

Mitte gewählten Unterausschuß damit betraut, Richtverfahren für die chemische Untersuchung der gebräuchlichsten feuerfesten Stoffe auszuarbeiten und zu erproben. An diesen Arbeiten beteiligten sich vier Versuchsanstalten großer Hüttenwerke. Der Abdruck des ausführlichen Berichts kann von dem Verlag Stahleisen m. b. H., Düsseldorf, bezogen werden.

Forschungsinstitut und Probieramt für Edelmetalle.

Das Forschungsinstitut und Probieramt für Edelmetalle an der staatlichen höheren Fachschule in Schwäbisch Gmünd veranstaltet vom 11. bis 16. Juli einen Kursus im Vernickeln, der täglich 1 bis 2 Stunden Vorträge und 6 bis 7 Stunden Übungen auf diesem Gebiet vorsieht und besonders auch die Neuerungen berücksichtigen wird. Das Kursgeld beträgt 40 RM., für Mitglieder des Vereins für die Probier- und Forschungsanstalt 20 RM. Anmeldungen sind an das Sekretariat des Forschungsinstituts zu richten.

Personal- und Hochschulnachrichten.

Dr. J. Wagner, Prof. der analytischen und physikalischen Chemie an der Universität Leipzig, feierte am 3. Juli seinen 70. Geburtstag.

Prof. Dr. Popp, Frankfurt a. M., feiert am 7. Juli sein 40jähriges Doktorjubiläum.

Ernannt wurde: Dr. R. Hoffmann, Privatdozent für Pflanzenbaulehre in der philosophischen Fakultät der Universität Königsberg, zum nichtbeamteten a. o. Prof. daselbst.

Prof. Dr. K. Mannich, Frankfurt a. M., erhielt einen Ruf auf den durch den Rücktritt von Prof. H. Thoms erledigten Lehrstuhl der Pharmazeutischen Chemie an der Universität Berlin.

Prof. Dr. E. Schrödinger, Zürich, wurde der Lehrstuhl für theoretische Physik an der Universität Berlin als Nachfolger von Prof. M. Planck angeboten.

Dr. H. Menzel, Assistent am Anorganisch-chemischen Laboratorium der Technischen Hochschule Dresden, ist die Lehrberechtigung für „Allgemeine, anorganische und analytische Chemie“ erteilt worden.

Gestorben sind: Dr. E. Herre, Mitglied der Geschäftsführung der Firma C. A. F. Kahlbaum Chemische Fabrik, G. m. b. H., am 3. Juli. — G. H. Mehlig, stud. chem., Berlin, am 30. Juni im Alter von 23 Jahren. — A. Obersohn, der frühere langjährige Direktor der A.-G. für chemische Produkte, vorm. A. Scheidemandel, Berlin, am 18. Juni 1927. — C. A. Schallehn, Gründer und Herausgeber des „Centralblattes für die Zuckerindustrie“ am 13. Juni im 67. Lebensjahr in Magdeburg. — Geh. Rat Dr. H. Schenk, o. Prof. der Botanik an der Technischen Hochschule Darmstadt.

Ausland. K. Spiro, Prof. der physiologischen Chemie an der Universität Basel, feierte am 24. Juni seinen 60. Geburtstag.

Dr. phil. et med. h. c. R. Wettstein, Prof. der Botanik an der Universität Wien, wurde von der American Academy of Arts and Sciences, Boston, zum Ehrenmitglied gewählt.

Prof. Dr. M. Kohn erhielt von der Wiener Akademie der Wissenschaften den Haitinger-Preis für Chemie für seine Arbeit „Über halogen- und nitrosubstituierte Phenole und Chinone“, und Prof. Lindner, Innsbruck, für seine Arbeit über „Organische Elementaranalyse“.

Dr. L. Winckler, Innsbruck, Vorsitzender der Gesellschaft für Geschichte der Pharmazie, wurde vom österreichischen Unterrichtsministerium am 18. Juni die Habilitation als Privatdozent für Geschichte der Pharmazie bestätigt.

