

### Dänische Butter.

Das Königlich Dänische Konsulat in Köln hat die Redaktion am 17. Dezember 1906 um Aufnahme folgender „Richtigstellung“ ersucht:

„In der „Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel“ Heft 9, 12. Band vom 1. November 1906 befindet sich auf S. 521 ein Artikel betitelt: „Über die Refraktion der nichtflüchtigen Fettsäuren der Butter“ von Herren W. Ludwig und H. Haupt, worin u. a. angeführt ist: „Während bisher vorwiegend die holländische Butter unter dem Verdachte der Verfälschung stand, haben neuerdings auch in Dänemark und Sibirien solche gewinnbringenden Verfälschungen Nachahmung gefunden.“ Da dieser Angriff auf die Echtheit der dänischen Butter vollständig unberechtigt und grundlos ist und auch die Herren Ludwig und Haupt nicht die geringste Stütze für ihre Behauptung anführen, so bin ich vom dänischen Ministerium des Äußeren bevollmächtigt, obige Beschuldigung energisch zurückzuweisen.“

Hierzu hat Herr Dr. W. Ludwig-Leipzig unter dem 21. Dezember 1906 der Redaktion folgende Erwiderung übersandt:

„In der Abhandlung in Heft 9 der Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel ist von mir und Herrn Dr. Haupt darauf hingewiesen worden, daß es uns mit Hilfe unserer Methode gelungen ist, auch dänische Butter als verfälscht zu erkennen. Wenn wir darauf hingewiesen haben, daß neuerdings auch in Dänemark und Sibirien gewinnbringende Butterverfälschungen Nachahmung gefunden haben, so ist es mir persönlich unbegreiflich, wie man aus diesen Worten einen Angriff auf die Echtheit der dänischen Butter insgesamt konstruieren kann. Ich behaupte, und dafür hat unsere Anstalt Belege, daß auch dänische Butter verfälscht wird; ich behaupte jedoch nicht, daß die dänische Butter zumeist gefälscht ist, denn das wäre mit Rücksicht auf den zweifellos ehrenwerten dänischen Butterhandel unberechtigt und grundlos.“

Hiermit ist diese Angelegenheit für unsere Zeitschrift erledigt.

Redaktion.

### Geschichte der Nahrungsmittel und Nahrungsmittelkontrolle.

Mit einer zusammenfassenden Arbeit: „Geschichte der Nahrungsmittel und der Nahrungsmittelkontrolle“ beschäftigt, richte ich an die geehrten Fachgenossen hiemit die Bitte, mich gütigst mit Material im Sinne der genannten Arbeit unterstützen zu wollen.

Insbesondere bitte ich die Herren Fachgenossen, welche mit Stadtarchiven in engerer Fühlung stehen, um Hinweise auf etwa dortselbst vorhandenes Material.

Mit verbindlichstem Dank im Voraus

Dr. A. Hasterlik,  
München, Hasenstr. 9/I.

### Referate.

#### Allgemeine Bestandteile der Nahrungs- und Genußmittel.

G. Malfitano: Die physikalischen Einheiten der albuminoiden Substanzen und die Rolle des Kalkes bei ihrer Konzentration. (Compt. rend. 1905, 141, 503—504.) — Verf. hebt hervor, daß es ihm bei seinen Versuchen nie gelungen sei, aschefreies Eiweiß zu erhalten, dagegen war es ihm möglich, durch geeignete Maßnahmen den Aschengehalt herabzudrücken. Verf. hat feststellen können,