

den Leitsätzen des Vereins Deutscher Nahrungsmittel-Chemiker und des Verbandes Deutscher Schokolade-Fabrikanten heißt es: „Haferkakao, Haferzuckerkakao oder ähnliche Zubereitungen müssen mindestens 50% Kakao enthalten. Dies gilt auch für gesüßte derartige Zubereitungen. Der Zusatz von Zucker muß besonders gekennzeichnet werden.“

Während der Antrag P e n n e r dahin ging, daß Haferkakao und Zucker zu je ein Drittel im Hafer-Zucker-Kakao enthalten sein sollen, ergab die Abstimmung, daß es bei den Leitsätzen bleibt, es müssen also auch im Hafer-Zucker-Kakao mindestens 50% Kakao enthalten sein.

Aus Vereinen und Versammlungen.

Berliner Bezirksgruppe des Vereins der Zellstoff- und Papier-Chemiker und -Ingenieure.

Einladung. Es ist beabsichtigt, Donnerstag, den 2. Juni, abends 7 Uhr, im Grashof-Zimmer des Vereins Deutscher Ingenieure, Berlin, Friedrich-Ebert-Straße 29, eine ordentliche Mitgliederversammlung abzuhalten, zu der sämtliche Mitglieder hiermit eingeladen werden.

Im Anschluß hieran wird Prof. Dr. K. Hess einen Vortrag über: „*Neue Ergebnisse der Celluloseforschung*“ haben. Dr. O p f e r m a n n.

Rundschau.

„Haus der Chemie“.

Zum Gedächtnis an den französischen Chemiker Marcelin Berthelot, dessen 100. Geburtstag im kommenden Herbst mit aller Feierlichkeit begangen werden soll, plant man die Errichtung eines „Hauses der Chemie“ in Paris, das mit Bibliotheks- und Versammlungsräumen als eine Art von Völkerbundspalast der chemischen Wissenschaft gedacht ist. Alle Länder sind aufgefordert worden, sich finanziell und ideell an dieser Neugründung zu beteiligen.

Personal- und Hochschulnachrichten.

Dr. J. Ephraim, Patentanwalt, Berlin, feierte am 30. Mai seinen 60. Geburtstag.

G. Müller, Direktor der Firma K. Steinmann (früher Tiefenfurter Porzellan- und Chamottewarenfabrik A. G.) feierte am 1. Mai sein 50jähriges Berufsjubiläum. — Dr. F. Gradenwitz, der Inhaber der Chemischen Fabrik Dr. Speier & von Karger, Berlin, feierte am 25. Mai sein 25jähriges Jubiläum in diesem Betriebe.

Geh. Rat Prof. Dr. M. Planck, Berlin, wurde vom Franklin-Institut, Philadelphia, für seine Verdienste in der Thermodynamik die Goldene Medaille zugesprochen.

Ernannt wurde: Dr. Steubing, a. o. Prof., Aachen, zum Abteilungsvorsteher am Physikalischen Institut der Universität Breslau und zum o. Prof.

Dr. C. A. Rojahn¹⁾, a. o. Prof. und Abteilungsvorsteher am chemischen Laboratorium der Universität Freiburg i. Br., wurde der durch das Ableben von Prof. H. Schulze erledigte Lehrstuhl der pharmazeutischen Chemie Halle a. S. angeboten.

Gestorben sind: Komm.-Rat M. Brinckman, Mitbegründer und Mitinhaber der Firma Harburger Ölwerke Brinckman & Mergell, Harburg, am 22. Mai im Alter von 81 Jahren. — Dr. phil. O. Klenker, Vorsitzender des Aufsichtsrates der Firma G. Schuy A. G., Nürnberg-Doos, am 21. Mai. — C. W. Koch, Direktor der Leipziger Konzerngesellschaften der Erdölindustrie A. G., am 27. April 1927.

Ausland: Hofrat Prof. Dr. J. M. Eder, früherer Direktor der Graphischen Lehr- und Versuchsanstalt Wien, wurde vom Bundespräsidenten anlässlich seines Rücktrittes vom Hochschulamt das große goldene Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich verliehen; ferner von der Société Française de Photographie, Paris, die große Peligot-Medaille.

Gestorben: Prof. Dr. P. Melikoff, Tiflis, am 23. März im Alter von 78 Jahren. — E. Stary, ehemaliger Direktor der Zuckerfabrik Chlumec a. C., im Alter von 79 Jahren in Prag.

¹⁾ S. Ztschr. angew. Chem. 40 [299] 1927.

Neue Bücher.

Technische Chemie für jedermann in leichtverständlicher Darstellung von Dr. J. Bischoff, mit 206 Abbildungen, A. Ziemsen Verlag, Wittenberg-Berlin 1927.

