

haltigen Kesselwässern mögliche Kieselsäureanreicherung das Abblasen der Kessel bei einer Konzentration von mehr als 1° Bé.

Über die „Entölung des Maschinenkondensates“ sprach Stadtbaurat Bodler, München, über „die Untersuchungsmethoden für Roh-, Speise- und Kesselwasser in Großbetrieben“ nochmals Dr. Splittgerber, wobei ein Schema für die Darstellung der Analyseergebnisse gegeben wird, welches eine allgemeine Einführung verdient, um so vergleichbare Resultate zwischen den in verschiedenen Laboratorien untersuchten Wässern zu ermöglichen.

Weitere Vorträge waren: Über „Gasschutz, Entgasung und Verdampferanlagen“, Dr. Haak von den Leunawerken b. Merseburg. — „Betriebserfahrungen mit Verdampferanlagen im Kraftwerk Bremen“, Dr. Matthias, Bremen. — „Über die Verdampferanlagen der Atlas-Werke in Bremen“, Dr. Nover, Bremen. — Dr. Hofer, Essen: „über eine amerikanische Veröffentlichung betr. die Verhütung der Kesselsteinbildung durch geeignete Kesselwasserbehandlung“. — „Über die Entwicklung der elektrischen Kesselsteinverhütungsverfahren“, Pothmann, Griesheim a. M. — „Die Verbreitung des Stromlosverfahrens“, Dr. Reutlinger, Köln. — „Betriebserfahrungen mit diesem Verfahren“, Ober-Ing. Schöne. — „Die Speisewasseraufbereitung in Zuckerfabriken und Kaliwerken“, Ing.-Chemiker Frederking, Magdeburg. — „Speisewasser- und Betriebskontrolle bei kleineren Kesselanlagen“, Ober-Ing. Schmidt, Stuttgart. — „Beziehungen zwischen Flußeisen und Wasserstoff“, Prof. Bauer, Berlin-Dahlem. — „Das Verhalten von weichem Flußeisen gegenüber konzentrierten Ätznatronlauge in Eindampfapparaten“, Prof. Baumann, Stuttgart. — „Die Grenzen der Konzentrierung von Kesselspeisewasser in undichten Nietnähten“ sowie „Zur Frage nach dem Wesen des chemischen Angriffs von Eisen durch Laugen“, Prof. Dr. Thiel, Marburg a. d. L. — „Bemerkungen zur Frage der sogenannten kaustischen Sprödigkeit des Eisens und der in Verbindung damit aufgestellten Sulfattheorie“, Direktor Kriegsheim, New-York. — „Einfluß von Natronlauge auf die flußeisernen Teile von Laugenkochern“, Ober-Ing. Ries, München. — „Kesselschäden und die sogenannte Wasserstoff-Krankheit“, Dr. Werner, Leverkusen. — „Über die Untersuchung von Ribbildungen an Großraum-Nickelkesseln“, Dr. Hansen, Berlin-Dahlem. — „Untersuchung von Salzausscheidungen und Rostbildungen an undichten Nietnähten“, Direktor Rösing, Düsseldorf. — „Korrosionsempfindlichkeit von Metallen“, Holle, Düsseldorf. — „Bedeutung des Speisewassers als Ursache von Kesselschäden“, Dr. Steinmüller, Gummersbach. *Haupt.* [BB. 50.]

**Chemische Technologie der Nahrungs- und Genußmittel.** Von Dr. Robert Strohecker, Mitglied des Universitätsinstitutes für Nahrungsmittelchemie in Frankfurt a. M. Mit 86 Fig. im Text sowie einem Vorwort von Dr. J. Tillmans, a. o. Professor an der Universität Frankfurt a. M. Erschienen in der von Prof. Dr. A. Binz herausgegebenen „Chemische Technologie in Einzeldarstellungen“. XI und 252 Seiten. Verlag Otto Spamer, Leipzig 1926.

