

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 16 (1925)

Heft: 6

Buchbesprechung: Bibliographie

Autor: K.Sch.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Bibliographie.

Laboratoriumstechnik. — Technique du laboratoire.

Die Unfälle beim chemischen Arbeiten. Egli-Rüst, Zürich. — Verlag Rascher & Cie., A.-G., Zürich, 1925, 241 Seiten.

Eine Neubearbeitung und wesentliche Erweiterung der von Egli in den Jahren 1902 und 1903 unter dem gleichen Titel veröffentlichten Arbeit. Zweck des sehr verdienstlichen Buches soll sein, den in chemischen Betrieben tätigen oder sonst mit chemisch wirksamen Stoffen in Berührung kommenden Personen wirklich vorgekommene Unfälle zu schildern, ohne weitläufige, theoretische Auseinandersetzungen, aber mit den oft wichtigen Nebenumständen, damit sie sich nach Möglichkeit vor ähnlichen Unfällen schützen können. Diesem Zwecke wird das Werk restlos gerecht. Die in knapper, aber das Wesentliche treffender Darstellung gebrachten ca. 1600 Fälle reden eine eindringliche Sprache und sind zum Teil auch wissenschaftlich von hohem Interesse. Das Buch sollte in keinem Betriebe fehlen, wo chemisch gearbeitet wird. W.

Préparation de réactifs exempts d'arsenic. Beal et Sparks. — Ind. and Engin. Chemistry, 16, 369 (1924).

Description de la purification de l'acide chlorhydrique et de l'acide sulfurique, afin de les rendre exemptes d'arsenic.

Milch. — Lait.

Ueber die chemischen und physikalischen Methoden zur Untersuchung von Milch und ihre Bedeutung bei der Beurteilung verfälschter Milchen. — Gronover, Hauptversammlung des Vereins deutscher Nahrungsmittelchemiker, 1925.

Den geringsten Schwankungen ist der osmotische Druck der Milch ausgesetzt, bestimmt durch die Gefrierpunktserniedrigung. Auch bei Sammelmilch gibt die Gefrierpunktsbestimmung gute Aufschlüsse über die Beschaffenheit der Milch.

Nachweis erhitzter, gewässerer, Kolostral- und pathologisch veränderter Milch mittelst der Tetraseren von Pfyl und Turnau. W. Wedemann. — Arbeiten aus dem Reichsgesundheitsamte, 1925, 55, Seite 189.

Anmerkung: Gegenüber der Empfehlung der Tetraseren ist darauf hinzuweisen, dass auch das Chlorcalciumserum nach Ackermann gewässerte und pathologisch veränderte Milch recht gut erkennen lässt. Die letztere zeigt sich in der Mehrzahl der Fälle durch Trübungen an, ein Vorteil, den das Chlorcalciumserum gegenüber dem Quecksilberserum nach Ambühl aufweist. W.

Kann Ziegenmilch Anämie bei Säuglingen hervorrufen? Wormbs (A.). — Der Ziegenzüchter, Nr. 4, April (1923). Referat in *Le Lait*, Nr. 45, 1925.

Während verschiedene Autoren bei Säuglingen nach dem Genusse von Ziegenmilch ernsthafte Anämien festgestellt haben wollen, vertritt Verfasser den Standpunkt, dass, nachdem die dem Säugling aus der Muttermilch während 8—9 Monaten dargebotene Reserve an Eisen erschöpft sei, jede ausschliessliche Milchnahrung, also nicht blos diejenige mit Ziegenmilch, zu Anämie führen müsse. Zur Vermeidung dieses letzteren genüge es, wenn die Muttermilch genügend eisenhaltig sei und wenn nach Ablauf der normalen, natürlichen oder künstlichen Milchernährungsperiode zu einer gemischten, hinreichend eisenhaltigen Nahrung übergegangen werde.

Trockenmilch, Fettbestimmung. A. Schoonjans. — *Le lait*, Nr. 48, 1925.

