

(Nachrichten für Handel und Industrie, No. 173. S. 8, nach The Board of Trade Journal; Veröffentlich. Kaiserl. Gesundh.-Amt. 1903, 27, 14.)

Unter dem 28. August 1902 ist eine am 1. September 1902 in Wirksamkeit getretene Verordnung erlassen worden, wonach gemäß den Vorschriften des Artikels 52 des Zollgesetzes Kunstbutter (Oleomargarine, Butterine und ähnliche Butterersatzmittel) nur eingeführt werden darf, wenn sie eine deutliche, durch Vermischung mit einer genügenden Menge Alkannawurzel hervorgerufene blaßrote Färbung hat und mit der deutlich eingebrannten oder aufgestempelten Handelsmarke versehen ist.

K. v. Buchka.

Literatur.

Emmerling, Dr. O., Privatdozent an der Universität Berlin: Die Zersetzung stickstofffreier organischer Substanzen durch Bakterien. Mit 7 Lichtdrucktafeln. 8°, 141 Seiten. Braunschweig 1902. Verlag von Friedrich Vieweg und Sohn. Preis 4,00 M.

Wir begrüßen in Emmerling's aus Vorträgen entstandener vortrefflichen Darstellung der Zersetzungserscheinungen stickstofffreier Substanzen durch Bakterien ein Lehr- und Nachschlagebuch für den Schüler und Sachverständigen, vor allem für den angehenden Nahrungsmittelchemiker, der sich oft vergebens bemüht, in der vorhandenen Literatur von zu großer Weitschweifigkeit das wesentliche aus diesem Gebiete herauszufinden. Eine kurze Inhaltsangabe dieses empfehlenswerten Werkchens, welche die geschickte Auswahl und Anordnung des Stoffes beweist, möge folgen: Oxydationsgärungen (Essig — *Bacterium xylinum* u. s. w.), Milchsäuregärung (Landwirtschaft und Betriebe, Kefir, Butter, Gemüse, Gärungsgewerbe, Brotgärung), Schleimige Gärung (*Leuconostoc* und analoge Schleimbildner) Buttersäuregärung, Cellulosegärung nebst anderen noch unaufgeklärten sog. Gärungen.

A. Hilger.

International Catalogue of scientific Literature. First Annual Issue. D Chemisky Part I. London 1902. Harrison and Sons. Preis 21 Schillings.

Die vorliegende Abteilung D „Chemie“ des internationalen Kataloges der naturwissenschaftlichen Literatur, eines sehr zu begrüßenden Unternehmens liegt nun für das Jahr 1901 als Bd. II 1. Teil vor und gibt Gelegenheit über die Anordnung des Stoffes zu berichten. Die Hauptabschnitte, über welche die entsprechenden Arbeiten in dem Kataloge aufgenommen wurden, sind: Chemie der Elemente (anorgan. Chemie), Laboratoriumstechnik, Organische Chemie a) Kohlenwasserstoffe, b) Alkohole und Äther, c) Säuren, d) Aldehyde, e) Ketone, f) Aminoverbindungen, g) Azoverbindungen, h) Kohlenhydrate, Glykoside, Harze, i) Heterokyclische Verbindungen, k) Metallorganische Verbindungen, l) Alkaloide, m) Proteide, n) Gefärbte Verbindungen, o) Arbeitsmethoden der organischen Chemie, p) analytische Chemie, q) theoretische und physikalische Chemie, r) physiologische Chemie. — Diese Einteilung ist in englischer, französischer, deutscher und italienischer Sprache aufgenommen. Zuerst beginnt der Katalog der Autoren, an welchen sich der sachliche Katalog anreihet. Wird das Erscheinen dieses internationalen Kataloges entsprechend gefördert, dann wird sicher auch die Verbreitung dieses wertvollen großartigen Unternehmens gesichert sein.

A. Hilger.

Berichte über die Tätigkeit von Untersuchungsämtern etc.