Geh. M. 22,—; geb. M. 26,—

Der Verf. ist während der Zwangswirtschaft auf dem Gebiete der Lebensmittelversorgung in der Kriegs- und Nachkriegszeit von der Stadt Frankfurt a. M. mit der Begutachtung der Lebensmittel beim Einkauf sowie bei ihrer Lagerung betraut gewesen und hat infolgedessen mit der Lebensmittelindustrie und dem Lebensmittelhandel mannigfache Fühlung gehabt. Die während dieser Tätigkeit gesammelten praktischen Erfahrungen lassen ihn für die Abfassung eines Buches über die „Chemische Technologie der Nahrungs- und Genußmittel“ sehr geeignet erscheinen.

Anschließend an eine kurze charakterisierende Besprechung über Zusammensetzung und Beschaffenheit unterrichtet das Buch grundsätzlich über die zahlreichen bei der Gewinnung und Verarbeitung der Lebensmittel in Betracht kommenden Verfahren und die sich dabei abspielenden chemischen Vorgänge. An Hand von schematischen, das Wesentliche heraushebenden Abbildungen schildert es auf gedrängtem Raume in umfassender Weise die technische Bereitung, Behandlung und Lagerung der Lebensmittel.

Das Buch richtet sich an den Lebensmittelchemiker und Chemiker. Es wird aber auch den Vertretern der Lebensmittelindustrie und des Lebensmittelhandels ein verlässlicher Ratgeber sein und darüber hinaus jedem gebildeten Laien Belehrung über ein Gebiet geben, das wie kein zweites so innig mit seinem körperlichen und geistigen Wohlbefinden verknüpft ist. Das Buch hebt die theoretisch und praktisch gleich wichtige Bedeutung der Technologie der Lebensmittel scharf hervor. Seine Ausstattung und Abbildungen sind gut; Namen- und Sachregister erleichtern seinen Gebrauch. *Tüfel.* [BB. 145.]

**Fabrik-Organisation.** Mit besonderer Berücksichtigung der Lohn- und Unkostenberechnung und der Kalkulation. Anhang mit moderner Reklame- und Verkaufsorganisation. Von H. Loos, Ingenieur und ehemaliger Fabrikdirektor in München. Leipzig 1925. Dr. Max Jaenecke.

Die Organisation von Fabrikbetrieben bildet einen Teil der allgemeinen Organisationsbestrebungen, die in neuer und neuester Zeit in ihren äußersten Konsequenzen schon beinahe Selbstzweck geworden sind. Alles das, was sich früher in langsamem Tempo organisch entwickelt hat, muß bei dem hastigen Pulsschlag des modernen Lebens aus alten Erfahrungen fertig übernommen werden. Zur Sammlung neuer Erfahrungen hat man keine Zeit mehr. Es ist daher begreiflich, daß derartige Erscheinungen, wie das vorliegende Buch, besonders willkommen geheißen werden. Ein ähnliches Werk von F. Meyenberg, das in erster Auflage schon 1913 erschienen ist, hat inzwischen zwei neue Auflagen erlebt. — Verfasser gibt eine ganz ähnliche Darstellung des Stoffes, nur die Anordnung ist etwas populärer gefaßt: er beginnt beim Pförtner, zeigt die Haupteinteilung des Betriebes, geht dann dem Wege eines Auftrages durch das Unternehmen nach, bespricht das Reklamewesen und schließt mit der Patentabteilung ab. Die Darstellung ist klar und fesselnd und wird dem Anfänger ein gutes Bild des Aufbaues eines Unternehmens geben. Mit viel Geschick ist die Anwendung von Zeitstudien in das Lohnwesen eingeflochten. — Das Buch befaßt sich ausschließlich mit der mechanischen Industrie, ein analoges Werk über die chemische Industrie ist leider noch nicht geschrieben, wird es sobald auch nicht werden, weil die Verhältnisse in chemischen Betrieben ja viel verwickelter liegen und sich — leider — nicht so leicht in ein Schema bringen lassen. *Fürth.* [BB. 267.]

