

I. Band außerordentlichen Reiz. Persönliche Einstellung und Eigenart der Autoren treten nebeneinander plastisch hervor. Es sind nicht nur Ergebnisse, sondern auch viele Probleme und Hypothesen, die hier lebendige Darstellung finden. Kein Zweifel, daß eine derartige Sammlung „zusammenfassender Vorträge“ über eigenste Arbeitsgebiete den Bedürfnissen weiter Kreise viel mehr entgegenkommt, als die in unserer heutigen Literatur bevorzugte Form der Handbuchartikel. Die Ergebnisse der Enzymforschung seien den Chemikern und Physiologen empfohlen, die der Entwicklung dieses Gebietes folgen oder an ihr teilnehmen wollen.

Die vorzügliche Ausstattung des Buches kommt auch in den Abbildungen und Figuren zum Ausdruck, von denen die Mikrophotographien von kristallisierter Urease und von kristallisiertem Pepsin besonders erwähnt seien. *R. Kuhn.* [BB. 191.]

Ubbelohdes Handbuch der Chemie und Technologie der Öle und Fette. 2., neubearbeitete Auflage in 4 Bänden. 2. Band, 1. Abt. VIII u. 824 Seiten. Verlag S. Hirzel, Leipzig 1932. Preis geh. RM. 73,—, geb. RM. 79.—.

Die im Jahre 1920 erschienene erste Auflage des 2. Bandes enthielt nur die Beschreibung von kaum 600 pflanzlichen und tierischen Fetten, nicht einmal die Hälfte der bis heute bekannten Fettarten, während der vorliegende Halbband, der nur die Pflanzenfette umfaßt, von diesen allein gegen 1000 Arten beschreibt. Die Bearbeiter der Neuauflage, Dr. Hans Heller und Dr. Cl. Grimmel, und die Beiträge liefernden Autoren J. P. Greenwood, Prof. W. Roth und Dr. H. Wolff hatten somit eine für die Ergänzung des Werkes nötige, recht beträchtliche Arbeit zu leisten. Allerdings darf darauf hingewiesen werden, daß vorher, im Jahre 1929, der 2. Band der „Analyse der Fette“ von Grün und Halden erschienen war, der die Ergebnisse aller bis dahin ausgeführten Untersuchungen von Fetten — über 1300 Arten — brachte, dazu eine vollständige Bibliographie der vielen tausend einschlägigen Abhandlungen, von der alle späteren Bearbeiter Gebrauch machen können. Die Anordnung des Stoffes ist die früher übliche in stark-, schwach- und nichttrocknende Öle und feste Fette. Sie mag vielleicht dem Nur-Techniker, für den ja das Werk in erster Linie bestimmt ist, gewisse Vorteile bieten. Die botanischen Angaben, Beschreibungen der Pflanzen und namentlich ihrer ölführenden Teile, ergänzt durch zahlreiche gute Abbildungen, sind sehr wertvoll. Nicht auf gleicher Höhe sind die Abbildungen und Schemata der technischen Apparaturen zur Ölgewinnung. Die Beschaffenheit und die Eigenschaften aller wichtigen Fettarten sind sehr ausführlich beschrieben, großenteils auch die chemische Zusammensetzung. Es ist nur bedauerlich, daß in verschiedenen Fällen gerade charakteristische, spezifische Bestandteile nicht oder ungenügend beschrieben sind: so beim Sesamöl das schon längst als Träger der wichtigsten Farbenreaktion erkannte Sesamol, das noch dazu bereits konstitutionell aufgeklärt ist; bei den Ricinusbohnen das Ricinin, ebenfalls schon in seiner Struktur erkannt und synthetisch aufgebaut (das Kabinettstück einer Synthese, von Schroeter, sollte man für allbekannt halten dürfen). Auch die Angaben über intramolekulare Kondensationen der Ricinolsäure sind nicht vollständig. Beim Palmöl werden zwar einerseits als dessen Farbstoff das Carotin genannt und andererseits der Gehalt an Vitamin A wenigstens erwähnt, aber jede Andeutung der engen genetischen Beziehungen zwischen diesen beiden Stoffen fehlt, desgleichen eine Erörterung konstitutioneller Zusammenhänge. Eine fast noch bedenklichere Lücke dieser Art weist die Beschreibung des Hefefettes auf; es wird nur gesagt, daß zwei Sterine in demselben nachgewiesen wurden, während es tatsächlich acht bis zehn sind, und es fehlt die doch wohl wichtigste Angabe, daß das dreifach-ungesättigte Ergosterin identisch ist mit Provitamin D, das durch Ultraviolettbestrahlung über Lumisterin in das Vitamin D umgelagert wird. — Die analytischen Angaben sind reichlich bemessen und scheinen auch ziemlich vollständig. Der guten Ordnung halber sei in dieser Beziehung erwähnt, daß bei der heiklen Unterscheidung zwischen Kokos- und Palmkernöl außer den angegebenen Merkmalen insbesondere auch die verschiedenen Schmelzpunkte und mittleren Molekulargewichte der „Polenskesäuren“ von Nutzen sind. *Grün.* [BB. 168.]

