

Industrieteere und verwandte Produkte. Von Emil J. Fischer. Technischer Chemiker. Monographien über chemisch-technische Fabrikationsmethoden, herausgegeben von Patentanwalt L. M. Wohlgemuth, Band LII. Mit 11 Abbildungen und 12 Tabellen. Verlag Wilhelm Knapp, Halle (Saale), 1933. Preis geh. RM. 12,60, geb. RM. 13,90.

Das Vorwort des Buches weist schon darauf hin, daß heute außer den bisher bekannten Teerarten, nämlich Steinkohlen-, Braunkohlen-, Tof- und Ölgasteer, die Tiefen-temperaturteere und Urteere der festen Brennstoffe und sonstige früher noch weniger bekannte Teere in den Vordergrund des Interesses gerückt und für die Forschung ein wichtiges und ergiebiges Arbeitsgebiet geworden sind. Das Buch bringt deshalb eine Zusammenfassung aller Teerarten, auch von solchen, die noch ohne besondere technische Bedeutung sind. Es wird der Begriff Teer überhaupt erläutert und die Gewinnung der verschiedenen Industrieteere nach verschiedenen Fabrikationsverfahren behandelt. Über Destillateere, Kontaktteere, Teere aus Fossilien und rezenten Vegetabilien, Rückstandsteere, Säureteere, technische Teerpräparate gibt das Buch klaren, leicht verständlichen Aufschluß. Ein ausführliches Eingehen auf die Mischungen von Teerpechen und Teerölen, also auf die präparierten Teere, die heute besonders für den Straßenbau wichtig sind, wäre sicher für manchen Leser noch erwünscht gewesen, hätte aber allerdings den Umfang des Buches nicht unwe sentlich vergrößert. Im übrigen ist die Bemerkung über Teeremulsionen und Kaltasphalte unrichtig, da man in der Chemie der Straßenteere und im Straßenbau darunter ganz verschiedene Teerprodukte versteht. Auch ein kurzer Hinweis über Untersuchung der Teere für praktische Zwecke ist vorhanden. Die Bestimmung des freien Kohlenstoffes ist, so wie sie angegeben ist, nicht für jedermann verständlich. Einen schönen Überblick gewähren die zwölf großen Tabellen am Ende des Buches über Kennzahlen und Eigenschaften der verschiedenen Teerarten sowie über die mannigfaltigen Destillationsprodukte der wichtigsten Teere. Ein ausführliches Literaturverzeichnis ergänzt die übersichtlichen Ausführungen des Verfassers. Das Werkchen wird von Interessenten sicher begrüßt werden, um so mehr, als Angaben über einzelne, besonders über die weniger bekannten Teere, teilweise ganz neu oder sonst in der übrigen Literatur sehr zerstreut sind. Es wird mit diesem Buch wirklich eine Lücke ausgefüllt.

H. Wagner, Nürnberg. [BB. 71.]

VEREIN DEUTSCHER CHEMIKER

AUS DEN BEZIRKSVEREINEN

Bezirksverein Württemberg. Sitzung am Freitag, dem 16. Juni 1933, 20 Uhr c. t., im Hörsaal des Laboratoriums für anorganische Chemie der Technischen Hochschule Stuttgart, Schellingstr. 26. Vorsitzender: Prof. Dr. E. Sauer. Teilnehmerzahl: 80 Personen. — Geschäftliches: Mitteilung über die Neuwahl des Vorstandes am 31. Mai 1933. Bericht über die Hauptversammlung in Würzburg.

Dr. Strohecker, Frankfurt a. M.: „Die Anwendung physikalisch-chemischer und chemischer Methoden in der Lebensmittelchemie.“

Vortr. berichtete über die Ergebnisse einer Reihe von ihm und anderen Forschern im Universitätsinstitut für Lebensmittelchemie in Frankfurt a. M. ausgeführten Arbeiten. Behandelt wurde zunächst die Anwendung der Leitfähigkeit und der Stufentitration in der Lebensmittelchemie, weiterhin wurden die Messung und Bedeutung der Reduktions-Oxydations-Potentiale bei lebensmittelchemischen Untersuchungen besprochen. Die Leitfähigkeit sowohl in Form der Messung der spezifischen Leitfähigkeit von wässrigen Auszügen (Mehl) oder der Lebensmittel selbst (Milch, Wasser) als auch in Form des Leitfähigkeitsabfalls hat vielfache Bedeutung. Die Messung des Leitfähigkeitsabfalls gegenüber Salzsäure hat bei dem Nachweis der Milchneutralisation, der Asche-Alkalitätsbestimmung und beim Verfolgen der Kaltverseifung zu praktisch wichtigen Ergebnissen geführt. Die Stufentitration kann gleichfalls zum Nachweis der Neutralisation, zum Nachweis von Weinessig und zur Milchsäurebestimmung in Wein verwendet werden. Die Bedeutung der Reduktions-Oxydations-Potentiale wurde hervorgehoben und ihre praktische Anwendung in der Lebensmittelchemie besprochen, z. B. ihre Bedeutung für die Bestimmung

des C-Vitamins nach Tillmans¹⁾ sowie bei der vom Vortr. abgeänderten Schardinger-Reaktion. Ein chemisches Verfahren zur Ermittlung eines Roggenniehlgehaltes in Mehlmischungen, sowohl in Mehlen wie auch in den daraus bereiteten Backwaren, wird mitgeteilt; es beruht auf der Bestimmung des von Tillmans aufgefundenen Trifruktosans.