Nachdem Verfasser mit der Methode Gottlieb-Röse Untersuchungsergebnisse erhalten hatte, die von denjenigen anderer Anstalten abweichen, versuchte er die in Holland sehr angesehene Methode von Weibull, die in einzelnen Fällen bis 0,92% höhere Resultate ergab als die Methode Gottlieb-Röse. Die Umständlichkeit der Methode Weibull (Aufschliessen mit Salzsäure und Extraktion des Fettes im Soxhlet) veranlasste ihn, vergleichsweise auch noch die in Holland erst in neuerer Zeit bekannt gegebene Methode von Teichert anzuwenden, die der Gerber'schen nachgebildet ist und vor der Methode Weibull den Vorzug der Einfachheit und schnelleren Ausführung besitzt. Während mit der Gerber-Methode, verglichen mit derjenigen von Weibull, Differenzen bis zu 3% erhalten werden, gab die Methode Teichert Werte, die mit Weibull sehr befriedigend übereinstimmten.

Filtration der Milch. A. Gabathuler. — Aus dem Laboratoriumsbericht der Davoser Kontroll- und Zentralmolkerei, 1925.

Verfasser weist auf das mit der neuen eidg. Lebensmittelverordnung in Kraft tretende Verbot der Filtration von Milch, die in Sammenstellen eingeliefert wird, hin. Das Verbot ist begründet, weil man weiss, dass durch die Filtration oder das Auszentrifugieren der Milch nur der sichtbare, weniger gefährliche Milchschmutz entfernt wird. Das ganze Bestreben muss darauf gerichtet sein, eine Verunreinigung der Milch zu verhüten. Die Gewinnung einer reinen Milch wird sich, abgesehen von der Reinhaltung der Tiere, in unseren Verhältnissen nur durchführen lassen, wenn die Tiere auf dem Kurzstand mit niedriger Krippe stehen und mit Grabner Hängeketten versehen werden. Die Praxis hat gezeigt, dass man bei dieser Aufstellungsart ohne grosse Mehrarbeit eine Milch gewinnen kann, die unfiltriert allen Ansprüchen in Bezug auf Reinheit entspricht. Verfasser belegt seine Behauptung mit Bildern von Schmutzproben aus Ställen mit alter und der neuen Viehaufstellung, die in der Tat ganz eklatante Unterschiede aufweisen.

Speisefette und Speiseöle. — Huiles et graisses comestibles.

Kochsalzgehalt ungesalzener Margarine. Gerum & Gronover. — Hauptversammlung des Vereins deutscher Nahrungsmittelchemiker, 1925.

Im Gegensatz zu seinem früheren Antrag, als ungesalzene Margarine nur eine Margarine mit höchstens 0,1% Kochsalzgehalt zuzulassen, erklärt sich Gerum mit Rücksicht auf die von den Margarinfabrikanten vorgebrachten Einwände mit einer Erhöhung der Grenze auf 0,2% einverstanden und wird darin von Gronover unterstützt. Die Fabrikanten verlangten mindestens 0,3%. Anmerkung: Einer Erhöhung der Grenze für den Kochsalzgehalt ungesalzener Butter und Margarine auf 0,2% dürfte auch für die schweizerische Gesetzgebung, die bisher nur 0,1% zuließ, nichts im Wege stehen.

Körner- und Hülsenfrüchte; Mahlprodukte und Stärkemehle. — Céréales et légumineuses; Produits de leur mouture et amidons.

Neueste Fortschritte in der Getreidechemie. Jones. — Industrial Chemist, 1, 43 (1924).

Feuchtigkeitsbestimmung in Weizen und Mehl. Snyder u. Sullivan. Industr. and Engin. Chemistry, 16, 1163 (1924).

Verschiedene Trocknungsverfahren mit hygroskopischen Mitteln und verminderter Druck wurden ausprobiert. Keine dieser Methoden ergab aber konstante Resultate. Das Fehlen eines bestimmten Endpunktes ist wohl auf ein unbestimmtes Gleichgewicht zwischen dem Mehl und dem Entwässerungsmittel zurückzuführen, da auch Mehl seinerseits in hohem Grade hygroskopisch ist. Es gibt auch keinen bestimmten Punkt, der erlauben würde, das mechanisch gebundene Wasser vom chemisch an Eiweiss und Kohlenhydrate gebundenen Wasser zu unterscheiden.

