

worden, die bei dem von Lassar-Cohn empfohlenen Verfahren verlorengegangen wären. Solche Verschiedenheiten der Anschauungen wird man vielleicht noch an manchen anderen Punkten finden, ohne daß daraus erhebliche Einwände gegen die Brauchbarkeit dieses, wie gesagt, mit großem Fleiße und reicher Erfahrung verfaßten Werkes abgeleitet werden dürften. Diese Brauchbarkeit wird in heutiger Zeit noch erhöht durch die physiologisch-chemische Spezialausbildung des Verfassers; denn die physiologisch-biologischen Probleme treten auch für den Fachchemiker mehr und mehr in den Vordergrund der Arbeitsgebiete. Schroeter. [BB. 218, 134, 107.]

**Über Naturprodukte.** Chemische Abhandlungen zur Kenntnis und Verwertung verschiedener Naturprodukte. Festschrift zum 70. Geburtstag Max Hönig, von Fachgenossen, Freunden und Schülern. Herausgegeben von Prof. Dr. B. M. Margosches und Priv.-Doz. Dr. W. Fuchs an der Deutschen Technischen Hochschule zu Brünn. Mit 7 Abbildungen und einem Porträt von Prof. Max Hönig. Dresden und Leipzig 1923. Verlag von Theodor Steinkopff. G.-M. 5,50

Das schönste Denkmal eines Mannes ist sein eigenes Lebenswerk. Dieses aber erscheint dann im hellsten Lichte, wenn man seine befruchtenden Auswirkungen betrachtet und verfolgt, wie sich die einzelnen Forschungsergebnisse des Schaffenden weiter verzweigen und zu Keimen für Arbeiten von Jüngern und Schülern werden. So bringt nun auch die vorliegende Schrift, die als Festgabe für den Siebzigjährigen gedacht ist, zunächst eine Übersicht über die eigenen Leistungen Hönigs auf dem Gebiete der Analyse und der synthetischen Chemie, namentlich verschiedener Zuckerarten und verwandter Stoffe, wie vor allem der Sulfitalaue, dann aber als wertvolle Ergänzung zahlreiche Beiträge bedeutender Freunde und Schüler des Jubilars, als Beweis für die Fruchtbarkeit von Hönigs Wirken. Margosches selbst, einer der Herausgeber der Hönig-Festschrift, Klason, Hägglund, Croß, Marcusson, Donath und viele andere Forscher, deren Namen auf den verschiedenartigsten Gebieten der reinen und der angewandten Chemie allbekannt sind, haben an Hönigs Arbeiten anschließend beigesteuert und dessen Lebenswerk dadurch wohl am eindringlichsten die Geltung verschafft, die es verdient. Möge in zehn Jahren die Gabe für den Achtzigjährigen fortsetzen, was die diesjährige Festschrift begonnen hat. Lange. [BB. 154.]

**Die Fabrikation der Kunstbutter (Margarine), Kunstspeisefette und Pflanzenbutter.** Von Victor Lang. Fünfte, erweiterte und vervollständigte Auflage. Mit 30 Abbildungen. Wien und Leipzig 1923. A. Hartleben. Chemisch-technische Bibliothek. Bd. 31. Geh. G.-M. 2,50

