

Tabelle 3.

Schutzwirkung von Farbfilmen in Abhängigkeit von ihrer Schichtdicke.

Farbfilm	Rostgrad Din 3210	Schichtdicke in μ
Mennigefirnis	5	10
	1	30
Mennigestandöl	3	15
	0	30
Eisenrotfirnis	5	12
	1	62
Silkarstandöl	2	18
	0	38
Graphitstandöl auf Mennigefirnis	1	250
	4	100
Grün gestrichenes Geländer, 5 Jahre im Freien	5	75
	0	200

jahren an manchen Stellen gut geschützt, an anderen dagegen versagt, obwohl angeblich überall gleich oft und gleich dick gestrichen worden war. Die Nachprüfung der Schichtdicke ergab Dickenunterschiede bis zu 500% und

somit eine befriedigende Erklärung für das unterschiedliche Verhalten derselben Farben am gleichen Objekt, da bekanntlich innerhalb gewisser Grenzen dünne Rostschutzfilme weniger schützen als dicke.

Die Messung der Gesamtschichtdicke von Lackfilmen ist mit Hilfe einer kleinen, dem Sphärometer nachgebildeten Meßuhr in der einfachsten Weise an jedem lackierten Objekt möglich. Nachdem 1 mm^2 des Anstrichfilmes mit Hilfe eines kleinen Meißels bis auf den Untergrund entfernt ist, mißt man die Höhendifferenz zwischen Filmoberfläche und Filmgrund. Abgelesen wird noch 10 μ Dickenunterschied, so daß die Dicke auf einige μ sicher geschätzt werden kann, was vollauf genügt.

Da von der Schichtdicke der Lackfilme Trockenzeit und Deckkraft, Dehnbarkeit und praktische Haftfähigkeit, Rißbildung und Porosität neben anderen Eigenschaften stark beeinflußt werden, so wäre es sicherlich zur Vermeidung von Enttäuschungen und zur Erzielung optimaler Effekte sehr nützlich, wenn vom Hersteller von Anstrichstoffen die zulässige bzw. optimale Schichtdicke der Filme angegeben, vom Verarbeiter eingehalten und vom Abnehmer der Anstricharbeiten nachgeprüft würde.

[A. 107.]

VERSAMMLUNGSBERICHTE

5. Internationaler Kongreß der Technik und Chemie der landwirtschaftlichen Industrie. 12. bis 17. Juli 1937 in Scheveningen.

Generalsekretär: Dr.-Ing. J. P. Dudok van Heel, Naarden.

Dr. A. C. Sloep, Delft: „Die wissenschaftlichen Grundlagen zur Standardisierung der Pektinanalyse.“

An Hand der neuesten wissenschaftlichen und praktischen Ergebnisse werden die wünschenswerten Methoden der Pektinbeurteilung besprochen. Man kann sich heute noch kein scharf umrissenes Bild von der Konstitution desjenigen Pektins machen, das für die Industrie am wertvollsten ist, das also, mit Zucker und Säure vermischt, ein Gelee bildet. Als großer Fortschritt in der Pektinchemie ist die Ermittlung der Bausteine des Pektinmoleküls von *v. Fellenberg* (Methylalkohol, Estercharakter des Pektins) und *Ehrlich* (Galakturonsäure, wichtigster Bestandteil des Pektins) anzusehen. Der Methoxylgehalt wurde bis jetzt als der einzige chemisch-wissenschaftliche Maßstab für die Qualität des Pektins betrachtet, bis die neueren Untersuchungen von *Myers* und *Baker* ergaben, daß die Gelierfähigkeit ausschließlich auf den Polymerisationsgrad der Galakturonsäure zurückzuführen ist. Diese Forscher nehmen an, daß in dem Pektinmolekül eine Oktogalakturonsäure als Hauptkern vorkommt. Die Gelpektolsäure, in der *Ehrlich* den Pektinstoff entdeckt zu haben glaubte, dessen Anwesenheit das Gelieren einer Zucker-Pektin-Säure-Mischung bedingt, ist nach Ansicht des Vortr. identisch mit der Pektinsäure anderer Forscher. Aus den Veröffentlichungen der beiden neuen Pektinforscher *Henglein* und *Schneider* ist die Analogie zwischen dem Bau des Pektins und der Cellulose beachtenswert¹⁾. Die chemischen Bestimmungsmethoden, wie die Alkoholfällung, die Calciumpektatfällung, das in Amerika viel angewandte Verfahren der Pektinsäurebestimmung haben alle großen Nachteile, und auch die bisher als einzige wissenschaftlich anerkannte Methode der Methylalkoholbestimmung ist nach neueren Forschungen unzuverlässig. Die Pektinforscher gelangten daher immer mehr zu der Überzeugung, daß sie zu physikalischen Methoden greifen müssen. Die neueren Untersuchungen zeigen, daß das Geheimnis der Qualität des Pektins nicht hinter bestimmten, chemisch im Molekül gebundenen Gruppen zu suchen ist, sondern eher in dem Polymerisationsgrad des Galakturonsäurekomplexes, der mit Hilfe von Viscositätsmessungen beurteilt werden kann. Allerdings haften auch dieser Bestimmung Nachteile an, da sie von vielen anderen Faktoren beeinflußt wird.

