und Nahrungsmitteln zu verwenden. Der Verkauf, die Feilhaltung und die Aufbewahrung von Getränken und Nahrungsmitteln, welche unter Verwendung von künstlichen Süßstoffen hergestellt worden sind, ist verboten. Die Vorschrift dieses Paragraphen findet im Falle der ersten beiden Absätze des § 3 keine Anwendung. — § 3. Die Provinzial-Gouverneure haben das Recht, für Heilzwecke den Zusatz von künstlichen Süßstoffen zu Nahrungsmitteln und Getränken zu gestatten. Die im vorigen Absatz bezeichneten Nahrungsmittel und Getränke dürfen nur an solche Personen verkauft oder verabfolgt werden, welche sich im Besitz eines entsprechenden ärztlichen Attestes befinden. — § 4. Beim Verkauf oder bei der anderweiten Abgabe von Nahrungsmitteln und Getränken nach Maßgabe der Bestimmungen des vorigen Paragraphen müssen die Gefäße und die Umhüllungen, in welchen diese Nahrungsmittel und Getränke abgegeben werden, die Aufschrift „Künstlicher Süßstoff“ tragen. — § 5. Auf Nahrungsmittel und Getränke, welche ohne die im § 3 erwähnte Erlaubnis des Gouverneurs der betreffenden Provinz unter Verwendung von künstlichen Süßstoffen hergestellt worden sind, finden die Bestimmungen des § 1 des Gesetzes vom 23. Februar 1900 Anwendung. — § 8. Das vorliegende Reglement tritt am 1. Oktober 1902 in Kraft.

Honig.

Preußen. Ministerialerlaß der Ministerien der geistlichen etc. Angelegenheiten des Innern, für Landwirtschaft und für Handel, an die Regierungspräsidenten und den Polizeipräsidenten in Berlin. betr. den Verkehr mit Honig, vom 29. November 1902. (Ministerialblatt d. Handels- und Gew.-Verw. S. 430; Veröffentl. Kaiserl. Gesundh.-Amt. 1903, 27, 29.)

Nach Prüfung der auf die Verfügung vom 30. August 1900¹⁾ eingegangenen Berichte über den Verkehr mit gefälschtem und nachgemachtem Honig ersuchen wir unter Bezugnahme auf die Ausführungen in dem bezeichneten Erlaß ergebenst, die Herstellungs- und Verkaufsstätten für künstlichen Honig streng überwachen zu lassen und bei der Feststellung von Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 — Reichsgesetzbl. 145 — mit Nachdruck auf eine strenge Bestrafung der Schuldigen hinzuwirken.

K. v. Buchka.

¹⁾ Vergl. Diese Zeitschr. 1901, 4. 810.

Literatur.

Farnsteiner, Dr. K., Buttenberg, Dr. P., Korn, Dr. O., Chemiker am Hygienischen Institut zu Hamburg: Leitfaden für die Chemische Untersuchung von Abwasser. Gr. 8^o, VI. 66 Seiten. Verlag von R. Oldenbourg, München und Berlin 1902, Preis 3,00 M.

