vielmehr das vorhandene Material zu sammeln, zu sichten und übersichtlich zu ordnen, und so denjenigen Kreisen, die sich für die Gewinnung und Analyse der Citronensäure, ihre Verwendung in technischer und wissenschaftlicher Beziehung, sowie die Eigenschaften und Synthese ihrer Derivate interessieren, ein willkommenes Hilfsmittel in die Hand zu geben. Da das Buch den gewollten Zweck erreicht, sei es allen Interessenten bestens empfohlen.

E. Dinslage.

Apotheker C. Rohden, Chemiker bei der Firma E. Sachse & Co.: Die officinellen ätherischen Öle und Balsame. Zusammenstellung der Anforderungen der 14 wichtigsten Pharmakopöen in wortgetreuer Übersetzung. Im Auftrage der Firma E. Sachse & Co., Fabrik ätherischer Öle, Leipzig bearbeitet. Gr. 8°. VIII und 176 Seiten. Berlin 1911. Verlag von Julius Springer. Preis 7 Mk., geb. 8 Mk. — Verf. hat sich der Aufgabe unterzogen, die Angaben der zurzeit gültigen Arzneibücher der bedeutenderen Kulturstaaen, soweit sie sich auf die ätherischen Öle und Balsame erstrecken, in wortgetreuer Übersetzung zu vereinigen und so ein Hilfsbuch zu schaffen, das nicht nur für den betreffenden Industriezweig, sondern auch für den internationalen Handel mit ätherischen Ölen und Balsamen von besonderem Nutzen sein dürfte. Die Arzneibücher folgender Länder fanden in dieser Bearbeitung Berücksichtigung: Amerika (Vereinigte Staaten von Nordamerika) VIII (1905), Belgien III (1906), Dänemark VII (1907), Deutschland V (1910), England (1898), Frankreich (1908), Japan III (1907), Italien III (1909), Niederlande IV (1905), Österreich VIII (1906), Rußland VI (1910), Schweden IX (1908), Schweiz IV (1907), Spanien VII (1905).

E. Dinslage.

Dr. Joh. Prescher, Nahrungsmittelchemiker in Cleve und Viktor Rabs, Apotheker und Chemiker in Röthenbach b. Lauf: Bakteriologisch-chemisches Praktikum. Die wichtigsten bakteriologischen, klinisch-chemischen und nahrungsmittelchemischen Untersuchungsmethoden für Apotheker, Chemiker, Ärzte und Studierende. Zweite, vollständig umgearbeitete und erweiterte Auflage. 8°, VI- und 314 Seiten mit 61 Abbildungen im Text, 4 Tafeln und 2 Tabellen. Würzburg 1910. Curt Kabitzsch (A. Stuber's Verlag). Preis: brosch. 5,50 Mk., geb. 6,30 Mk. — Das Buch behandelt in erster Linie klinisch-chemische und bakteriologische Untersuchungsverfahren, während die Nahrungsmitteluntersuchung mehr in den Hintergrund tritt. Die bakteriologische Technik leitet das Werk ein. Daran schließen sich dann die Kapitel Auswurf, Rachensekret, Tripper-, Aktinomyceser, *Spirochaete pallida*, Cerebrospinalflüssigkeit, Wasser, Blut, Mageninhalt, Darminhalt, Harn, Milch, Butter, Margarine, Wein. Auf 4 Tafeln sind Bakterien und mikroskopische Einschlüsse verschiedener Art abgebildet. Zwei Tabellen geben eine Übersicht über Arzneimittel und Eiweißnachweis im Harn.

A. Spieckermann.

Berichte über die Tätigkeit von Untersuchungsämtern etc.