Gestorben: A. Jablonowsky, ungarischer Ing.-Chemiker, im Alter von 33 Jahren.

Neue Bücher.

Seifen-Industrie-Kalender 1927. 1. u. 2. Teil. Leipzig 1927. Eischenschmidt und Schulze G. m. b. H.

Das bekannte Jahrbuch liegt hier in der 34. Ausgabe vor, wiederum herausgegeben von J. Davidsohn. Der als Taschenkalender ausgebildete erste Teil enthält vorwiegend technologische und analytische Beiträge. Es erscheint mir zweifelhaft, ob die teilweise sehr speziellen Analysemethoden und -begriffe in einen doch wohl vorwiegend für den praktischen Seifensieder bestimmten Kalender gehören. Der wissen-

schaftlich arbeitende Chemiker muß in dubio doch zu einem einschlägigen Handbuch greifen, der Praktiker wird mit vielem nichts anfangen können. Für ihn erscheint es mir beispielsweise richtig, in der Formel der Verseifbarkeitsberechnung der Fettsäuren (S. 43) das Glied Vfb. wegzulassen. Wenn man dem Praktiker andererseits einen Überblick über die neuen, im Jahre 1926 erteilten Reichspatente geben will, so darf das nicht in so lückenhafter Weise geschehen wie hier. Ja, nicht einmal die seit Jahren aufgenommenen Beiträge „aus der Praxis der Seifenherstellung“ (S. 72 ff.) können befriedigen, siehe Stichwort „rauhe Kokosseife“ oder gar „Seifenpulver mit niedrigem Fettgehalt und doch fettigem Griff“ (Rezept: man setze Vaselineöl zu . . .). Zu schematischem Arbeiten muß es führen, wenn (S. 70) die für 100 kg Fettsäuren zur Verseifung nötigen Alkalimengen fertig ausgerechnet angegeben werden. Das ist in dieser Form nicht angängig, da die Raffinationsfettsäuren stark wechselnde Zusammensetzung haben. Auch die Tabelle über den Ölgehalt von Saaten und Verarbeitungsrückständen enthält Unrichtigkeiten. Endlich kann ich mich nicht mit ausgesprochenen Reklameaufsätzen im Textteil, wie z. B. den über den Idrapidspalter auf S. 174, befreunden.

Da die Hälfte des Jahres 1927 bereits verstrichen ist, so werden diese Bemerkungen dem Absatz des Kalenders nicht schaden. Im Interesse der nächsten Auflage dürfte jedoch eine gründliche Revision durch den sonst so bewährten Herausgeber zu empfehlen sein.

H. Heller. [BB. 19.]

Taschenbuch für die Farben- und Lack-Industrie, sowie für den einschlägigen Handel. Herausgegeben von Dr. Hans Wolff, Berlin und techn. Dir. Dr. W. Schlick, Hamburg, unter Mitarbeit von Dr. Hans Wagner, Stuttgart. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft m. b. H., Stuttgart 1927.

In wesentlich erweiterter und verbesserter Form liegt dieser bereits seit mehreren Jahren regelmäßig erscheinende Kalender nunmehr vor. An dieser Stelle hat das Taschenbuch bereits in früheren Jahren wiederholt seine Würdigung erfahren, so daß es sich erübrigt, auf Einzelheiten nochmals näher einzugehen. Sehr anerkennenswert sind die Beiträge von Dr. Hans Wagner, und es soll hier auf die zweckentsprechende Anwendung der Ostwaldschen Farbenlehre noch besonders hingewiesen werden als Beweis dafür, ein wie vorzügliches Instrument diese bei sachkundiger Anwendung zu sein vermag. Selbstverständlich muß in jedem Jahre das Taschenbuch Ergänzungen und Erweiterungen erfahren. Es sei beispielsweise darauf hingewiesen, daß das Titanweiß, welches in immer größerem Ausmaße in der Farbenindustrie Eingang findet, in der gegenwärtigen Auflage noch gar nicht erwähnt ist. Der reichhaltige Inhalt des Taschenbuches, der in kurzgefaßter Form alles für die Farben- und Lackindustrie wesentlich Wichtige bringt, verdient, wie nochmals betont sei, volle Anerkennung.

