11. **Marburg.** Vorsitzender wie bei A.; Examinatoren: Haselhoff und E. Schmidt (Ch.), A. Meyer (B.).

12. **Münster.** Vorsitzender: Oberpräsidialrat a. D., Geh. Oberregierungsrat von Viebahn; Examinatoren: König und Kaßner (Ch.), Zopf (B.). *K. v. Buchka.*

Literatur.

Fischer, Dr. Emil, Professor der Chemie an der Universität in Berlin: *Untersuchungen über Aminosäuren, Polypeptide und Proteine* (1899–1906). Gr. 8°, X und 770 Seiten. Berlin 1906. Verlag von Julius Springer. Preis 16 M. gebunden 17.50 M. — Die Schrift gibt eine wortgetreue Zusammenstellung aller vom Verf. und seinen Mitarbeitern (besonders Dr. E. Abderhalden) in den Jahren 1899 bis März 1906 über vorstehende Verbindungen ausgeführten und in drei Zeitschriften (Berichte der Deutschen chemischen Gesellschaft, Liebig's Annalen der Chemie und Zeitschrift für physiologische Chemie) veröffentlichten Untersuchungen. Als Einleitung ist der Vortrag benutzt, den Verf. am 6. Jan. 1906 vor der Deutschen chemischen Gesellschaft in Berlin gehalten und in dem sämtliche Ergebnisse in übersichtlicher Weise zusammengefaßt sind. Der experimentelle Teil enthält alle Einzelabhandlungen ungefähr in der gleichen Reihenfolge, wie sie in der Einleitung besprochen sind. Hierdurch wird das Studium der umfangreichen und mühseligen Untersuchungen sehr wesentlich erleichtert. Da die hauptsächlichsten Ergebnisse derselben schon S. 176–188 mitgeteilt sind, so kann hier von einer nochmaligen Aufführung abgesehen werden. Die Schrift wird allen Chemikern, Physiologen und Biologen, die die hochbedeutsamen Untersuchungen E. Fischer's im Zusammenhange kennen lernen wollen, sehr willkommen, den Forschern auf diesem Gebiete aber unentbehrlich sein. *J. König.*

Schweizerisches Lebensmittelbuch. Methoden für die Untersuchung und Normen für die Beurteilung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Zweiter Abschnitt: Milch und Milchprodukte, Speisefette und Speiseöle. Im Auftrage des Schweizerischen Departements des Inneren bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker. Zweite, revidierte Auflage Gr. 8°, VIII und 50 Seiten Bern 1905. Druck und Verlag von Neukomm & Zimmermann. — Nach dem Vorwort ist der erste Abschnitt „Milch- und Milchprodukte“ von F. Schaffer-Bern und A. Evéquo-Freiburg und der zweite Abschnitt „Speisefette und Speiseöle“ von H. Kreis-Basel und A. Schmid-Thurgau bearbeitet. Die Revisionsanträge dieser Subkommissionen sind den Vereinsmitgliedern zur Einreichung von Bemerkungen gedruckt vorgelegt und hierauf von der aus 15 Mitgliedern, meist Kantonschemikern, bestehenden „Lebensmittelbuch-Revisionskommission“ durchberaten und durch Beschlüsse festgestellt. Der erste Abschnitt behält die gleiche Form wie in der ersten Auflage und wurde nur durchgearbeitet und ergänzt, der zweite dagegen erhielt eine neue übersichtlichere Anordnung und vielfach neuen Inhalt. — Nach den Vorbemerkungen bleibt die Auswahl der auszuführenden Bestimmungen für gewöhnlich dem Analytiker anheimgestellt; für den Fall einer Beanstandung müssen jedoch alle Bestimmungen ausgeführt werden, welche für das betreffende Untersuchungsobjekt als stets auszuführende bezeichnet sind. Die Anordnung des Stoffes ist im allgemeinen die gleiche wie in den deutschen „Vereinbarungen“, doch sind die einzelnen Untersuchungsverfahren im Lebensmittelbuche meist etwas eingehender beschrieben, sodaß es mehr zum Gebrauch im Laboratorium dienen kann, als die „Vereinbarungen“, die diesem Zweck nicht dienen sollen. In der Beurteilung der Nahrungsmittel hinsichtlich ihrer Reinheit bestehen keine wesentlichen Unterschiede zwischen dem Schweizerischen Lebensmittelbuche und den deutschen „Vereinbarungen“. Da jedoch die in das Lebensmittelbuch aufgenommenen Untersuchungsverfahren hie und da von denen der deutschen „Vereinbarungen“ abweichen, so kann das vorliegende Heft des Schweizerischen Lebensmittelbuches den Fachgenossen zum Studium nur empfohlen werden. *A. Bömer.*