Bericht über die Tätigkeit des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes der Stadt Halle a. S. für das Jahr 1910. Erstattet von dem Direktor des Amtes Dr. ing. Hartwig. 38 S. Gr. 8°. Die Zahl der Untersuchungen betrug 3019, wovon 2963 auf Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, 27 hygienische und 29 technische Gegenstände entfielen und von denen 2975 von städtischen, 36 von anderen Behörden, 2 von Privaten und 6 vom Amte selbst veranlaßt waren. Die Untersuchungen führten zu 670 Beanstandungen. Es wurden u. a. untersucht: 194 Fleisch, 102 Wurst, 9 Fischwaren, 1321 Milch, 17 Buttermilch, 44 Rahm, 39 Käse, 316 Butter, 58 Margarine, 50 Schweinefett, 65 Speisefette und Öle, 88 Mehl, Back- und Teigwaren, 8 Backmittel, 120 Gewürze, 73 Essig, 17 Zucker, 37 Fruchtsäfte, 27 Marmeladen, 40 Dauerwaren, 44 Honig, 38 Spirituosen, 41 Wein, 7 Bier, 14 Limonaden, 1 Kaffee, 12 Tee, 63 Kakaowaren, 2 Tabak, 88 Wasser, 7 Konservierungsmittel, 34 Gebrauchsgegenstände u. s. w. — **Fleisch:** Zahlreiche Hackfleischproben enthielten Schwefeldioxyd bis 452 mg in 100 g. 2 Proben enthielten Benzoesäure. — **Wurst:** Färbung der Hüllen wurde öfters festgestellt, Brühwürstchen enthielten 0,19% Borsäure. Der Wassergehalt der Brühwürste ging bis 77,9%. — **Milch:** Beanstandungen erfolgten wegen Minderwertigkeit, Entrahmung, Wässerung und kombinierter Fälschung. Die Durchschnittswerte aller Proben waren für spez. Gewicht 1,0312, Fett 3,05, fettfreie Trockenmasse 8,68%; nach Abzug der beanstandeten Proben 1,0312, 3,2 und 8,73%. — **Buttermilch:** Sämtliche 17 Proben waren gewässert. — **Butter:** Beanstandungsgrund war meist zu hoher Wassergehalt bis 26,7% oder zu hoher Kochsalzgehalt bis 7,02%. — **Margarine:** Der Wassergehalt lag zwischen 9,35 und 16,79, im Mittel bei 12,72%. 74,1% aller Proben enthielten Benzoesäure. — **Honig:** Ein Bienenhonig enthielt nur 73,6% Trockenmasse; 1 Probe war mit Rohrzucker verfälscht. — **Limonaden:** Eine

Bräuselimonade enthielt Saccharin. — Kakaowaren: Der Fettgehalt der Kakaopulver schwankte von 13,22—29,76 %. *C. Mai.*

Bericht über die Tätigkeit des Chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Crefeld im Jahre 1909. Erstattet von Dr. C. Schwabe, Direktor des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Crefeld. Sonder-Abdruck aus dem städtischen Verwaltungsbericht für 1909. 7 S. Gr. 4°. — Die Zahl der Untersuchungen betrug 3138, wovon 2616 auf Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, 33 physiologische, 2 gerichtliche und 487 technische Gegenstände entfallen und von denen 1630 von städtischen Behörden, 613 von der Auslandsfleischbeschau, 142 von Landgemeinden, 4 von Gerichten, 160 vom Hauptzollamt und 589 von Privaten und anderen Behörden veranlaßt waren. Es wurden u. a. untersucht: 11 Fleisch, 4 Konservierungsmittel, 70 Wurst, 839 Milch, 115 Butter, 3 Margarine, 6 Speisefette und Öle, 26 Käse, 52 Mehl, Back- und Teigwaren, 39 Backmittel, 113 Gewürze, 8 Zucker, 37 Kakaowaren, 4 Tee, 2 Tabak, 19 Essig, 26 Marmeladen, 30 Fruchtsäfte, 26 Honig, 6 Spirituosen, 34 Wein, 2 Bier, 4 Fische, 217 Wasser, 27 Gebrauchsgegenstände u. s. w. — Auslandsfleisch und -fett: Geräucherter Speck enthielt Borsäure. — Milch: Die Zahl der Fälschungen war gering, die der Beanstandung wegen Verschmutzung ist dagegen gestiegen. — Käse: Holländerkäse aus Magermilch wurde als vollfett verkauft. — Butter: Die Beanstandungen bezogen sich ausschließlich auf zu hohen Wassergehalt. — Margarine: Ausländische Margarine wurde wegen Abwesenheit von Sesamöl zurückgewiesen. — Schweinefett: Holländisches Schweinefett enthielt Talg oder zuviel Wasser. — Kakaowaren: Schokolade war mit Cocosfett hergestellt. *C. Mai.*