R. Fischer. [BB. 35.]

Wissenschaftliche Veröffentlichungen aus dem Siemens-Konzern.

Herausgegeben von der Zentralstelle für wissenschaftlich-technische Forschungsarbeiten des Siemens-Konzerns. V. Band, Heft 2, 232 S. — V. Band, Heft 3, 218 S., mit zahlreichen Figuren und Tafeln. Berlin, Julius Springer, 1926/27.

Ein Nachruf auf den kürzlich verstorbenen Dr. Hans Riegger von H. Gerdien eröffnet das erste der beiden vorliegenden Hefte. Aus dem reichen Inhalt, der im wesentlichen für den Elektrotechniker bestimmt ist, seien diejenigen Arbeiten hervorgehoben, die mit der Chemie in näherem Zusammenhang stehen. H. Fischer: Neues Verfahren zur Erkennung und quantitativen Bestimmung kleinster Mengen Beryllium. — G. Masing, W. Maucksch: Verhalten von kaltgerecktem Messing bei Zug- und Stauchbelastung. — G. Masing: Berechnung von Einwirkungsgrenzen in Mischkristallen. — G. Masing, L. Koch: Desoxydation von Nickel. — G. Masing: Thermokraft von metallischen Aggregaten. — G. Masing, C. Haase: Elektrische Leitfähigkeit von technischem Aluminium. — W. Nagel, R. H. Abelsdorff: Zerfall organischer Verbindungen in der Wärme. — F. Evers, R. Schmidt: Künstliche Alterung von Mineralölen. — E. Tiedemann: Vakuumsublimationsapparat. — W. Espe: Emissionsmechanismus von Oxydkathoden. — W. Espe: Austrittsarbeit von Elektronen aus Erdalkalioxydkathoden. — K. W. Hausser, P. Scholz: Metall-Ein-

kristalle. — G. Masing: Zur Frage der Blaubrüchigkeit des Eisens und seiner Anomalien bei der plastischen Beanspruchung. — E. Cremer, B. Fetkenheuer: Die analytische Trennung von Chrom, Wolfram, Molybdän und Vanadin und ihre Anwendung auf die Untersuchung stellitehnlicher Legierungen.

Besonders möge hingewiesen werden auf die farbigen Abbildungen geätzter Einkristalle (Heft 3), die in ähnlicher Schönheit bisher wohl kaum dargestellt worden sind.

Koppel. [BB. 116/341.]

Die Strukturchemie der Aminosäuren und Eiweißkörper.

S. Edlbacher, Dr., a. o. Prof. der physiologischen Chemie an der Universität Heidelberg. Leipzig und Wien 1927. Franz Denticke. 188 S. M. 12,—

Der auf dem Gebiete der Eiweißchemie durch eigene Arbeiten bekannte Verfasser hat sich der Aufgabe unterzogen I. Die Aminosäuren, II. Anhydride und Polypeptide, III. Eiweißkörper unter Einbeziehung der neuesten und fruchtbarsten Forschungsperiode dieses Gebietes, das zeitweise etwas in den Hintergrund getreten war, kurz darzustellen. Bei der großen Zahl der laufend erscheinenden Arbeiten, die der Nichtspezialist kaum alle im Original lesen kann, war die Aufgabe eine sehr dankenswerte. Das gut geordnete Buch kann z. B. in ausgezeichnete Weise zur Vorbereitung für Vorlesungen und praktische Arbeiten verwandt werden; wir finden hier die neuen amerikanischen Arbeiten über die Aufteilung der Eiweißhydrolysate in die einzelnen Aminosäuren nach der Dakinschen Methode durch Extraktion mit Butylalkohol und vieles andere mehr.

