

bestimmten Spannung eine Blockierung der Oberfläche durch das Reduktionsprodukt einsetzt.

A. Winkel (nach Versuchen von Fr. Kühl): „Über die colorimetrische Bestimmung der Kieselsäure.“

Es wurde untersucht, in welchen Grenzen die Kieselsäure als Silicomolybdat mit einem photoelektrischen Colorimeter bestimmt werden kann. Das mit einer Selenzelle ausgerüstete Colorimeter arbeitete nach der Substitutionsmethode. Als fast vollkommen monochromatische Lichtquelle der Wellenlänge $\lambda = 435 \text{ m}\mu$ wurde eine Quecksilberdampflampe mit blauem Filter benutzt. Die Grenzen, in denen der Molybdat- und der Schwefelsäuregehalt der Lösungen schwanken dürfen, wurden festgestellt. Die Aufhellung der Lösung, die mit der Zeit eintritt, wurde quantitativ für eine Reihe von Konzentrationen bestimmt. Die Bestimmung war am genauesten bei Konzentrationen zwischen 5 und 25 mg SiO₂ in 1000 cm³ Lösung. Der Fehler betrug dann $\pm 0,5\%$. Mit einem Fehler von $\pm 1\%$ konnten Konzentrationen bis zu 0,5 mg in 1000 cm³ bestimmt werden. Die Methode eignet sich, wie an Beispielen gezeigt wurde, besonders gut zur Bestimmung der Kieselsäure aus Gläsern. Auch der Kieselsäuregehalt natürlicher Wässer kann mit großer Genauigkeit bestimmt werden.

Internationaler Konservenkongress.

14. bis 16. Oktober 1937 zu Paris.

Vorsitzender: R. Manaut, Paris.

Teilnehmer: Gegen 350 Personen (Argentinien, Belgien, Dänemark, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Italien, Japan, Niederlande, Norwegen, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Tschechoslowakei, Ungarn, Vereinigte Staaten von Amerika). Nach Frankreich mit rund 140 Teilnehmern war Deutschland mit etwa 50 Angehörigen, zumeist aus der Konservenindustrie, am stärksten vertreten.

Die Tagung zielte darauf hin, eine zwischenstaatliche Zusammenarbeit hinsichtlich der konserventechnischen Fragen und der Lenkung des Verbrauches von Konserven (durch Erhitzen in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemachte Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Obstdauerwaren) anzubauen. Um Unterlagen für das gemeinsame Wirken zu schaffen, wurden an Hand des jeweils nationalen Schrifttums der Stand der Technik der Konservenindustrie, die Beurteilung des Nahrungswertes der Konserven, ihre Marktregelung und die gesetzlichen Bestimmungen in den einzelnen Ländern durch nachstehend angeführte Berichte geschildert.

E. F. Kolmann, Washington: „Nährwert der haltbar gemachten Lebensmittel.“ — Dr. Ed. Nehring, Braunschweig: „Lebensmittelkundliche Bewertung der Dauerwaren in Deutschland.“ — W. Godden, Aberdeen, u. Fr. M. Oliver: „Lebensmittelkundliche Bewertung der haltbar gemachten Nahrungsmittel in Großbritannien auf Grund von Fütterungsversuchen mit Ratten und Bestimmung des Vitamingehaltes der britischen Obst- und Gemüsedauerwaren.“ — G. Lunde u. E. Mathiesen, Stavanger: „Forschung über den Nährwert der Dauerwaren in Norwegen.“ — Fr. Emanuele, Parma: „Neuere italienische Forschungen über den Nährwert der Dauerwaren.“ — Ch. Leppierre u. Fr. E. Rodrigues, Lissabon: „Nährwert der portugiesischen Sardinen.“ — Toubeau, Paris: „Die französische gesetzliche Regelung des Verkehrs mit Lebensmitteln unter besonderer Berücksichtigung desjenigen mit Dauerwaren¹⁾.“ — M. Boury, Paris: „Staatliche Überwachung der Haltbarmachung von Fischen¹⁾.“ — F. Hirss, Campden: „Die Einführung der britischen Nationalmarke zur Überwachung der Obst- und Gemüsedauerwaren.“ — W. H. Harrison: „Die Gesetze und Verordnungen über Herstellung und Vertrieb von Dauerwaren in den Vereinigten Staaten von Amerika.“ — Dr. D. I. Tilgner, Warschau: „Die den Verbrauchern polnischer Dauerwaren gegebenen Sicherheiten.“ — Dr. Bömmels, Berlin: „Der Schutz der Verbraucher von Dauerwaren in Deutschland.“ — J. R. Esty, San Francisco: „Überwachung der Konservenindustrie in Kalifornien.“ — H. Parreira, Lissabon: „Die den Verbrauchern portugiesischer Dauerwaren gegebenen Sicherheiten.“

¹⁾ Vgl. E. Merres, Lebensmittelgesetzgebung und -überwachung in Frankreich, R.-Gesundh.-Bl. 1938, H. 2.