Anleitung zu Untersuchungen in der Zuckerindustrie. 10. Auflage von „Frühlings Anleitung“, völlig umgearbeitet von Prof. Dr. Oskar Spengler, Direktor des Instituts für Zuckerindustrie, Berlin. XII u. 546 Seiten, gr. 8°, mit 134 Abbildungen. Verlag Friedr. Vieweg & Sohn A.-G., Braunschweig 1932. Preis geh. RM. 36,—, geb. RM. 38,60.

Es war ein dringendes Bedürfnis, daß der alte „Frühling“ wieder erschienen ist, und so muß man Spengler dankbar sein, daß er es unternommen hat, eine vollständige Neubearbeitung vorzunehmen, die ihm glänzend gelungen ist.

Das Buch in der vorliegenden Form ist nicht nur unentbehrlich für den Zuckerkochmann und Spezialisten, sondern bietet auch für jeden, der sich mit der Untersuchung von Brenn- und Heizstoffen, Ackerboden, Wasser und Abwasser, künstlichen Düngemitteln, von zuckerhaltigen Stoffen, wie Speisesirupen aller Art, des Honigs, der Fruchtsirupe und Konfitüren sowie der zuckerhaltigen Futtermittel beschäftigt, eine wertvolle Unterstützung.

Das Buch kann deshalb bestens empfohlen werden, zumal ihm der bekannte Verlag eine dem Inhalt entsprechende schöne Ausstattung gegeben hat. *W. Rossée.* [BB. 193.]

VEREIN DEUTSCHER CHEMIKER

Anton Weddige †

Der im Ruhestand lebende a. o. Professor der chemischen Technologie der Universität Leipzig, Dr. phil. A. Weddige, ist im 90. Lebensjahr in seinem Alterssitz bei Münster i. W. am 2. November d. J. gestorben. Weddige wurde nach gründlicher Ausbildung an verschiedenen Hochschulen Assistent von O. L. Erdmann und dann von Hermann Kolbe, habilitierte sich 1874 als Privatdozent in Leipzig und wurde schon 1878 zum a. o. Professor ernannt. Zusammen mit E. v. Meyer leitete er ein Jahrzehnt ein viel besuchtes Privatlaboratorium und übernahm nach v. Meyers Berufung nach Dresden die Professur für chemische Technologie, die er im Jahre 1902 wegen Kränklichkeit niedergelegte. Weddiges chemische Arbeiten zeichneten sich durch große Exaktheit aus. Weddige war am 3. Mai 1843 in Rheine i. W. geboren; er besaß den kernigen Humor seiner niedersächsischen Heimat und hatte große Auffassung für die bildende Kunst. Viele junge Künstler hat er tatkräftig unterstützt; diese sowie seine Schüler verehrten ihn mit großer Dankbarkeit.

Prof. Dr. B. Rassow.

MITTEILUNGEN DER GESCHÄFTSSTELLE

Betrifft Theaterabteilung. Alle Interessenten seien darauf aufmerksam gemacht, daß ermäßigte Plätze für Staatliches Schauspielhaus und beide Opernhäuser nicht zu haben sind. Für alle anderen Berliner Theater sind jederzeit Karten zu ermäßigten Preisen erhältlich.

Nach 31jähriger rastloser Tätigkeit bei der Metallgesellschaft A. G., Frankfurt a. M., verschied am 20. November nach kurzer, schwerer Krankheit deren Vorstandsmitglied Herr

Dr. phil. Gotthold Kölle

Seit Bestehen unserer Firma hat der Verstorbene ihr sein ganzes Interesse gewidmet und durch nie erlahmende, vorbildliche Regsamkeit und durch Einsatz seiner ganzen Arbeitskraft ihre Entwicklung aus kleinen Anfängen heraus gefördert.

Ein dauerndes warmes Andenken ist dem Verstorbenen bei uns gesichert.

Geschäftsführung,
Prokuristen und Angestellte der
LURGI

Gesellschaft für Chemie u. Hüttenwesen m. b. H.,
Frankfurt a. M.