König, Dr. J., Geh. Reg.-Rat, o. Professor a. d. Kgl. Universität und Vorstand der landwirtschaftlichen Versuchsstation Münster i. W.: *Procentuale Zusammensetzung und Nährgehalt der menschlichen Nahrungsmittel nebst Ausnutzungsgröße derselben und Kossätzen.* Graphisch dargestellt. Neunte verbesserte Auflage. Berlin 1906. Verlag von Julius Springer. Preis 1,20 M.

Seiffert, Dr. med. Max, Privatdozent an der Universität und Prosektor der Universitäts-Kinder-Klinik zu Leipzig: *Die Versorgung der großen Städte mit Kindermilch. I. Teil: Die Notwendigkeit einer Umgestaltung der Kindermilcherzeugung.* Gr. 8°, 278 Seiten mit 4 Kurventafeln. Leipzig 1904. Verlag von Adolf Weigel. — Das Buch ist neben einer mehrjährigen Arbeit des Verf. an einem technischen Verfahren zur Herstellung

geeigneter Kindermilch entstanden und soll eine wissenschaftliche Grundlage für dieses später zu veröffentliche Verfahren bilden. Verf. legt dar, daß die heutzutage für die Herstellung von Kindermilch üblichen Verfahren samt und sonders unzulänglich sind. Er bespricht die Nachteile des Sterilisierens, das die natürliche Zusammensetzung der Milcheiweißstoffe tiefgreifend verändert, die Enzyme tötet, ohne die Keimfreiheit der Milch zu gewährleisten. Starke Anämie, Rhachitis und Barlow'sche Krankheit sind oft die Folgen der ausschließlichen Ernährung der Säuglinge mit solcher Milch. Er behandelt sodann die verschiedenen Verfahren zur „Humanisierung“ der Kuhmilch, deren Erfolge, da sie stets mit der Sterilisierung verbunden sein müssen, ebenfalls unzulänglich sind. Verf. führt dann eine lange Reihe von Erfahrungen auf, nach denen die rohe Kuhmilch von Säuglingen gut vertragen wurde und in schweren Fällen der oben genannten Kinderkrankheiten Heilung brachte. Verf. sucht sodann diese Erfahrungen durch eine Hypothese über die Ernährung zu erklären, die auf den neueren Anschauungen über die Antikörper (insbesondere die Agglutinine und Präcipitine) sich aufbaut.

