

Analyse und auch über speziellere Kapitel wie „Synthese“, „Abbau“, „Substitution“, „Oxydation“, „Reduktion“, „Verbrennung“ usw.

2. Physikalische Chemie mit 35 Einzelaufsätzen unter den Überschriften a) Stöchiometrie, b) Energetik, c) Verwandtschaftslehre.

3. Anorganische Chemie, a) nach den Gruppen des Periodischen Systems mit 70 Einzelaufsätzen und einem Anhang b) Spezielles (Nichtmetalle, Metalle, Legierungen, Wasser, Farben).

4. Organische Chemie. In diesem Abschnitt äußert sich die ganze Schwierigkeit, mit der die Redaktion bei der Einteilung des Stoffes zu kämpfen hatte. Ein Abschnitt a) Systematik bringt 10 Aufsätze: „Ketten- und Ringssysteme“, „Aliphatische Kohlenwasserstoffe“, „Aliphatische Reihe“, „Aromatische Reihe“, „Hydroaromatische Reihe“, „Isocyclische Verbindungen“, „Heterocyclische Verbindungen“, „Kondensierte Ringsysteme“, „Gruppen“, „Radikale“. Da indessen hiermit der Inhalt eines jeden Kapitels keineswegs erschöpft ist, so folgen unter b) Muttersubstanzen und deren Halogenderivate und unter den Verlegenheitsbezeichnungen c) Weitere Derivate und d) Besondere Stoffklassen im ganzen noch 42 Einzelaufsätze, die den logischen Aufbau der organischen Chemie kaum noch erkennen lassen. Die Disposition ist hier weniger gut gelungen als in der „allgemeinen“, „physikalischen“ und „anorganischen“ Chemie. Die inneren Vorzüge der einzelnen Aufsätze bleiben hiervon unberührt. Das monumentale Werk nötigt trotz etwaiger Unvollkommenheiten zur Bewunderung.

A. Binz. [BB. 58.]

„Vom Wasser“. Ein Jahrbuch für Wasserchemie und Wasserreinigungstechnik. Herausgegeben von der Fachgruppe für Wasserchemie des Vereins deutscher Chemiker E. V. 8. Band 1934. I. Teil: Mineralwasser-Trinkwasser-Abwasser. 182 Seiten mit 11 Tab. und 48 Abb. II. Teil: Korrosion-Kesselspeisewasser. 240 Seiten mit 52 Tab. und 43 Abb. Verlag Chemie, G. m. b. H., Berlin W 35. Preis br. RM. 27,—, geb. RM. 28,—. Einzeln: Teil I: br. RM. 13,—, geb. RM. 14,—; Teil II: br. RM. 15,—, geb. RM. 16,—.

Das gut ausgestattete Jahrbuch „Vom Wasser“ ist diesmal in zwei, auch getrennt käuflichen Teilen erschienen. Im ersten Teil hat der Herausgeber, Dr. L. W. Haase, außer den auf der Kölner Hauptversammlung des V. d. Ch. in der Fachgruppe für Wasserchemie gehaltenen Vorträgen noch einige wertvolle andere Aufsätze aufgenommen. Stooff berichtet über den Stand der als Blattsammlung herausgegebenen Einheitsverfahren für die Wasseruntersuchung. Ludwig Fresenius stellt die gegenwärtigen Probleme der Mineralwasserchemie heraus und betont die Unerläßlichkeit der regelmäßigen Überwachung der Heilquellen durch den Chemiker sowie die Bedeutung des Nachweises kleinster Stoffmengen. P. Sander führt in die Technik der Messung und Berechnung der Radiumemanationen ein. Mit dem praktisch so wichtigen Abbau der Phenole beschäftigt sich eine Arbeit von Sierp und Fränsemeier. Czerny sowie Meinck und Horn mit den Phenolbestimmungsmethoden. Die grundlegenden Gedanken des Belebtschlammverfahrens haben Nolte und seine Mitarbeiter in glänzenden Versuchen erfolgreich auf gewerbliche Abwässer zu übertragen verstanden. Czerny und Kroke berichten Neues zum Kupfurnachweis.

Der II. Teil ist von A. Splittgerber, einem führenden Fachmann auf dem Gebiet der Speisewasserpflege, herausgegeben. Er bringt in gedrängtester Form eine Stellungnahme zu fast allen Fragen, die in den letzten Jahren auf diesem Gebiet und dem nahe verwandten, wirtschaftlich so wichtigen Gebiet der Metallkorrosion aufgetaucht sind. Tödt beleuchtet die Wichtigkeit chemischer Forschungsarbeiten, ohne die die Korrosionsfragen nicht zu lösen sind. Haase behandelt die Warmwasserkorrosion und die Leitfähigkeitsmessung bei Enthärtungsanlagen. Splittgerber zeigt die Anforderungen an Speisewasser für Hochdruckkessel nach dem jetzigen Forschungsstand auf. Müller-Böhlen bringt reiches Material über die Bestimmungsmethoden der Natronzahl, der Phosphate und der Sulfate in Kesselwässern und im Kesselstein. Ebenso sind die Arbeiten von Schmitz, Dörsam und Stumper vorwiegend der Methodik gewidmet, während die von Ammer, Liander,

Wesly und Haendeler mehr die im Kessel stattfindenden Reaktionen verfolgen.

