

Tropfen Jodkalium- und Stärkelösung für die Bestimmung des Ammoniaks wird $\frac{1}{10}$ N.-Schwefelsäure in das Absorptionskölbchen eingeführt und in Mengen von je 50 ccm unter Schütteln im ganzen 2500 ccm Luft durchgeleitet, die Flüssigkeit wird dann mit $\frac{1}{10}$ N.-Natronlauge auf 50 ccm verdünnt, 0,5 ccm Neßler's Reagens hinzugegeben und das Ammoniak colorimetrisch ermittelt. — Mit der Bestimmung von Schwefelwasserstoff und von Salzsäure konnten bisher günstige Ergebnisse nicht erzielt werden.

G. Sonntag.

Literatur.

Dr. K. Windisch, o. Professor der Chemie und landwirtschaftlichen Technologie an der Kgl. Landwirtschaftlichen Hochschule, Vorstand des Kgl. Technologischen Instituts in Hohenheim (Württ.): Weingesetz vom 7. April 1909. Mit einem Anhang, enthaltend den Weingesetzentwurf nebst amtlicher Begründung, den Bericht der Reichstagskommission, die Weinzollordnung vom 17. Juli 1909 u. s. w. Vom technischen Standpunkt zum Gebrauch für Weinproduzenten, Weinhändler, Nahrungsmittelchemiker und Juristen erläutert. Gr. 8°, VIII und 267 Seiten. Berlin 1910. Verlagsbuchhandlung Paul Parey. Preis geb. 5.50 Mk. — Der auf dem Gebiete der Weinchemie wohlbekannte Verfasser hat ebenso wie s. z. das Weingesetz von 1901 im vorliegenden Buche auch das neue Weingesetz vom technischen Standpunkte aus erläutert. In dem einleitenden Kapitel wird auf 7 Seiten die geschichtliche Entwicklung der Weingesetzgebung im Deutschen Reich geschildert. Dann folgen auf 91 Seiten in 26 Abschnitten die eigentlichen Erläuterungen zu den einzelnen Paragraphen des Weingesetzes. Erklärlicherweise nehmen bei diesen Erläuterungen diejenigen über die Zuckerung (22 Seiten), die Kellerbehandlung (10 Seiten), die Bezeichnung der gezuckerten Weine, die Benennung der Verschnitte und den Hastrunk den breitesten Raum ein. An die Erläuterungen des neuen Gesetzes schließen sich die oben bereits erwähnten Abschnitte des Anhanges, ferner die bis dahin erlassenen Ausführungsbestimmungen zum neuen Weingesetz an. Endlich sind auch die beiden früheren Weingesetze von 1892 und 1901 nebst den zu ihnen erlassenen Ausführungsbestimmungen angefügt. Alle diese Abschnitte werden sowohl den Weinproduzenten wie dem Nahrungsmittelchemiker für das Verständnis des neuen Gesetzes sehr wertvoll sein. Bei der bekannten klaren Darstellungsweise des Verfassers ist das Studium des vorliegenden Buches jedem Nahrungsmittelchemiker sehr zu empfehlen.

B.

Dr. Adolf Günther, Regierungsrat, Mitglied des Kaiserlichen Gesundheitsamtes: Die Gesetzgebung des Auslandes über den Verkehr mit Wein. Nach amtlichen Quellen bearbeitet und zusammengestellt. Gr. 8°, VIII und 267 Seiten. Berlin 1910. Karl Heymann's Verlag. Preis 7 Mk. — Wohl wenige Veröffentlichungen des Büchermarktes entsprechen einem gleich großen Bedürfnisse wie das vorliegende Werk. Nachdem durch das neue Weingesetz und seine Ausführungsbestimmungen bei der Einfuhr von Wein die Berücksichtigung der am Orte der Herstellung geltenden Vorschriften gefordert wird, waren die Nahrungsmittelchemiker in großer Verlegenheit, wie sie diesen Forderungen bei dem Mangel einer geeigneten Zusammenstellung über die ausländische Weingesetzgebung nachkommen sollten, da unter der Herrschaft des alten Weingesetzes die Berücksichtigung der ausländischen Weingesetzgebung nicht in Frage kam und diese daher in Fachkreisen weniger bekannt war. Das Erscheinen der vorliegenden Zusammenstellung ist daher sehr zu begrüßen, und zwar um so mehr, als der Zusammenstellung ausschließlich amtliche Quellen zugrunde gelegt sind. Durch den neuen preussischen Ministerialerlaß vom 26. Juli d. J. (Gesetze und Verordnungen über Nahrungsmittel u. s. w. 1910, 309) ist auf das vorliegende Werk besonders aufmerksam gemacht worden.

B.

Dr. F. Löhnis, Privatdozent an der Universität Leipzig: Handbuch der landwirtschaftlichen Bakteriologie. Gr. 8°, XII und 907 Seiten. 1910. Verlag von Gebrüder Borntraeger in Berlin W. 35. Schöneberger Ufer 12a. Preis 36 Mk. — Man kann darüber zweifelhaft sein, ob es nach dem Erscheinen des ausgezeichneten Handbuches der Technischen Mykologie von Franz Lafar notwendig war, noch ein gesondertes Handbuch der landwirtschaftlichen Bakteriologie herauszugeben. Der Verf. des letzteren fühlt dieses selbst und begründet sein Unternehmen damit, daß in dem Handbuch von Lafar die für den landwirtschaftlichen Bakteriologen in Frage kommenden Probleme vorwiegend vom physiologischen Standpunkte aus behandelt seien, während die landwirtschaftliche Bakteriologie auch noch die Berücksichtigung vieler Fragen der landwirtschaftlichen Praxis, die sich in der landwirtschaftlichen und agrikulturchemischen Literatur finden, erheische. Diese