Jahresbericht des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg für 1902. Von Dr. E. Baier. — Im Berichtsjahre wurden 10873 Tagebuchnummern bearbeitet; davon entfallen auf Behörden 4208, Private 118, Milchl fettbestimmungen für Molkereien 3308, freiwillige Butterkontrolle 2441, Schriftwechsel 798. — Es wurden u. A. untersucht: 237 Fleischwaren, 505 Wurst, 3808 Milch, 77 Käse, 2875 Butter, 303 Margarine, 229 Schmalz, 42 Speisefett und Öl, 206 Mehl, Back- und Teigwaren, 152 Gewürze, 29 Essig, 182 Zuckerwaren, 75 Fruchtsäfte etc., 71 Gemüse, Konserven, 67 Honig, 266 Branntwein, 446 Wasser, 78 Wein, 52 Bier, 80 Kaffee, Thee etc., 197 Kakaopräparate, 4 Tabak, 98 Gebrauchsgegenstände, 9 technische Artikel, 10 Geheimmittel. — Butter: Verfälschungen mit Margarine wurden öfters festgestellt; neuerdings wird auch anderes Fett, vermutlich Kokosfett zur Butterfälschung benutzt. Auch reine Margarine wurde, in Blätter eingeschlagen, als Landbutter verkauft. Margarine: Billige Sorten hatten hohen Wasser- und Käsestoffgehalt. — Pfeffer: Weiße Pfefferkörner hatten einen braunen, puderartigen Überzug zur Verdeckung minderwertiger Körner. — Marmeladen: Die billigen Sorten werden aus Stärkesyrup, Fruchtäther und Teerfarben hergestellt.

C. Mai.

Bericht über die Tätigkeit der K. K. chem.-physiologischen Versuchsstation für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg im Jahre 1902. Von Dr. Bruno Haas. Die Gesamtzahl der Einsendungen betrug 2173; davon waren 338 von Behörden und 1835 von Privaten. Es wurden u. a. untersucht: 1708 Wein und Most, 72 Spirituosen, 5 Essig, 12 verschiedene Nahrungs- und Genußmittel, 15 Weingeläger etc., 11 Zuckerlösungen, 7 Klär- und Konservierungsmittel, 12 Wasser, 24 Boden, 2 Düngemittel, 25 Mittel gegen Schädlinge u. s. w. — Wein: 244 Weine waren salpetersäurehaltig; Zusätze von Stärkezucker und von Teerfarben kamen nicht vor. — Cognac: 4 Proben waren mit Essenzen hergestellt, 6 salpetersäurehaltig, 1 parfümiert. *C. Mai.*

Bericht über die Tätigkeit der K. K. landwirtschaftlich-chemischen Versuchsstation in Spalato im Jahre 1902. Von Fr. Gvozdenović, Leiter. — Im Berichtsjahre wurden 1215 Proben untersucht, von denen 245 von Behörden und 760 von Privaten eingesandt waren, und zwar 718 Wein, 10 Rückstände der Weinbereitung, 6 Essig und Spirituosen, 10 Nahrungsmittel und Gebrauchsgegenstände, 58 Fette und Öle, 8 Wasser, 33 Erd- und Düngerproben, 114 Materialien zur Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten u. s. w. — Der Bericht enthält ferner Mitteilungen über die sonstige Tätigkeit der Anstalt, z. B. über Anlage einer Theebaumschule, Weinbau- und Kellerwirtschaft, Öl- und Ölgewinnung, Verwendung der Abfälle der Sardinenfabrikation zu Düngemitteln u. s. w. *C. Mai.*

Jahresbericht des Kantonschemikers von St. Gallen über das Jahr 1901. Separatabdruck aus dem Jahresbericht über die Verwaltung des Medizinalwesens u. s. w. des Kantons St. Gallen. — Die Zahl der Auftragsnummern betrug 1417, wovon 848 von Privaten und die übrigen von Behörden veranlaßt waren; es wurde dadurch die Untersuchung von 4610 einzelnen Gegenständen erforderlich. Zu beanstanden waren 20,52% der Proben. Es wurden u. a. untersucht: 1790 Milch (65 beanstandet), 382 Trinkwasser (187), 34 Bier (11), 50 Obstmost (24), 820 Wein (208), 56 Limonaden (20), 47 Branntwein (27), 10 Brot (5), 4 Teigwaren, 324 Wurst (67), 14 Fleisch (5), 163 Butter (31), 26 Kunstbutter (1), 56 Speisefette (6), 124 Speiseöle (43), 19 Kaffee (3), 28 Kakaopräparate (6), 26 Gewürze (5), 10 Zuckerwaren, 27 Honig (9), 3 Käse (1), 6 Suppenwürzen (4), 134 Gebrauchsgegenstände (78) u. s. w. — Butter: Eine als Glarner Alpenbutter, gemischt bezeichnete Ware bestand aus Margarine. Fleisch: Amerikanisches Schweinefleisch war völlig verdorben. Kaffee: Die Bohnen enthielten öfters Sägemehl in den Schnitten, wodurch eine Gewichtsvermehrung von etwa 1 1/2% entsteht. Gewürze: Ein gemahlener Koriander enthielt 23,6% Asche; ein Safrantpulver bestand fast ausschließlich aus Sandelholz. Wein: Ein Heilmittel für stichige Rotweine war rohe Natronlauge. Griechische Süßweine erwiesen sich als Kunstprodukte. Limonaden: Eine Champagner-Limonade enthielt Saccharin. *C. Mai.*

