

sichtsmaßregeln angewendet werden. Bei älteren Ölen tritt die Bellier'sche Reaktion, bei welcher an Stelle von Phloroglucin Resorcin verwendet wird, entweder gar nicht oder erst nach längerem Schütteln ein und dann nur schwach. Solche Öle zeigen mit frischem Sesamöl vermischt und mit Salzsäure geschüttelt, die von Bishop bei alten Sesamölen beobachtete Grünfärbung. Verf. konnte diese Beobachtung bestätigen bei Arachisöl, Mohnöl, Nußöl, Pfirsichkernöl, Kottonöl und Sesamöl und es zeigte sich, daß Öle von solcher Beschaffenheit auch die Phloroglucinreaktion nicht mehr geben. — Fällt daher bei Olivenöl die obige Reaktion negativ aus, so ist ein solches Öl noch nicht ohne weiteres als frei von anderen Ölen zu betrachten. Vielmehr muß man sich überzeugen, ob ein solches Öl mit Sesamöl und Salzsäure (1,19) geschüttelt, keine Grünfärbung gibt, ehe man es als rein anspricht. — In einer weiteren Mitteilung versucht Verf. für die Farbreaktionen eine Erklärung zu geben, indem er annimmt, daß die Bishop'sche Reaktion auf der Einwirkung von Salzsäure auf das die Baudouin'sche Reaktion gebende rote Öl des Sesamöles einerseits und die sich beim Belichten des Sesamöles bildende vorerst noch unbekannte Substanz andererseits beruhe. Diese Reaktion wäre als eine Baudouin'sche Reaktion aufzufassen, bei welcher das Furfurol durch die, in dem belichteten Sesamöle vorhandene Substanz vertreten ist. Für die Zulässigkeit einer solchen Anschauung spricht das Bestehen der Bishop-Kreis'schen Reaktion. (Schüttelt man belichtet gewesene Öle, welche die Bellier'sche Reaktion nicht mehr geben mit einem Sesamöl, welche die Bishop'sche Reaktion nicht mehr gibt, und Salzsäure, so treten Grün-Blaufärbungen auf. Diese Reaktion ist die Bishop-Kreis'sche Reaktion.) Bei dieser entstehen die Grünfärbungen dadurch, daß in Gegenwart von Salzsäure das rote Öl des Sesamöles und die in den gebleichten Fetten vorhandene, ebenfalls noch unbekannte Substanz aufeinander reagieren. Bei den neuen Farbreaktionen wäre das rote Öl des Sesamöles durch Resorcin bzw. Phloroglucin vertreten.

A. Hasterlik.

Versammlungen, Tagesneuigkeiten etc.

Elberfeld. Das in ein öffentliches Nahrungsmitteluntersuchungsamt umgewandelte bisherige chemische Untersuchungsamt der Stadt Elberfeld ist von den einschlägigen Ministerien als öffentliche Anstalt im Sinne des § 17 des Reichsgesetzes vom 14. Mai 1879 anerkannt worden.

Brüssel. Auf dem hier tagenden Kongreß für Milchhygiene wurde der Wunsch ausgesprochen, von seiten Belgiens sollten Schritte zur Einberufung einer internationalen Konferenz unternommen werden, die den Verkauf von Butter und Margarine gleichmäßig regeln soll.

Chicago. Auf der Jahresversammlung der State Dairy and Food Commissioners Association zu St. Paul wurde eine Resolution angenommen, die sich für Schaffung eines nationalen Nahrungsmittelgesetzes ausspricht. Die Aussichten für das Zustandekommen eines solchen Gesetzes in der nächsten Sessionsperiode sind günstig. C. Mai.

Berichtigung.

In der Besprechung des Berichtes des hygienischen Institutes zu Hamburg ist der Passus betr. Schweinefett, Seite 815, Zeile 19 von oben durch folgenden Satz zu ersetzen: „15 Proben amerikanischen Schweinefettes, von der gleichen Sendung und Marke herrührend, wurden wegen Verfälschung mit Kottonöl beanstandet“.

C. Mai.

Schluß der Redaktion am 23. September 1903.