Da, wo der Autor das unabgeschlossene und kontroverse Gebiet der Eiweißstruktur, Polypeptidbindung oder anhydrische Ringkörper, behandelt, befleißigt er sich großer Objektivität, wenn man auch merkt, daß er fürs erste der von Kossel und Fischer stammenden Anschauung den Vorzug gibt. Das Buch, dem wir ein Sach- und Namensregister wünschen würden, wird sich gewiß viele Freunde erwerben.

H. Pringsheim. [BB. 110.]

The Chemistry Of Wood. By L. F. Hawley, Senior Chemist, Forest Products Laboratory, Madison, Wisconsin, and Louis E. Wise, Professor of Forest Chemistry at the New York State College of Forestry, at Syracuse University. American Chemical Society Monograph Series. Book Department. The Chemical Catalog Company, Inc. 19 East 24th Street, New York, U.S.A. 1926.

Die amerikanische chemische Gesellschaft hat die Herausgabe einer Reihe (zurzeit 27) von Monographien veranlaßt, welche in kurzer Darstellung die verschiedensten chemischen Wissensgebiete betreffen. Die Verfasser dieser Monographie haben es verstanden, auf 334 Seiten eine alles wesentliche enthaltende Darstellung der Chemie des Holzes zu geben. Der umfangreiche Stoff ist in fünf Kapitel gegliedert. Nach einer interessanten Einleitung, die unter Berücksichtigung sowohl botanischer wie chemischer Gesichtspunkte geschrieben wurde, wird im zweiten Hauptabschnitt die chemische Zusammensetzung der Holzsubstanz erörtert. Von den Hauptbestandteilen des Holzes findet die Cellulose eine kurze, aber hinreichende Charakterisierung. Ausführlicher sind die Kapitel über Polysaccharide (Hemicellulosen, Hexosane, Pentosane) und das Lignin. Überall ist auch die neueste Literatur berücksichtigt. Auch die der Menge nach zurücktretenden Inhaltsstoffe der Hölzer, wie ätherische Öle, Fette, Wachse, Gerbstoffe, Farbstoffe, Mineralbestandteile usw., finden ihrer Wichtigkeit nach entsprechende Beschreibung.

Im dritten Hauptabschnitt werden die Methoden der Elementaranalyse und eigentlichen Holzanalyse (Bestimmung der Cellulose, Pentosan, Lignin usw.) behandelt; es wird auch ein sehr interessantes Tabellenmaterial über die Zusammensetzung amerikanischer Laub- und Nadelhölzer, bei welchen auch Kern und Splint berücksichtigt werden, gegeben. Diese Tabellen werden besonders für den deutschen Leser wertvoll sein.

Im vierten Hauptabschnitt sind unter dem zusammenfassenden Titel „Zersetzung des Holzes“ die Trockendestillation, die Hydrolyse zu Traubenzucker und die Zellstofffabrikation, endlich auch Oxalsäuredarstellung usw. aus Holz kurz beschrieben, ein Abschnitt, der zur Orientierung auf diesem Gebiete ausreicht und die Benutzung von größeren Spezialwerken für den Leser vorbereitet.

Ein Schlußabschnitt beschreibt das Holz als Rohstoff der Industrie, seine physikalischen Eigenschaften, seine Haltbarkeit und den allmählichen Zerfall, der durch Pilze und Bakterien außerordentlich beschleunigt ablaufen kann.

Kurze, klare und treffende Darstellung kann allen Abschnitten nachgerühmt werden. Die drucktechnische Ausstattung des Buches ist vorzüglich. Eine größere Zahl von Tabellen, Abbildungen und Schaulinien sind beigegeben. Das Buch entspricht dem beabsichtigten Zweck vollauf. Es kann allen, die sich für den Gegenstand interessieren, zur Unterrichtung empfohlen werden; aber auch Fachleute werden in dem Buche manche interessante Angabe finden.

Carl E. Schwalbe. [BB. 316.]

