

RUNDSCHAU

Preisaufrage der Fürstlich Jablonowskischen Gesellschaft zu Leipzig.

(Sekretär für das Jahr 1935: Prof. Dr. Berve, Leipzig O 27, Ludolf-Colditz-Straße 14).

Ausarbeitung einer neuen, besonders auch mikroanalytisch brauchbaren Methode zur quantitativen Bestimmung von Kohlenstoff und Wasserstoff in organischen Substanzen, die in ihrer Genauigkeit Preglsche Mikroanalysen (in moderner Form) mindestens erreicht, die aber wesentlich einfacher zu erlernen und zu handhaben ist. Einlieferung bis zum 31. Dezember 1937. Preis: RM 500 oder die goldene Medaille des Fürstlichen Stifters und 250 RM in bar. (20)

NEUE BÜCHER

Das Fischmehl als Futtermittel. Von Prof. Dr. F. Honcamp und Prof. Dr. H. Bünge. II. Teil: Das Fischmehl als eiweißreiches Beifutter in der Schweinemast mit besonderer Berücksichtigung des Einflusses auf die Lebendgewichtszunahme und die Güte der Schlachtware. Verlag Paul Parey, Berlin 1935. 399 Seiten. Preis br. RM. 14,20.

Der leider zu früh uns entrissene Professor Dr. Franz Honcamp in Rostock hatte am Schluß seiner arbeitsreichen Forschertätigkeit eine großzügige Versuchsanstellung über die Bedeutung des Fischmehles als Futtermittel in Verbindung mit dem Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft und dem Verband Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungs-Anstalten vorgesehen, die in zahlreichen Einzelversuchen in Verbindung mit den in Deutschland führenden Autoren auf dem Gebiet der Fütterungslehre durchgeführt worden sind. Es liegt nunmehr der 2. Teil dieser Untersuchungen, der die Bedeutung des Fischmehles für die Schweinemast behandelt, vor, wobei der Nachfolger Honcamps im Vorsitz der Fachgruppe für Fütterungsversuche in dem genannten Verband, Professor Bünge, Kiel, die Veröffentlichung übernommen hat. An den einzelnen Abhandlungen waren beteiligt: Honcamp, Rostock, selbst, ferner Bünge, Lambrecht, Gloy, Blöcker, Meitz, Heinrichs, Carstens, Werner, Utermöhlen, Kiel, Bömer, Rintelen, Münster, Helms, Malkomesius, Rostock, Kleberger, Preis, Horn, Gießen, Krannich, D. Meyer, Breslau, Popp, Oldenburg, Müller, Krüger, Stahl, Ruhlendorf. Die Bedeutung des Fischmehles für die Schweinemast wurde in zahlreichen Versuchen mit außerordentlicher Vielseitigkeit und Gründlichkeit geprüft. Sie zeigten, daß bei einer nur aus pflanzlichem Eiweiß bestehenden Nahrung die Zunahmen nicht befriedigen und das Fischmehl als Eiweißfutter wesentlich bessere Zunahmen zu erzielen imstande ist. Auch wirtschaftlich schneiden die Fischmehle besser ab als pflanzliche Eiweißfuttermittel. Die höhere biologische Wertigkeit des Fischmehleiwießes gegenüber pflanzlichem Eiweiß wird hiermit zwingend unter Beweis gestellt. Unter den Fischmehlen besitzen die Dorschmehle und insbesondere die luftgetrockneten norwegischen Dorschmehle keinen höheren Nährwert als die Heringsmehle. Auch sind die luftgetrockneten Dorschmehle den dampfgetrockneten Dorschmehlen nicht überlegen. Besonders interessant waren die Ergebnisse mit fettreichen Heringsmehlen. Die Lebendgewichtszunahme war bei fettreichen Heringsmehlen (9—22% Fettgehalt) höher als bei Verfütterung fettarmer Heringsmehle. Auch der Verbrauch an verdaulichem Eiweiß und an Stärkewerten zur Erzeugung von 100 kg Lebendgewichtszunahme war bei den fettreichen Fischmehlen niedriger. Trotzdem ist den fettreichen Fischmehlen nicht unbedingt der Vorzug zu geben, denn es ist zu bedenken, daß die Fischmehle Eiweißfuttermittel sind und infolgedessen nach ihrem Gehalt an verdaulichem Eiweiß bewertet werden müssen. Die fettreichen Fischmehle sind aber in der Regel eiweißärmer. Sie können auch infolge ihres Fettreichtums leichter durch Ranzigwerden verderben, und bei einigen Versuchen hat sich auch herausgestellt, daß die fettreichen Mehle einen ungünstigeren Einfluß auf die Leber und die daraus hergestellten Fleischwaren ausgeübt haben als fettarme. Es wurde in den meisten Fällen in der Leberwurst ein mehr oder weniger stark fischiger Geruch und Geschmack

