

mit ätherischen Ölen erlangt; sein frühes Hinscheiden wird in den Kreisen seiner Angestellten und Fachgenossen tief betrauert. H. Fritzsche war längere Zeit Vorsitzender der Sektion Leipzig der Berufsgenossenschaft der chemischen Industrie.

Kommerzienrat Georg Schlaegel, Besitzer der chemischen Fabrik und Glashütte Corbetta, ist in Halle a. S. gestorben.

Ludwig Classen, Vorstandsmitglied der Chemischen Fabrik vorm. Goldberg, Geromont & Co., Winkel (Rheingau), starb am 19./7. im Alter von 59 Jahren.

Der Chemiker Dr. Eduard Lauber, bekannt durch sein Handbuch des Zeugdruckes, ist am 29. Juli im Alter von 55 Jahren zu Leipzig gestorben.

Neue Bücher.

Arbeiten aus dem königl. Institut für experimentelle Therapie zu Frankfurt a. M. Herausg. v. Geh. Med.-R. Prof. Dr. P. Ehrlich. 1. Heft. (102 S. mit 6 Taf.) Lex. 8°. Jena, G. Fischer 1906. M 9.—

Duisberg, C., Prof. Dr. Der chemische Unterricht in der Schule und der Hochschulunterricht für die Lehrer der Chemie. Verlag von Otto Spamer Leipzig 1906. M —, 80

Holz Müller, Gust., Dr. Die neueren Wandlungen der elektrischen Theorien einschließlich der Elektromagnettheorie. Zwei Vorträge. (VIII, 119 S. mit 22 Fig.) 8°. Berlin, J. Springer 1906. M 3.—

Ostwald, Wilh., Prof. Dr. Lehrbuch der allgemeinen Chemie. (In 2 Bänden.) 2. Bd. 3. Teil: Verwandtschaftslehre. 2. Teil. 1. Lieferung. 2. umgearb. Aufl. (S. 1—264 mit 203 Fig.) gr. 8°. Leipzig, W. Engelmann 1906. M 7.—

Bücherbesprechungen.

Prozentuale Zusammensetzung und Nährgeldwert der menschlichen Nahrungsmittel nebst Ausnützungsgroße derselben und Kossätzen. Graphisch dargestellt von Dr. J. König, Geh. Reg.-Rat, o. Prof. a. d. Kgl. Universität und Vorstand der landw. Versuchsstation Münster in Westf. Neunte, verbesserte Aufl. Berlin, Verlag von Julius Springer 1906. M 1.20

Die Leistungsfähigkeit eines Individuums hängt bekanntlich mit von der Art der Ernährung ab. Es ist durchaus nicht gleichgültig, in welchem Verhältnis wir die drei Vertreter unserer organischen Nahrungsstoffe — Eiweiß (Stickstoffsubstanz), Kohlehydrate und Fette aufnehmen. Wir wissen, daß sich Fette und Kohlehydrate bis zu einem bestimmten Maße ersetzen lassen, und daß ferner das Eiweiß, unser wichtigster Nahrungsstoff, unersetzbar ist. In Anbetracht der eben erörterten Wichtigkeit der genauen Kenntnisse über den Wert unserer Nahrungsmittel mag eine Zusammenstellung, die uns über die hier berührten Fragen unterrichtet, und die, wie in vorliegender Tabelle, durch graphische Darstellung auch dem Laien die Auffassung augenscheinlich erleichtert, sehr willkommen aufgenommen werden.

Die Tabelle, im Größenverhältnis von etwa

80:60 cm und in sieben Farben übersichtlich ausgeführt, bringt unter I „Prozentuale Zusammensetzung (Ausnützungsgroße) und Nährgeldwert der Nahrungsmittel“. Es ist hier von 65 tierischen und dann von 57 pflanzlichen Nahrungsmitteln der ausnutzbare und der gesamte Anteil (also auch derjenige, der bei der Verdauung verloren geht) an Stickstoffsubstanz, Fett und Kohlehydrate, ferner der Gehalt an Wasser, Rohfaser und Asche zur Anschauung gebracht. Dann finden wir eine Zusammenstellung, die für ebenfalls 112 Nahrungsmittel zeigt, wieviel man davon für 1 M, bei Zugrundelegung des üblichen Preises von 1 kg, ausnutzbare Nährwerteinheiten erhält.

Aufstellung II enthält „Kossätze für einen Tag“. Es sind dabei die Mengen Stickstoffsubstanz, Fette und Kohlehydrate dargestellt, die täglich erforderlich sind für Kinder im Alter von 1—2 Jahren, für solche im Alter von 6—10 Jahren, dann für Erwachsene männlichen Geschlechts bei mittlerer Arbeit und Körperschwere, und endlich für Erwachsene weiblichen Geschlechts unter gleichen Bedingungen.

Der Tabelle, die sich auch zum Aufhängen in öffentlichen Anstalten usw. eignet, ist eine Vorbemerkung beigegeben. Verf. spricht sich u. a. über die Berechnungsweise der Ausnützungswerte der Nahrungsstoffe (deren Darstellung zum Teil für den Laien allerdings nicht ohne weiteres klar ersichtlich ist) aus, weist ferner auf die für ein Individuum erforderliche Nährstoffmenge hin und betont dabei, daß die Nahrung auch entsprechend gut zubereitet sein muß, damit sie sowohl durch größere Schmackhaftigkeit wie durch bessere Verdaulichkeit die volle Wirkung im Organismus äußert. Endlich ist darauf aufmerksam gemacht, welche große Bedeutung eine rationelle Ernährung vor allem für die arbeitende Klasse hat, wo es sich nicht nur darum handelt, eine genügende, durchaus zureichende Kost, sondern auch eine möglichst billige Nahrung zu Gebote zu stellen. Wir dürfen hier wohl den Wunsch aussprechen, daß mehr und mehr von maßgebender Stelle darauf hingewirkt werden möge, die nötige Kenntnis über die eben berührten, volkswirtschaftlich so wichtigen Fragen in die breiten Schichten des Volkes dringen zu lassen, und daß vor allem bei Verabreichung der Kost in Arbeitermenagen (und hier wäre es mit Aufgabe der Arbeitgeber, darauf hinzuweisen), in den Volksküchen usw. auf die im vorliegenden gemachten Betrachtungen gebührende Rücksicht genommen werde!

Daß die vorliegenden Zusammenstellungen bereits in der neunten Auflage erschienen sind, spricht wohl vollauf für die freundliche Aufnahme, die ihnen entgegengebracht wird. K. Kautsch.

Patentanmeldungen.

Klasse: Reichsanzeiger vom 23./7. 1906.

- 4/. A. 12 934. Verfahren zur Herstellung von **Glühkörpern** aus Fäden von künstlicher Seide, bei welchem das Veraschen, Formen und Härten des Gewebes in einem Arbeitsgange gleichzeitig bewirkt wird. H. C. Albrecht, Rothenburg ob der Tauber. 6./3. 1906.
- 4/. A. 12 951. Verfahren zur Herstellung von **Glühkörpern** unter Verwendung von Wasserstoffsuperoxyd. Derselbe. 10./3. 1906.