebensmittels haben. Bei den gebrauchten Angaben besteht eine solche Beziehung.

Das Urteil deckt sich mit dem Willen des Gesetzgebers, die Nähr- und Kraftmittel in den Kreis der Lebensmittel einzurichten (vgl. Begründung zum Entwurf des Lebensmittelgesetzes — Reichstagsdrucksache Nr. 2704. III 1924/26 — sowie § 1 Nr. 8 der Kennzeichnungsverordnung vom 29. September 1927 — Reichsgesetzbl. I, S. 318 —). Die teilweise vertretene gegenteilige Auffassung findet im Gesetz keine Stütze. Es deckt sich ferner mit dem in den lebensmittelgesetzlichen Bestimmungen niedergelegten Grundsatz der Vermeidung von Hinweisen auf heilende Wirkungen von Lebensmitteln oder den Tatbestand der Irreführung bei derartigen Hinweisen. Z. B. verbietet Artikel 5, Abs. 1, Nr. 2 der Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes vom 16. Juli 1932 (Reichsgesetzbl. I, S. 358) Bezeichnungen wie Medizinalwein, Gesundheitswein, Krankenwein, Stärkungswein, Kraftwein, Blutwein oder blutroter Wein. Nach § 4, Nr. 8 der Verordnung über Honig vom 21. März 1930 (Reichsgesetzbl. I, S. 101) ist es irreführend, wenn einem bestimmten Honig eine besondere diätetische oder