säure hinein, deren Menge nach von Herrn Dr. Bohrisch und von mir angestellten blinden Versuchen bis zu 10 mg Schwefliger Säure entsprechen kann.

Wenn nun auch zugegeben werden soll, daß die in verschiedenen Laboratorien zur Fernhaltung der Heizgase getroffenen Vorrichtungen eine Verringerung des Fehlers ermöglichen werden, so haben wir uns doch entschlossen, bei den angeführten Untersuchungsobjekten nur mit Spiritus zu arbeiten und uns dazu des auch von Woy erwähnten sehr handlichen Spiritusbrenners „Pallad“ der Firma Barthel zu bedienen, welcher bei 2-stündiger Brenndauer 300 ccm denaturierten Spiritus im Werte von etwa 10 Pf. verbraucht. Nach diesem Verfahren haben wir in blinden Versuchen weder eine Spur von Schwefelsäure noch die geringste Verminderung der Alkalität nachweisen können und die Spaeth'schen Schlußfolgerungen als durchaus berechtigt erkannt.

Neuere Fleischkonservierungsmittel.

Von

A. Beythien und W. Hinterskirch.

Mitteilung aus dem Chemischen Untersuchungsamte der Stadt Dresden.

Seitdem durch das Fleischbeschaugesetz die meisten der bisher üblichen Konservierungsmittel außer Kochsalz und Salpeter zur Genugtuung der Nahrungsmittelkontrolle verboten worden sind, ist das Bestreben der Fabrikanten darauf gerichtet, den Fleischern und sonstigen Interessenten neue Zusammenstellungen darzubieten, welche, obwohl von den verbotenen Stoffen frei, doch ähnliche Wirkungen wie diese zu äußern vermögen.

Die Zusammensetzung zweier derartiger Präparate, welche vor kurzem im hiesigen Verkehr auftauchten, sei im folgenden angeführt:

Das eine derselben erwies sich als ein Gemisch von 50 % Salpeter und 43 % Kochsalz mit 7 % Milchzucker und war daher selbstredend als völlig einwandfrei zu bezeichnen. Hingegen würde nach unserer Auffassung ein Gehalt an Natriumbikarbonat, der, wie wir unter der Hand erfahren haben, bisweilen als Bestandteil des Milchzuckers in derartige Mittel hineingelangen soll, unzulässig sein, da diese Verbindung doch wohl zu den in den Ausführungsbestimmungen verbotenen Alkalikarbonaten zu rechnen ist.

Interessanter erschien die Zusammensetzung des anderen Konservierungsmittels, welches neben vorwiegendem Kochsalz auch beträchtliche Mengen Benzoesäure enthielt. Die Benzoesäure, welche nicht in freier Form, sondern zum größten Teil an Natrium, zum kleineren an Calcium gebunden, vorhanden war, konnte nach dem Ansäuern mit Chloroform ausgeschüttelt und nach dem Verdunsten des Lösungsmittels bei niederer Temperatur in Substanz gewogen werden. Ihre Menge betrug 12,61 %. Ganz ähnliche Werte wurden durch Titration des Verdunstungsrückstandes sowie durch Bestimmung der Alkalität der Asche erhalten. Auf Grund der analytischen Ergebnisse besitzt das Präparat folgende Zusammensetzung:

Chlornatrium	Natriumbenzoat	Calciumbenzoat	Hygroskopische Feuchtigkeit
82,48 %	15,39 %	1,21 %	0,92 %

Was nun die Beurteilung dieses Präparates anbetrifft, so wird die Nahrungsmittelkontrolle der Verwendung der Benzoesäure zu dem gedachten Zwecke kaum besondere Sympathien entgegenbringen. Bezeichnen doch die Vereinbarungen bei Wurstwaren den Zusatz sämtlicher Konservierungsmittel mit Ausnahme von Kochsalz und geringen Mengen Salpeter als unstatthaft, während im Abschnitt: Fruchtsäfte die Benzoesäure als unzulässig ausdrücklich namhaft gemacht wird. Trotzdem erscheint der Erfolg eines amtlichen Einschreitens zweifelhaft, da die Fassung von § 21 des Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetzes und der ergänzenden Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 18. Februar 1902 die weitere Heranziehung der §§ 10 und 12 des Nahrungsmittel-Gesetzes zur Bekämpfung von Übelständen sehr erschweren wird. Die gleiche Schwierigkeit wird sich auch bei dem vorauszusehenden Auftauchen weiterer unerwünschter Konservierungsmittel, so der kürzlich von anderer Seite beobachteten essigsäuren Tonerde, herausstellen, und es wäre deshalb vielleicht zweckmäßiger gewesen, wenn dem Bundesrate, nach dem Vorgang der Vereinbarungen, die Ermächtigung erteilt worden wäre, nicht die zu Konservierungszwecken verbotenen sondern die zulässigen Stoffe zu bestimmen.

Über die Zusammensetzung einiger Waschmittel.

Von

A. Beythien.

Mitteilung aus dem Chemischen Untersuchungsamte der Stadt Dresden.

Im Auftrage der städtischen Anstalten, welche zum Teil eigene größere Wäschereien besitzen, gelangen hier von Zeit zu Zeit geheimnisvoll zusammengesetzte Waschpräparate, denen meist ganz besondere Vorzüge nachgerühmt werden, zur Untersuchung. Da die reklamehafte Art der Anpreisung geeignet ist, in dem Publikum ganz falsche Vorstellungen über den Wert dieser Erzeugnisse hervorzurufen, so seien nachstehend die von den Herren Dr. Hinterskirch und Dr. Kraft ausgeführten Analysen von 4 derartigen, häufiger genannten Präparaten mitgeteilt:

I. Minlos'sches Waschpulver.

Gefunden:	Berechnet:
Wasser 38,00 %	Wasser 38,00 %
Kohlensäure 22,19 „	Soda 53,50 „
Kieselsäure 3,62 „	Seife 2,65 „
Fettsäuren 2,40 „	Wasserglas 4,55 „
	Rest (Verunreinigungen) 1,30 „

II. Luhn's Wasch-Extrakt.

Wasser 34,50 %	Wasser 34,50 %
Kohlensäure 10,52 „	Soda 25,33 „
Fettsäuren 35,83 „	Seife 39,40 „
	Rest (Kochsalz, Kieselsäure) . . . 0,77 „