

## Bücherbesprechungen.

**L. Ubbelohde und F. Goldschmidt. Handbuch der Chemie und Technologie der Öle und Fette.** III. Band: Chemie, Analyse, Technologie der Fettsäuren, des Glycerins, der Türkischrotöle und der Seifen. Redigiert von F. Goldschmidt. 1. Abteilung. Verlag von S. Hirzel, Leipzig. Geh. M 12,—

Von dem groß angelegten Werk Ubbelohdes kann der zweite Band<sup>1)</sup> anscheinend erst im nächsten Jahre erscheinen, es wurde daher der erste Teil des dritten Bandes vorher herausgebracht. Um es gleich zu sagen: Ein vortreffliches Buch! Es zählt 380 Seiten und 10 Autoren. Man könnte befürchten, daß diese Vielheit die Einheitlichkeit beeinträchtigt und Wiederholungen mit sich bringt. Diese Gefahr ist aber durch die straffe Gesamtredaktion nach Kräften vermieden worden. Andererseits ist die Auswahl der Mitarbeiter eine durchaus glückliche, man braucht nur hervorzuheben, daß die Fettsäure nach Kretzschmar vom Erfinder selbst und die Einwirkung der Schwefelsäure auf die Fette von A. d. Grün, dem wir wertvolle Aufschlüsse auf diesem Gebiete verdanken, besprochen werden.

Im übrigen gliedert sich das Buch folgendermaßen: 1. Teil: Die Spaltung der Fette und die Gewinnung des Rohglycerins; von E. Binz, F. Goldschmidt, W. Landsberger, P. Kretzschmar. 2. Teil: Technologie und Analyse des Glycerins; von W. Landsberger. 3. Teil: Die Stearin- und Kerzenindustrie; von O. Rosauer, C. Deite, B. Lach, F. Goldschmidt, L. Ubbelohde. 4. Teil: Die Türkischrotöle; von F. Erban, A. d. Grün.

Von dem dritten Band des Hefterschen Werkes<sup>2)</sup> unterscheidet sich der vorliegende einmal durch die abweichende Anordnung des Stoffes, ferner durch größere Knappheit besonders in bezug auf technische Verfahren, welche keine Einführung in die Praxis fanden, und schließlich dadurch, daß im Anschluß an den technologischen Teil stets auch die betreffenden analytischen Spezialmethoden beschrieben werden. Was zur Begründung dieses Vorgehens im Vorwort gesagt wird, kann der Kunde nur bestätigen. Als ein Vorzug des Hefterschen Werkes erscheint mir, daß dort außer den Türkischrotölen auch die Schmalzöle abgehandelt werden. *Fahrion.* [BB. 160.]

**Jahresbericht über die Fortschritte auf dem Gesamtgebiete der Agrikulturchemie.** Dritte Folge,

XII. 1909. Der ganzen Reihe 52. Jahrgang.

Herausgegeben von Prof. Dr. Th. Dietrich, Geh. Reg.-Rat, Hannover. Berlin 1910.

Verlagsbuchhandlung Paul Parey. Preis M 28—

Zum 52. Male erscheint der von R. Hoffman begründete, dann von A. Hilger fortgesetzte Bericht; und abermals sei auf das vorzügliche, die Masse des Stoffes so klar gliedernde Werk hingewiesen. Der Inhalt wird in die drei Hauptabschnitte: Landwirtschaftliche Pflanzenproduktion; Landwirtschaftliche Tierproduktion; Landwirtschaftliche Nebengewerbe, Gärungserscheinungen;

Agrikulturchemische Untersuchungsmethoden, eingeteilt. *Kieser.* [BB. 213.]

## Aus anderen Vereinen und Versammlungen.

Der Wiener Apothekerklub beging am 29./10. das Fest seines 25jährigen Bestehens.

Der Verein deutscher Eisenhüttenleute in Düsseldorf konnte am 4./11. das neue Geschäftshaus feierlich einweihen. Es ist darin gleichzeitig eine Patentauslegestelle und eine öffentliche technische Bibliothek eingerichtet, die bereits 15 000 Bände aufweist.

### 35. Hauptversammlung des Deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege.

Auf der diesjährigen Hauptversammlung des Deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege, die unter dem Vorsitz des Geheimrats v. Borscht, Oberbürgermeister von München, vom 14.—17./9. in Elberfeld stattfand, sprach Geh. Medizinalrat Dr. Abel, Berlin, über: „Die Überwachung des Nahrungsmittelverkehrs.“ Wenn ich, so führte der Vortr. aus, vor Ihnen, die Sie sich mit der Hygiene als Wissenschaft beschäftigen, über dieses Thema spreche, so genügt eine kurze Darstellung der Bedeutung der Nahrungsmittelüberwachung. Die Nahrungsmittelaufsicht bezweckt den Schutz der Gesundheit der Bevölkerung, denn es ist bekannt, daß Nahrungsmittel unter Umständen auch schädlich wirken können, so Fleisch von kranken Tieren, Mehl, das mit Mutterkorn vermengt ist, ferner können hier noch absichtliche oder zufällige Zusätze hinzukommen. Dann soll auch die Bevölkerung vor Schädigungen materieller Art bewahrt werden. Zu allen Zeiten war der Markt nicht nur von vollwertigen, sondern auch von minderwertigen, verfälschten oder verdorbenen Produkten besetzt. Ein vollständiger Ausschluß der minderwertigen Produkte ist unmöglich, denn Margarine, Magermilch, unreifes Obst usw. sind für den Handel notwendig, aber ihr Preis muß ein entsprechender sein. Seit den ältesten Zeiten hat man sich in gut organisierten Staatsverwaltungen mit der Kontrolle befaßt, so in Nordasien, in Athen, in Rom. In Deutschland, England und Frankreich reicht die Nahrungsmittelkontrolle bis ins 13. Jahrhundert zurück. In Deutschland regelt das Gesetz von 1879 die Befugnisse der Nahrungsmittelpolizei. Dieses Gesetz erwuchs aus der Beobachtung, daß den Zuständen im Nahrungsmittelverkehr nicht mit den allgemeinen Bestimmungen des Strafgesetzbuches beizukommen sei. Dies geht klar aus den Motiven des Entwurfes von 1878 hervor, in welchen nicht nur eine Beseitigung der bestehenden Übelstände sondern auch eine vorbeugende Wirkung erhofft wird. Dieser Entwurf lehnte sich stark an das 1875 erlassene englische Gesetz an. Nachdem an demselben einige damals als Härten erscheinende Änderungen vorgenommen worden waren, wurde das Gesetz 1879 angenommen. Dieses Gesetz beschäftigt sich in den §§ 1—4 mit der Regelung der polizeilichen Zuständigkeit. Es gestattet nur, daß die Polizei die Räume, in denen Nahrungsmittel feilgeboten werden, betritt, um dort Proben gegen Bescheinigung zu entnehmen. Nur in ganz besonderen Fällen darf die Polizei auch die Räume, in

<sup>1)</sup> Wegen des ersten Bandes vgl. diese Z. 21, 1428 (1908).

<sup>2)</sup> Diese Z. 23, 1473 (1910).