

**F. Perciabosco:** Über die von Teschmacher und Smith vorgeschlagene Modifikation der Goldenberg'schen Weinsäurebestimmungsmethode. (Staz. sperim. agrar. ital. 1914, 47, 802—809.) — Bei der Methode „Goldenberg 1907“ wird nach der Fällung der Kalksalze mit Kaliumcarbonat  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, um das gebildete Calciumcarbonat krystallinisch zu machen. Teschmacher und Smith haben bei ihren Arbeiten festgestellt, daß man zu höheren Werten kommt, wenn die Fällung so geleitet wird, daß das Calciumcarbonat amorph ausfällt. Verf. konnte diese Angaben bestätigen, zugleich auch den Nachweis erbringen, daß dies darauf zurückzuführen ist, daß das krystallisierte Calciumcarbonat Kaliumtartrat mit einschließt, welches dadurch der Titration entzogen wird. C. Grimme.

**F. Scurti und F. Tacchini:** Über die Zusammensetzung von piemontesischem Wermut. (Staz. sperim. agrar. ital. 1916, 49, 299—313; Chem. Zentralbl. 1916, II, 675.)

**H. Fouqué:** Die Fermente des Ananasweines. (Compt. rend. 1916, 162, 433 bis 435; Chem. Zentralbl. 1916, II, 154.)

### Konservierungsmittel.

**A. Rogai:** Über eine neue, sehr scharfe Reaktion zum Nachweis von Wasserstoffsuperoxyd. (Staz. sperim. agrar. ital. 1914, 47, 569—574.) — Verf. arbeitet, wie folgt: In einem Reagensglase mischt man je 2—3 Tropfen frisch bereiteter Ferrosulfat- und Kaliumrhodanidlösung, fügt 5—6 ccm Äther hinzu und setzt nach dem Umschütteln vorsichtig die zu prüfende Lösung hinzu. Hellrote bis blutrote Färbung des Äthers zeigt je nach Menge das vorhandene Wasserstoffsuperoxyd an, welches oxydierend auf Ferrosulfat wirkt und somit eine Reaktion zwischen Ferrisalz und Rhodan auslöst. Der Äther muß jedoch frei von oxydierenden Substanzen sein, weshalb man ihn über Kaliumbichromatlösung destilliert und in dunkler Flasche über ziemlich konc. Ferrosulfatlösung aufbewahrt. Empfindlichkeit der Reaktion = 0,0144 mg Wasserstoffsuperoxyd. C. Grimme.

**C. A. Peters und L. P. Howard:** Die Bestimmung von Ameisensäure in Ketchup. (Journ. Ind. and Engin. Chem. 1915, 7, 35—37.) — Nach Besprechung der bekannteren Methoden gibt Verf. folgende Arbeitsvorschrift: Etwa 40 g Ketchup werden nach Zusatz von 0,5 g Weinsäure in langhalsigem Kjeldahl-Kolben 1— $1\frac{1}{2}$  Stunden der Wasserdampfdestillation unterworfen und die entweichenden Dämpfe durch ein Stolzenberg'sches Rohr in einen zweiten Kjeldahl-Kolben von 500 ccm Fassungsvermögen, der 1 g gefälltes Calciumcarbonat enthält, geleitet. Durch Erhitzen wird bewirkt, daß das Volumen im zweiten Kolben 100 ccm nicht überschreitet. Die Dämpfe werden durch einen Kühler kondensiert. Sind etwa 1000 ccm übergegangen (Dauer etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunden), wird der Inhalt des zweiten Kolbens titriert, das ungelöste mehrfach mit heißem Wasser ausgewaschen und die vereinigten Lösungen auf 20—50 ccm eingeeengt. Tritt hierbei eine Trübung ein, so wird abnormals filtriert und die Lösung mit 5—20 ccm Sublimatlösung (100 HgCl<sub>2</sub> + 30 g NaCl in 1 Liter Wasser) und 5—10 ccm Natriumacetatlösung (300 g in 1 Liter) unter aufgesetztem Glasrohr als Luftkühler 2 Stunden im Wasserbade erhitzt. Der Niederschlag wird in gewogenem Gooch-Tiegel gesammelt, gut mit heißem Wasser, Alkohol und Äther ausgewaschen,  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde bei 100° getrocknet und gewogen. Gewicht des Quecksilberchlorürs  $\times 0,0975$  = Ameisensäure. Kontrollbestimmungen ergaben, daß nach dieser Methode mindestens 90% aller vorhandenen Ameisensäure gefunden werden. C. Grimme.

**M. Mansfeld:** Frischhaltungsmittel. (30. Jahresbericht der Untersuchungsanstalt des Allgem. österr. Apotheker-Vereines 1917/18, 11.) — Das Eier-

konservierungsmittel „Legein“ war ein eisenhaltiges Kalkhydrat, „Conser-vol“ ebenfalls Kalkhydrat, verunreinigt mit kohlen-saurem Kalk. — Dr. Oetkers Einmachhilfe war ein Gemisch von gleichen Teilen Benzoesäure, Zucker und Natriumsulfat. Letzterer Zusatz erscheint zum mindesten überflüssig. — Das Fruchtkonservierungsmittel „Karlikus“ besteht aus einem Teil benzoesaurem Natron und zwei Teilen Zucker; die Lösung reagierte schwach alkalisch und war trübe. — Ein Wasserglas zum Eiereinlegen war Natronlauge. — Ein Salpeter enthielt 73% Kochsalz, ein Pökelsalz bestand aus 88% Kochsalz, 10% Natron-salpeter und 2% Sand. C. Mai.

