

**4 Abbildungen.** — Harpuder, Wiesbaden: Bestimmung der Abkömmlinge des Purinstoffwechsels im Blute. — Ronau, Bloch, Berlin: Bestimmung des Blutzuckers. Mit 4 Abbildungen. — Stepp, Jena: Die Methodik der Bestimmung des Acetaldehyds im Blute und in serösen Körperflüssigkeiten. — Weisse, Hamburg: Nachweis und Bestimmung des Glycerins im Blute. Mit 1 Abbildung. — Hilmans van den Bergh u. Muller, Utrecht: Nachweis der Gallenfarbstoffe im Blute. — Warburg, Kopenhagen: Methoden zur Bestimmung der Reaktion des Blutes. Mit 5 Abbildungen. — E. Reiß (†), Frankfurt a. M.: Die refraktometrische Untersuchung von Exsudaten und ähnlichen Körperflüssigkeiten. Dasselbe. Lieferung 186, Abt. XI, Methoden zur Erforschung der Leistungen des Pflanzenorganismus, Teil 3, Heft 4. Urban u. Schwarzenberg, Berlin. M 4,80

Lüers, München: Die Bestimmung der Titrationsacidität in Pflanzenextrakten und ähnlichen gefärbten Flüssigkeiten. Mit 5 Abbildungen. Die Bestimmung des formoltitrierbaren Stickstoffes in Pflanzenextrakten und ähnlichen gefärbten Flüssigkeiten. Die Bestimmung präexistierender Substanzgruppen (Säure, formoltitrierbarer Stickstoff, Kohlehydrate usw.) in Pflanzen. — Koch, Göttingen: Nachweis der Assimilation des Luftstickstoffes. — Kotte, Freiburg i. Br.: Methoden zur Bestimmung der Aufnahme organischer Stoffe durch die höhere Pflanze. — Schroeder, Stuttgart: Methoden zur Bestimmung der Assimilation der Kohlensäure aus der Luft und aus dem Wasser. Mit 10 Abbildungen.

Die neuen Lieferungen bringen mit ihrem reichhaltigen Inhalt aus der Feder von Spezialforschern auf den abgehandelten Gebieten weitere wertvolle Beiträge zu dem groß angelegten Werke. Sie werden sehr gute Dienste bei den einschlägigen Laboratoriumsarbeiten leisten.

Scheunert. [BB. 384, 385 u. 33.]

**Analyse der Fette und Wachse.** I. Band: Methoden. Von Dr. A. Grün. Verlag Springer, Berlin 1925. Geb. M 36,—

Nachdem eine Neuauflage des alten trefflichen Werkes von Benedikt-Ulzer nicht erfolgt war, bestand für den Fettchemiker lange Zeit eine empfindliche Lücke durch das Fehlen eines neuzeitlichen Analysenwerkes. Der Verlag konnte keinen glücklicheren Griff tun, als die Beschaffung eines Ersatzwerkes dem Verfasser zu übertragen. In der Einteilung seines Werkes lehnt sich der Verfasser im wesentlichen an das alte Werk von Benedikt an; er behandelt im kürzeren ersten Teile die Bestandteile, aus denen Fette und Öle aufgebaut sind, bespricht im zweiten Teile die in der Fettchemie gebräuchlichen und vorgeschlagenen neueren und älteren Untersuchungsmethoden und stellt sie in trefflich sichtender und kritisierender Weise nebeneinander. Veraltete Methoden sind ausgemerzt. Der dritte Teil ist der Untersuchung der technischen Fette und der Fetterzeugnisse gewidmet, während die Besprechung der Fette und Wachse selbst einem noch in Arbeit befindlichen zweiten Bande vorbehalten ist. Im dritten Teile sind wohl alle irgendwie in Betracht kommenden technischen Fettprodukte wie — um nur einige willkürlich herauszugreifen — Speisefette, gehärtete Fette, Ölfarben, Kerzen, Schmiermittel usw. behandelt, und zwar durchweg in jedem Einzelfall in zwei Teilen. Im ersten werden die Zusammensetzung und die Eigenschaften des betreffenden Stoffes besprochen, im zweiten seine Untersuchung, die vielfach durch Ausführungsbeispiele erläutert wird.

Der ganze umfangreiche Stoff ist vom Verfasser in geradezu glänzender Weise behandelt und gemeistert worden. Man empfindet beim Benutzen des Werkes, daß alles, was darin niedergelegt ist, auch mit Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit überprüft worden ist. Ich betrachte dieses Werk als ein Parallelwerk zu Holdes „Untersuchung der Kohlenwasserstoffe“. Wie dieses letztere für die Mineralölchemie, wird jenes für die Chemie der Fette und Öle für lange Zeit führend und ausschlaggebend und für jeden, der sich mit der Chemie der Fette beschäftigt, unentbehrlich sein.

Auf einen zufällig gefundenen Druckfehler sei hingewiesen, weil er unter Umständen zu unrichtigen Berechnungen Anlaß geben könnte: S. 179, Fußnote, muß es heißen: „es werden 0,2 g (nicht 0,5) Jod frei“.