¹⁾ Siehe *Schneider*, Die Konstitution der Pektinstoffe, diese Ztschr. 50, 618 [1937].

Dr. R. Ripa, Aussig: „Gesichtspunkte zur Standardisierung der Pektinanalyse.“

Besondere Aufmerksamkeit wird der Wertbestimmung des Pektins gewidmet. Allgemeine Normen sind hierfür nicht zu geben, da Pektine zu verschiedenen Zwecken Anwendung finden, am meisten zur Herstellung von Obstdauerwaren: Gelees, Konfitüren usw. Es dient auch als Zusatz zu Speiseeis, Likören und Fruchtsäften, zur Stabilisierung, zu kosmetischen Präparaten, als Blutstillungsmittel und als diätetisches Tonikum gegen Magenverstimmungen usw. Die Bestimmung der Gelierkraft muß als die verlässlichste aller Proben für die Güte eines Pektins betrachtet werden. Die schon seit langem bekannte sog. „Grenzmethode“ wird für eine normierte Pektinprüfung empfohlen und näher beschrieben. Vortr. gibt auf Grund der von ihm ausgeführten Untersuchungen eine Betrachtung über den eigentlichen Vorgang des Gelierens, wobei deutlich zutage tritt, daß das Gel aus Pektinfasergebilden aufgebaut ist, und daß dadurch die Gelierfestigkeit nicht nach allen Richtungen gleich groß ist. Pektinstoffe besitzen die Fähigkeit, Fadenmoleküle zu bilden, nur dann, wenn sie eine bestimmte Molekulargröße besitzen. Zum Schluß wird ein Vorschlag gemacht, um, falls man sich zu einer Standardisierung entschließen sollte, einen Unterschied zu machen zwischen einer kleinen Analyse, welche mehr in der täglichen Praxis angewandt wird, und einer großen Analyse, die nur in besondern Fällen Anwendung findet.

P. Nottin, Paris: „Standardisierung der Methoden zur Mehlnuntersuchung.“

Die Mehlanalyse richtet sich nach den verschiedenen Verwendungszwecken. Sie dient 1. zur Prüfung auf Fälschungen, 2. zur Feststellung der Zugehörigkeit des Mehles zu einer bestimmten offiziell vorgeschriebenen Type und 3. zur Ermittlung der Backfähigkeit. Aus diesem Grunde variieren die Methoden nicht nur von Land zu Land, sondern sie sind auch in einem Lande sehr verschieden. An einigen Beispielen, wie der Definition des Mehles, der Reinheit, dem Backversuch, der Laboratoriumsbestimmung der Backfähigkeit, werden die Schwierigkeiten der Mehlnuntersuchung und die Notwendigkeit der Standardisierung der täglich vorzunehmenden Verfahren gezeigt. Um das Problem der Backfähigkeit zu klären, muß sowohl die Entwicklung des Getreidekornes in allen Einzelheiten als auch die Veränderung der Mehlpbestandteile während der Vermahlung und des Backvorganges erforscht werden.