Die hygroskopischen Eigenschaften von Mehl. Industrial and Engineering Chem., 17, 180 (1925).

Die Methoden zur Bestimmung der Feuchtigkeit in Mehl ergaben keine befriedigenden Resultate. Der gewöhnliche Chlorkalzium-Exsikator ist nicht im Stande, die Gewichtszunahme von getrocknetem Mehl während des Abkühlens zu verhindern.

Chemie der Zähigkeit von Weizenmehl. Halton. — Journ. Agr. Sci., 14, 587 (1924).

Verfasser studierte den Einfluss des Glutenins, der alkohol-unlöslichen Fraktion des Klebers, auf die Zähigkeit von Weizenmehl. Spezifische Drehung und Zähigkeit scheinen paralell zu gehen. Diese alkohol-unlösliche Fraktion scheint aus wenigstens zwei Proteinen zu bestehen.

Chloriertes Mehl. Watson u. Kent-Jones. — U. S. A. P. 1519789 (1924).

Zur Verbesserung von Brotteig und anderen Bäckereiprodukten wird Mehl zugesetzt, das mit Chlor (oder einem anderen Halogen) behandelt wurde und wenigstens 0,5% des Halogens gebunden enthält.

Anmerkung: Ein solcher Zusatz ist in der Schweiz verboten.

Brot. — Pain.

Pflanzengummi in Brotteig. Curtner. — U. S. A. Pat. 1524783 (1925).

Bei der Herstellung des Brotteiges wird eine kleine Menge Pflanzen-gummi zugesetzt, um die Qualität des Teiges und die Beschaffenheit der Krume zu verbessern und das Brot ungefähr $1\frac{1}{2}$ mal so lange frisch zu erhalten, als es ohne diesen Zusatz der Fall wäre.

Hefenahrung. Riley. — U. S. A. Pat. 1519801 (1924).

Kartoffeln, Keimlinge, Spelzen oder ähnliche Materialien werden mit Wasser gekocht. Das Wasser wird hierauf abgezogen und zur Herstellung eines Hopfenextraktes verwendet, der dann mit Weizenmehl vermengt, wieder dem gekochten Material zugesetzt wird. Nach Zugabe von Hefe und Melasse überlässt man das Ganze während mehreren Stunden der Gärung und fügt dann noch Ammoniumchlorid und Kalziumsulfat hinzu. Das Produkt kann getrocknet und in Pulverform gebracht werden; es dient als Brotzusatz.

Schwefelwasserstoffbildung durch Hefe. Morison. — Science, 60, 482 (1924).

Die Bildung von Schwefelwasserstoff durch Hefe ist bekannt. Verfasser beobachtete dieselbe auch in Weizenmehlteigen. Wenn bei der Teigbereitung Salzsäure zugefügt wird, so findet keine Schwefelwasserstoffbildung statt, während beim Zufügen von schwefelfreiem Zink und Salzsäure eine solche Bildung statt hat. Die Versuche sind noch nicht abgeschlossen.

Wasserstoffionenkonzentration bei der Brotbereitung. Sörensen. — American Food Journal, 19, 556 (1924).

Die optimale Wasserstoffionenkonzentration für die Teiggärung liegt bei p_H ca. 5. Die Wasserstoffionenkonzentration ist ausschlaggebend:

a) für Enzyme des Mehles und der Hefe und ihre Wirkung. Aus den Versuchen geht hervor:

1. Invertase hat ihr Optimum bei p_H 4,5—5;
2. Amylase hat ein ausgesprochenes Optimum bei p_H ca. 5;
3. Die proteolytischen Enzyme des Malzes haben ebenfalls ein ausgesprochenes Optimum bei p_H ca. 5;

b) für den physikalisch-chemischen Zustand der Mehlbestandteile, speziell der Proteine. Hier fällt sowohl die Denaturierung der Proteine durch Erhitzen als auch die Ausfällung von denaturiertem Eiweiss in Betracht. Die Wasserstoffionenkonzentration ist für diese beiden Vorgänge von Bedeutung. Jedes einzelne Protein hat eine gewisse charakteristische Wasserstoffionenkonzentration (iso-elektrischer Punkt), bei welchem dasselbe am besten und in wenig gelatinöser Form ausfällt. Je

grösser die Abweichung von diesem Punkte ist, desto schwieriger wird es, das denaturierte Protein auszufällen und desto gelatinöser wird es.