**Margarine, Herstellung, Eigenschaften, Verkehr.** Von Dr. G. Lebbin. Bibliothek der Lebensmittelindustrie, Bd. 1. Leipzig 1926, Dr. Max Jaenecke.

Zur Rechtfertigung seines Buches führt der Verfasser im Vorwort aus, daß von den neueren Schilderungen der Margarinefabrikation nur eine aus wissenschaftlicher Feder stammt, und daß schon dieser Umstand das vorliegende Buch rechtfertigen würde. Der Verfasser nimmt also für seine Arbeit wissenschaftlichen Wert in Anspruch, den wir leider nicht haben feststellen können.

Die Einteilung ist die übliche; Schilderung der Rohstoffe, der Fabrikanlage, der Fabrikation, der Lagerung und Haltbarkeit, des Nährwertes und der gesetzlichen Bestimmungen. Der Inhalt dieser Kapitel bringt sachlich nichts neues und ist in der Darstellung außerordentlich weitschweifig und mit unklaren und schwer verständlichen Äußerungen durchsetzt, z. B. S. 88: „Die Wagen sind entweder mit Lenkrollen oder laufen auf Schienen“, S. 88: „Da nicht nur Holz, sondern auch Porzellan und Granit als Material für die Glattwalzen dient, so kann man sie auch hohl machen“, S. 91: „Wer keine zuverlässigen Kühlräume hat, lese die Angaben von Schattburg“ (!), S. 93: „Der Fabrikant muß also sein Augenmerk darauf richten, daß die seine Fabrik verlassende Ware frei von Krankheitskeimen ist, worunter natürlich nicht pathogene Bakterien, sondern Magarineverderber zu verstehen sind“, S. 95: „Vitamine sind nicht Stoffe von bestimmter Zusammensetzung, sondern gewisse Gruppen mit verschiedenen Funktionen“.

Sachlich falsche Angaben finden sich unter anderen auf S. 90, wo der Verfasser behauptet, daß das Kokosöl nicht mit verkirnt wird, sondern erst auf dem Tellerkueter zugesetzt wird. Das ist natürlich, wo heute ein erheblicher Teil des Fettansatzes aus Kokosöl besteht, gänzlich ausgeschlossen.

Die Abbildungen stammen von den Katalogklischees irgendwelcher Maschinenfabriken und geben als solche keiner-

lei Aufschluß über die Einrichtung und die Arbeitsweise der Apparate. Man sollte mit diesem geistlosen Abdruck, zumal bei Büchern, welche Anspruch auf wissenschaftlichen Wert erheben, doch endlich aufhören und entweder korrekte Schnittzeichnungen oder schematische Darstellungen zur Erläuterung bringen. Besonders zu beanstanden ist noch die Zeichnung einer ausgeführten Margarinefabrik A. In dieser liegt das warme Kessel- und Maschinenhaus in seiner ganzen Länge neben den kühl zu haltenden Fabrikationsräumen. Vor einer derartigen Bauausführung kann nur dringend gewarnt werden.

Franzen. [BB. 87.]

**Wissenschaftliche Veröffentlichungen aus dem Siemens-Konzern.** Unter Mitwirkung von zahlreichen Mitarbeitern herausgegeben von der Zentralstelle für wissenschaftlich-technische Forschungsarbeiten des Siemens-Konzerns. Bd. VI, Heft 2. 340 S. mit 194 Textabbildungen, 1 Bildnis und 2 Tafeln. Berlin 1925, Julius Springer.