B. van der Burg, Wageningen: „Standardisierung der Methoden zur Milchanalyse.“

Bereits seit 30 Jahren hat man in Holland an dieser Aufgabe gearbeitet. Auch andere Länder, wie England, Öster-

reich und die Verein. Staaten haben ihre Milchuntersuchungsmethoden standardisiert. Man muß die in den verschiedenen Ländern vorgeschriebenen Methoden vergleichen, z. B. diejenigen für die Bestimmung des Gehaltes an Trockensubstanz, an Fett, an Milchzucker, an Eiweißsubstanz und an anorganischen Salzen, um zu sehen, wieweit diese Methoden voneinander abweichen. In bestimmten Fällen ergeben verschiedene Methoden übereinstimmende Werte. So hat Vortr. den Gehalt an Milchfett in 80 Milchproben nach 3 Methoden bestimmt (Röse-Gottlieb, Weibull u. Smetham) und identische Werte erhalten. In andern Fällen hingegen weichen die Ergebnisse ab, wenn man nicht genau vorgeschriebene Bedingungen einhält, wie z. B. bei der Bestimmung der Milchtrockensubstanz. Deshalb wird sowohl aus wissenschaftlichen als auch aus praktischen Gründen die Forderung gestellt, die Methoden zur Milchanalyse zu standardisieren und eine Mitarbeit des Kongresses mit den beiden internationalen Instituten, die sich schon mit dieser Aufgabe befassen, zu befürworten, nämlich mit dem Int. Agrikultur-Institut in Rom und der Int. Vereinigung der Molkereien in Brüssel.

Dr. Th. v. Fellenberg, Bern: „Die Bestimmung des Methylalkohols in alkoholischen Getränken.“

Der natürliche Methylalkohol der alkoholischen Getränke verdankt seinen Ursprung dem Pektin der Früchte, einem leicht spaltbaren Methylester. Es wird die Methode nach Denigès empfohlen, welche auf der Oxydation des Methylalkohols zu Formaldehyd und der Bildung eines roten Farbstoffs mit fuchsischweißiger Säure beruht. Die Stärke der Reaktion ist von außerordentlich vielen Einzelfaktoren abhängig, so von der Zeittära, der Säurekonzentration, der Permanganatmenge, von der Menge des vorhandenen Äthylalkohols, von der Zusammensetzung der fuchsischweißigen Säure, von der Art des verwendeten Colorimeters. Es wird eine bestimmte Arbeitsvorschrift und die Verwendung des lichtelektrischen Colorimeters nach Lange empfohlen.

E. Szonntag, Magyarovar: „Methoden für die Untersuchung eingesäuerter Futtermittel.“

Das Wiegnersche Verfahren, nach welchem heute die Sauerfutteranalysen durchgeführt werden, bietet keinen genügenden Anhaltspunkt für die Beurteilung des Silagefutters oder des Gärungsvorganges. Vortr. hat ein Verfahren ausgearbeitet, bei dem auch die oft vorkommende Ameisensäure berücksichtigt wird. Abgesehen von ihrem störenden Einfluß auf das Berechnen der Essig- und Buttersäure nach der Formel der Duclauxschen Gesetze über Dampfdruck und Flüssigkeit, ist die Bestimmung ihrer Menge auch an sich empfehlenswert, da die Ameisensäure wie auch die anderen flüchtigen Säuren an der Bildung von aromatischen Obstestern des gut gelungenen Silagefutters fast immer Anteil nehmen. Die Bestimmung der Estersäuren erfolgt durch Verseifung und Zurücktitrierung bzw. nachherige fraktionierte Destillation und Berechnung.