Ernährungsversuche an Ratten mit dunklem und weissem Brot. Hartwell. — Biochemical Journ., **18**, 1323 (1924).

Mit braunem oder weissem Brot, Butter und Salzgemisch ernährte Ratten wachsen nur langsam. Männliche Tiere wachsen schneller mit dunklem Brot als mit weissem, während die Weibchen gleich langsam mit beiden Brotarten sich entwickeln.

Die Verwendung gerösteter Produkte zur Therapie der Zuckerkrankheit. Mahler und Pasterny. — Wien. Archiv. inn. Med., **9**, 83 (1924).

Geröstetes oder karamelisiertes Brot haben antiketogenetische und antiklucosuronische Wirkung. Es lässt deshalb durch Vermischen solcher Produkte mit Inulin oder inulinhaltigen Pflanzenbestandteilen, Lävulose und genügenden Mengen Fett eine kalorienreiche Nahrung für Zuckerkranke zusammenstellen.

Trinkwasser. — Eau potable.

Dosage colorimétrique de petites quantités de plomb et de cuivre contenues dans l'eau potable. Pmriki. — Z. analyt. Chem., **64**, 325 (1924).

Application des méthodes colorimétriques de Winkler.

Le réactif à l'hydrostrichnine pour déceler les nitrites et les nitrates. Kolthoff. — Chem. Weekbl., **21**, 423 (1924).

Le réactif à la tétrahydrostrychnine, de Denigès, n'est pas spécifique des nitrates, mais il réagit en présence de divers oxydants. On peut l'employer pour déceler avec une grande sensibilité les nitrates dans l'eau potable et même pour les déterminer quantitativement. S'il y a des nitrites, il réagissent déjà avant l'addition de l'acide sulfurique. Quand il semble y avoir des nitrites, on compare, lors de la réaction des nitrates, la coloration obtenue, avec celle que donne une solution traitée de la même façon, et contenant autant de nitrite que l'eau à examiner. S'il y a des composés ferriques, il faut les éliminer avant de procéder à la réaction.

Aerobe, sporenbildende und laktosevergärende Organismen und ihre Bedeutung bei der Wasserbeurteilung. Norton und Weight. — American Journ. of Public Health, **14**, 1019 (1924).

438 verschiedene Wasserproben ergaben 25 Stämme dieser Organismen. Die morphologischen und biologischen Merkmale waren bei allen Stämmen die nämlichen; sie glichen den früher von Meyer, Ewing, Hinman, Levine und anderen beschriebenen. Die Resistenz ihrer Sporen gegen chemische Desinfektionsmittel lässt vermuten, dass sie manchmal auch in mit Chlor behandeltem Wasser vorkommen können. Gesundheitlich hat ihre Gegenwart wenig Bedeutung, könnte aber bei der bakteriologischen Wasseranalyse irrtümlicher Weise das Vorhandensein von Kolibakterien vermuten lassen.

Moderne bakteriologische Wasseruntersuchung. Smit. — Chem. Weekblad, **21**, 461 (1924).

Nach Verfasser ist es wichtiger, das Alter einer Wasserinfektion, anstatt die Keimzahl zu kennen. Ältere Infektionen sind verhältnismässig harmlos, da die pathogenen Keime nicht lange lebensfähig sein sollen. Wenn der Titer in Glukose- und in Laktosebouillon ungefähr der gleiche ist, so kann auf eine erst kürzlich erfolgte Infektion geschlossen werden, da laktosevergärende Organismen weniger lebensfähig sind und daher schneller wieder verschwinden.

Die bakteriologische Wasseruntersuchung. De Graaff. — Chem. Weekblad, **21**, 511 (1924).