Dieses Buch über Margarine, welches 158 Seiten umfaßt, behandelt auf 54 Seiten, also mehr als ein Drittel, die Milch und die Butter. Auf ganzen 7 Seiten werden sämtliche in der Margarineindustrie verwendeten Öle und Fette mit Ausnahme des Oleomargarins behandelt. Die Beschreibung des Oleomargarins und seiner Herstellung, die wohl heute in keiner europäischen Margarinefabrik mehr ausgeführt wird, da dieser Rohstoff fertig aus dem Ausland (Amerika) bezogen wird, umfaßt dagegen 25 Seiten, während von den heute in der Margarineindustrie so außerordentlich wichtigen Pflanzenfetten das Cocosöl nur ganz kurz, das Palmkern- und Palmöl überhaupt nicht erwähnt wird. Ein ganz besonderer Mangel ist jedoch das Fehlen jeglichen Hinweises auf die modernsten und heute besonders wichtigen Rohstoffe, nämlich die gehärteten Öle; diese scheinen dem Verfasser gänzlich unbekannt zu sein. Die eigentliche Herstellung der Margarine, die dem Buch den Namen gibt, wird kurz auf 21 Seiten erledigt. Dagegen findet sich im Anhang auf 7 Seiten eine weit-schweifige Erörterung eines auf einen bedauerlichen Zufall beruhenden Einzelfalles von Vergiftungen durch Margarine im Jahre 1912, der heute gar kein Interesse mehr hat. Leider finden sich in dem Buch eine große Anzahl von teils unrichtigen und veralteten, teils zum mindesten schiefen Angaben, die dem Laien eine ganz falsche Ansicht über das Wesen der Margarine und ihrer Herstellung geben müssen. Hierfür nur zwei Beispiele: Auf S. 89 wird behauptet, daß das sogenannte Kirnen der Margarine die größte Ähnlichkeit mit dem Buttern der Milch besitzt. Größere Gegensätze als das Buttern der Milch und das Kirnen der Margarine lassen sich wohl kaum denken, denn das erstere bezweckt, aus einer Emulsion (Milch) das Fett möglichst scharf abzutrennen, das letztere bezweckt, aus Fett und Milch eine möglichst innige Emulsion herzustellen. Auf S. 104 wird behauptet, daß die beim Kirnen stets beobachtete geringe Temperaturerhöhung durch die heftige Bewegung der Flüssigkeit entsteht (!). Es ist dem Verfasser wohl unbekannt, daß jedes Erstarren eines geschmolzenen Fettes mit einer Temperaturerhöhung verbunden ist.

Zusammenfassend kann man wohl sagen, daß das Buch, trotzdem es sich als fünfte, erweiterte und vervollständigte Auflage bezeichnet, vollständig veraltet ist und die Fabrikation beschreibt, wie sie vor etwa 25 Jahren üblich war, und daß es ferner eine große Reihe von sachlichen, chemischen und technischen Unrichtigkeiten enthält. Das ist um so bedauerlicher, als es, abgesehen von dem vorliegenden Buch, außer dem vorzüglichen, aber leider nur sehr kurzen Werk von Fahrion nur noch das umfangreichere in englischer Sprache erschienene Buch von Clayton über diese wichtige Industrie gibt. Franzen. [BB. 232.]

**J. Königs Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel.** Nachtrag zu Band I der vierten Auflage. B. Zusammensetzung der pflanzlichen Nahrungs- und Genußmittel. Bearbeitet von Dr. J. Großfeld und Dr. A. Splittgerber. Berlin 1923. Verlag von Julius Springer. Geb. G.-M. 45

Die deutsche Nahrungsmittelchemie ist in der glücklichen Lage, im „König“ ein Handbuch von auf anderen Gebieten selten erreichter Vollständigkeit zu besitzen. In seinen Anfängen fast 50 Jahre zurückreichend, umfaßt dieses Werk in der vierten, in den Jahren 1903–18 erschienenen Auflage in einer stattlichen Reihe von Bänden einen gewaltigen Stoff. Während der zweite (inzwischen schon in fünfter Auflage vorliegende) Band in lehrbuchartiger Form die Gewinnung, Beschaffenheit und Zusammensetzung der Lebensmittel, ihre allgemeinen Bestandteile und ihre Bedeutung für die Ernährung behandelt, der dritte in drei getrennten Teilen die Verfahren der Untersuchung von Nahrungsmitteln, Genußmitteln, Wasser, Luft, Gebrauchsgegenständen usw. ausführlich beschreibt und begründet, ist in dem ersten Bande ein ungeheures Material an Analyseergebnissen über Nahrungs- und Genußmittel, wie es aus der Fachliteratur oder aus Privatmitteilungen zu erlangen war, in übersichtlichen Tabellen zusammengestellt. Zu diesem ersten, in der vierten Auflage bereits mehr als 1500 Seiten starken Tabellenbande ist nun ein zweibändiger Nachtrag erschienen, der den Umfang des Hauptbandes noch übertrifft und alle diejenigen analytischen Untersuchungen wiedergibt, die seit 1903 bekannt geworden sind. Die Fülle der so beigebrachten Angaben über die einzelnen Lebensmittel liefert ein anschauliches Bild ihrer Eigenschaften, aber auch der Schwankungen in ihrer Zusammensetzung, wie sie bei Erzeugnissen des Lebens von vornherein zu erwarten sind. Insofern können die Mittelzahlen, die ja immer nur mehr oder weniger schematisch, ohne Rücksicht auf die Ursachen der Abweichungen berechnet sind, nur orientierende Bedeutung beanspruchen: Der Hauptwert liegt in der Wiedergabe der einzelnen Analysen, zu deren jeder der Autor und die Literaturstelle vermerkt sind, so daß der Leser in der Lage ist, sich im Einzelfalle über die Art und Herkunft der untersuchten Proben, das Untersuchungsverfahren usw. an Hand der Originalarbeit noch näher zu unterrichten. Der jetzt vorliegende zweite Nachtragsband enthält die Zusammensetzung der pflanzlichen Nahrungs- und Genußmittel und ist von Großfeld und Splittgerber bearbeitet. Um ein Bild von seiner Ausführlichkeit zu geben, mögen hier die Tabellenüberschriften eines verhältnismäßig kurzen, aber wichtigen Abschnittes, desjenigen über „Backwaren“ aufgeführt werden: Brote von normaler Zusammensetzung aus Roggen und Weizen; Gerstenbrote; Ganzkornbrote und Kleiebrote; Sonderbrote; Gestreckte Brote, Kriebsbrote; Backwaren für Diabetiker; Zwiebacke und Keks; Nährpräparate; Indische Backwaren; Honig- und Lebkuchen; Buttergebäcke; Indische Konditorwaren; Wassergehalt von Brot; Phosphorsäuregehalt von Brot; Milch- und Wassergebäcke; Kalkgehalt von Gebäcken; Molkenbrot; Einfluß von Fett und Diamalt auf die Backfähigkeit; vergleichende Fettbestimmungen; Einfluß der Backvorgänge auf die Zusammensetzung der Backwaren; Zusammensetzung des Brotinnern und Brotaußern; Lockerungsgrad der Backwaren; Verdauungsversuche mit Backwaren; Präparate zur Herstellung von Backwaren.

