

Die vom deutschen Herausgeber besonders begründete Aufnahme der Brønsted'schen Auffassung der Säuren-Basen-Systeme verleiht nach meiner Meinung dem Buch besonderen wissenschaftlichen Reiz und kann nur den Benutzer zum Nachdenken anregen. Für den Chemiker ist das Tatsachenmaterial, wie schon oben erwähnt, nicht ausreichend, dagegen findet der Mediziner einige ihn interessierende Hinweise bei den einzelnen Elementen und Verbindungen. E. Tieke. [BB. 31.]

Anleitung zur Maßanalyse. Von Dr. F. Hözl. Eine Einführung in die Elemente der Theorie und in das praktische Arbeiten für Studierende der Chemie und Pharmazie. Verlag Franz Deuticke, Leipzig und Wien 1933. Preis kart. RM. 4,-.

Das vorliegende Buch ist aus Vorlesungen hervorgegangen, in denen der Verfasser Studierende der Chemie und Pharmazie in die Grundlagen der Maßanalysen eingeführt hat. Wie im Vorwort hervorgehoben wird, verdankt die kleine Schrift dem Leiter des chemischen Instituts an der Grazer Universität, A. Skrabal, und ebenso R. Kremann wertvolle Anregungen. Sie enthält eine knappe, aber zuverlässige Darstellung der Grundlagen der ganzen Maßanalyse und der einzelnen Verfahren und bringt sehr ausführliche Berechnungsbeispiele. Vielleicht wäre es zweckmäßig, bei der Vorschrift für die MnO₂-Bestimmung im Braunstein noch hinzuzufügen, daß die Zersetzung mit Oxalsäure besser unter Luftabschluß vorgenommen wird.

L. Fresenius. [BB. 21.]

Rohstoffe der Feinkeramik, ihre Aufbereitung und Verarbeitung zu Massen und Glasuren. Von Dipl.-Ing. Dr. W. Funk. 334 Seiten. Verlag Julius Springer, Berlin 1933. Preis geb. RM. 24,50.

Eine zusammenfassende Übersicht des gegenwärtigen Standes unserer Erkenntnisse über die feinkeramischen Rohstoffe ist in Anbetracht der recht unübersichtlichen Literatur schon lange ein Bedürfnis. Freilich besteht nur für einen in der Praxis bewährten Fachmann, der selbst wissenschaftlich gearbeitet hat, erfolgreiche Aussicht, ein derartiges Werk zu schaffen. — Inhalt: 1. Kennzeichen der plastischen und nichtplastischen Rohstoffe vom mineralogischen, geologischen, chemischen und aufbereitungstechnischen Standpunkt. 2. Ziemlich vollständige Übersicht der Massenaufbereitungsverfahren sowie der Herstellung der Glasuren (reich illustriert). 3. Einteilung der Massen und Glasuren der einzelnen feinkeramischen Waren-gattungen. — Klarer Blick für wesentliche, d. h. der Entwicklung dienende wissenschaftliche Erkenntnisse, verbunden mit großer technischer Erfahrung, haben hier ein Werk entstehen lassen, das in knappster Form in gleicher Weise dem in der Praxis stehenden Chemiker wie dem mehr allgemein für keramische Fragen interessierten Wissenschaftler wertvolle praktische Erkenntnis und Anregung zu weiteren eigenen Forschungen vermittelt.

K. Endell. [BB. 29.]

Das Fischmehl als Futtermittel. Von Prof. Dr. F. Honcamp. I. Teil: Über die Gewinnung, Zusammensetzung und Verdaulichkeit von Fischmehl und über den Futterwert desselben für Jung- und Milchvieh. Mit 27 Textabbildungen. Verlag Paul Parey, Berlin 1933. Preis brosch. RM. 8,40.

Auf Veranlassung und mit Unterstützung des Reichsministeriums für Ernährung und Landwirtschaft hat der Ausschuß für Fütterungsversuche beim Verband landwirtschaftlicher Versuchsstationen unter Führung von F. Honcamp, Rostock, nach einem umfassenden Versuchsplan die Beschaffenheit der gegenwärtig in Deutschland im Handel befindlichen Fischmehle und ihre Eignung ausführlich untersucht. Die Fischmehlerzeugung hat in den letzten Jahrzehnten große Fortschritte gemacht und stellt Produkte her, die allen Anforderungen genügen. Diejenigen Fischmehle sind am wertvollsten, die am stickstoffreichen sind, denn die Fischmehle sind als ausgesprochene Eiweißfuttermittel zu werten. Die Verdaulichkeit von Eiweiß und Fett ist durchschnittlich sehr hoch, und es bestehen keine Unterschiede zwischen dampf- und luftgetrockneten Mehlen dieser Art. Der Gehalt an verdaulichem Eiweiß wird naturgemäß durch den von Kochsalz, Fett und von den Gräten herführenden phosphorsauren Kalk herabgedrückt. Als Vitaminträger wird das Fischmehl vielfach überschätzt, da der Gehalt an Vitamin A und D sehr wechselnd ist. Dies hängt mit den verwendeten Fischen und auch der Herstellung zusammen. Das für die Tierfütterung am wichtigsten erscheinende Vitamin D