Bericht über die Tätigkeit des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes der Stadt Mülheim am Rhein im Jahre 1910. Erstattet von Dr. G. Wirtz, Direktor des städtischen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes. Mülheim am Rhein 1911. 18 S. 8°. Die Zahl der Aufträge belief sich auf 3416; davon waren veranlaßt von den Polizeiverwaltungen der Stadt Mülheim am Rhein 713, Kalk 39, Euskirchen 58, Gemeinde Vingst 25, Landkreis Mülheim am Rhein 274, Wipperfurth 99, Gummersbach 169, Waldbröl 111, Euskirchen 101, von Privaten 541. — Milch: Der Fettgehalt lag zwischen 1,45—5,4 und im Mittel bei 3 %. — Fleisch: Hackfleisch enthielt Salpeter und mehrfach Benzoesäure. — Wurst: Öfters wurde Zusatz von Benzoesäure und Mehl beobachtet. — Butter: Vielfach wurde zu hoher Wassergehalt bis 24,76 % beanstandet. — Honig war öfters mit Invertzucker verfälscht; 1 Probe enthielt 31,68 % Rohrzucker, eine andere 0,19 % Kochsalz. *C. Mai.*

Bericht über die Tätigkeit des Öffentlichen Untersuchungsamtes des Kreises Neuß in der Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 1910. Erstattet von Dr. Kraus, Vorsteher des Untersuchungsamtes. Sonderabdruck aus dem Bericht des Kreisausschusses des Kreises Neuß über die Verwaltung und den Stand der Kreis-Kommunal-Angelegenheiten für das Jahr 1910. 10 S. Gr. 4°. Die Zahl der untersuchten Proben betrug 1555, wovon 1520 auf Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, 23 hygienische und 12 technische Gegenstände entfallen und von denen 16,6 % zu beanstanden waren. Es wurden u. a. untersucht: 66 Fleisch, 4 Eier, 454 Milch, 75 Butter und Käse, 27 Speisefette und Öle, 540 Auslandsfett, 10 Mehl, 3 Hefe, 11 Honig, 30 Obst, 24 Fruchtsäfte, Limonaden u. s. w., 88 Wein, 24 Bier, 8 Brantwein, 14 Essig, 16 Gewürze, 16 Kaffee und Kakaowaren, 97 Wasser, 13 Gebrauchsgegenstände, 18 Arzneimittel, 5 Abwasser u. s. w. — Wurst: Es wurden Mehlzusätze bis 18,45 % beanstandet. — Milch: Die Fälschungen durch Wasserzusatz haben zugenommen. Der mittlere Fettgehalt der unbeanstandeten Proben war 3,37 %. — Butter: Verfälschungen mit Margarine wurden in 2 Fällen nachgewiesen. Der Wassergehalt stieg bis 27,42 %. — Honig: Als Bienenhonig wurden vielfach geringwertige Kunstprodukte verkauft. Die Reaktion nach Fiehe gibt vorzügliche Anhaltspunkte für die Beurteilung. *C. Mai.*

Bericht über die Tätigkeit des Untersuchungs-Amtes der Stadt Dortmund im Jahre 1910. Erstattet von Dr. Gustav Neuhoff, Direktor des Chemischen Untersuchungs-Amtes der Stadt Dortmund. 18 S. Gr. 4°. Die Zahl der Untersuchungen betrug 11937, wovon 11547 auf Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, 36 technische, 318 hygienische, 21 gerichtliche Gegenstände und 15 Geheimmittel entfallen und von denen 140 zu Beanstandungen führten. Es wurden u. a. untersucht: 90 Fleisch, 2027 Wurst, 2 Fische, 8258 Milch, 293 Butter, 8 Käse, 324 Schweinefett, 8 Margarine, 1 Kunstspeisefett, 23 Mehl, Back- und Teigwaren, 21 Gewürze, 22 Fruchtsäfte und Gelees, 10 Honig, 370 Wasser, 7 Bier, 47 Wein, 11 Kaffee und Kakao, 22 Gebrauchsgegenstände u. s. w. — Fleisch: Von 73 Hackfleischproben enthielten 14 Schwefeldioxyd bis 37,3 mg %. — Wurst: In einer Plockwurst wurde Pferdefleisch nachgewiesen. Andere Plockwürste waren ganz aus Pferdefleisch hergestellt. — Milch: Der mittlere Fettgehalt der Stallproben war 3,38 %, der der Handelsmilch 3,14 %. — Butter: Wegen zu hohen Wassergehaltes bis 34,73 % wurden 57 Proben beanstandet. 21 Proben waren mit Margarine

verfälscht. — Gelees: Apfelkraut war mit Zucker versetzt. — Fruchtsäfte: Mehrere Himbeersäfte waren gewässert. — Honig: Kunstprodukte wurden als Honig hauiert. *C. Mai.*