Verfasser kritisiert vorstehende Arbeit von Smit und weist darauf hin, dass auch resistente pathogene Keime (Myschus) zu berücksichtigen seien, die man auch in alten Infektionen noch vorfinden könne. Um schlüssige Resultate zu erhalten, sollte auf Streptokokken, thermotolerantes Coli und B. enteritidis mit einer Wassermenge von mindestens je 10 cm^3 geprüft werden. Nach de Graaff und Dongen soll eine + Eijkmanreaktion einer + Methylrot- und einer — Voges-Proskauerreaktion und umgekehrt entsprechen.

Neue Methode zur Unterscheidung der Bakterien der Koligruppe. Koser. — Journ. Infectious Diseases, **35**, 14 (1924).

Während die Bakterien der Aerogenes-Gruppe Zitronensäure und Natriumzitrat als Kohlenstoffquelle verwenden können, ist dies bei Darmkoli nicht der Fall. Dieses Merkmal unterscheidet auch manche Erdbakterien, welche die Kolireaktion mit Methylrot und dem Reagens von Voges-Proskauer ergeben, vom Darmkoli.

Ueber den chemischen Nachweis von fäkalen Verunreinigung im Wasser. W. Austen. Wasser und Gas 1925, Band **15**, Seite 484. Referat in Chem. Ztg., **49**, Nr. 72/74, S. 167, 1925.

Nachweis von Harn mit der Indikanprobe nach Jolles (mit Thymol), Grenze der Erkennung 1:100. Beseitigung des störenden Einflusses von Nitriten durch Zugabe von Mohr'schem Salz. Empfohlen wird im weiteren die Bestimmung des Proteidammoniaks nach Winkler mit der vom Verfasser für gefärbte Wasser vorgeschlagenen Abänderung. Empfindlichkeitsgrenze: 12,5 mg im Liter.

Kakao und Schokolade. — Cacao et chocolat.

Nähr- und Genussmittel aus Kakaoschalen. Nach einem Benjamin Kraus in Esslingen a. N. erteilten D. R. P. werden die auf das feinste pulverisierten Schalen mit einer verdünnten Lösung von Chlornatrium und Zucker getränkt, getrocknet, zerkleinert und geröstet. Es dürfte wissenswert sein, unter welcher Bezeichnung dieses Surrogat in den Verkehr gelangt.

W.

Triebsalze. — Poudres a lever.

Bericht über Backpulver. Bailey. — Journ. Assoc. Official Agr. Chemists, **8**, 91 (1924).

Für die Bleibestimmung in Backpulvern sollte versuchsweise die elektrolytische modifizierte Methode von Bryan-Corper angenommen werden. Für die Bestimmung der Kohlensäure sollte die volumetrische Methode noch verbessert werden, um mit der gravimetrischen vergleichbare Resultate zu erhalten. Auch für die Abänderung der Methode zur Bestimmung des Neutralisationswertes von Monokaliumphosphat werden Vorschläge gemacht.

Wein, Weinmost und Sauser. — Vin et mout de vin.

Selbstentschwefelung von Traubenmosten. Bertin. — Bull. Soc. Ind. Rouen, **52**, 427 (1924).

Geschwefelte Traubensaft werden namentlich durch die freie schweflige Säure am Gären verhindert, während der organische gebundene Teil praktisch wirkungslos ist. Wenn man in Gärung befindliche Traubensaft nach und nach mit schwefriger Säure versetzt, so wird dieselbe beinahe sofort organisch gebunden und die Gärung wird infolgedessen nicht behindert. Wenn man also geschwefelten Traubenmost zu einem nicht mehr süßen Wein vergären will, so muss man ihn einfach in einen bereits in Gärung befindlichen Traubensaft langsam einfließen lassen. Verfasser beschreibt einen für diesen Zweck verwendbaren Apparat.

Bestimmung der Trockensubstanz des Weines. Schindler. — Chem. Listy, **18**, 44 (1924).

Die direkte Bestimmung der Trockensubstanz ist ungenau und sollte nicht zur Anwendung gelangen. Auch bei der indirekten Bestimmung durch Messen des spezifischen Gewichtes von entalkoholisiertem Wein ist die Genauigkeit nicht absolut, jedoch werden auf diese Weise brauchbarere Resultate erhalten.

Ueber die chemische Zusammensetzung der böhmischen Weine. Schindler u. Kopal. — Chem. Listy, **18**, 65 (1924).