Bericht des Kantons-Chemikers des Kantons Bern für das Jahr 1902. Von Prof. Dr. F. Schaffer. Separatabdruck aus dem Verwaltungsberichte der Direktion des Innern. — Es wurden 1750 Proben untersucht und davon 408 = 23,3% beanstandet, und zwar u. a.: 8 Bier (2 beanstandet), 10 Brot und Teigwaren (4), 27 Butter (8), 121 Cognac (60), 9 Essig, 22 Fleischwaren (8), 11 Honig (2), 8 Kaffee und Surrogate (2), 13 Kakao (2), 7 Käse (1), 23 Kirschwasser (9), 36 Liqueure (12), 256 Milch (62), 19 Obstkonserven (2), 4 Pfeffer, 86 Speisefette und Öle (27), 5 Thee (1), 28 Trusenbranntwein (14), 174 Wasser (53), 414 Wein (73), 9 Zuckerwaren, 359 Gebrauchsgegenstände (47), 21 Geheimmittel (5), 29 toxikologische und physiologische Untersuchungen. — Milch: Ein aus dem Auslande versuchsweise eingeführtes kohlen-säurehaltiges Getränk aus Milch war mit Salicylsäure versetzt. Wein: 6 Proben waren infolge zu starken Schwefelns gesundheitsschädlich. Ein Asti, auf dessen Genuß mehrere Personen erkrankt waren, enthielt Fluornatrium. 2 spanische Rotweine enthielten Borsäure. Gewürze: 2 Pfeffer waren mit einer dünnen Kalkschicht überzogen. Speisefette und Öle: Ein Schweinefett bestand aus einer Mischung von Baumwollsamölen und Rindstalg; ein Nierenfett aus Cottonölstearin. Ein rumänisches Schweinefett enthielt 4,1% Wasser. Oliven- und Mohnöl waren mit Sesamöl versetzt. Fleischwaren: Mehrere Fleischproben enthielten Borsäure. Die Farbstoffe, die zur Färbung von Wurst verwendet werden, gehören meist zur Gruppe der Ponceaifarben. Die Fleischkonservierungsmittel waren meist Gemische von Kochsalz und Borsäure. *C. Mai.*

Bericht über Nahrungsmittel- und Drogen-Überwachung der Gesundheitsbehörde in Massachusetts 1901. Die Zahl der untersuchten Proben betrug 10325, die der Beanstandungen 2837. Es wurden u. a. untersucht: 6109 Milch (1737 beanstandet), 116 Butter (7), 203 Zimmt (6), 39 Pfeffer (9), 49 Käse (1), 73 Schokolade (34), 163 Nelken (19), 143 Kaffee (10), 40 kondensierte Milch (12), 167 Citronenextrakt (139), 73 Vanilleextrakt (54), 253 Ingwer (20), 53 Honig (17), 23 Schweinefett (2), 297 Senf (84), 49 Thee, 40 Essig (23) u. s. w. — Milch: Von den beanstandeten Proben waren 46 gefärbt und 54 mit Borsäure oder Formaldehyd konserviert. Butter: 2 Proben waren mit Margarine verfälscht und 5 waren aufge-

arbeitete Butter. Honig: 17 Proben waren mit Stärkezucker oder Rohrzucker bis 80 % versetzt. Schweinefett: 2 Proben enthielten Baumwollsaamenöl bis 50 %. C. Mai.

Jahresbericht der öffentlichen chemischen Untersuchungsanstalt von Dr. A. Ebeling, öffentlich angest. Handelschemiker, Hannover. — Im letzten Geschäftsjahre, abgeschlossen am 1. April 1903, wurden 1270 Proben eingesandt und untersucht. Dieselben verteilen sich auf folgende Gebiete: I. Nahrungs- und Genußmittel und Gebrauchsgegenstände 534. — II. Untersuchungen auf dem Gebiete der Technik und Industrie, der Landwirtschaft, des Berg- und Hüttenwesens 614. — III. Bakteriologische, pharmakologische und hygienische Untersuchungen 122.