Ein Nachruf auf den im vergangenen Jahre verstorbenen Elektrotechniker R. M. Friese leitet dieses Heft ein, das im übrigen zahlreiche für Chemiker, Metallurgen und Metallographen wichtige und lesenswerte Beiträge enthält. Genannt seien: W. Nitsch: Zustand und Veränderung der Struktur des Ackerbodens; H. Größ: Stark raumtemperaturabhängige elektrische Widerstände; G. Hänsel: Kupferelektrolyse in kupferchlorürhaltigen Elektrolyten; H. Fischer: Metallverbindungen des Diphenylthiocarbazons und ihre Verwendbarkeit für die chemische Analyse; E. J. Fischer: Verhalten aliphatischer Aminbasen und einiger cyclischen basischen Stickstoffkerne zu Metallsalzlösungen; H. Walde, K. A. Schuch: Analytische Betriebskontrolle bei der Permanganatdarstellung; G. Masing, K. Miething: Reaktion des Messings mit Kupferchlorür; G. Masing: Rekristallisation und Erholung (Kristallvergütung) bei Metallen; G. Masing, W. Mauksch: Eigenspannungen und Verfestigung des plastisch gedehnten und gestauchten Messings; G. Masing, L. Koch: Entzinkung von Messing bei der Korrosion; A. v. Auwers: Einfluß der Korngröße auf die magnetischen Eigenschaften silicierter Bleche; W. Mauksch: Quecksilber-Eichstand; W. Nagel, J. Größ: Zur Kenntnis des chinesischen Holzöles; W. Nagel: Erweichungspunkt von Harzen; F. Evers: Einfluß von Wärme auf Mineralöl.

Koppel. [BB. 51.]

## Rundschau.

### Jubiläum.

Die Bundes-Schwefelsäure- und chem. Produkten-Fabrik in Wien XIX/1, Heiligenstädter Straße 135, feiert heute das Jubiläum ihres 125jährigen Bestandes als staatliches Unternehmen. Sie ist die älteste Schwefelsäure-Fabrik Österreichs. Der Gründer dieser Fabrik hieß Leopold Schrottenbach. Nach historischen Quellen sollen die Anfänge dieses Unternehmens bis auf das Jahr 1790 zurückreichen. Schrottenbach verkaufte seine Fabrik am 28. Oktober 1801 an die österreichische Staatsverwaltung, worauf sie der k. k. Hofkammer im Münz- und Bergwesen unterstellt wurde. Gegenwärtig gehört sie zur Bundesmontanverwaltung im Bundesministerium für Handel und Verkehr.

## Personal- und Hochschulnachrichten.

Dr. Klippert, Kassel, feierte am 27. Oktober sein 50jähriges Doktorjubiläum.

Dr. F. Wilcke, Vorstandsmitglied der C. A. F. Kahlbaum Chemische Fabrik G. m. b. H., Berlin, feierte am 1. Oktober sein 25 jähriges Dienstjubiläum bei dieser Firma.

Gestorben ist: Fabrikdirektor Dr. G. Hasterlik, Fachmann auf dem Gebiete der Cellulose- und Papiererzeugung, langjähriges Vorstandsmitglied der Aschaffener Zellstofffabrik, sowie der Zellstofffabrik Königsberg i. Ostpr., in München am 7. Oktober.

Ausland: Ernannt: N. W. Krase, früher Lehrer für chemisches Ingenieurwesen an der Yale-Universität zum assist. Prof. an der Universität Illinois. — Dr. E. Philipp, a. o. Prof. der Chemie an der Universität Graz, zum o. Prof. an der Universität Innsbruck.

Gestorben: G. K. Elliott, Chefchemiker und Metallurg der Lunkenheimer Co., bekannt durch Forschungen über elektrische Öfen, am 23. September in Cincinnati im Alter von 45 Jahren. — Dr. A. J. Rossi, beratender Chemiker der Titanium Pigment Co. und Titanium Alloy Mfg. Co., Niagara Falls, N. Y., am 19. September im Alter von 87 Jahren. — G. J. Valentine, Chemiker der United Steel Company, am 30. September.