F. Smeyers, Gent: „Die Ensilage der Futterpflanzen.“

Die seit langer Zeit bekannte Einsäuerung von grünem Futter hat in den letzten Jahren wieder besondere Beachtung gefunden und wird unter wissenschaftlicher Führung und mit verbesserter Technik ausgeführt. Die modernen Methoden erstreben eine saure Gärung bei niedriger Temperatur unter Anwendung von Mineralsäuren und Zucker. Die Technik dieser Methoden ist bekannt, die vorliegende Arbeit befaßt sich mit der ökonomischen Seite dieses Problems. Auf dem Versuchsgut Melle haben sich Verluste an Nährwerten von 12—15% gezeigt. Der Verlust durch das Auslaufen von Säften ist dabei sehr groß, weil sowohl junge Pflanzen als auch solche in Blüte eingelagert werden. Vom technischen Standpunkt aus sind die Ergebnisse gut, nur ist diese Art der Konservierung sehr kostspielig. In Gegenden mit mildem Klima kann man die Kosten für die Viehfütterung dadurch herabsetzen, daß man Kohlarten, die gegen Frost widerstandsfähig sind, wenigstens für die ersten 3 Wintermonate an Stelle des Silofutters verwendet.

Prof. Dr. H. Lüers, München: „Die Eiweißtrübungen im Bier.“

Auf Grund neuerer Erfahrungen und Untersuchungen wird folgende Einteilung der Trübungen zugrunde gelegt:

1. Reine Eiweißtrübungen, 2. Eiweißgerbstofftrübungen, 3. Eiweißmetalltrübungen. Die Ursache der reinen Eiweißtrübung ist hochmolekulares Eiweiß, welches im Bier in instabilem Zustand vorhanden ist und sich während der Würzereitung, Kühlung und Gärung nicht genügend abgeschieden hat. Sie wird besonders bei Malzen aus eweißreichen Gersten von Jahrgängen mit anomaler Witterung beobachtet. Die Faktoren, welche dieses instabile Eiweiß zum Ausflocken bringen, sind noch wenig bekannt, im wesentlichen sind es mechanische Erschütterungen, Schwankungen im Druck, zu scharfe Filtration (Herausnahme irgendeines Schutzkolloides). Zur Vermeidung dieser lästigen Erscheinung muß während des Brauprozesses durch kräftige Gärung und hohe Acidität auf einen kräftigen enzymatischen Abbau und auf intensive Abscheidung des hochmolekularen labilen Eiweißes hingearbeitet werden. Einen Anhaltspunkt dafür, ob mit der Gefahr dieser Trübung zu rechnen ist oder nicht, geben der koagulierbare Stickstoff (Kolbach) und der tannin-fällbare Stickstoff (Fink) und die Prüfung mit Hilfe eines Schüttelschrances. — Aus Eiweißgerbstofftrübungen bestehen die Kälte trübungen, die man früher als Gluten- oder Glutentrübung bezeichnete. Die Reversibilität der Löslichkeit ist das charakteristische Unterscheidungsmerkmal der Eiweißgerbstoffverbindungen von den Eiweißkörpern. Den verwickelten Löslichkeitsverhältnissen liegen in erster Linie chemische Reaktionen (Oxydationen) zugrunde, kolloid-chemische Vorgänge haben nur eine sekundäre Bedeutung. Entsprechend der Eigenschaft der Eiweißgerbstofftrübung, sich erst bei niederen Temperaturen auszuscheiden, wird man also auf eine möglichst kalte und lange Lagerung des Bieres bedacht sein. Man wird auch schon während des Brauprozesses darauf achten, die Eiweißkörper, welche mit Gerbstoff zu dieser unliebsamen Erscheinung führen, durch Verwendung eiweißärmer, gut gelöster Malze, durch intensives Hopfenkochen und langes Liegen der Würze auf dem Kühlenschiff möglichst zu entfernen. Auch die Anwendung von Klär- und Adsorptionsmitteln bei der Lagerung ist zu empfehlen. — Die Eiweißmetalltrübungen entstehen durch Einwirkung von reinen Metallflächen auf das Bier und stellen schleimige oder flockige Niederschläge dar, die sich beim Erwärmen im Gegensatz zu den Eiweißgerbstoffverbindungen nicht mehr lösen. In erster Linie ist das Zinn die Ursache und erst in zweiter das Eisen. Hohe Acidität und Mangel an Schutzkolloiden begünstigen ihre Bildung. Der Fällungsmechanismus der Schwermetallsalze auf Eiweiße ist kompliziert. Mit dem Auftreten von Metalltrübungen ist sehr oft auch eine unerwünschte Geschmacksveränderung und, besonders bei Eisen, eine Veränderung der Farbe und der Konsistenz des Schaumes verbunden.