Diskussion: Schrempf, Sieber, Umbrech, G. Schmidt, Sauer. —

Nachsitzung: Mensaakademika.

Ortsgruppe Danzig. Bericht über die erste Sitzung am Montag, dem 19. Juni 1933, 18 Uhr c. t., im Großen Hörsaal der Chemischen Institute der Technischen Hochschule Danzig. Vorsitzender: Prof. Dr. W. Klemm. Anwesend etwa 100 Mitglieder und Gäste.

Als Vorstand der neu gegründeten Ortsgruppe Danzig wurden gewählt: Vorsitzender: Prof. Dr. W. Klemm; stellvertretender Vorsitzender: Dr. Georg Hofer; Schatzmeister: Dr. Ph. Albrecht; Schriftführer: Priv.-Doz. Dr. E. Müller.

Es wird beschlossen, daß der Vorstand die Satzungen der Ortsgruppe ausarbeitet, die dann bei einer der nächsten Sitzungen vorgelegt werden sollen.

Vortrag: Priv.-Doz. Dr. Butenandt, Göttingen: „Die Konstitution der Sexualhormone und ihre Beziehungen zu anderen Naturstoffen.“

Vortr. besprach die schon weitgehend gesicherte Konstitution des weiblichen Sexualhormons und behandelte eingehend die nahe Verwandtschaft der Sexual-Hormone mit den Sterinen und Gallensäuren. (Ausführliche Mitteilung in der „Zeitschrift für physiologische Chemie“ und in den „Berichten der Deutschen Chemischen Gesellschaft“.)

Nachsitzung im Deutschen Studentenhaus mit etwa 25 Teilnehmern.

Bezirksverein Aachen. Sitzungen vom 26. Mai und 2. Juni 1933. Prof. Dr. P. Lipp: „Neues aus der Chemie der Vitamine A und C, des Follikel-Hormons und des Auxins.“

Vortr. gab einen interessanten Bericht über die neuesten Forschungen und ihre Ergebnisse.

Bezirksverein Schleswig-Holstein. Sitzung am Dienstag, dem 20. Juni 1933, im großen Hörsaal des Chemischen Instituts in Kiel. Vorsitzender: Prof. Dr. O. Mummi. Teilnehmerzahl: 70. — An Stelle des durch Krankheit verhinderten Prof. Blunck, Kitzeberg, sprach Priv.-Doz. Dr. Moritz, Kiel: „Moderne Mittel im Kampf gegen Pflanzenkrankheiten“ (mit Lichtbildern).

MITTEILUNGEN DER GESCHÄFTSSTELLE

Anerkennung des Allgemeinen deutschen Gebührenverzeichnisses für Chemiker.

Auf Grund nachstehender Verordnung des Württembergischen Staatsministeriums vom 8. Juli 1933 ist das Allgemeine deutsche Gebührenverzeichnis für Chemiker zur Taxvorschrift im Sinne von § 16 der Gebührenordnung für Zeugen und Sachverständige erhoben worden.

„Verordnung des Staatsministeriums.

Über die Gebühren der Chemiker wird verordnet:

§ 1.

Chemiker (staatliche, städtische oder private Chemische Untersuchungsanstalten) erhalten für die ihnen von einer Behörde aufgetragenen Untersuchungen die Sätze, die im II. bis VI. Teil des Allgemeinen deutschen Gebührenverzeichnisses für Chemiker, aufgestellt vom Gebührenausschuß für chemische Arbeiten unter Führung des Vereins deutscher Chemiker genannt sind.

§ 2.

Diese Verordnung tritt mit dem Tage ihrer Verkündigung in Kraft.

Stuttgart, den 8. Juli 1933.

Das Staatsministerium:

gez. Mergenthaler, Dr. Dehlinger, Dr. Schmid.“

Damit ist erfreulicherweise Württemberg dem Beispiel von Thüringen gefolgt, das schon vor einer Reihe von Jahren das Gebührenverzeichnis in gleicher Weise anerkannt hat.

¹⁾ Vgl. Tillmans, Angew. Chem. 44, 952 [1931]; 45, 479 [1932].