

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-