Th. B. van Itallie, Groningen: „Der Einfluß der Düngung auf die Stärke der Fabrikkartoffeln.“

Es werden die Düngungsmaßnahmen beim Kartoffelbau für Stärkefabrikation auf den niederländischen moorkolonialen Böden und ihr Einfluß auf Stärkegehalt und Stärkeertrag besprochen. Die sehr hohen Erträge auf diesen Böden erfordern große Zufuhr künstlicher Düngemittel, weil Stalldünger dort nicht zur Verfügung steht. Zuviel Stickstoff und zuviel Kali, vor allem in Form von chlorhaltigen Salzen, wirken ungünstig auf Stärkegehalt und somit wahrscheinlich auch auf die Verarbeitung und die Ausbeute in der Fabrik. Eine nähere Untersuchung der Einflüsse der Düngung auf Stärkeausbeute und Qualität scheint erwünscht.

Prof. Dr. K. Mohs, Berlin: „Weizensorten und Methoden zur Feststellung ihrer Qualität hinsichtlich ihres Verarbeitungswertes zu Mehl und Brot.“

Die kanadischen Weizen sind als Standardtypen anzusehen. Durch ihre Einkreuzung sind in Europa Zuchtmämmester Qualität entstanden. Zur Qualitätsbestimmung der Weizensorten werden Klebermenge und Kleberqualität bestimmt, letztere mit Hilfe der Kleberquellmethode von E. Berliner und der Schrotgärmethode von P. Pelshenke. Die Einzelwerte dieser 3 Bestimmungen ergeben summiert eine Gesamtgütezahl zur Anerkennung der „Kleberweizen“. Zur weiteren Differenzierung der Sorten werden ferner Teigausbeute, Backzahl, Teigbeschaffenheit (Erweichungsgrad) und Maltosezahl herangezogen, so daß sich für die Bestimmung der inneren

Korneigenschaften insgesamt 7 Wertzahlen ergeben, die nach einem Punktierungsschema zusammengerechnet werden. Als Merkmale für die äußeren Korneigenschaften dienen Hektolitergewicht, Siebortierung, Kornausbildung, Wassergehalt, Besatz, Auswuchsgehalt, Brand und Geruch. Auf Grund der Arbeiten von G. Brückner wird vorgeschlagen, den Begriff der „Hektoliterwichte“ einzuführen, der im Anlehnung an das Hektolitergewicht aus der spezifischen Gewichtszahl eines Weizens von z. B. 1,3450 die Hektoliterwichte von 134,5 kg gibt und besagt, wieviel ein Hektoliter reine Kornsubstanz ohne Lufträume zwischen den Körnern wiegen würde.

NEUE BUCHER

Dezimal-Klassifikation. — Deutsche Ausgabe. Bearbeitet nach der 2. Ausgabe der Dezimal-Klassifikation, Brüssel 1927/1929. Herausgegeben im Auftrage des Deutschen Normenausschusses von der Aluminium-Zentrale G. m. b. H. Berlin. Abteilung 669.71 Aluminium (mit Auszügen aus Nachbargebieten). Aluminium-Zentrale G. m. b. H., Abt. Literar. Büro, Berlin, und Beuth-Verlag G. m. b. H., Berlin 1937. Preis geh. RM. 4.—.