Die durch den Codex alimentarius festgesetzten Zahlen für die Trockensubstanz sollen für böhmische Weine zu niedrig sein. Verfasser schlägt vor, als Grenzzahlen diejenigen des Schweizerischen Lebensmittelbuches zu nehmen und sie um 1,5 g pro Liter zu erhöhen.

Allylsenföl in der Oenologie. Roos u. Hugues. — Ann. Falsif., **17**, 413 (1924).

Kleine Dosen Allylsenföl, welche 1,5 mg im Liter nicht übersteigen, bleiben ohne Einfluss auf den Geschmack oder den hygienischen Wert des Weines, schützen aber den fertigen Wein vor schädlichen Mikroorganismen. Die Wirkung wurde allerdings noch nicht für alle möglichen Krankheiten ausprobiert.

Wenn Allylsenföl an Stelle von schwefliger Säure zu frischem Most gesetzt wird, so kann es nachher ebensogut wie letzteres wieder durch Erwärmung bei Atmosphärendruck oder im Vakuum entfernt werden. Um frischen Most zu konservieren, genügt eine hundertmal kleinere Menge als mit schwefliger Säure.

Bei Süssweinen kann man sich bei einem Zusatz von 1,5 mg Allylsenföl (Maximalmenge, welche den Geschmack noch nicht verändert) ohne, oder mit gleichzeitiger Zugabe bis zu 110 mg SO₂ pro Liter (gesetzlich zulässiges Maximum) nicht darauf verlassen, dass sie namentlich im Sommer vor Nachgärungen geschützt bleiben.

Praktischer antiseptischer Wert von Allylsenföl bei der Weinbereitung.
Moreau u. Vinet. — Ann. Falsif., 17, 477 (1924).

Die Verfasser haben folgende Konzentrationen von Allylsenföl ausprobiert:

1. 50 mg per Liter unterbricht sofort die Gärung von gärenden Mosten und macht sie vollkommen steril; diese Konzentration ist aber viel zu hoch für den praktischen Gebrauch.

2. 5—50 mg per Liter unterbrechen gewöhnlich, aber nicht immer, die Gärung; diese Konzentration verändert aber den Geschmack des Weines ungünstig. Selbst mit 20 mg wurde Obstsaft nicht vor der Essigsäuregärung geschützt.

3. 1—3 mg im Liter genügen allein nicht; es müssen gleichzeitig andere Sterilisierungsmethoden, welche den grössten Teil der Hefezellen eliminieren, zur Anwendung gelangen. Diese Methoden sind aber meistens auch ohne den Zusatz von Allylsenföl wirksam.

Allylsenföl ist also nicht befähigt, in Weinmost zur Verhinderung der Gärung zur praktischen Anwendung zu gelangen, geschweige denn, eine schon begonnene Gärung zu unterdrücken, vorausgesetzt, dass er nicht durch Filtration zum grössten Teil von Hefe befreit wurde. In vergorenen und geklärten Weinen ist Allylsenföl der schwefligen Säure nicht überlegen, kann aber mit letzterer zusammen zur Erhöhung der Sicherheit verwendet werden.

Experimente über die Verwendung von Allylsenföl in der Oenologie.
Vincens. — Ann. Fals., 17, 541 (1924).

Die gewöhnlich verwendete Menge von Allylsenföl ist ungenügend zur Verhinderung von Bakterieninfektionen (namentlich Mycoderma vini oder B. aceti) im Wein. Wenn man aber die Dosis erhöhen würde, so würde der Wein dadurch ungeniessbar.

Senföl als Konservierungsmittel für Traubensaft und Wein. Ferre.
— Ann. des Falsif., 18, 34 (1925).

Auch dieser Verfasser kommt zu dem Schluss, dass Senföl zur Konservierung von Traubensaft und Wein in solchen Mengen zugesetzt werden müsste, dass dadurch der Geschmack ungünstig beeinflusst würde.

Anmerkung: Dieses Konservierungsmittel ist in der Schweiz verboten.

Wein in trockener und feuchter Umgebung. Prandl. — Staz. sper. agrar. ital., **57**, 204 (1924).