ist am häufigsten in dem aus ganzen Fischen, insbesondere fettreichen Heringen, gewonnenen Mehl enthalten. Der oft gefürchtete hohe Kochsalzgehalt erweist sich im Fütterungsversuch als nicht so gefährlich, wie angenommen worden ist. Selbst Fischmehle mit einem Kochsalzgehalt bis zu 20% können unbedenklich verfüttert werden, wenn sie rein und unverdorben sind. Auch fettreiche Fischmehle führen nicht unbedingt zu einer Minderung der Schlachtkontinuität. Die Eignung verschiedener Fischmehle zur Verfütterung an Kälber, Milchkühe und Schweine wird durch ausführliche Fütterungsversuche geprüft. Zusammengefaßt stellt die Abhandlung in ihrer Gesamtheit eine umfassende und infolge ihrer sorgfältigen experimentellen Bearbeitung auch wissenschaftlich begründete und somit sehr wertvolle Darstellung unserer Kenntnisse über diese sehr wichtigen Futtermittel dar, deren vielseitige Verwendbarkeit noch eine weit größere Nutzbarmachung als bisher angezeigt erscheint läßt. Die Anschaffung der auch als Nachschlagewerk zu empfehlenden Abhandlung kann nur wärmstens empfohlen werden.

Scheunert. [BB. 12.]

Technologie der Textilfasern Herausgegeben von Prof. Dr. R. O. Herzog. VII. Band: Kunstseide. 2. Auflage. Verlag Julius Springer, Berlin 1933. Preis RM. 31,50.

Die Abfassung eines Buches über Kunstseide wird im gegenwärtigen Augenblick dadurch begünstigt, daß die Entwicklung in den letzten Jahren in ein etwas ruhigeres Stadium eingetreten ist. Die grundsätzlich zu verfolgenden Linien liegen im wesentlichen fest, die einzelnen Produkte haben sich nebeneinander ihre Märkte erkämpft und gegeneinander abgegrenzt, und im Augenblick stehen Probleme der Rationalisierung, Verbilligung und Verbesserung im Vordergrund.

Als erstes wird von Dr. L. Mönkemeyer die Viscose-seide besprochen, die im Wettkampf der Produkte wohl den ersten Platz erreicht hat. Nach kurzer Erwähnung der Rohstoffe (6 Seiten), wird der Fabrikation eine eingehendere Darstellung (40 S.) gewidmet. Hier sind die zahlreichen, wohlüberlegten Skizzen und Arbeitsschemata als besonderer Vorzug zu erwähnen, die ein anschauliches Bild der technischen Darstellung und Materialprüfung geben. Abschließend werden kurz (4 S.) Spezialprodukte aus Viscose aufgezählt, wobei man quantitative Angaben leider fast zur Gänze vermisst. Die Technologie der Kupferseide ist von A. Zart ihrer etwas gesunkenen Bedeutung nach in präziser Form und genügender Vollständigkeit dargestellt (20 S.): Vorbereitung der Linters — Herstellung der Spinnösung — Durchführung des Spinnprozesses — Rückgewinnung der Chemikalien — wichtigste Eigenschaften des Produktes — sind hier die Schlagworte. Wiederum erleichtern wohlüberlegte schematische Darstellungen das Verständnis. Hier sind auch die quantitativen Angaben über die Eigenschaften in jeder Hinsicht ausreichend. Etwas stärkere Konzentration wäre wohl bei der von A. Havas besprochenen Nitroseide möglich gewesen, deren Produktionsumfang ja bekanntlich ebenfalls nicht mehr auf der alten Höhe steht. Auch hier gefallen dem Leser besonders die zahlreichen, glücklich gewählten Skizzen und Figuren. G. v. Frank bringt auf etwa 40 S. eine wohldisponierte und dem Zwecke der ganzen Sammlung bestens angepaßte Darstellung der Acetaseide.

Diesem, die Kunstseide selbst behandelnden Teil sind angeschlossen: Eine knappe, aber sehr inhaltsreiche Skizze über die Wiedergewinnung der Essigsäure von H. Suida; ein Absatz über die chemische und einer über die mechanische Vereidelung der Kunstseide von Elöd bzw. Anke und schließlich ein Artikel über die Wirtschaft der Kunstseide von Raemisch. Alle drei fügen sich in den Rahmen des Werkes glatt ein und vermitteln dem Leser den gegenwärtigen Stand der Technik knapp, aber vollständig.

Im ganzen darf man dem neuerschienenen Band straffe Disponierung, präzisen Stil und vorzügliche Ausgestaltung mit Figuren nachröhmen. Wenn man besonders kritisch nach Mängeln sucht, dann kann man vielleicht hier und da das Fehlen quantitativer Angaben als solche empfinden. Vielleicht liegt dies aber nur in der Einstellung des Referenten, der auf alle Fälle der Überzeugung ist, daß die erwähnten Vorzüge so sehr überwiegen sind, daß er diesen VII. Band in der zweiten Auflage allen Interessenten aufs angelegentlichste empfhlen kann.

H. Mark. [BB. 10.]