Im Rahmen der Dezimal-Klassifikation (DK), die ein in sich geschlossenes und widerspruchsfreies System für die Erfassung sämtlicher Begriffe menschlicher Wissenschaft, Wirtschaft und Technik darstellt, hat die Aluminium-Zentrale Berlin im Auftrage des Deutschen Normenausschusses die dankenswerte Aufgabe durchgeführt, die Abteilung 669.71 Aluminium erschöpfend für die Bedürfnisse der aluminiumerzeugenden, -verarbeitenden und -verbrauchenden Industrie darzustellen. Um die Anwendungsbiete des Aluminiums zu erfassen, sind Auszüge aus den Klassen 5 (Mathematik, Naturwissenschaften) und 7 (Kunst) herangezogen worden. Daneben sind noch DK-Zahlen aufgenommen, die für die Klassifikation der Eigenschaften und der Bearbeitung des Aluminiums von Bedeutung sind. Ein über 2200 Stichworte enthaltendes alphabetisches Verzeichnis von DK-Zahlen ist dem eigentlichen systematischen Teil angegliedert. Der jetzt von E. Kocherhans besorgten Ausgabe liegt die 1931 von E. Herrmann vorgenommene Ausarbeitung zugrunde. Das Werk stellt dem wichtigen und weitgespannten Zweig der Leichtmetallindustrie mit seinen vielfältigen Bedürfnissen ein wertvolles ordnendes Prinzip zur Verfügung.

E. Pietsch. [BB. 109.]

Gastafeln. Physikalische, thermodynamische und brenn-technische Eigenschaften der Gase und sonstigen Brennstoffe (Sonderdruck aus „Handbuch der Gasindustrie, Band VI“). Von Dr.-Ing. Horst Brückner. 152 Seiten. Verlag R. Oldenbourg, München und Berlin 1937. Preis geb. RM. 12.—.

Der Wunsch, alle wichtigen Zahlen, die bei Arbeiten mit Gasen gebraucht werden, an einer Stelle vereinigt, stets zur Hand zu haben, ist sicher bei vielen Fachleuten vorhanden. Durch die vorliegenden „Gastafeln“ wird dieser Wunsch, so weit er aus Kreisen der Gasindustrie im engeren Sinne des Wortes kommt, weitgehend erfüllt, und es kann keinem Zweifel unterliegen, daß sich das vorliegende kleine Buch einem großen Kreis von Freunden erwerben wird. Außer dem im Titel angedeuteten Inhalt der „Gastafeln“ sind auch die Eigenschaften vieler für technische Feuerungen und Gaserzeugungsanlagen wichtiger Bau- und Hilfsstoffe verzeichnet. Eine Reihe von Hilfstafeln über Maßsysteme, Maßeinheiten physikalischer Größen usw. ergänzt das Buch, in dem auf kleinem Raum, übersichtlich geordnet, die zahlenmäßigen Grundlagen für alle Arten gastechnischer Berechnungen zusammengetragen sind.

K. Peters. [BB. 118.]

The organic chemistry of nitrogen (Die Chemie der organischen Stickstoffverbindungen) von Prof. N. V. Sidgwick; neu herausgegeben von T. W. J. Taylor u. W. Baker. 590 Seiten. Clarendon Press, Oxford 1937. Preis geb. sh 25.—.

Vorliegendes Buch ist eine völlige Neubearbeitung der 1910 erschienenen ersten Auflage. Es behandelt die Chemie der organischen Stickstoffverbindungen mit Ausnahme der komplizierten Heterocyclen (vor allem der Alkalioide und Purine). Dem in 18 Kapiteln (z. B. Ester der untersalpetrigen, salpetrigen und Salpetersäure, aliphatische Amine, aromatische Amine, Aminosäuren, Säureamide usw.) gegliederten Stoff geht

eine kurze, von Sidgwick selbst geschriebene theoretische Einleitung voraus. Sie dient der Erörterung von Valenzfragen und besonders der Klarstellung des Begriffs der „Resonanz“ valenztautomerer Formen, dessen Bedeutung in dem ganzen Werk voll gewürdigt wird. Es ist im übrigen den Verfassern hoch anzurechnen, daß sie mit Erfolg der Versuchung begegnet sind, theoretischen Erörterungen oder gar Spekulationen den Vorrang vor der Beschreibung der experimentellen Tatsachen zu geben. Die Ergebnisse von physikalischen Messungen und Überlegungen sind hauptsächlich nur da erwähnt, wo sie über die aus präparativen Tatsachen gewonnenen Vorstellungen hinausführen. Die Schreibweise ist außergewöhnlich flüssig und anregend und auch für einen des Englischen weniger Kundigen voll verständlich. Es wäre zu begrüßen, wenn ein ähnlicher „moderner Meyer-Jacobson“ — mit diesem Ausdruck ist das Buch vielleicht am treffendsten zu kennzeichnen — auch von den übrigen Gebieten der organischen Chemie geschrieben würde.