In einem geschlossenen Raum kann Wein durch Kalziumchlorid entwässert werden, wodurch der Alkoholgehalt und der Gehalt an anderen Bestandteilen angereichert wird. Auf ähnliche Weise soll ein dünner Wein mit einem konzentrierten Wein infolge der verschiedenen Dampfspannung angereichert werden können, ohne dass dieselben miteinander gemischt werden.

Teneur en arsenic des moûts et influence de la présence de soufre sur l'élimination de l'arsenic au cours de la fermentation. Schätzlein. — Pfalz-Wein, **12**, 23 (1924).

L'arsenic trouvé dans les moûts de vin provient du traitement des vignes par des arsénites de cuivre, de baryum ou de calcium. Pendant la fermentation, la moitié environ de l'arsenic disparaît avec formation de sulfide d'arsène, qui est partiellement absorbé par la levure. On peut augmenter l'élimination de l'arsenic en ajoutant du soufre pendant la fermentation. La teneur en arsenic des vins finis est trop petit pour qu'elle puisse avoir un effet nuisible pour le consommateur.

Nachweis von Benzoesäure in weissen Weinen. Chauvet. — Ann. Fals., **18**, 31 (1925).

Nachweis von Benzoesäure in salizylfreien Weinen, indem ein Benzoextrakt des Rückstandes mit einer Eisenalaunlösung versetzt wird. Es sollen sich mit dieser Methode 100 mg Natriumbenzoat im Liter Wein nachweisen lassen.

Faktoren, die das Reifen der Trauben und die Zusammensetzung des Weines beeinflussen. Carpentieri. — Rev. Inter. Sc. Pract. Agr., **2**, 710 (1924).

An einem Material von 91 000 Weinanalysen zeigt Verfasser, dass die Zusammensetzung der italienischen Weine innerhalb viel weiterer Grenzen variiert, als dies bei Weinen solcher Länder der Fall ist, bei denen die Trauben unter einheitlichen Bedingungen gezogen werden.

Zusammensetzung einiger Gemische, welche zur Bereitung angeblich natürlicher Kontinentalweine verkauft werden. Kebler. — Journ. Amer. Pharm. Assoc., **13**, 552 (1924).

Die angeblich durch Konzentrieren von Traubensaft erhaltenen Präparate enthielten Farbstoff, Tannin, Tartrat und Mineralsubstanzen; die Aromastoffe, welche den ächten Weinen ihren Charakter geben, fehlten. Die Produkte müssen deshalb als Fälschungen bezeichnet werden.

Vergleichende Analyse von Tropf- und Presswein. Hugues. — Ann. Falsif., **18**, 347 (1925).

Die durch Pressen erhaltenen Weine zeigten höheren Gehalt an Trockensubstanz, Tannin, Asche, Gesamtstickstoff, Phosphorsäure, SO_3 und Cl. Der Gehalt an diesen Substanzen ist bei einem Wein zweiter Pressung höher als bei einem solchen erster Pressung. Die Alkalität der Asche von Presswein ist verhältnismässig niedrig. Bei normaler Vergärung ist nur ein geringer Unterschied im Alkoholgehalt von Tropf- und Presswein zu beobachten. Der Gehalt an freier Weinsäure, fixer Säure und Gesamtkalium wechselte sehr unregelmässig.

Essig. — Vinaigre.

Bericht über die Analysenmethoden für Essig. Lepper. — Journ. Assoc. Official Agr. Chem., 8, 150 (1924).

Verfasser bespricht die Bestimmung von Alkohol, Zucker, flüchtiger reduzierender Substanz, Saccharose, Farbe, Glyzerin, sowie den Nachweis von Karamell.

Examen analytique de l'acide acétique préparé synthétiquement à partir de l'acétylène. Reif. — Z. U. N. G., 48, 277 (1924).

