

kenntnisse und Methoden bringen sollte, die schöpferische Begabung seines Verfassers tätig war, erhellt aus vielen Einzelheiten; ich erwähne, weil allgemeiner interessierend, daß zu den Lieferungsbedingungen für pilierte Toiletteseifen (S. 254) nachträglich ein Höchstgehalt von 0,05% freiem Alkali vorgeschlagen wird (womit man sich übrigens sehr einverstanden erklären kann).

Den genannten Kapiteln folgen Abschnitte über die chemische Untersuchung der Seifen, Seifenpulver sowie der Nebenprodukte. Wenn eine Bemerkung gestattet ist, so möchte ich sagen, daß diese Abschnitte, so wertvoll sie an sich sind, organisch nicht ganz in den Rahmen des Buches zu passen scheinen. Denn die Seifenanalyse bleibt letzten Endes dem Chemiker vorbehalten. Zudem liegen über dieses Gebiet schon die ausgezeichneten „Untersuchungsmethoden“ des Verfassers vor.

Ausführliche Register sowie ein kleiner wirtschaftlicher Überblick, den K. Rietz geschrieben hat, schließen das Buch ab.

Im ganzen stellt das Werk die zur Zeit zweifellos beste Einführung in die Technologie der Seifen dar. Nicht nur der fachbeflissene Techniker, sondern jeder dem Gebiet ferner stehende chemisch Gebildete wird das (im übrigen schön gedruckte und gut ausgestattete) Buch mit Nutzen und mit Genuss zur Hand nehmen.

H. Heller. [BB. 235.]

**Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart.** Von A. Maurizio. 480 S. mit 90 Textabbildungen und 1 Tafel. Verlag Paul Parey, Berlin 1927.

Dem Verfasser verdanken wir bereits mehrere treffliche Bücher über Pflanzenkost, namentlich über Getreidenahrung. Das vorliegende Werk zieht außer den nur kurz berührten Obstfrüchten alle Arten genießbarer vegetabilier Rohstoffe und ihre Verwendung in ältester, alter und neuer Zeit in seinen Bereich. Das Werden zum Nahrungsmittel und die Ursache, warum vieles, was früher eine wichtige Rolle spielte, allmählich seine Bedeutung verlor oder gar völlig vergessen wurde, sind reizvoll geschildert. Abgesehen von der erstaunlichen Fülle interessanter und bemerkenswerter, wenig bekannter Tatsachen aus vergangener und neuer Zeit, ist das Werk als ein wichtiger Beitrag zur Kulturgeschichte zu werten, das seinesgleichen nicht hat. Jede Seite ist interessant. Weit über Fachkreise hinaus bietet es jedem Gebildeten Anregung und Belehrung.

C. v. Noorden. [BB. 350.]

**Modern Cereal Chemistry.** Von Kent-Jones. II. Auflage, 446 Seiten. The Northern Publishing Co. Ltd., Liverpool 1927.

Die letzten Jahrzehnte haben ein starkes Anschwellen der Publikationen auch des Auslandes gebracht, und es gibt kaum ein Gebiet, auf dem nicht umfassende ausländische Werke vorliegen. In der vorliegenden Getreidechemie haben wir eine Darstellung aus englischer Feder, die in der kurzen Zeit von drei Jahren zwei Auflagen erlebt hat. Das Buch gibt einen eingehenden Überblick über Chemie, Nährwert und Untersuchung der Getreidearten, wobei den englischen Verhältnissen entsprechend, Weizen, Weizenmehle und Weizenbrot durchaus im Vordergrund stehen. Man findet infolgedessen eine Menge über die verschiedenen Arten des Weizens und der Weizenmühle, die chemischen Veränderungen, die Mehle unter allen möglichen Bedingungen und beim Backen erleiden, ihre Untersuchung und die chemischen Grundlagen der Mehl- und Bäckereichemie. Da, soweit es möglich ist, angelsächsische Arbeiten und Autoren bevorzugt in den Brennpunkt der Erörterungen gestellt werden, kommt dabei wissenschaftliches Material zur Darstellung, welches zwar bei uns nicht völlig unbekannt, aber doch nicht allzu leicht zugänglich ist. Das wird vielen willkommen sein, wie es überhaupt nützlich erscheint, die Anschauungen eines anderen Landes, das unter ganz anderen wirtschaftlichen und auch ernährungsphysiologischen Bedingungen Probleme behandelt und betrachtet, die auch uns interessieren, kennenzulernen. Gerade die überragende Stellung, die der Weizen und das feine Weizenmehl in der englischen Volksnahrung einnehmen, gibt so dem Buch eine besondere und für uns, die wir unter anderen Verhältnissen leben, interessante und belehrende Note. Verf. bricht eine starke Lanze für das Weißbrot und bringt dabei aintliche, teils experimentelle Gutachten zur Kenntnis, die, in der Kriegs- und frühen Nachkriegszeit erstattet, erstmalig veröffentlicht werden. Wenn man ihm in seiner Beurteilung von Schwarz-

und Weißbrot nicht ganz wird folgen können, so ist es doch äußerst interessant, wie dieses Problem in einem ausgesprochenen Weißbrotland behandelt und z. B. dabei berichtet wird, daß gerade die schwerarbeitenden Klassen weißes Brot bevorzugen. Verf. vermutet, daß die hohe Ausnutzbarkeit und Verdaulichkeit ein Grund hierfür ist. Daß bei solchen Problemen die deutschen Forscher, wie Rubner, R. O. Neumann u. a., nicht genannt werden, berührt etwas peinlich, zeigt aber deutlich die streng nationalistische Einstellung, die wir in der jüngeren Literatur fremder Staaten immer häufiger finden.