Das Werkchen bringt die als zuverlässig am besten bewährten Verfahren zur chemischen Untersuchung von Abwässern, sowohl in rohem Zustande als auch nach erfolgter Reinigung, wobei die Verfasser ihre am Hamburger Hygienischen Institute gesammelten Erfahrungen zu grunde legen. Bei der Bedeutung der englischen Literatur für die Abwasser-Untersuchung ist es zu begrüßen, daß auch einige der hauptsächlichsten englischen Untersuchungsmethoden hier den deutschen Fachkreisen näher gebracht werden. Die Anordnung des Stoffes ist sehr übersichtlich, die Auswahl der analytischen Methoden eine sorgfältige; nur ist manches für den Fachmann — und für solche kommt das Werkchen doch wohl nur in Betracht — gar zu ausführlich beschrieben; dies gilt namentlich von den allzu detaillierten Beispielen für die Berechnung. Für die Bestimmung des Gesamtstickstoffs wird die jetzt sehr gebräuchliche, wesentlich vereinfachte Modifikation des Kjeldahl'schen Verfahrens von H. Bremer (Z. 1898, 1, 316) vermißt. Die beigegebene Zusammenstellung der in den Abwässern industrieller Anlagen meist vorkommenden Stoffe dürfte sich für die Wahl der analytischen Methoden sowie für die Beurteilung als wertvoll erweisen. Abgesehen von den berührten kleinen Mängeln bildet dieser analytische Leitfaden eine wertvolle Ergänzung zu den ausführlicheren Werken von J. König, F. Fischer und anderen und wird jedem willkommen sein, der sich vor die nicht gerade leichte Aufgabe einer Abwasseruntersuchung gestellt sieht.

C. A. Neufeld.

Schneidemühl, Prof. Dr. Georg, in Kiel: Die animalischen Nahrungsmittel. Ein Handbuch zu ihrer Untersuchung und Beurteilung für Tierärzte, Ärzte, Sanitätsbeamte, Richter und Nahrungsmittel-Untersuchungs-Ämter. Mit zahlreichen Abbildungen. IV. und V. Abteilung. Berlin und Wien 1902 und 1903. Verlag von Urban und Schwarzenberg. Preis 4,80 und 6,00 M.

Die beiden letzten Lieferungen des in unserer Zeitschrift wiederholt besprochenen Hand-

buches, behandeln die durch pflanzliche Parasiten hervorgerufenen Krankheiten, die allgemeinen Erkrankungen des Blutes, Störungen im Stoffwechsel, welche für die Beurteilung des Fleisches wichtig sind, Untersuchung und Beurteilung konservierter Fleischwaren, die Untersuchung und Beurteilung der Milch, der Butter, der Käse und die Reichsgesetzgebungen.

Der Abschluß des Werkes gibt uns Veranlassung, auf die sorgfältige, kritisch behandelte Bearbeitung des vorliegenden Handbuches hinzuweisen, das sich als wertvolles Nachschlagebuch empfiehlt.

A. Hilger.

Berichte über die Tätigkeit von Untersuchungsämtern etc.

Bericht des städtischen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes zu Bochum über die Tätigkeit vom 1. April 1901 bis 31. März 1902. Von Stadtchemiker Wilh. Schulte. — Im Berichtsjahr kamen 1581 Proben zur Untersuchung, davon 380 von Kgl. Behörden, industriellen Verwaltungen und Privaten, 762 von Polizeiverwaltungen des Landkreises Bochum, 93 von der Polizeibehörde des Stadtkreises Witten und 346 von der Polizeiverwaltung der Stadt Bochum. Von 1201 Proben Lebensmittel und Gebrauchsgegenständen, die für die erwähnten 11 Polizeiverwaltungen untersucht wurden, waren 290 = 17,4 % zu beanstanden. — Apfelgelee: enthielt bis 70 % Stärkesyrup und war mit Teerfarben gefärbt. — Bier: 3 Proben enthielten Saccharin bis 30 mg im Liter. Branntwein war mit Teerfarben gefärbt. Butter: 16 Proben wurden wegen Verfälschung mit Margarine bis 50 %, oder wegen zu hohen Wassergehaltes bis 27 % beanstandet. Fruchtsäfte: 55-mal wurde Verfälschung mit Stärkesyrup und künstliche Färbung festgestellt. Fleisch: 18 Proben enthielten schweflige Säure bis 0,164 %. Honig enthielt bis 80 % Invertzucker. Limonade wurde 6-mal wegen Gehaltes an Stärkesyrup und Teerfarben beanstandet. Pflaumenmus enthielt 45 % Stärkesyrup und Teerfarbe. Preiselbeeren wurden 3-mal wegen Gehaltes an Stärkesyrup und Teerfarben beanstandet. Preßhefe enthielt 33 % Kartoffelstärke. Amerikanisches Schweineschmalz enthielt Baumwollsaamenöl. Wein bestand aus Apfelwein, roter Teerfarbe und Gewürz.