Jahresbericht 1910 des Städtischen Untersuchungsamtes in Hamm (Westf.) Zuständigkeitsbezirk: Stadt Hamm, Landkreis Hamm, Kreis Soest, Kreis Lippstadt. Erstattet von Dr. Franz Litterscheid, Direktor des städt. Untersuchungsamtes 12 S. Gr. 4°. Die Zahl der Untersuchungen betrug 2677, von denen 1993 auf Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, 77 hygienische, 534 technische und 67 gerichtliche Gegenstände entfallen und wovon 474 von Privaten, 1228 von Behörden der Stadt Hamm und die übrigen von anderen Behörden veranlaßt waren. In Ausübung der Lebensmittelüberwachung wurden 10,9% der Proben beanstandet. Es wurden u. a. untersucht: 94 Fleisch (7 beanstandet), 396 Wurst (5), 4 Konservierungs- und Bindemittel (2), 919 Milch- und Molkereierzeugnisse (78), 4 Käse, 150 Butter (30), 26 Margarine (7), 35 Schweinefett (7), 8 Speisefette und Öle, 28 Mehl, Back- und Teigwaren (1), 51 Gewürze (2), 9 Essig, 3 Zucker, 21 Fruchtsäfte, Gelee (5), 9 Gemüse, Fruchtdauerwaren (6), 23 Honig (3), 10 Spirituosen, 88 Wasser (25), 21 Wein, 12 Bier, 4 Kaffee, 7 Tee, 3 Kakaowaren, 13 Hefe (8), 54 Gebrauchsgegenstände u. s. w. — Fleisch: Hackfleisch enthielt Natriumbenzoat oder Salpeter. — Wurst: Vereinzelt wurden Färbungen mit Rosennaprika beobachtet. — Milch: 3 Proben waren gewässert, 42 verschmutzt, 33 enthielten zu wenig Fett. — Butter: Beanstandung erfolgte wegen zu hohen Wassergehaltes bis 37%. — Fruchtsäfte: Stark gewässerte Himbeersirupe kamen vor. — Honig: Mit 40% Stärkesirup oder Rohrzucker verfälschte Honige wurden als Bienenhonig hauiert. — *C. Mai.*

Jahresbericht des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes Siegen für die Zeit vom 1. Januar 1910 bis 1. Dezember 1910, erstattet von dem Leiter A. Schemm, approb. Nahrungsmittelchemiker. — Die Zahl der untersuchten Proben betrug 1199, wovon 937 auf Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, 6 hygienische, 208 technische, 2 gerichtliche und 46 verschiedene Gegenstände entfallen. Die 846 für die Zwecke der amtlichen Lebensmittelüberwachung untersuchten Proben verteilen sich auf 1 Bier, 11 Spirituosen, 6 Brot, 53 Butter, 8 Dörobst, 29 Essig, 91 Fleisch, 17 Fruchtsäfte, 9 Gebrauchsgegenstände, 59 Gewürze, 53 Mollereierzeugnisse, 15 Honig, 3 Käse, 29 Kakaowaren, 3 Kaffee, 33 Margarine, 2 Marmeladen, 327 Milch, 48 Speisefette und Öle, 14 Teigwaren, 2 Tee, 15 Wein, 11 Zucker. — Milch: 48 Proben wurden beanstandet, meist wegen Wässerung, selten wegen Entrahmung; der mittlere Fettgehalt war 3,33%. — Wurst: 26 Proben waren wegen Mehlzusatzes bis 10% zu beanstanden. — Butter: Beanstandungen erfolgten wegen Verfälschung mit Cocosfett und wegen zu hohen Wassergehaltes bis 27%. — Speisefette: Gemische von Schweinefett mit Cocosfett wurden als Schweinefett verkauft; ebenso Gemische von Cocosfett mit Pflanzenölen als Cocosfett. — Honig: 2 Proben waren mit Rohr- und Invertzucker verfälscht. Eine Probe war Zuckerfütterungshonig. *C. Mai.*

Versammlungen, Tagesneuigkeiten etc.

Fortbildungskursus in der Nahrungsmittelchemie. Vom 18.—30. März 1912 findet in Berlin ein Fortbildungskursus in der Nahrungsmittelchemie für Nahrungsmittelchemiker, Ärzte, Juristen, Verwaltungsbeamte, gewerbliche und kaufmännische Sachverständige statt. Ein ausführlicher Aufruf zur Teilnahme liegt diesem Hefte bei.

Schluß der Redaktion am 30. November 1911.