Aufgaben hat der Verf. auch glänzend gelöst. Es ist die in- wie ausländische Literatur bis ins einzelne genau berücksichtigt, indem der Verf. überall die betreffenden Seiten angibt, wo sich die Belegstelle findet. Außerdem hat der Verf. in einem Anhang zu jedem Abschnitt die Methodik eingehend behandelt, wodurch das Werk für den auf diesem Gebiet forschend tätigen Fachmann besonders wertvoll wird. Behandelt ist das Vorkommen und die Tätigkeit der Mikroorganismen in den Futtermitteln, beim Rösten von Flachs und Hanf, sowie bei der Tabakfermentation, in der Milch, Butter, im Käse, Stalldünger und im Boden. Bei jedem Gegenstand zerfällt der Inhalt in drei Teile, nämlich A. Allgemeines über die Mikroflora, B. die Tätigkeit der Mikroorganismen bei den einzelnen Um- und Zersetzungs Vorgängen und C. Beeinflussung dieser Tätigkeit. Von einer Speziesbeschreibung hat Verf. ebenso wie von Illustrationen abgesehen, um den Umfang wie Preis in mäßigen Grenzen zu halten; dagegen wird überall die Stelle bezeichnet, wo die Diagnose und die etwaigen Photogramme zu finden sind. Wenn trotzdem der Textinhalt bei tunlichst kurzer aber völlig klarer und übersichtlicher Behandlung 790 Seiten einnimmt, so ersieht man daraus, wie vielseitig dieses Gebiet in den letzten zwei Jahrzehnten bearbeitet worden ist. Das geht auch aus dem sehr ausführlichen, die Benutzung erleichternden Autoren- wie Sachregister hervor, welches 115 Seiten umfaßt. Die Ausstattung des Werkes ist vornehm und dem wichtigen Inhalt entsprechend. Wir haben es daher hier mit einer hervorragenden literarischen Leistung zu tun und können nur wünschen, daß bei der hohen Bedeutung, welche die Bakteriologie in der Landwirtschaft angenommen hat, das Werk nicht nur bei den Vertretern der Landwirtschaftswissenschaft und Agrarkulturchemie, sondern auch bei den vorwärtstrebenden Landwirten freudige Aufnahme finde. Aber auch den Fachgenossen auf verwandten Gebieten, den Botanikern und Mediziner, wird es ein willkommenes Hilfsmittel für ihre Forschungen bilden. *J. König.*

Berichte über die Tätigkeit von Untersuchungsämtern etc.

Königliches Materialprüfungsamt der technischen Hochschule zu Berlin. Großlichterfelde West bei Berlin, Bericht über die Tätigkeit des Amtes im Betriebsjahr 1908. (April 1908 bis April 1909.) Sonderabdruck aus Mitteilungen aus dem Königlichen Materialprüfungsamt zu Groß-Lichterfelde West 1909. Julius Springer Berlin. 87 S. 4^o. — Das Personal des Amtes bestand im Berichtsjahr aus 218 Köpfen. Abteilung 1 für Metallprüfung hatte 454 Anträge, davon 65 von Behörden und 889 von Privaten, die etwa 5000 Versuche erforderten. — Abteilung 2 für Baumaterialprüfung erledigte 1001 Anträge, davon 210 von Behörden und 791 von Privaten mit 45287 Versuchen. — Abteilung 3 für Papier- und textiltechnische Prüfungen 1430 Anträge, 795 von Behörden und 635 von Privaten. — Abteilung 4 Metallographie hatte 108 Anträge; 18 von Behörden und 90 private. — Abteilung 5 für allgemeine Chemie erledigte 530 Anträge mit 852 Untersuchungen, davon 106 für Behörden und 424 für Private. — Abteilung 6 für Ölprüfung untersuchte 897 Proben zu 583 Anträgen, von denen 146 auf Behörden und 436 auf Private entfielen. *C. Mai.*

Bericht über die Tätigkeit der Landwirtschaftlichen Versuchsstation Kolmar i. E. für die Rechnungsjahre 1907 und 1908. Erstattet von Prof. Dr. P. Kulisch, Direktor der Versuchsstation. VI und 96 S. 8^o. — In den Laboratorien der Versuchsstation sind im Jahre 1907 5927 und im Jahre 1908 5396 Gegenstände untersucht worden, wovon 2450—1889 auf landwirtschaftliche Honoraranalysen, 1619—1909 landwirtschaftliche Untersuchungen zu sonstigen Zwecken, 1078—874 eingesandte Weine, 239—310 Lebensmittel und 340—197 Gebrauchsgegenstände und technische Untersuchungen entfielen. Für die Weinstatistik wurden 539—53 Moste und Weine untersucht. Von Lebensmitteln wurden u. a. untersucht 48—44 Wasser, 28—52 Milch, 116—148 Auslandsfleisch und Fett. Von den Milchproben waren 13—28 zu beanstanden. Eine Spinatkonserve, deren Genuß Erkrankung veranlaßt hatte, war übermäßig gekupfert. — Auf die zahlreichen Einzelheiten des Berichtes über die wissenschaftliche und sonstige Tätigkeit der Versuchsstation sei hingewiesen. *C. Mai.*

Schluß der Redaktion am 29. August 1910.