C. Mai.

Vierter Bericht des Vereins gegen Verfälschung der Lebensmittel und zur Hebung der Hauswirtschaft in Chemnitz über die Tätigkeit desselben vom 1. Oktober 1890 bis 30. September 1902. Im Auftrage des Vereins herausgegeben von dem Vorsitzenden L. Friedrich, Oberlehrer.

In dem unter Leitung von Dr. Huggenberg stehenden Vereinslaboratorium wurden in der Berichtszeit 15715 Untersuchungen mit 1647 Beanstandungen ausgeführt. Auf die Einzelheiten des 280 Seiten 8^o starken Berichtes sei hingewiesen.

C. Mai.

Tätigkeit des chemisch-technischen Laboratoriums und städtischen Untersuchungsamtes Heilbronn im Jahre 1902, erstattet vom Vorstand des Instituts Dr. G. Benz. Es kamen 4149 Untersuchungen zur Erledigung, davon für Kgl. Behörden, Gerichte und Private 1856 und für städtische Behörden 2293. Von Lebensmitteln wurden u. a. untersucht: 1235 Milch (118 beanstandet), 32 Butter (8), 25 Käse, 38 Margarine und Kunstspeisefette (12), 37 Schweinefett (7), 48 Fleischwaren (4), 30 Suppenkonserven etc., 115 Gewürze (38), 35 Bier, 145 Wein (2), 57 Essig (10), 17 Obst und Gemüse (3), 14 Mehl und Brot (10), 51 Wasser, 33 blei- und zinkhaltige Gegenstände (8), 19 Gebrauchsgegenstände u. s. w. — Kunstspeisefett: 2 Proben bestanden aus mit Baumwollsaamenöl verfälschtem Schweinefett, 2 Proben enthielten Soda. Schweinefett: 4 Proben enthielten Baumwollsaamen- bzw. Erdnußöl, 3 Proben Prefstal. Suppenkonserven enthielten fast alle schweflige Säure. Mehl: Ein Weizenmehl war mit Maismehl verfälscht. Obstkonserven: 2 Proben amerikanischer Früchte waren wegen zu hohen Gehaltes an schwefliger Säure zu beanstanden.

C. Mai.

Jahresbericht der Lebensmittel-Untersuchungs-Anstalt der Stadt Konstanz für das Jahr 1902. Von Stadtchemiker A. Winkler. — Die Zahl der Untersuchungen betrug 1069, von denen 263 von Privaten, die übrigen von Behörden veranlaßt waren. Es wurden u. a. untersucht: 24 Bier, 13 Brot, 76 Butter, 2 Schokolade, 1 Eis, 6 Essig, 4 Fruchtsäfte, 19 Dörrobst, 3 Fleisch, 3 Gewürze, 10 Honig, 5 Käse, 3 Kaffee, 11 Mehl, 401 Milch, 6 Schweinefett, 2 Spirituosen, 29 Suppenwürze, 51 Trinkwasser, 63 Wein, 97 Wurst, 10 Abwasser, 61 Kochgeschirre, 123 medizinisch-pathologische Gegenstände u. s. w. — Bier: Eine Probe besaß einen Vergärungsgrad von 44,6. Dörrobst aus Kalifornien enthielt 0,0259–0,1205 % schweflige Säure. Milch: Eine Probe enthielt Soda. Wein: Zu Beanstandung gab meist der hohe Gehalt an flüchtigen Säuren der Jahrgänge 1900 und 1901 Anlaß. Wurst: Viele Würste waren mit dem sogenannten Kesselrot gefärbt.

C. Mai.