

Zweifel das bedeutendste, wertvollste und sicherste Vorkommen von Pflanzenfetten auf der Welt, die Oelpalme ist die Königin der Oelpflanzen. Aber die europäische Arbeitsweise muss in Afrika ihren Einzug halten. Vgl. diese Z. H. 1 S. 7; vgl. a. Fahrion: Die Notwendigkeit unserer Kolonien, diese Z. 1917, S. 120). Fa.

Manrice Fürstenberg. Die Soja, eine Kulturpflanze der Zukunft und ihre Verwertungsmöglichkeiten. Mit 3 Textabbildungen. Verlag von Paul Parey, Berlin. 40 S. Preis M. 1.20.

Verf. empfiehlt die Einführung der Soja als Kulturpflanze in Mitteleuropa, weil ihr assimilatorischer Effekt, ihre vielseitige Verwertbarkeit und ihr Nährwert von keiner anderen Pflanze erreicht werden. Es wird als erwiesene Tatsache bezeichnet, dass die Soja in Mitteleuropa ebenso gedeiht wie in ihren Hauptanbaugebieten und zwar ohne Abnahme ihres Nährwerts und ihrer Ertragsfähigkeit, sowie weiterhin, dass die Ertragsfähigkeit durch Auslese, Kreuzung und Impfung noch gesteigert werden kann. Von besonderem Wert ist die Literaturzusammenstellung am Ende der Broschüre, welche letztere den Interessenten nur empfohlen werden kann. Fa.

Gesetze, Verordnungen und dergl.

Deutschland. Die Bundesratsverordnung vom 15. Februar 1917 über Knochenfett usw. (vgl. diese Z. 1917, S. 55) wurde ab 14. Dezember 1917 abgeändert. Der die Beschlagnahme betreffende Absatz hat folgenden Wortlaut: Dem K. A. sind anzumelden und auf Verlangen abzuliefern: alle mit Wasser, Dampf- oder Lösungsmitteln gewonnenen Öle, Fette, Öl- und Fettsäuren, alle durch Umwandlung aus Rohstoffen jeder Art gewonnenen Öle, Fette, Öl- und Fettsäuren, sowie alle öl- und fettsäurehaltigen Raffinationsrückstände (vgl. diese Z. 1917, S. 125). — Die Verbrauchsmenge an Speisefett pro Kopf und Woche beträgt ab 15. Dezember 1917 für den Verbraucher 70 g, für den Selbstversorger 100 g. — Zu der Verordnung über Aetzalkalien und Soda vom 16. Oktober 1917 wurden am 18. Dezember 1917 Ausführungsbestimmungen erlassen. § 1 besagt, dass Aetzalkalien und Soda sowie Pottasche nur mit Genehmigung der Zentralstelle für Aetzalkalien und Soda in Berlin (vgl. diese Z. 1917, S. 164) abgesetzt oder im eigenen Betriebe des Erzeugers verwendet werden dürfen. — Margarine und Kunstspeisefett dürfen ab 22. Dezember 1917 nur noch mit Genehmigung des Margarine-Verbandes (vgl. diese Z. 1917, S. 160) in Berlin hergestellt werden. — Die Oelsaatzeuger, welche weniger als 10 kg Saat abliefern, erhalten bei Raps, Rüben, Mohn $\frac{1}{3}$, bei Lein, Dotter, Senf $\frac{1}{4}$, bei Hanf und Sonnenblumen $\frac{1}{6}$ des abgelieferten Gewichtes an Öl zurück.

Oesterreich. Die Talkumgruben in Steiermark wurden unter das Kriegsleistungsgesetz gestellt.

Schweiz. Zur Regelung der Fettwirtschaft usw. wurde die Zentralstelle für technische Öle und Fette, Harze und Wachsarten (F. O. H. W. Zentrale) in Bern gegründet. — Ebenfalls in Bern wurde gegründet die Genossenschaft schweizerischer Speiseöl- und Speisefett-Importfirmen.

Holland. Die Innenfette der Schlachttiere wurden beschlagnahmt und Höchstpreise für die einzelnen Sorten festgesetzt. Bäckereien und Konditoreien dürfen kein Fett mehr verwenden.

Dänemark. Für sämtliche Speisefette wurden Höchstpreise festgesetzt. — Der Handel mit Destruktions- und Abfallfetten, zu denen auch Knochenfett gehört, wurde gewissen Einschränkungen unterworfen.

Norwegen. Ab 21. Dezember 1917 ist die Ausfuhr von Wachsen aller Art verboten.

England. Verboten wurde die Spaltung von Kokos-, Palmkern-, Baumwollsaamen-, Sesam-, Erdnuß-, Sojabohnen-, Kapok-, Niger-, Rapsöl, ausgenommen für die Zwecke der Seifenfabrikation.

Vereinigte Staaten. Ein dem deutschen K. A. entsprechendes Institut, die Oil and Oilseeds Association of America wurde gegründet, es hat aber nur halbamtlichen Charakter.

Wirtschaftliche und vermischte Nachrichten.

Prof. Dr. D. Holde, langjähriger Vorstand der Abteilung für Öle und Fette im Kgl. Materialprüfungsamt Großlichterfelde-West, trat am 1. Januar 1918 in den Ruhestand und wurde bei dieser Veranlassung zum Geheimen Regierungsrat ernannt. — Denselben Titel erhielt **Prof. Backhaus**, Königsberg, bekannt durch seine Bemühungen betreffend Getreidentekimung und Lupinenverwertung.

Dr. Ivo Deiglmayr, Inhaber einer chemischen Fabrik in München (u. a. fettlose Waschmittel) wurde zum kgl. bayrischen Kommerzienrat ernannt.

Die **Bremen-Besigheimer Oelfabriken** erhöhten ihr Kapital von 3 auf 10 Millionen Mk.

Briefkasten.

Anfrage 15. Ich habe Ihr Buch: Die Härtung der Fette gelesen, ich möchte mich diesem Fache widmen und frage an, ob Sie mir eine praktische Einrichtung für die Härtung von wöchentlich etwa 1000 t Ölen anbieten könnten. F. in D.

Antwort. Die Zahl der Chemiker, welche praktische Erfahrungen in der Fetthärtung haben, ist heute noch gering und Sie können sich denken, dass sie diese Erfahrungen nicht ohne weiteres brieflich zur Verfügung stellen. Die in Patentschriften beschriebene Apparatur hat J. Klimont zusammengestellt (vgl. diese Z. 1916, 38), Wasserstoffanlagen baut die Berlin-Anhaltische Maschinenbau-A. G. in Berlin (Bamag). Fa.

Anfrage 6. Gibt es ein beschlagnahmefreies Bindemittel für Brikets?

Antwort. Als solche Bindemittel kommen wohl in erster Linie Teere und Pecher in Betracht, die meines Wissens nicht beschlagnahmt, aber heute auch recht rare Artikel sind. Sulfitalblauge ist beschlagnahmt, sonst könnte man auf dieses „Mädchen für alles“ hinweisen, das ja u. a. auch zur Herstellung von Klebstoffen dient. Fa.