Trattato di Chimica Analitica Applicata. Von Prof. Dr. G. V. Villavecchia. Metodi e norme per l'esame chimico ed il controllo dei principali prodotti industriali ed alimentari. 3. Aufl., Band II, 1130 Seiten. Verlag Ulrico Hoepli, Mailand 1937. Preis geh. Lire 85.—.

Dem ersten Band¹⁾ ist der zweite, der das Werk abschließt, rasch gefolgt: er bringt zunächst die Lebensmittel (Mehl und Brot, Zucker, Bier, Wein, Branntweine und Likör, Kaffee, Tee, Kakao, Gewürze, Fleisch und Fleischwaren, Milch und Milchprodukte, Fette und Öle), dann Produkte der Verarbeitung fetthaltiger Substanzen (Seifen) und ätherische Öle. Die folgenden Abschnitte behandeln das Terpentin, die Lacke, Gummi und Guttapercha, Textilfasern, Gespinste und Gewebe. Den Abschluß bildet das Sachverzeichnis für beide Bände. Die Vorschriften sind kurz und klar gefaßt. Der deutsche Analytiker kann sich also, wenn er will, rasch über die in Italien gebräuchlichen Untersuchungsverfahren unterrichten.

Bei der Bearbeitung der dritten Auflage seines Werkes hatte sich G. V. Villavecchia, der leider vor kurzem gestorben ist, der Mitarbeit einer Reihe namhafter italienischer Fachgenossen zu erfreuen.

R. Fresenius. [BB. 103.]

¹⁾ Vgl. diese Ztschr. 50, 578 [1937].

PERSONAL- UND HOCHSCHULNACHRICHTEN

Dr. Dr. h. c. Julius Bueb, der Vorsitzende des Verwaltungsrates des Stickstoff-Syndikates, früheres Vorstandsmitglied der Badischen Anilin- und Soda-fabrik, Mitgründer und Geschäftsführer des Stickstoff-Syndikates bis 1929, feierte am 24. Oktober sein goldenes Doktorjubiläum, anlässlich dessen ihm vom Rektor der Universität Freiburg i. Br. das Doktor-diplom erneuert wurde.

Dr. I. Petersen, stellvertretender Werksleiter der I. G. Farbenindustrie A.-G., Farbenfabrik Wolfen, feierte am 1. November sein 25jähriges Dienstjubiläum.

Dr. A. Schweisthal, Köln-Nippes, Nahrungsmittel-Chemiker, langjähriges Mitglied des VDCh, feierte am 1. November das Jubiläum seiner 25jährigen Tätigkeit an der Nahrungsmittel-Untersuchungsanstalt Köln.

Ernannt: Dr. E. Ruickoldt, Prof. für Pharmakologie und Pharmakognosie, Direktor des Pharmakologischen Instituts der Universität Rostock, zum Rektor dortselbst als Nachfolger von Prof. Brill, der auf seinen Antrag von diesem Amt entbunden wurde.

Dr. habil. W. Kern wurde ein Lehrauftrag in der Naturwissenschaftlich-Mathematischen Fakultät der Universität Freiburg i. Br. über „Methoden der organischen Chemie“ erteilt.

Doz. Dr. E. Landt, Berlin, wurde der Lehrstuhl für Technologische Chemie an der Universität Berlin übertragen unter gleichzeitiger Ernennung zum a. o. Prof.

Ausland.

Ernannt: Hofrat Dr. E. A. Kolbe, Leiter der Bundes-Schwefelsäure- und chemischen Produktenfabrik Wien, zum Vorstand der Bundesmontanverwaltung im Bundesministerium für Handel und Verkehr in Wien.