**P. Trendelenburg:** Quantitative Messungen über die Spaltung des Hexa-methylentetramins. (Biochem. Zeitschr. 1919, 95, 146—163.)

#### Patente.

**Chemische Fabrik von Heyden A. G.** in Radebeul b. Dresden: Verfahren zur Konservierung leicht verderbender Stoffe, z. B. von Nahrungsmitteln. D.R.P. 285726 vom 5. November 1913 (Patentbl. 1915, 36, 1083). — Die Stoffe werden mit Furfurakrylsäure in bekannter Weise vermischt oder behandelt. M. Schütz.

### Berichte über die Tätigkeit von Untersuchungsämtern usw.

**Bericht über die Tätigkeit der Öffentlichen Untersuchungsanstalt der Stadt Heidelberg** im Jahre 1918. erstattet vom Vorstand Dr. A. Leonhard. — Die Zahl der Untersuchungen betrug 4947, von denen 4069 durch die Polizei, 25 von Staatsanwaltschaften, 78 von städtischen Behörden, 4 von auswärtigen Kommunalverbänden, 607 von der Molkerei Heidelberg, 152 von Privaten und 12 von der Anstalt selbst veranlaßt waren und wovon 406 zu Beanstandungen führten. Es wurden u. a. untersucht: 45 Fleischwaren (9 beanstandet), 6 Fischwaren (2), 1 Ei-Ersatz (1), 4415 Milch und Molkereierzeugnisse (298), 12 Speise-fette und Öle (4), 172 Müllereierzeugnisse, Back- und Teigwaren (39), 58 Gewürze (21), 17 Essig (6), 6 Obst und Dauerware (3), 34 Gemüse (1), 2 Honig, 8 Wasser, 29 geistige Getränke (7), 16 Kaffee, Tee und Ersatzmittel, 4 Kakaowaren (2), 7 Zuckerwaren, 16 Gebrauchsgegenstände, 76 technische Gegenstände (6) usw. — Wurst: 8 Proben waren wegen zu hohen Wasser-zusatzes zu beanstanden. — Milch: Beanstandet wurden 203 Proben als gewässert (davon 64 unter 10%), 66 entrahmt, 7 kombiniert gefälscht, 14 vorschriftswidrig. Die Mittelwerte waren bei 3067 Proben für spez. Gewicht 1,0301, Fett 3,58, fettfreie Trockenmasse 8,48%; bei 678 Stallproben waren diese Werte 1,0303, 3,49 und 8,53%. — Backwaren: Zwieback enthielt Saccharin. — Gewürze: Eine Pfeffermischung bestand aus Paprika und Steinnuß-abfällen, 1 Safrangelb aus gelbgefärbtem Kochsalz und Glaubersalz. — Marmeladen: 3 Proben waren wegen erheblichen Zinkgehaltes ungenießbar. — Spirituosen: Pfefferminz-schnaps war alkoholfrei. — Kaffee-Ersatz enthielt 15% Sand. — Kakaowaren: Eine Schokolade war als nicht genußfähig zu bezeichnen, da sie ranzig geworden und durch Be-handlung mit Alkali zurückverbessert worden war. 2 Proben Kakao enthielten zuviel Schalen. C. Mai.

**Jahresbericht der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt im Allgäu zu Memmingen** über die Tätigkeit im Jahre 1919. (1. Januar 1919 bis 31. Dezember 1919.) 15 S. 8°. — Zur Untersuchung kamen 18300 Gegenstände und zwar u. a. 2613 Milch auf Fälschung, 16 Milch auf Fehler, 9803 Milch auf Fett, 80 Butter, 4284 Käse auf Fett, 8 Käse auf Fehler, 19 Lab, 1 eingedickte Milch, 4 Molken, 1 Milchzucker, 1 Wasser, 18 Quarg, 128 Milchwagen, 1287 Kesselmilch, 35 Buttermilch, 13 Zentrifugmilch, 3 Ziger, 2 Margarine, 1 Seife, 1 Casein, 1 Stärke, 1 Obstschnaps. — Milch: 777 Fälschungen wurden festgestellt, wovon  $\frac{1}{5}$ — $\frac{1}{4}$  auf Entrahmungen fielen. Bei 484 Stallproben waren die Mittelwerte für spez. Gewicht 1,0310, Fett 3,81%, fettfreie Trockenmasse 8,83%. — Butter: Von 80 Proben hatten 54 einen Wassergehalt von 10—15, 14 von 15—18 und 9 von 18—32,55%. — Quarg:  $\frac{2}{3}$  der Proben enthielten über 75—79,32% Wasser. — Molken-eiweiß besaß Wassergehalte von 69,69—83,2%. — Für die Stadt Memmingen wurden 248 Proben untersucht, und zwar 242 Milch (12 beanstandet), 2 Butter, 2 Margarine, 2 Käse. C. Mai.

**XXXI. Jahresbericht über die Tätigkeit der Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel des Allg. österr. Apotheker-Vereines** im Vereinsjahre 1918/19. Verfaßt vom Direktor der Anstalt Dr. M. Mansfeld. Wien 1920. 23 S. 8°. — Zur Untersuchung kamen 996 Proben, von denen 452 = 45% beanstandet wurden und wovon 67 von Behörden