Von denen unter I. angeführten 534 Untersuchungen gaben 79 = 14,79 % zur Beanstandung Veranlassung. 486 Untersuchungen dieser Abteilung waren Milchuntersuchungen und mußten von diesen 77 = 15,84 % beanstandet werden. — Die 614 Untersuchungen der Abt. II beziehen sich wiederum hauptsächlich auf Produkte der Kali-, Kohlen- und Erz-Industrie, der Kunstdünger- und Futtermittel-Fabrikation. — In der Abt. III setzen sich die 133 Untersuchungsgegenstände größtenteils aus chemischen und mikroskopischen Harnuntersuchungen und Sputumuntersuchungen zusammen. — Von seiten des Kgl. Landgerichts Hannover wurde der Inhaber in 5 Fällen als Sachverständiger in Anspruch genommen.

Versammlungen, Tagesneuigkeiten etc.

Verband staatlich geprüfter Nahrungsmittel-Chemiker der Rheinprovinz. Der Verband hielt am 14. März d. J. im Gürzenich-Restaurant zu Köln seine diesjährige, zweite Versammlung ab. Nach Mitteilungen des Vorsitzenden, Stadtchemikers Dr. Heckmann-Elberfeld betreffend das neue Weinbaugesetz und die Signierung des Schaumweines, berichtete Dr. Wirtz-Mülheim a. Rh. über falsche Deklaration und Fälschungen von Essigessenzen. Stadtchemiker Dr. Waltermann erstattete sodann ein ausführliches Referat über das Gesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900 nebst dessen Ausführungsbestimmungen. Mit Rücksicht auf den Umfang des Gesetzes wurden nur die den Chemiker interessierenden Punkte besprochen. Redner verbreitete sich über die Bestimmungen des Gesetzes betreffend die Kontrolle des im Zollinlande zur Schlachtung gelangenden Viehes im Gegensatz zu dem in das Zollinland eingeführte Vieh bezw. Fleisch, ferner über die Organisation der Einfuhr. Man unterscheidet hierbei sowohl Einlaßstellen, als Untersuchungsstellen, sowie Einlaß- und gleichzeitig Untersuchungsstellen, sowie die Einschränkung der einzelnen auf bestimmte Artikel. In dem Gesetze, bezw. dessen Ausführungsbestimmungen sind die Aufgaben des Nahrungsmittelchemikers und des Tierarztes festgestellt, ebenso sind daselbst Bestimmungen vorhanden über die Beschäftigung von nicht geprüften Nahrungsmittelchemikern und anderen Personen, einerseits bei der Probeentnahme, andererseits bei der chemischen Untersuchung. Die Definition der zu untersuchenden Artikel, wie Fleisch, Fett, zubereitetes Fleisch und zubereitetes Fett sind in dem Gesetze scharf begrenzt, ebenso sind Bestimmungen über die Probeentnahme bei gleichartigen und bei nicht gleichartigen Sendungen enthalten. Die chemische Untersuchung kann sich sowohl auf sämtliche, sowie auf ein Teil der entnommenen Proben erstrecken; bei den Fetten hat eine sogenannte Vorprüfung stattzufinden. Zum Schlusse seiner interessanten Ausführungen besprach Redner die Methoden der Untersuchung sowie die Untersuchungsgebühren entsprechend den in dem dritten Heft der „Vereinbarungen“ vorhandenen Gebührensätze. Wo letztere in den Vereinbarungen fehlen, wurde von den anwesenden Mitgliedern des Verbandes die zu berechnenden Gebühren festgestellt. Als Entschädigung für die Vorprüfung der Fette und Entnahme der Proben wurde der in den „Vereinbarungen“ vorgesehene Satz von 5 M. für die Stunde Zeitaufwand für angemessen erachtet. Je nach Höhe der Gesamt-Gebühren tritt eine Rabattbewilligung von 10–25 % ein. — Der dem Vortrage folgende rege Meinungsaustausch bewies, wie ausgedehnt und mannigfaltig die Bestimmungen des neuen Gesetzes sind. Dem Vortragenden zollte die Versammlung für seine ausführliche Darlegung den gebührenden Dank.

Dr. Th. Schumacher, Schriftführer.

Düsseldorf. Die Nahrungsmittel-Untersuchungsanstalt für die Bürgermeisterei Steele-Stadt ist als eine öffentliche Anstalt im Sinne des § 17 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 anerkannt worden. C. Mai.

Schluß der Redaktion am 31. Mai 1903.