festgestellt, und dieser trat eben nach der Verfütterung fettreicher Heringsmehle am deutlichsten zutage. Wurde aber 6 Wochen vor Mastende mit der Fischmehlütterung abgebrochen und pflanzliches Eiweißfutter gegeben, so trat dieser Fischgeschmack in der Leberwurst nicht oder nur ganz schwach auf. Im übrigen ergaben Kostproben an Fleisch und Speck auch bei sehr fettreichen Heringsmehlen (22%) eine durchaus normale Schlacht- und Dauerware. Auch wurden bei der Verfütterung fettreicher Heringsmehle keinerlei Gesundheitsstörungen beobachtet, die etwa auf längere Lagerung des Heringsmehles hätten zurückgeführt werden können. Sehr wichtig sind auch die Ergebnisse mit salzreichen Heringsmehlen. Es hat sich herausgestellt, daß selbst ein Salzgehalt von 12% bei täglichen Gaben bis zu 300 g je Tier keinerlei Gesundheitsschädigungen hervorrief. Die Grenze der Schädlichkeit von Salzgaben liegt nach Stang erst bei täglichen Gaben von 2 g Salz pro kg Körpergewicht. Natürlich ist trotzdem ein hoher Salzgehalt im Fischmehl unerwünscht, da durch den hohen Salzgehalt eine Minderung an organischen Nährstoffen, insbesondere Eiweiß, erfolgt. Die etwa appetitanregende Wirkung des salzhaltigen Fischmehles wird der Mäster billiger durch Verwendung von Viehsalz erreichen.

Dank der umfassenden und mühsamen Zusammenarbeit der zahlreichen Autoren und Institute ist somit das gesteckte Ziel, die Bedeutung des Fischmehles für die Schweinemast, zu klären, erreicht worden und damit auch ein schönes Beispiel für den Wert systematischer Zusammenarbeit zahlreicher Institute zur Lösung einer großen Frage, die für den einzelnen undurchführbar ist, gegeben worden. Es gebührt den Verfassern Honcamp und Bünge hierfür der Dank der interessierten Kreise. Scheunert. BB. 136.

PERSONAL- UND HOCHSCHULNACHRICHTEN

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

Ernannt: Doz. Dr. med. habil. W. Blume (Pharmakologie, Toxikologie, Chemotherapie) in der medizinischen Fakultät der Universität Bonn zum nichtbeamteten a. o. Prof.

Generalleutnant Dr. phil. h. c. Dr.-Ing. K. Becker, Prof. für Heerestechnik an der Technischen Hochschule Berlin, wurde unter Bestätigung der Preussischen Regierung von der Preussischen Akademie der Wissenschaften zum o. Mitglied ihrer physikalisch-mathematischen Klasse gewählt.

Dr. B. Mulert, Berlin, Ministerialrat im Reichswirtschaftsministerium, Mitglied des V. d. Ch., wurde als Mitglied in den Reichskultursenat berufen.

Prof. Dr. W. Weizel, Karlsruhe, wurde mit der Vertretung des Ordinariats für theoretische Physik an der Universität Bonn, als Nachfolger von Prof. Pflüger, beauftragt.

Gestorben: Generaldirektor Dr. M. Duttonhofer, Berlin, Mitglied des Aufsichtsrates der Dynamit Actiengesellschaft vorm. Alfred Nobel & Co., Troisdorf, langjähriges Mitglied des V. d. Ch., am 29. November.

VEREIN DEUTSCHER CHEMIKER

AUS DEN BEZIRKSVEREINEN

Bezirksverein Österreich. Sitzung vom 21. Mai 1935 in Wien. Vorsitzender: Prof. Dr. W. J. Müller. Teilnehmerzahl: 30.

Dr. G. Schott, „Glas als Werkstoff in der chemischen Industrie.“

Durch Vergleich einiger physikalischer und chemischer Eigenschaften wird dargelegt, daß hochwertige Spezialgläser sehr gut geeignet sind, andere Baustoffe wie Porzellan und Steingut zu ersetzen. Die vollkommene Durchsichtigkeit des Glases bietet außerdem in den meisten Fällen große Vorteile. An einer größeren Anzahl von Beispielen wird die Verwendbarkeit von Spezialgläsern für die chemische Großapparatur gezeigt, wobei die Eignung des Werkstoffes für Rohrleitungen verschiedenster Weiten besonders hervorgehoben wird.

Die glasbläserische Verarbeitung selbst großer Glasteile bietet keine Schwierigkeiten, so daß damit zu rechnen ist, daß Glas als Baustoff in der chemischen Industrie in steigendem Maße verwendet werden wird.

Nachsitzung: Hotel Regina. 20 Teilnehmer.