An sich ist es ein sehr dankenswertes Unternehmen, technische Chemie für jedermann zu schreiben. Bei dem ungemein geringen Maß von chemischen Vorkenntnissen, die die deutschen Männer und Frauen von den meisten Volks- und Mittelschulen auf ihren Lebensweg mitnehmen, gehört aber die leichtverständliche Darstellung von chemischen Vorgängen zu den schwierigsten Problemen, die es gibt. Zu meinem Bedauern kann ich dem vorliegenden Buch nicht nachrühmen, daß es diese Schwierigkeiten auch nur einigermaßen überwunden hat. Schon in systematischer Beziehung scheint es mir nicht angebracht, mit der organisch-chemischen Industrie und hier wieder mit dem in vieler Beziehung so schwer verständlichen Gärungsgewerbe zu beginnen. — Näherliegend ist doch auf alle Fälle, mit einfachen anorganischen Reaktionen den Anfang zu machen und schrittweise zu komplizierteren Vorgängen überzugehen. Wenn schon auf Seite 3 nicht nur von Kohlenstoffatomen, sondern von „einfachen Zuckerarten und Disacchariden“ die Rede ist, dann versteht das nur der chemisch Gebildete. Das gleiche trifft auf die Formeln der Hydrolyse der Stärke und des Rohrzuckers auf Seite 5 zu. Ein gleiches Maß von chemischen Voraussetzungen findet sich so gut wie bei allen Kapiteln und schon aus diesem Grunde erfüllt nach meiner Auffassung das Buch nicht das, was sein Titel besagt.

Dazu kommt aber noch, daß eine sehr große Anzahl von Aussagen des Verfassers mißverständlich oder direkt falsch ist. Auf Seite 4 findet sich der Satz: „sie (die Stärke) läßt sich durch die Einwirkung eines Fermentes, der im Malzgetreide, d. h. dem leicht gekeimten Getreidekorn, enthaltenen Diastase, ohne Schwierigkeiten in Rohrzucker (!) überführen“. Das ist nun nicht etwa ein einmaliger Schreib- oder Druckfehler, sondern die Behauptung, daß bei der Hydrolyse der Stärke durch Diastase Rohrzucker gebildet würde, und daß dieser dann in dem Gärbottich durch das Invertin der Hefe in Traubenzucker und Fruchtzucker verwandelt würde, zieht sich durch den ganzen Abschnitt „Gärungsindustrie“ hindurch.

Ähnliche Fehler finden sich fast auf jeder Seite des Buches. Aber nicht nur der Text, sondern auch viele Abbildungen sind entweder mangelhaft oder mit dem Text nicht in den richtigen Zusammenhang gebracht. Ich gebe im folgenden noch eine kleine Musterkarte von Ausstellungen:

Was soll z. B. die Abbildung eines Essigbilders auf Seite 52, bei der man nicht erkennt, wo die Luft zu- und abgeführt wird und wie das Aufgießen der Essigmische erfolgt? Bei den Abbildungen auf Seite 53 findet sich eine größere Zahl von Buchstaben, die im Text nicht vorkommen. Was soll der chemisch ungebildete Laie mit der Fischerschen Konstitutionsformel des Rohrzuckers (S. 61) anfangen? Was soll der gleiche Mensch sich unter dem Ausdruck „Montejus“ auf Seite 69 denken? Vielfach befinden sich auch die Abbildungen auf ganz anderen Seiten als der Text (vgl. S. 97–99).

Über die Zusammensetzung des Leuchtgases, das wegen seines Gehaltes an Kohlenoxydgas so giftig ist, fehlen auf Seite 105 ff. die Angaben; daß in neuerer Zeit die großen Gaswerke nicht mehr mit Retorten, sondern mit Kammeröfen arbeiten, erwähnt der Verfasser nicht, geschweige denn, daß gegenwärtig dem Destillationsleuchtgas große Mengen von Wassergas beigemischt werden und daß dadurch die Heizkraft des Leuchtgases um rund 20% heruntersetzt wird.

Geradezu erschütternd wirken die 1½ Seiten über Teerfarbstoffe. Gewiß ist es ganz besonders schwierig, dieses Gebiet so zu behandeln, daß Laien etwas davon haben, aber das, was gesagt wird, darf doch nicht direkt falsch sein, wie z. B. auf Seite 114 die Angabe, daß Phenol oder Carbonsäure aus Toluol hergestellt würden, und daß Bismarckbraun ein Phenolfarbstoff sei. Weder Indigo noch Indanthren werden in dem Buch auch nur genannt. Das sind doch aber die Farbstoffe, nach denen der verständige Laie gegenwärtig in erster Linie fragt. — Keinerlei Angaben