A. Spieckermann.

Linde, Dr. O.: Anleitung zur chemischen Untersuchung des Wassers auf seine Brauchbarkeit für den menschlichen Genuß, zu gewerblichen Zwecken etc. 2. Auflage unter Mitwirkung von Dr. W. Peters, Apotheker und Nahrungsmittelchemiker. 8° VI und 62 Seiten. Göttingen 1906. Vandenhoeck & Ruprecht. Preis geb. 2 M. — Das Werkchen ist in erster Linie für Apotheker bestimmt, an die oft die Anforderung herantritt, ein Wasser auf seine Verwendbarkeit für den menschlichen Genuß oder zu verschiedenartigen gewerblichen Zwecken zu untersuchen. Dementsprechend sind auch alle Untersuchungsmethoden so ausgewählt, daß sie sich mit den in allen Apotheken vorhandenen Hilfsmitteln ausführen lassen. Dabei finden möglichst die im Arzneibuche für das Deutsche Reich vorgeschriebenen Reagentien und volumetrischen Lösungen Anwendung. Gegenüber der ersten Auflage waren durchgreifende Änderungen nicht notwendig. Die Härtebestimmung mittels Seifenlösung wurde als veraltet fortgelassen und dafür die Wartha'sche Methode aufgenommen. Ferner fanden die Bestimmung des Albuminoid-Ammoniaks und des Bleies, sowie die beiden Methoden von Winkler und von Ulsch zur Bestimmung der Salpetersäure Aufnahme. Die bakteriologische Untersuchung wurde nicht berücksichtigt, da die Apotheker im allgemeinen wohl kaum in die Lage kommen, solche Vornehmen zu müssen. Die einzelnen Methoden sind sehr klar beschrieben, ebenso ist die Verwertung der Analysenergebnisse zur Beurteilung eines Wassers in recht verständlicher Form dargestellt. Das vortreffliche Werkchen ist gediegen ausgestattet und kann besonders den mit Wasseruntersuchungen beschäftigten Apothekern warm empfohlen werden.

C. A. Neufeld.

Berichte über die Tätigkeit von Untersuchungsämtern etc.

Bericht des Städtischen Untersuchungs-Amtes für Nahrungsmittel, Genußmittel und Gebrauchs-Gegenstände zu Bochum für das Rechnungsjahr 1904/05. Von Wilh. Schulte, Vorsteher des Städt. Untersuchungsamtes. (Sonderabdruck aus dem Bericht des Magistrats der Stadt Bochum über die Verwaltung und den Stand der Gemeinde-Angelegenheiten für das Jahr 1904/05, 4^o S. 9.) — Die Zahl der Untersuchungen betrug 3201, von denen 1984 von der Stadt-Polizei-Verwaltung Bochum, 765 von 8 Polizeiverwaltungen des Landkreises Bochum, 106 von der Polizei-Verwaltung des Stadtkreises Witten und 346 von sonstigen Behörden und Privaten veranlaßt waren und wovon 306 zu Beanstandung führten. Es wurden u. a. untersucht: 13 alkoholfreie Getränke (4 beanstandet), 143 Gelees, Marmeladen u. s. w. (40), 31 Dörrobst (1), 17 Bier (3), 276 Butter (35), 74 Fleisch (17), 97 Fruchtsäfte (10), 64 Mülerei-erzeugnisse (5), 91 Gewürze, 87 Honig (10), 45 Kaffee, 13 Limonaden (13), 130 Margarine (26), 418 Milch (28), 67 Schmalz, 56 Kakaowaren, 40 Wein, 19 Weinessig, 896 Wurst (59), 71 Trinkwasser (21), 6 Spirituosen, 4 Teigwaren (3), 8 Käse (1) u. s. w. — Marmeladen, Gelee u. s. w. waren mit Stärkesyrup bis 58% verfälscht und mit Teerfarben gefärbt. — Dörrobst: Aprikosen enthielten über 0,125% Schwefeldioxyd. — Bier: 3 Proben enthielten 1,2 mg Saccharin im Liter. — Butter: Mehrere Proben enthielten bis 95% Margarine und bis 32% Wasser. — Hackfleisch enthielt bis 0,16% Natriumsulfit. — Fruchtsäfte Himbeersyrup enthielt Stärkesyrup, Teerfarbe und Wasser. — Limonaden enthielten Teerfarben und künstliche Riech- und Geschmacksstoffe. — Milch: Grund der Beanstandung war Wässerung bis 24% und teilweise Entrahmung. — Honig bestand wiederholt aus wenig Honig mit viel Invertzucker oder Stärkesyrup. — Eiernudeln waren mit Teerfarbe gefärbt. — Wurst: Häufig fanden sich Mehlsätze bis 6,5%.

C. Mai.

Bericht über die Tätigkeit des Milchwirtschaftlichen Instituts Hameln, Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover, im Jahre 1905. Von Professor Dr. P. Vieth. 8°. 38 S. — Gegen Bezahlung wurden untersucht: 1210 Vollmilch, 181 Magermilch,