In dem Vorwort zu der oben erwähnten fünften Auflage hat der Altmeister der deutschen Nahrungsmittelchemie, Geheimrat König, die Erwartung ausgesprochen, daß die Aufgabe, die er sich mit diesem seinem Lebenswerk gesetzt hat, für alle Zukunft eine fortgesetzte und vervollkommnete Bearbeitung erfahren möge. Dieser Hoffnung können wir uns nur anschließen, mit dem Wunsche, daß er selbst an der weiteren Entwicklung noch seine Freude haben möge.

Auerbach. [BB. 206.]

**Olii e Grassi vegetali-animali e minerali.** Von Prof. Dott. Guido Fabris. Con 23 incisioni nel testo. Seconda edizione riveduta ed ampliata. Ulrico Hoepli, Milano 1923. XXII und 671 S. Lire 24

Der auch den deutschen Fachgenossen bekannte Verfasser hat die schwierige Aufgabe, zwei große Gebiete in einem mäßig starken Band kleinsten Formates darzustellen, im ganzen sehr gut gelöst. Die Anordnung des Stoffes weicht von der üblichen ab, das Buch besteht aus drei in sich abgeschlossenen Teilen: Pflanzenfette, tierische Fette, Mineralöle. In jedem Teil werden erst die technischen Prozesse der Gewinnung bzw. Abscheidung aus den Naturprodukten und die Reinigungsverfahren abgehandelt, darauf folgen statistische Angaben über die Erzeugung und den Handel in Italien, dann Angaben über die Zusammensetzung, die Eigenschaften und die analytischen Methoden und schließlich eine Beschreibung der wichtigsten Fette bzw. Typen von Mineralölen. Die technischen Kapitel sind im allgemeinen am besten gelungen. Daß die Gewinnung des Olivenöls sehr ausführlich beschrieben wird, ist bei der Bedeutung dieser Industrie für Italien selbstverständlich. Auch die verhältnismäßig breite Darstellung der Fetthärtung ist durchaus gerechtfertigt, bis auf die Besprechung einiger Verfahren, die keinen Eingang in die Technik fanden und selbst in einem Spezialwerk kaum Erwähnung verdienen. In den Abschnitten über Analyse der Fette und Mineralöle ließen sich mehrere veraltete Methoden durch neue, zuverlässige Verfahren ersetzen. Der den dritten Teil einleitende Abriss über den Ursprung des Erdöls ist eine recht gute Zusammenfassung, aber im Verhältnis zum Umfang des Buches doch wohl ein wenig zu lang