

Untersuchung derselben berechnet und zusammengestellt. Gr. 8°, 18 Seiten. Dresden 1910. Verlag von Zahn & Jaensch. — Die kleine Tabelle soll dazu dienen, die Berechnung der Säuren bei der Weinanalyse zu ersparen; sie wird in Laboratorien, welche viele Weinuntersuchungen auszuführen haben, mit Vorteil verwendet werden können. A. Bömer.

Berichte über die Tätigkeit von Untersuchungsämtern etc.

XXI. Jahresbericht über die Tätigkeit der Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel des Allgemeinen österreichischen Apotheker-Vereines (1908/09). Verfaßt vom Direktor der Anstalt Dr. M. Mansfeld. Wien 1909. 15 S. 8°. — Im Berichtsjahre wurden 1265 Proben untersucht, von denen 266 = 21%, bezw. nach Abzug von 381 Kontrollanalysen 30% zu beanstanden waren und wovon 78 von Behörden, 216 von Apothekern eingesandt und 391 als Kontrollproben entnommen wurden. Es wurden u. a. untersucht: 3 Bier (1 beanstandet), 126 Spirituosen (17), 27 Backwaren, 29 Butter (11), 8 Teigwaren (1), 29 Essig (8), 10 Fleisch- und Wurstwaren (2), 19 Früchte (1), 60 Fruchtsäfte und Marmeladen (16), 39 Gewürze (6), 5 Honig, 30 Kaffee und Ersatzmittel (5), 30 Kakaowaren (5), 31 Konserven (4), 9 Konservierungsmittel (2), 61 Mehl (5), 57 Milch (12), 58 Schweinefett (20), 49 Speisefette (2), 20 Öle (6), 4 Tee, 296 Wasser (94), 196 Wein (39), 9 Zuckerwaren (2) u. s. w. — Spirituosen: Ein Kognak zwar war ein echtes Destillat, aber nicht aus Wein, sondern aus Vogelbeeren. — Butter: Eine Butter enthielt 31,5% Wasser; ein Butterschmalz 18% Fremdfett. — Früchte: Rosinen von auffallend heller Farbe enthielten 27 mg freies und 35 mg gebundenes Schwefeldioxyd in 100 g. — Fruchtsäfte: Himbeersaft war mit Ameisensäure, Citronensaft mit je 0,05% Benzoesäure und Ameisensäure konserviert. Ein Himbeersirup war mit Orseille gefärbt. — Kakaowaren: In einem Kakaopulver betrug der Fettgehalt nur 17,7%. Ein Kakao Fett war mit 28% Cocosfett verfälscht. — Milch: Der Wasserzusatz schwankte von 15–50%; zweimal wurde kombinierte Fälschung beobachtet. — Schweinefett: 16 Proben waren mit Cocosfett von 7–29% verfälscht; ebenso wurde Talgzusatz von 20–40%, einmal Baumwollstearin und kombinierte Fälschung mit Premierjus und Cocosfett nachgewiesen. — Margarine: Geringere Sorten waren nur Gemische von Talg und Ölen. Wein: 24 Weine aus Montenegro waren mit Fuchsin gefärbt. C. Mai.

Freie Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker.

Die diesjährige Hauptversammlung der Freien Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker findet nicht wie gewöhnlich um Christi-Himmelfahrt, sondern erst am 17. u. 18. Juni in Kiel statt, weil einerseits Anfang Mai die Natur dort noch wenig bietet und auch die Kriegsschiffe nicht im Hafen sind, andererseits vom 19. Juni an die bekannte Kieler Woche beginnt.

Das Programm der Versammlung wird alsbald nach Ostern mitgeteilt, Vorträge können aber schon jetzt angemeldet werden.

Münster i. W., den 10. Febr. 1910.

Der z. Vorsitzende
J. König.

Als Mitglieder wurden bis zum 5. Februar angemeldet:

1. Dr. G. Voerman, Direktor des Reichs-Warenprüfungsamtes in Leiden (Holland) durch Prof. Wijsman in Utrecht.

2. Dr. Hugo Amsel, Vorsteher des Untersuchungsamtes des deutschen Malerbundes, zu Kiel durch Prof. Dr. Weigmann-Kiel.

Der Geschäftsführer
C. Mai.

Schluß der Redaktion am 12. Februar 1910.