

und alkoholfreie Getränke, Bier, Hefe, Wein, Wasser und Gebrauchsgegenstände. Darüber hinaus enthält das Buch einen Abschnitt über die wichtigsten neueren Arbeiten auf dem Gebiete der toxikologischen Chemie, ferner eine Zusammenstellung der im Berichtsjahre neu erschienenen lebensmittelchemischen Literatur sowie eine Zeittafel über die im Jahre 1924 in Kraft getretenen Gesetze und Verordnungen betr. des Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen.

Über die Behandlung des reichhaltigen Materials braucht bei einem seit Jahren bewährten Buche wie dem vorliegenden nichts weiter gesagt zu werden. Der Lebensmittelchemiker findet darin eine erschöpfende Zusammenstellung der wichtigsten Fortschritte, die im Jahre 1924 im In- und Ausland auf seinem Arbeitsgebiet erzielt worden sind. Die einzelnen Referate sind klar und verständlich geschrieben, nicht zu breit und meist doch so ausführlich, daß sie auch ohne Benutzung der Originalliteratur verwertet werden können. Der Jahresbericht kann als Nachschlagewerk allen Fachgenossen empfohlen werden.  
*Dietzel.* [BB. 37.]

**Jx-Tafeln feuchter Luft** und ihr Gebrauch bei der Erwärmung, Abkühlung, Befeuchtung, Entfeuchtung von Luft, bei Wasserrückkühlung und beim Trocknen. Von Dr.-Ing. M. Grubemann, Zürich. Mit 45 Textabbildungen und 3 Diagrammen auf 2 Tafeln. Verlag Julius Springer, Berlin 1926.

Preis M. 10,50.

Diese Arbeit beschäftigt sich mit den Eigenschaften der feuchten Luft unter atmosphärischem Druck. Die Darstellung ist übersichtlich und stellt ein nützliches Mittel dar, um die Zustände der Luft unter den verschiedenen Bedingungen festzustellen, wie sie in der Technik in Wasserrückkühlungen, bei der Erwärmung und Abkühlung, bei der Entnebelung, beim Trocknen und der Verwendung von Feuergasen zum Trocknen auftreten. Dem Erbauer von derartigen Anlagen wird seine Arbeit durch derartige Tafeln außerordentlich erleichtert.  
*Berthold Block.* [BB. 19.]

**Vom wirtschaftlichen Geiste in der Technik.** Von Dr. Robert Haas. VDI-Verlag G. m. b. H., Berlin NW 7. DIN A 5. VIII/62 Seiten. 1927  
Preis M. 1,40.

Das vorliegende Buch ist von einem hervorragenden und in hohen Stellungen bewährten Ingenieur in erster Linie für die heranwachsende Generation seiner Berufsgenossen geschrieben. Es schildert in beredten Worten und in leichtfaßlicher Darstellung die Notwendigkeit des wirtschaftlichen Denkens für jeden, der es in der Technik zu etwas bringen und damit sich selber und der Allgemeinheit nützen will.

Ich brauche kaum hervorzuheben, daß die gleichen Gesichtspunkte für die Chemiker Geltung haben, wenn auch bei uns die Verhältnisse etwas anders liegen als bei den Ingenieuren. Die chemische Gedankenwelt und das chemische Können verlangen bekanntlich eine derartig spezielle Schulung der Angehörigen unseres Berufskreises, daß in diesem die reinen Außenseiter meines Wissens nichts irgend Erhebliches geleistet haben. Die wirklich großen wirtschaftlichen Erfolge sind bei uns von Chemikern erzielt worden; aber auch bei uns nur von solchen, die kaufmännisch und wirtschaftlich denken gelernt hatten. Um nicht zu breit zu werden, möchte ich auf mein Buch: „Die chemische Industrie“ (Gotha, im Flamberg-Verlag) und die dort geschilderten Führerpersönlichkeiten verweisen.

Die hauptsächlichsten Gedankengänge von Haas treffen aber auch für die Chemiker zu. Daher empfehle ich unseren Fachgenossen, und zwar nicht nur den Studierenden, sondern auch den im Beruf stehenden dringend, die kleine Schrift zu lesen und ihren Inhalt zu beherzigen.

Für uns Vertreter der Technologie gibt es hochwichtige Anregungen für die Ausgestaltung des Unterrichtes.

Ganz besonders möchte ich aber die Ausführungen von Haas der preußischen Unterrichtsverwaltung ans Herz legen, die gegenwärtig zwei der wichtigsten Lehrstühle für chemische Technologie unbesetzt läßt und es dadurch unmöglich macht oder wenigstens sehr erschwert, daß ein beträchtlicher Teil unseres chemischen Nachwuchses in der Richtung ausgebildet wird, die Haas in so überzeugender Weise für notwendig erklärt.

*Rassow.* [BB. 14.]