## Verein deutscher Chemiker.

### Wilhelm Lohmann †.

Am 10. September starb in seiner Vaterstadt Bielefeld Dr. Wilhelm Lohmann nach jahrelangem, schwerem Lungenleiden, das er mit beispielloser Geduld ertrug. Mit ihm ist im 41. Lebensjahre ein hochbegabter Chemiker dahingegangen, dem es leider durch die Ungunst der Umstände nicht vergönnt war, seine Begabung auf ihrem eigentlichen Felde, der freien Forschungstätigkeit, voll auszuwirken.

Wilhelm Lohmann promovierte 1912 bei Prof. Knorr in Jena mit einer Arbeit über Cheirolinglycosid und Amino-dimethylthioäther und trat dann nach kurzer Spezialausbildung in die Färberei seines Vaters ein. Bald zog es ihn jedoch wieder an die Hochschule und er nahm Herbst 1913 eine Assistentenstelle bei Prof. Herzog, damals in Prag, an, wo er hauptsächlich biochemisch arbeitete. — Den Feldzug machte er nur einige Monate an der Front mit, eine Fußverwundung zwang ihn, dem Vaterland vom Sommer 1915 an bis zum Kriegsende durch wissenschaftlich-technische Arbeit zu dienen. Er arbeitete wiederum mit Prof. Herzog zusammen erfolgreich an verschiedenen Aufgaben des Gasschutzes, teils im Laboratorium der Auer-Gesellschaft, teils im Kaiser-Wilhelm-Institut zu Dahlem. Nach dem Kriege war er zunächst wieder in der Färberei des Vaters tätig, wo ihm die Erfindung eines neuen Imprägnierverfahrens (D. R. P. 330 714) gelang, dann in der Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim am Rhein. Hier führte er gemeinsam mit Prof. v. der Heide mehrere größere Arbeiten über Weinanalyse aus.

Im Frühjahr 1923 brach die Tuberkulose, die wohl schon in den arbeits- und entbehrungsreichen Kriegsjahren in seinen Körper eingeschlichen war, mit vernichtender Heftigkeit aus und ließ ihm fortan nur noch Kraft zu gelegentlicher literarischer Tätigkeit. Die liebevolle, aufopfernde Pflege seiner Gattin und die Freude an seinem Söhnchen waren der Trost seiner Leidensjahre. Alle, die ihn kannten, schätzten Wilhelm Lohmann als feinsinnigen, geistig angeregten Menschen von seltener Lauterkeit und Uneigennützigkeit des Charakters.

Dr. Fritz König.

### Prof. Dr. Albin Köhler †.

Am 25. August 1926 verschied Prof. Dr. Albin Köhler, langjähriger stellvertretender Vorstand der Versuchsanstalt Möckern. Mit ihm ist ein Mann dahingegangen, der an der Entwicklung der Agrikulturchemie, insbesondere der Tierernährungslehre bedeutsamen Anteil genommen hat, obschon sein Name als Forscher nicht ganz so in die Öffentlichkeit gelangt ist, wie es die Leistungen Köhlers verdienten. Vorgebildet auf dem Realgymnasium zu Annaberg im sächsischen Erzgebirge erhielt er seine akademische Ausbildung in Leipzig, in Chemie vornehmlich durch Kolbe, in der Physik durch Wiedemann. Am 1. Oktober 1887 trat er eine Assistentenstelle an der Versuchsanstalt Möckern an; diese Anstalt wurde seine Arbeitsstätte bis an das Ende seiner Tage. In Möckern wurden damals durch die hervorragenden grundlegenden Arbeiten von Gustav Kühn, später von O. Kellner, die Fundamente gewonnen für die gesamte moderne Tierernährungslehre. Die Resultate dieser jahrzehntelangen, mühevollen Forschungen sind in dem ausgezeichneten und bekannten Buche niedergelegt: „Die Ernährung der landwirtschaftlichen Nutztiere“, von O. Kellner, Berlin 1905, bei O. Parey. (Nach dem Tode Kellners in 7. bis 10. Auflage herausgegeben von Kellners Nachfolger, G. Fingerling.) Die in der wissenschaftlichen Welt voll gewürdigten Forschungsergebnisse von Kühn und Kellner wären in dieser