L'auteur a cherché à élaborer une méthode d'identification de l'acide acétique synthétique en se basant sur la recherche des impuretés qui pourraient se former par réactions secondaires au cours de ce mode de préparation. En observant certains conditions, l'acide crotonique, l'aldéhyde crotonique et l'acide β -hydroxybutyrique réduisent le permanganate de potassium, ce qui n'est pas le cas pour l'aldéhyde acétique, le paraldéhyde, l'acétone, l'aldéhyde formique et l'acide formique. Cette réaction fut obtenue avec l'acide synthétique brutte. L'acide chimiquement pure contenait des traces d'aldéhydes acétique et formique, mais non pas de l'acétone, de l'alcool méthylique ou de l'acide oxalique. A l'exception de ce dernier acide, toutes les autres substances citées se trouvaient dans l'acide non raffiné.

Le mercure, étant souvent employé comme catalyseur et qui ne se laisse pas séparer par simple distillation, fut l'objet d'un examen approfondi, mais il ne fut retrouvé ni dans l'acide brutte, ni dans l'acide purifié. L'acide chimiquement pure ne contenait pas de phosphate, de sulfate, du manganèse, de vanadium ou de l'arsenic, mais l'auteur y avait constaté des traces de fer. L'acide non raffiné contenait beaucoup de fer et un peu de manganèse. Plusieurs réactions qui sont positives avec l'acide acétique de fermentation et celui obtenu par distillation du bois ne le sont pas pour l'acide synthétique obtenu à partir de l'acétylène.

Waschmittel. — Produits pour la lessive.

Wertbestimmung von Sauerstoffwaschmitteln. Brauer.-Chem. Ztg., 49, 505 (1925).

Verfasser hat das Waschmittel Persil untersucht und vergleichende Reissfestigkeitsbestimmungen mit Seife und Seifenpulvern angestellt.

Die Versuche sollen auch noch auf andere, sauerstoffabgebende Waschmittel ausgedehnt werden. Sie interessieren namentlich der Versuchsordnung wegen, bezüglich deren Einzelheiten auf das Original verwiesen werden muss.

Wäschereitechnische Untersuchungen mit spezieller Berücksichtigung der Perboratwäsche. Madsen. — Chem. Ztg., **91**, 633 (1925).

Die chemische Einwirkung von Waschmitteln verursacht eine grössere Abnützung des Waschgutes als die mechanische Einwirkung, welch letztere verhältnismässig klein ist. Von den gewöhnlich verwendeten Waschmitteln ist das Perborat das schädlichste.

Toxicologie.

Nachweis von Bleitetraäthyl in Motorspiritus. Birch. — Journ. Inst. Petroleum Tech., **10**, 816 (1924).

Verfasser gibt eine Vorschrift zur Bestimmung des Bleitetraäthyl als Bleisulfat.

Desinfektion. — Disinfection.

Desinfektionsmittel. Escorihuela. — Brit. Pat. 220 633 (1923).

Als Brennstoff schlägt Verfasser ein Gemisch von Kohlenstaub mit oder ohne Sägespänen, Stroh, dürren Blättern und Wachsen (Bienenwachs, Stearin oder Paraffin), leichten oder schweren Kohlenwasserstoffölen wie Benzin oder Benzol, oder mineralischen Oelen mit oder ohne Stärke oder Kaliumchlorat vor. Setzt man ferner noch Alkohol, Kampher, Phenol oder Zitronensäure hinzu, so soll das Produkt auch als Desinfektionsmittel Verwendung finden können. Ein Produkt, auf dessen Untersuchung sich der Chemiker ganz besonders freuen wird!

Phenole von hohem Siedepunkt. Stinnes. — Brit. Pat. 219 699 (1923).

Ein Desinfektionsmittel kann erhalten werden durch Abdestillieren bei Atmosphärendruck der in Tieftemperatur-Kohlenteer enthaltenen hochsiedenden Phenole, indem man die bei 220—300° übergehende Fraktion für sich auffängt. Dieselbe kann durch wiederholte Fraktionierung eventuell noch weiter gereinigt werden.

L'action desinfectante des nitrophénols et de quelques glucosides de nitrophénols nouvellement synthétisés. Glaser et Wulwek. — Bioch. Ztr., **145**, 514 (1924).

L'action desinfectante des nitrophénols, ainsi que leur toxicité, sont plus grandes que celles des phénols correspondants; mais leur emploi est limité par la faible solubilité. Les glucosides n'avaient pas d'action antiseptique et ne possédaient qu'une toxicité minime.

K. Sch.

