

reiches. Unter Mitwirk. v. G. Lutz, O. Heller, F. Käßler u. a. Fachmänner. 2 Bd.: Gewinnung der Fette und Öle. Spezieller Teil, mit 155 Textfigg. und 19 Tafeln. Berlin, J. Springer, 1908. M geh. 28.—, geb. M 31.

Landenberger, Dipl.-Ing. Dr., Die deutschen Patente betreffend Verfahren zur Herstellung von Seifen. Berlin, Verlag Dipl.-Ing. Dr. Landenberger.

Wöbling, H., Die Reaktionen der Lösungen. Abdruck aus der Naturwissenschaftlichen Wochenschrift. Neue Folge, VI. Bd., der ganzen Reihe XXII Bd., Nr. 44. Jena, G. Fischer, 1908.

M — 60

Bücherbesprechungen.

Nahrungsmittelchemie. Ein illustriertes Lexikon der Nahrungs- und Genußmittel sowie Gebrauchsgegenstände. Von J. Varges. Leipzig, J. J. Weber, 1907. M 10,—

Sowohl der Verf. in seinem Vorworte, wie der Verleger in seiner Ankündigung wenden sich mit dem vorliegenden Werke nicht an den Berufchemiker, sondern an den Arzt, Juristen, Nahrungsmittelfabrikanten und -händler, um ihnen ein unentbehrliches Lexikon und schätzenswertes Nachschlagewerk auf dem Gebiete der Nahrungsmittelforschung anzubieten. Für solche Kreise, die sich auf einem an sich schwierigen Gebiete zum Zwecke der Selbstbelehrung zu orientieren wünschen, mag die Form eines alphabetisch geordneten Stoffes als die zweckentsprechende angesehen werden, zumal ein Index dadurch entbehrlich wird.

Der Verf. hat in geschickter Weise alles für den Laien Wissenswerte zusammengetragen und durch zahlreiche Abbildungen und durch Anführung aller einschlägigen Gesetzesbestimmungen den für den Laien spröden Stoff seinem Verständnis nahe gebracht. Wenn er seiner Berufsbildung entsprechend den pharmakognostischen Anteil dem rein chemischen gegenüber etwas bevorzugt hat, so ist dies für eine populär gehaltene Schrift kein Nachteil. Ganz besonders rühmend hervorzuheben ist die vom Verleger auf die Ausstattung des Werkes verwendete Sorgfalt. Guter Druck und gutes Papier sind wohl die Ursachen des immerhin hohen Anschaffungspreises.

Vom Standpunkte der fortschreitenden Aufklärung in den elementarsten Fragen der Volksernährung und Nahrungsmittelfrüng ist dem Verf. wie dem Verleger guter Erfolg zu wünschen.

Röhrlig.

Tafellen zum Eintauchrefraktometer. Aufgestellt von Dr. Bernhard Wagner, Medizinal-assessor, approbiertem Nahrungsmittelchemiker, Vorstand des öffentlichen Nahrungsmitteluntersuchungsaamtes für das Fürstentum Schwarzburg-Sondershausen. Mit 7 Abbild. und 5 graphischen Darstellungen im Text. Sondershausen, im Selbstverlage des Verfassers, 1907. XXX und 56 S. Gr.-8°.

Der zunehmenden Bedeutung des Eintauchrefraktometers als analytisches Hilfsmittel entsprechend hat Verf. in dem vorliegenden Werkchen 114 Tabellen mit den Refraktometerwerten von allen gebräuchlichen Säuren, Basen, Salzen und organischen

Stoffen zusammengestellt. Davon sind 23 auf wasserfreie Substanzen, die für Goldchlorid und Nickel-sulfat auf verschiedenen Krystallwassergehalt, die für Aluminiumsulfat auf Oxyd und die für Platin-chlorid auf metallisches Platin berechnet. Unter Prozentgehalt sind in allen Tabellen die Anzahl Gramme in 100 ccm, Dezilitergramm, und als Normaltemperatur 17,5° angenommen. Bei der Alko-holtabelle sind auch die Werte für Maßprozente, bei derjenigen für Dextrose die für Kupfer, Invertzucker, Maltose und Milchzucker angegeben. Den Tabellen sind Angaben über Einrichtung und Handhabung des Eintauchrefraktometers sowie eine Literaturübersicht vorausgeschickt. Das Werkchen entspricht zweifellos einem bestehenden Bedürfnis; es wird einerseits den Fachgenossen, die sich des so vielseitig brauchbaren Instrumentes schon bedienen, sehr willkommen sein und letzterem andererseits sicher eine große Reihe neuer Freunde zuführen.

C. Mai.

Orthey, M. Laboratoriumsbuch für den Eisenhütten-chemiker. Halle, W. Knapp.

Ein kurz gefaßtes Buch, das den angehenden Chemiker schnell mit den gebräuchlichsten Methoden für die Betriebskontrolle vertraut macht. Die knappe Darstellung und der billige Preis sind Vorteile des empfehlenswerten Büchelchens. Voigt.

Aus anderen Vereinen und Versammlungen.

Chemische Gesellschaft zu Heidelberg.

Sitzung vom 21./2. 1908.

Vorsitzender Dr. Glaser.

P. Jannasch: „Über die quantitative Verflüchtigung der Phosphorsäure aus ihren Salzen.“ Der Vortragende macht im Anschluß an seine mit W. Jilke (Berl. Berichte 40, 3605 [1907]) durchgeführte Arbeit nähere Mitteilungen über seine Methode, die sich auch bei der Analyse der Phosphate des Calciums, Natriums und Kaliums außerordentlich bewährt hat. Durch Erhitzen in einem Chlor-Tetrachlorkohlenstoffstrom wird die Phosphorsäure aus 0,3—0,4 g dieser Salze in 4—10 Stunden vollkommen quantitativ verflüchtigt. Überraschende Resultate lieferte das Glühen dieser Phosphate in einem Tetrachlorkohlenstoffstrom, ohne Benutzung von Chlor, wobei die Phosphorsäure aus Kalium-metaphosphat schon in 2—3 Stdn. quantitativ überdestilliert werden konnte. Wahrscheinlich erfolgt die Verflüchtigung der Phosphorsäure nach der neuen Methode als Phosphortrichlorid oder Oxychlorid.

A. Klages: „Über die Addition von Magnesiumhalogenalkylen an Ketone vom Typus des Benzoyläthylen.“ Der einfachste Vertreter der Reihe, das Phenylvinylketon, $C_6H_5 \cdot CO \cdot CH : CH_2$, ein unzersetzt destillierendes Öl, von der Farbe des Diazoessigesters, wurde vom Vortr. aus α -Brom-propionylbenzol durch Erhitzen mit verd. Kalilauge auf 160° im Rohre erhalten. Ausbeute 60%, Kp. 217° 5 d 14° 1,015. Andere Methoden versagen. Das bereits von Hoeadt (Dissert. Heidelberg 1902) beschriebene Propenylphenylketon, $C_6H_5 \cdot CO \cdot CH : CH_2$, und das Butenylphenylketon, $C_6H_5 \cdot CO \cdot CH : C(CH_3)_2$, Kp. 232°, wurden in ähn-