

Hanns Eckart, *Messung der Konsistenz von Tomatenmark*. Vf. beschreibt das von CARRASCO vorgeschlagene „Areopneometro Cirio“ (Hersteller: **Fabbrica Apparecchi Scientifici dott. Bonazzi & Comp., Mailand**) zur Best. der Konsistenz von Tomatenmark. Der App. stellt eine Spindel dar, deren Körper mit dem Tomatenmark gefüllt wird u. unten durch einen mit Hg gefüllten eingeschlossenen Glasstempel verschlossen ist. Der Skalentheil ist unterhalb der Kugel mit einem Schliff auf den Körper aufgesetzt. Die Eintauchtiefe in W. gibt die D. der eingefüllten M. an; die Eichung erfolgt mit Zuckerleg. verschiedener Konz. (Chem.-Ztg. 49. 33—34. München.) JUNG.