Scheunert. [BB. 207.]

**Grundriß der Bierbrauerei.** Von Prof. Dr. C. J. Lintner. 6. Aufl., völlig neubearbeitet von Prof. Dr. Heinrich Lüers. Mit 40 Textabb. Verlag Paul Parey, Berlin 1928. Geb. 6,50 RM.

Prof. Dr. Lüers, Schüler Lintners und Nachfolger im Lehramt an der Technischen Hochschule und im Direktorium der Wissenschaftlichen Station für Brauerei in München, bearbeitete die 6. Auflage des bekannten und weitverbreiteten Grundrisses der Bierbrauerei völlig neu. Manches Veraltete wurde weggelassen und dafür neue Erkenntnisse und Errungenschaften aufgenommen. Da das Buch ein Grundriß sein will, bringt es im allgemeinen nur die großen Richtlinien, diese aber in klarer und genügend eingehender Form.

Inhaltsangabe: Rohmaterialien der Bierbrauerei. -- Malzbereitung. -- Brauen. -- Gärung. -- Obergärung. -- Hefe-Reinzucht. -- Bier und seine Bestandteile. -- Fehler und Krankheiten des Bieres. -- Konservierung des Bieres. -- Pichen.

Da das vorliegende Buch nicht nur für Naturwissenschaftler und Gärungsfachleute bestimmt ist, sondern auch ganz allgemein für Brauer, die sich mit der theoretischen Seite ihres Berufes vertraut machen wollen, so wäre an manchen Stellen eine etwas eingehendere Erklärung in chemischer Hinsicht wohl nicht unangebracht. So ist z. B. von weichem und hartem Wasser die Rede, es ist dabei aber nicht gesagt, was unter einem Härtegrad zu verstehen ist und wieviele Härtegrade ein weiches, ein hartes, ein überhaupt unbrauchbares Wasser usw. hat. Auf die überaus wichtige Wasserstoffionenkonzentration in Würze und Bier ist an zahlreichen Stellen verwiesen. Eine Definition des pH-Begriffes wäre erwünscht, redet doch heute der Brauer viel und gern vom pH, ohne meist dabei zu wissen, was darunter zu verstehen ist.

Die vorgebrachten Wünsche lassen sich für eine spätere Auflage wohl berücksichtigen, sie schmälern den Wert der vorliegenden 6. Auflage keineswegs. Satz und Druck sind vorzüglich, aber nicht ganz frei von Druckfehlern. Möge die neue Auflage die weiteste Aufnahme finden wie die bisherigen.

Engelhard. [BB. 303.]

**Jahrbuch der deutschen Braunkohlen-, Steinkohlen-, Kali- und Erzindustrie, der Salinen, des Erdöl- und Asphaltbergbaus.** 1928. Herausgegeben vom Deutschen Braunkohlen-Industrie-Verein E. V., Halle a. d. S. XIX. Jahrgang. Bearbeitet von Dipl.-Berging. H. Hirz und Dipl.-Berging. Dr.-Ing. W. Pothmann, Halle a. d. S. Wilhelm Knapp, Halle a. d. S. 1928. Geb. 16,— RM.

Der neue, XIX. Jahrgang dieses wichtigen, von Hirz und Pothmann im Auftrage des Deutschen Braunkohlen-Industrie-Vereins bearbeiteten Nachschlagebuches ist unter Berücksichtigung aller während des verflossenen Jahres eingetretenen Veränderungen erschienen. Die Leser werden die Sorgfalt und Genauigkeit, mit der sämtliche Angaben über die bergbaulichen Unternehmungen, Behörden, Vereinigungen, Syndikate usw. zusammengetragen und übersichtlich angeordnet sind, dankbar anerkennen.

Fürth. [BB. 139.]

**The Oxygen Demand of Polluted Waters.** Von Emery J. Theriault. Nr. 173, Public Health Bulletin. 185 Seiten. Treasury Department United States Public Health Service. Washington, D. C., 1927.

Nach einem Vorwort von Earle B. Phelps über die Bedeutung des biochemischen Sauerstoffbedarfes wird auf 95 Druckseiten eine kritische Betrachtung der benutzten 175 Literaturstellen (davon sechzehn deutsche Arbeiten von Bach, Brezina, Guth, Kibkalt, Korn, Kammann, M. Müller, A. Müller, Noyes, Pleißner, Rubentschik, Rubner, Spitta; Weldert und L. W. Winkler, wobei die deutsch zitierten Titel der Arbeiten allerdings erhebliche Schreibfehler aufweisen) gegeben, worauf