Normann. [BB. 244.]

**Die Nahrungs- und Genussmittel und ihre Beurteilung.** Von Prof. Dr. Adolf Jolles, Honorarprofessor an der Hochschule für Welthandel in Wien. Zweite, vollständig umgearbeitete und vermehrte Auflage. Mit 29 in den Text gedruckten Abbildungen, 10 Tabellen und einem farbigen Titelblatt. XV und 463 Seiten. Verlag Franz Deuticke, Leipzig und Wien 1926.

M. 20,—

Das vorliegende Buch hat gegenüber der ersten Auflage, die im Jahre 1909 unter dem Titel „Die Nahrungs- und Genussmittel, ihre Herstellung und Verfälschung“ erschien, eine vollständige Umarbeitung und wesentliche Vermehrung erfahren. Wie im Vorwort angegeben, ist es im wesentlichen aus den Vorlesungen und praktischen Kursen hervorgegangen, die der Verfasser seit dem Jahre 1918 an der Hochschule für Welthandel in Wien abhält. Es wurde bereichert durch die vielfachen Erfahrungen während seiner langjährigen Tätigkeit als gerichtlicher Sachverständiger.

Das Buch richtet sich nicht an den Lebensmittelchemiker, sondern in erster Linie an die Kreise, die sich mit der Erzeugung von Lebensmitteln und deren Handel befassen, sowie an diejenigen, die sich diesem Berufe zu widmen gedenken. Darüber hinaus will es denen, die keine Spezialbildung auf diesem Gebiete haben, am Verkehr mit Lebensmitteln aber interessiert sind, wie Ärzte, Tierärzte, Apotheker, Chemiker usw., ein Wegweiser für die rasche Unterrichtung über Gewinnung, Haltbarmachung, Zubereitung, Untersuchung und Begutachtung sein.

Bei der Betrachtung der einzelnen Lebensmittel werden zunächst die Methoden der Gewinnung, dann die Zusammensetzung und der ernährungsphysiologische Wert besprochen. Anschließend werden die Merkmale der Verderbnis und die üblichen Verfälschungen behandelt und einfache chemische Reaktionen und Verfahren zum Nachweis derselben angegeben. Im Anhang des Buches beschreibt der Verfasser die bei seinen praktischen Übungen benutzten Apparate und Instrumente sowie deren Handhabung und stellt die für die Untersuchung und Beurteilung notwendigen Tabellen zusammen. Im Hinblick auf die Bedeutung des Handels mit Mineralwässern und mit Rücksicht darauf, die beteiligten Kreise mit den diesen Wässern meist beigegebenen chemischen Analysenbefunden vertraut zu machen, sind eine Reihe von Analysen der bekannteren Heil- und Tafelwässer der früheren Donaumonarchie angefügt. Die wichtigsten den Verkehr mit Lebensmitteln betreffenden Gesetze und Verordnungen des alten Österreich-Ungarns und Deutsch-Österreichs beschließen das Buch. Ein ausführliches Sachregister erleichtert die Orientierung.

Seinem Zwecke entsprechend ist das Buch in gemeinvorständlicher und leicht faßlicher Form unter Verzicht auf die Forderung besonderer Vorkenntnisse abgefaßt. Ohne auf Vollständigkeit Anspruch zu erheben, behandelt der Verfasser auf 305 Seiten in kurzer, das Wichtigste hervorhebender Art und Weise unsere Lebensmittel, wobei auch den Nährpräparaten und den in der Kriegszeit auf dem Markte erschienenen Ersatzstoffen Aufmerksamkeit geschenkt ist. Das Buch dürfte für die Kreise, an die es sich richtet, ein praktischer und wertvoller Ratgeber sein.

Täufel. [BB. 5.]

**Einführung in das Studium der organischen Chemie** für Studierende der Chemie, Medizin, Pharmazie, Naturwissenschaft, Forstwissenschaft usw. Von Dr. E. Wedekind, o. Prof. der Chemie und Direktor des chemischen Institutes der forstlichen Hochschule in Hann.-Münden. Zweite, gänzlich umgearbeitete und erweiterte Auflage der „organischen Chemie“. Stuttgart 1926. F. Enke.

Dieses Buch wird jedem willkommen sein, der sich als Lehrer oder Lernender mit organischer Chemie zu beschäftigen hat. Es eignet sich für den wendenden Chemiker, der im ersten Teil des „Verbandsexamens“ steht, und es ist besonders dem stetig größer werdenden Kreis derjenigen Studierenden zu empfehlen, die als Nichtchemiker sich Einblicke und Überblicke verschaffen wollen. Das „usw.“ im Titel ist berechtigt, denn außer den vom Verfasser genannten Interessenten gibt es noch viele andere, wie z. B. Landwirte, Tierärzte, Nationalökonomie und Juristen. In klarer Weise und mit vortrefflicher, wohldurchdachter Auswahl des Stoffes hat der Verfasser das Wichtigste didaktisch durchgearbeitet und dargestellt. Die Einteilung weicht, ebenso wie in v. Brauns kürzlich er-