



Josef Tillmans

Zeitschrift

für

Untersuchung der Lebensmittel

Heft 3.

März 1935.

69. Band

Josef Tillmans †.

Am 2. Februar 1935 verstarb in Buchschlag bei Frankfurt a. M. am Gehirnschlage Josef Tillmans, o. Professor der Nahrungsmittelchemie an der Universität, Direktor des Universitätsinstitutes für Nahrungsmittelchemie und Städtischen Untersuchungsamtes in Frankfurt a. M. Die Beisetzung fand am 6. Februar auf dem Waldfriedhof in Buchschlag statt. An seinem Grabe trauern seine treue Gattin und sein einziger Sohn.

Josef Tillmans wurde am 4. Juli 1876 zu Ramsdorf in Westfalen als Sohn des Kaufmanns Peter Josef Tillmans und seiner Gattin Karoline, geb. v. Mulert, geboren. Nach Absolvierung des Städtischen Realgymnasiums zu Münster i. W., das er Ostern 1896 mit dem Zeugnis der Reife verließ, widmete er sich an der Universität Münster dem Studium der Chemie und war dort Schüler der Chemiker Kaßner, König, Salkowski und Thiel, des Physikers Ketteler, der Botaniker Brefeld und Zopf, des Mineralogen Busz, des Mathematikers v. Lilienthal sowie des Philosophen Hagemann. Nach bestandenem Verbandsexamen war er von 1899 bis Mitte 1900 in der Alizarinfabrik von Gauhe & Co. in Eitorf a. d. Sieg tätig. Nach Münster zurückgekehrt, widmete er sich bei J. König an der Landwirtschaftlichen Versuchsstation dem Studium der Nahrungsmittelchemie, promovierte bei ihm dort am 3. Juli 1902 auf Grund einer Arbeit „Über das Fadenziehend- und Schleimigwerden von Brot und Milch“ und legte im April 1904 dort die Hauptprüfung für Nahrungsmittelchemiker ab. Bald darauf ging er an das Chemische Untersuchungsamt für die Auslandsfleischschau in Emmerich und wurde sodann 1905 als Chemiker an das Tiefbauamt der Stadt Frankfurt a. M. berufen, wo er sich mit größtem Erfolge mit Wasser- und Abwasserfragen zu beschäftigen begann. 1909 wurde er als Leiter der Chemischen Abteilung des inzwischen neugegründeten Städtischen Hygienischen Instituts berufen, die 1913 Städtisches Nahrungsmittel-Untersuchungsamt wurde. 1922 wurde dieses Amt zu einem selbständigen Institut unter seiner Leitung erhoben und trug von da an die Bezeichnung „Städtisches Nahrungsmittel-Untersuchungsamt und Universitäts-Institut für Nahrungsmittelchemie“. Inzwischen hatte sich Tillmans im

Jahre 1915 an der Universität für Nahrungsmittelchemie habilitiert; 1917 wurde er dort außerordentlicher und 1920 ordentlicher Professor für Nahrungsmittelchemie. Er war Mitglied des Reichsgesundheitsrates und lange Zeit Vorsitzender der Fachgruppe für Wasserchemie im Verein Deutscher Chemiker.

In diesen Stellungen hat Tillmans eine außerordentlich umfangreiche und fruchtbare Tätigkeit entfaltet. Zahlreiche Schüler sind aus seiner Anstalt hervorgegangen; sie haben unter ihm eine sorgfältige und gediegene Ausbildung erfahren.

Tillmans wissenschaftliche Arbeiten bezogen sich naturgemäß zunächst auf das Gebiet der Wasserchemie, auf dem er sich namentlich mit den Fragen der aggressiven Kohlensäure sowie der Enteisung und Entmanganung beschäftigte, ein Gebiet, auf dem er einen außergewöhnlichen Ruf erlangte und der zur Folge hatte, daß er in schwierigen Fragen der Wasserversorgung seitens der Praxis im In- und Auslande als maßgebender Sachverständiger hinzugezogen wurde.

Ein zweites Gebiet, das Tillmans besonders bearbeitete, waren die Fragen um das Vitamin C, insbesondere die Methodik seiner Reindarstellung, der Ermittlung seiner Eigenschaften und seiner Bestimmung in den Lebensmitteln. Diese sorgfältigen und erfolgreichen Untersuchungen haben seinen Namen auch in der medizinischen Welt bekannt gemacht.

Eine weitere vielbeobachtete und praktisch wichtige Entdeckung von Tillmans war der Nachweis des Trifruktosans im Roggen, die nicht nur wissenschaftliches Interesse, sondern auch in analytischer Hinsicht große Bedeutung besitzt.

Es ist im Rahmen dieses Nachrufes unmöglich, die überaus zahlreichen sonstigen wissenschaftlichen und praktischen Arbeiten von Tillmans auf dem Gebiete der Lebensmittelchemie im einzelnen hier aufzuführen, hat er doch allein in unserer Zeitschrift nicht weniger als 65 Arbeiten veröffentlicht. Tillmans hat es namentlich meisterhaft verstanden, die Lehren der physikalischen Chemie auf die Lebensmittelchemie anzuwenden. Er hat seine großen Erfolge nicht zuletzt der Paarung streng wissenschaftlicher Methodik mit großen praktischen Erfahrungen zu verdanken. Es ist daher begreiflich, daß zahlreiche Schüler bei ihm ihre Ausbildung in der Lebensmittelchemie suchten und sie bestens fanden. Für sie schrieb er als Grundlage für das Studium sein vortreffliches „Lehrbuch der Lebensmittelchemie“ (1927 bei J. F. Bergmann in München erschienen). Seine weiteren Werke „Wasserreinigung und Abwasserbeseitigung“ (1912 bei W. Knapp in Halle erschienen) sowie „Die chemische Untersuchung von Wasser und Abwasser“ (1. Aufl. 1915, 2. Aufl. 1932 bei W. Knapp in Halle erschienen) sind dagegen für die

Praxis des Chemikers bestimmt; sie haben wegen ihres gediegenen Inhalts allgemeine Anerkennung gefunden. Seit dem Tode J. König's im Jahre 1930 war Tillmans Mitherausgeber dieser Zeitschrift und seit 1933 Mitherausgeber des „Handbuches der Lebensmittelchemie“.

Tillmans besaß eine außerordentlich große Schaffenskraft und Arbeitsfreude, die auch seine schweren Erkrankungen in den letzten beiden Jahren zu überwinden wußten und ihn noch bis 2 Tage vor seinem Hinscheiden in seinem Institut tätig sein ließen.

Persönlich war Tillmans ein durch sein liebenswürdiges, ruhiges Wesen, seine strenge Sachlichkeit und seinen klaren Vortrag hervorragender Mann. Sein Name wird durch seine Werke in der wissenschaftlichen Welt fortleben. Seine Fachgenossen werden ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren, als einem ihrer bedeutendsten wissenschaftlichen Vertreter und Förderer.

Die Unterzeichneten betrauern sein Hinscheiden ganz besonders; war Tillmans doch nicht nur ihr nächststehender Mitarbeiter, sondern auch ihr treuer Freund.

Ehre dem Andenken dieses vortrefflichen Mannes!

A. Bömer. A. Juckenack.