Ein gutes Sachregister sowie Literaturnachweise erleichtern die Benutzung des inhaltsreichen Doppelbandes, der in allen beteiligten Kreisen weite Verbreitung finden wird.

Haupt. [BB. 67.]

Tropische und subtropische Weltwirtschaftspflanzen, ihre Geschichte, Kultur und volkswirtschaftliche Bedeutung. III. Teil: Genußpflanzen. 2. Band: Kaffee und Guaraná. Von Prof. Dr. Andreas Sprecher von Bernegg. Lex.-8°. XI, 286 Seiten. Mit 54 Abb. Verlag von Ferdinand Enke, Stuttgart 1934. Preis geh. RM. 21,—, geb. RM. 23,—.

Der 2. Band der Genußpflanzen²⁾ ist zwei koffeinhaltigen Genußmitteln gewidmet, wobei auf Kaffee 264 Seiten, auf die am Amazonas gebräuchliche Guaraná 11 Seiten entfallen. Unter Berücksichtigung eines ziemlich umfangreichen Schrifttums und unter Verwendung eigener Anschauung der Kaffeeanbaugelände Indiens und Brasiliens gibt der Verfasser im Anschluß an eine Abhandlung über die von Legenden durchwobene Geschichte des Kaffees eine sehr anschauliche Beschreibung der Kaffeebaumarten, ihrer Wachstums- und Anbaubedingungen und der Ernte und Aufbereitung der Kaffeesamen. Die Schädlinge des Kaffees und seine wirtschaftliche Bedeutung für die Anbaugelände sind eingehend, die Chemie und Verwendung des Kaffees kurz, die lebensmittelgesetzlichen Anforderungen nicht behandelt³⁾. Wenngleich Guaraná für Europa keine Bedeutung hat, so rundet das von ihr gegebene Bild die Kenntnisse von den Purindrogen ab. Auch der vorliegende Band der „Weltwirtschaftspflanzen“ ist eine wertvolle Bereicherung unseres Fachschrifttums. H. Fincke. [BB. 63.]

Kurzgefaßtes Handbuch der Lebensmittelkontrolle. Teil II. Lebensmittelkunde. Von Prof. Dr. Alfred Behre, Altona. VIII und 228 Seiten. Akademische Verlagsgesellschaft m. b. H., Leipzig, 1935. Preis br. RM. 6,—, geb. RM. 7,60.

Die Herstellung und den Vertrieb von Lebensmitteln regelt eine Unzahl von gesetzlichen Bestimmungen, welche die Technik der Lebensmittelgewinnung einerseits berücksichtigen, andererseits nachhaltig beeinflussen. Eine kurze zusammenhängende Darstellung der einschlägigen Verhältnisse stellt ein dringendes Bedürfnis weiter Kreise dar. Dem wird das Handbuch der Lebensmittelkontrolle von Behre in praktischer Weise gerecht. Wie „Teil I: Lebensmittelrecht“⁴⁾ bildet auch der jetzt erschienene „Teil II: Lebensmittelkunde“ einen ausgezeichneten Führer durch die immer schwieriger werdenden Gebiete. Der neue Band bringt in Form von Übersichten eine Ergänzung der seither erschienenen Gesetze, Verordnungen und Verwaltungsanweisungen (Runderlasse). Vor allem vermittelt er aber in klarer Systematik, leicht verständlicher Sprache und übersichtlicher Anordnung die notwendigen Kenntnisse zur schnellen Unterrichtung über die Art der Lebensmittel, über ihre Herkunft, Gewinnung, Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Verpackung, Aufbewahrung usw. sowie über die regelrechte und regelwidrige Beschaffenheit der Erzeugnisse, ferner über den Handelsbrauch und über die Durchführung der Überwachung der Herstellungs- und Verkaufsbetriebe durch Beamte und Sachverständige. Weiterhin findet sich eine Übersicht über die Organisation der Lebensmittelwirtschaft. E. Merves. [BB. 66.]

Fundamentals of Dairy Science (Wissenschaftliche Grundlagen der Milchwirtschaft), herausgegeben von Lore A. Rogers unter Mitwirkung zahlreicher Mitarbeiter. Zweite, erweiterte Auflage, 616 Seiten. Verlag Reinhold Publishing Corporation New York, 1935. Preis geb. 6 Dollar.

Bei der Amerikanischen Chemischen Gesellschaft erscheint eine Reihe von wissenschaftlichen und technischen Monographien, zu welcher auch „Wissenschaftliche Grundlagen

²⁾ Vgl. die Besprechung des 1. Bandes (Kakao und Kola), diese Ztschr. 48, 116 [1935].

³⁾ Das hier besprochene Buch wird durch die in Bd. VI des „Handbuches der Lebensmittelchemie“ (Berlin, Julius Springer 1934) enthaltenen Abhandlungen von Prof. Dr. K. Täufel und Prof. Dr. C. Griebel über Kaffee, Kaffee-Ersatz und Kaffee-Zusatz günstig ergänzt.

⁴⁾ Vgl. diese Ztschr. 45, 157 [1932].