Nahrung und Ernährung. Unter Mitarbeit von Prof. Dr. Bickel, Dipl.-Landwirt Dr. Feierabend, Dr. H. Murschhauser, Geh.-Rat Prof. Dr. Strauß, Gewerbeoberschullehrerin H. Walther und Dipl.-Handelslehrer Dr. Wieg herausgegeben von Dr. Max Winckel. Mit 12 Abbildungen und 4 graphischen Darstellungen, 184 Seiten. Verlag Richard Schoetz, Berlin 1927. Preis M. 4,50

Das vorliegende Buch verdankt seine Entstehung einer Reihe von Rundfunkvorträgen, die der Herausgeber in Gemeinschaft mit den oben erwähnten Mitarbeitern im Frühjahr 1926 in Berlin veranstaltet hat. Es richtet sich in erster Linie an die breiteren Bevölkerungskreise und will ihnen in Form einer wohlfeilen Volksausgabe die Grundlagen der Ernährung und der Ernährungsphysiologie in gemeinverständlicher Weise darbieten.

Die einzelnen Kapitel des Buches sind im allgemeinen sachlich und ausführlich dargestellt und unterrichten mühelos über die gegenwärtig auch die Allgemeinheit interessierenden Grundfragen der Ernährung. Was im besonderen aber die von Dr. M. Winckel abgefaßten Abschnitte anlangt, so fordern diese stellenweise zur Kritik heraus. Da es der Rahmen einer Buchbesprechung verbietet, darauf näher einzugehen, seien nur einige Beispiele angeführt, die Verwirrung anstiften können: „Die Fettsäuren gehen auf dem Wege über Acetessigsäure — Fumarsäure — Milchsäure gleichfalls in $\text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O}$ über“; „es hat sich gezeigt, daß . . . sogar chemisch reines Cholesterin antirachitische Eigenschaften nach Bestrahlung erwerben kann“; „die Salze sind in Wasser in Lösung, das Wasser selbst in Ionen OH und H und somit in elektrische Spannung versetzt“; „die Zusammenhänge zwischen Hormonen und Salzen sind zweifellos“; „Stärke + Diastase + Wasser = Maltose + Rohrzucker + Dextrin“; „im Aufbau wird die Nahrung zu molekularen Komplexen zusammengefügt, im Abbau teilweise zu Elektronen geschieden“.

Täufel. [BB. 14.]

Jahresbericht über die Fortschritte in der Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel. Bearbeitet von Geh. Rat Dr. H. Beckurts, o. Professor an der Techn. Hochschule in Braunschweig und Dr. C. A. Rojahn, Professor an der Universität in Freiburg im Breisgau, unter Mitwirkung von Dipl.-Ing. S. M. v. Bruchhausen in Cassel. 34. Jahrgang, Bericht über 1924 (Sonderabdruck aus dem Jahresbericht der Pharmazie, 59. Jahrgang). Verlag Vandenhoeck und Ruprecht. Göttingen 1927. 153 Seiten.

Preis geh. M. 8,—

Der vorliegende Jahresbericht, der seit Jahrzehnten in regelmäßiger Folge als Sonderabdruck aus den umfassenderen „Jahresberichten der Pharmazie“ erscheint, berichtet auf 153 Seiten über die wichtigsten Arbeiten auf dem Gesamtgebiete der Lebensmittelchemie im Jahre 1924. Wie in den früheren Jahren behandeln die einzelnen Referate, die nach Art des chemischen Zentralblattes abgefaßt sind, in einem allgemeinen Teil die Fortschritte, die bei den für die Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel allgemein in Betracht kommenden chemischen und physikalisch-chemischen Methoden erzielt worden sind, und in einem besonderen Teil die verschiedenen Zweige der Lebensmittelchemie: Milch, Käse, Butter und Margarine, Fette und Öle, Eier und Eiersatzmittel, Fleisch und Fleischwaren, Getreide, Mehl und Backwaren, Backpulver, Gemüse, Konserven und Konservierungsmittel, Früchte, Fruchtsäfte und Marmeladen, Zucker, Süßstoffe und Honig, Tabak, Kaffee, Tee und ihre Ersatzmittel, Kakao und Schokolade, Gewürze, Essig, Spirituosen