— L. de Azevedo, Continho: „Anfänge der gegenwärtigen Überwachung der portugiesischen Sardinen.“ — N. C. Schouw, Norwegen: „Regelung der Herstellung und des Vertriebes norwegischer Dauerwaren²⁾.“ — Taxner, Budapest: „Amtliche Regelung der Herstellung und des Verkaufs von ungarischen Dauerwaren.“ — Prof. Dr. G. Scarpitti, Rom: „Sicherheiten für die Verbraucher, Bedeutung der Güte der Rohware für die Dauerwaren.“

Die lebensmittelkundliche Beurteilung durch alle Vortragenden lief darauf hinaus, daß Konserven als vollwertige Lebensmittel anzusprechen seien, auf deren Verwendung die Kulturmöglichkeiten nicht verzichten könnten, weshalb aber Industrie und öffentliche Verwaltung alles daran setzen müßten, daß die Güte der Ware nicht leide. Im besonderen kam zum Ausdruck, daß der Vitamingehalt der Konserven nicht minderwertig sei. Wesentlich neue Forschungsergebnisse wurden nicht gebracht, auch nicht soweit die Frage des Dosenmaterials gestreift wurde, die nicht nur für Deutschland, sondern auch für die übrigen konservenherstellenden Länder wegen der Verknappung des Ziems in der Weltwirtschaft ihre Bedeutung hat. Das Problem der Verwendungsfähigkeit von lackiertem Schwarzblech, von Aluminium, lackiert und unlackiert, sowie von Kunststoff als Werkstoffe für Konservendosen spielt daher allenthalben eine Rolle.

In einer geschlossenen Sondersitzung der Delegierten der einzelnen Länder wurde beschlossen, ein dauerndes internationales Konserven-Büro (Bureau international permanent de la conserve—BIPC) einzurichten mit dem Sitz in Paris (Generalsekretär M. Peissi), und zwar Paris mit Rücksicht darauf, daß die Anregung zu der internationalen Arbeit auf diesem Gebiete von Frankreich ausgegangen ist und ferner die Einführung der Haltbarmachung der Lebensmittel durch Erhitzen in luftdicht verschlossenen Behältnissen dem Franzosen Appert zu danken ist.

Dem Büro würden zunächst folgende Arbeiten zufallen:

1. Sammlung von Veröffentlichungen aller Länder über Konserven.
2. Zusammenstellung der verschiedenen Arten der Konservenherstellung (unter Berücksichtigung der angewendeten Roh- und Zusatzstoffe sowie des Dosenmaterials) in den vergangenen 10 Jahren.
3. Statistik über Ein- und Ausfuhr von Konserven.
4. Sammlung der Angriffe gegen Konserven.
5. Pflege der Beziehungen zu den Vertretern der wissenschaftlichen Forschung und zu den einschlägigen Wirtschaftsverbänden.

Die Kosten des Büros werden vorläufig von den beteiligten französischen Kreisen übernommen. Da Deutschland am zweitstärksten auf dem Kongress vertreten war, erhielt Dr. Bömmels, Berlin (Fachgruppe Obst- u. Gemüseverwertung der Wirtschaftsgruppe Lebensmittelindustrie) den stellvertretenden Vorsitz im Büro und für den II. Internationalen Kongress, der 1938 in Berlin stattfinden soll.

²⁾ Norwegens Qualitätsvorschriften für Fischkonserven, Dtsch. Fischerei-Rdsch. 1937, S. 596, ff.

NEUE BÜCHER

Kolloidchemische Grundlagen der Textilveredlung. Von Dr. E. Valkó. XI u. 701 Seiten mit 346 Textabbildungen. Verlag Julius Springer, Berlin 1937. Preis geh. RM. 57,—, geb. RM. 60,—.

Die wissenschaftliche Durchdringung der bei der Textilveredlung ablaufenden vielgestaltigen Vorgänge hat erfreulicherweise im letzten Jahrzehnt außerordentliche Fortschritte gemacht. Es ist daher auf das wärmste zu begrüßen, daß Valkó sich der Mühe unterzog, die auf diesem weitverzweigten Gebiete liegenden Forschungsergebnisse zu sammeln, zu sichten und zu ordnen und in dem vorliegenden, umfassenden Werk einen großen Interessentenkreise so handlich zugänglich zu machen. Das Werk überrascht durch die Fülle des Gebotenen, vor allem aber durch die meisterliche Art der Behandlung der unterschiedlichen Materialien und durch die verständliche Art der Darstellung der oft recht komplizierten Vorgänge. Daher ist das Werk nicht nur für den wissenschaftlichen