**A. B. O. Einheits-A. B. C.-Regeln**, herausgegeben vom Ausschuß für Büroorganisation beim Reichskuratorium für Wirtschaftlichkeit; Beuth-Verlag, Berlin, o. J. 16 S. Preis M. 0,60.

Die Regeln sollen der täglichen Praxis dienen: dem Ordnen von Personennamen und Namen mit Zusätzen in Adressbüchern, Briefregistrierturen, Karteien und Archiven. Die kleine Schrift erfüllt ihren Zweck, es ist ihr große Verbreitung und allgemeine Anwendung zu wünschen. Die Verschiedenheit der alphabetischen Anordnung in Fernsprech- und anderen Adressbüchern würde verschwinden und ein müheloses Aufsuchen von Namen, Firmen und Sachtiteln erleichtern. *Leitner.* [BB. 184.]

**Soll und Haben als Grundlagen kurzfristiger Erfolgsrechnung.** Von E. Dinsel. Mit 26 Abb. VDI-Verlag, Berlin 1926. 141 S.  
Preis M. 2,80.

Der Verfasser will mit seinem Buch eine Einführung in die vorhandenen Leitfäden der Buchführung geben, weil seiner Auffassung nach die Literatur viel zu viel voraussetzt, für Kaufleute geschrieben ist, denen gewisse Dinge des Berufslebens selbstverständlich sind. In allgemeinverständlicher Sprache geht der Verfasser, ein Techniker, von den Hilfsmitteln und Werkstoffen der Buchführung aus, erläutert ihren Sinn und ihr Wesen, das Zustandekommen der Bilanz und schließt mit einer kurzen Darstellung neuerer mechanischer Buchungsverfahren sowie der Buchungsmaschinen. Die kurzfristige Erfolgsberechnung wird nur nebenbei behandelt. Als Voreinführung in die Buchhaltung ist das Büchlein brauchbar. *Leitner.* [BB. 22.]

## Verein deutscher Chemiker.

### Aus den Bezirksvereinen.

**Bezirksverein Mittel- und Niederschlesien.** Sitzung am 30. April 1927 im Institut für Biochemie und landwirtschaftliche Technologie der Universität. Vorsitzender: Prof. Dr. Jul. Meyer. Anwesend 69 Teilnehmer. Vortrag: Univ. Prof. Dr. Felix Ehrlich, Breslau: „Über chemische und biochemische Probleme unserer Ernährung“.

Ausgehend von den neuen Erkenntnissen über die Vitamine gab der Vortragende einen weitgefaßten Überblick über den gegenwärtigen Stand der Wissenschaft von der Ernährung, die in letzter Zeit in vielfacher Hinsicht einen wesentlichen Umschwung erfahren hat und besprach eingehend eine Reihe hier besonders interessanter chemischer und biochemischer Fragen. Nach Skizzierung des prinzipiellen Unterschiedes in der Art der Ernährung der Pflanze einerseits und der Tiere und Menschen anderseits, wurde die Bedeutung der Gesetze von der Erhaltung des Stoffes und der Energie für die Ernährungsvorgänge hervorgehoben. Die von der Pflanze bereiteten Kohlenhydrate, Fette und Eiweißstoffe sind direkt oder über den Körper des Pflanzenfressers neben Mineralstoffen, Wasser und Sauerstoff die Hauptnährstoffe für den menschlichen Organismus, dem sie das Material für den Zellaufbau und für seine mannigfachen Energieleistungen liefern. Als Nährwert wird nach den grundlegenden Untersuchungen von v. Voit, Zuntz, Rubner, Atwater und Benedict mit gewissen Einschränkungen diejenige Zahl von Kalorien angenommen, die das betreffende Nahrungsmittel außerhalb des Körpers bei der Verbrennung ergibt, wenn auch hierbei viele andere wichtige Momente der Ernährung außer acht bleiben. Der Gesamtbedarf an Nahrung, in Kalorien berechnet, schwankt bei den einzelnen Individuen je nach dem Alter, dem Beruf, den Arbeitsleistungen und je nach den sonstigen äußeren Bedingungen innerhalb weiter Grenzen. Kohlenhydrate, Fette und Eiweißstoffe können in der Nahrung gegenseitig nach Maßgabe ihres Energieinhaltes ersetzt werden, doch ist dabei zu beachten, daß die Kohlenhydrate für die Leistung der Muskelarbeit von besonderer Bedeutung sind, und daß ein hygienisch notwendiges Eiweißminimum nicht unterschritten werden darf. Das früher von v. Voit aufgestellte tägliche Normal kostmaß eines mittleren Arbeiters von 70 kg Gewicht mit 120 g Eiweiß, 500 g Kohlenhydraten und 50 g Fett, d. h. in Summa ca. 3000 Cal., hat vielfache Korrekturen erfahren. Wenn auch die Eiweißmenge danach zu hoch angegeben war, empfiehlt es sich nach den Kriegserfahrungen in der täglichen Kost nicht unter 80 g Eiweiß herunterzugehen. Der Bedarf an Eiweiß ist wesentlich