

Hierbei ist aber besonders für uns deutsche Leser zu berücksichtigen, daß in England ja kein Rohstoffmangel auf dem Seifen- bzw. Fettgebiet herrscht.

Der Versuch von *Clayton*, die Unzahl von Patenten auf dem Gebiet der Herstellung und Verwendung von Emulsionen in ein vernünftiges System zu bringen, scheint in der Hauptsache recht gut gegückt; vielleicht hätte qualitativ verschiedenes berücksichtigt werden müssen, was wohl aus Raumangst unter den Tisch gefallen ist. Immerhin hätte es nicht geschehen dürfen, daß so wichtige Patente, wie sie die Verfahren zur Herstellung der Waschmittel vom Igepon-Typ darstellen, ganz übergangen worden sind.

Die Zeichnungen, die Einblick in die Konstruktion der Emulgiermaschinen geben sollen, sind recht schematisch ausgefallen und befriedigen in dieser Form wenig.

Trotz dieser kleinen Schwächen, die wohl in der Natur einer solchen Sammlung von Vorträgen liegen müssen, bietet der abwechslungsreiche Inhalt, der flüssige Stil des Buches für jeden Fachgenossen eine interessante und spannende Lektüre, die nur bestens empfohlen werden kann.

*H. Bertsch.* [B. B. 56.]

**Handbuch der Lebensmittelchemie.** Von A. Bömer, A. Juckenack und J. Tillmans. Sechster Band. 604 Seiten. Verlag von Julius Springer, Berlin 1934. Preis geh. RM. 76,—, geb. RM. 79,60.

Nach dem ersten und zweiten Band erschien, wohl aus technischen Gründen, zuerst der „Sechste Band“: Alkaloidhaltige Genussmittel, Gewürze, Kochsalz. Der Anhang enthält gesetzliche Bestimmungen.

Band VI ist noch unter der Schriftleitung von J. Tillmans, Frankfurt, herausgegeben.

Nachdem der erste und zweite Band allgemeine chemische, physikalische und biologische Untersuchungsmethoden brachten, wurde der nächste Band, der einzelne Lebensmittel als solche behandelt, mit großer Spannung erwartet. Man muß sagen, daß die gehegten Erwartungen voll erfüllt werden. *Täufel*, München, hat die Lebensmittel Kaffee, Kaffee-Ersatz und Kaffee-Zusatz bearbeitet; *Tillmans* und *Strohecker*, Frankfurt a/M., Tee, Tee-Ersatz, Mate und Colanuß; *Beythien*, Dresden, Kakao und Schokolade; *P. König*, Forchheim, Tabak; *Griebel*, Berlin, hat die Gewürze (194 Seiten) behandelt und *Strohecker*, Frankfurt a/M., das Kochsalz. Es ist erfreulich, daß *Griebel* auch den mikroskopischen Teil bei Kaffee, Tee, Kakao und Schokolade übernommen hat, so daß die mikroskopische Behandlung in der Hand des Meisters war. *Griebel* hat mit seiner bekannten Sachkenntnis ein nach chemischen und mikroskopischen Gesichtspunkten gleich wertvolles Werk geschaffen. (Der Band enthält 344 Abbildungen.) Bei Tabak vermißt man leider jede Stellungnahme zu nikotinfreien und nikotinarmen Tabaken, wenn auch *Holthöfer* im Anhang auf die Beziehungen zu coffeinfreiem Kaffee hinweist (S. 576).

Der wertvolle Anhang über die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen von *Holthöfer*, Berlin, wird von *Bames*, Berlin, durch die ausländische Gesetzgebung über Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Tabak, Gewürze und Kochsalz in sehr willkommener Weise vervollständigt. Die erschöpfende Bearbeitung der einzelnen Abschnitte, auf die leider wegen des zur Verfügung stehenden knappen Raumes nicht näher eingegangen werden kann (Geschichtliches, Handelsware und Handelssorten, Zusammensetzung, Gewinnung, Fabrikation, Ernährungswirtschaftliches, Untersuchung in chemischer und mikroskopischer Hinsicht, Beurteilung und Literatur), machen das Handbuch in seinem 6. Bande für jeden Lebensmittelchemiker und jede Untersuchungsstelle wie auch für die Lebensmittelindustrie zu einem unentbehrlichen Nachschlagewerk, das in keiner Bibliothek fehlen sollte.

*Gerum.* [BB. 49.]

**Die Parfümeriefabrikation**, Anleitung und Rezepte zur Darstellung aller in der Toilettekunst verwendeten Präparate. Von Dr. R. Schick und W. Askinson. Verlag von A. Hartleben, Wien u. Leipzig 1935. IV, 238 Seiten. Preis brosch. RM. 6.—.

Das Werk von *G. W. Askinson* gehört zu den klassischen Büchern über Parfümerie. Auch die vorliegende Auflage ist

nur als Einführung in die klassische Parfümerie zu werten. Die Verfasser haben — vermutlich bewußt — den schon in den vergangenen Neuauflagen eingeschlagenen Weg beibehalten, die Fortschritte, die durch den gewaltigen Einbruch der synthetischen Riechstoffe und die Schaffung höchstkonzentrierter natürlicher Extraktöle erreicht worden sind, nur andeutungsweise wiederzugeben und sich in der Hauptsache auf die Beschreibung der als Rohstoffe noch immer wichtigen Drogen und ätherischen Öle zu beschränken. Einen Eindruck von dem heutigen Stande der Kunst und Technik des Parfümeurs vermitteln die Rezepturen nicht. Die angeführten, auf den großenteils überlebten Blütenextracts, Solutionen, Tinkturen, und Infusionen aufgebauten Vorschriften entsprechen der heutigen, nach stärkeren Effekten verlangenden Geschmacksrichtung nicht mehr. Vom historischen Standpunkt aus sind sie interessant und zeigen dem Neuling und dem in der Schule neuzeitlicher Kompositionstechnik großgewordnenen Parfümeur, „wie es früher gemacht wurde“. Für den erfahrenen Parfümeur bieten sie insofern ein Interesse, als der Versuch reizvoll und auch aussichtsreich erscheint, in den Vorschriften der der Vergangenheit angehörenden Parfüms die natürlichen Duftkomponenten ganz oder z. T. durch neuzeitliche, mit synthetischen Riechstoffen zusammengestellte Duftkomplexe zu ersetzen. — Die Grundlagen der Kosmetik sind weniger erschüttert und die angeführten Vorschriften können noch immer zum Aufbau dienen. Freilich müssen auch hier in der Praxis die alten Erfahrungen ergänzt werden durch Berücksichtigung der Fortschritte im Studium der Physiologie der Haut und in der Vervollkommnung der technischen Methoden, z. B. auf dem Gebiet des Emulgierungsprozesses. *A. Ellmer.* [BB. 46.]

**Vedag-Buch 1935**, herausgegeben im Auftrage der Vedag Vereinigte Dachpappen-Fabriken A.-G., Berlin W 35, Lützowstr. 33/36, von Geheimrat C. Falian. 230 Seiten mit zahlreichen Abbildungen. Kostenlos zu beziehen von der Vedag.

Die vorliegende 8. Auflage enthält wie die früheren Vedag-Bücher eine Reihe von Aufsätzen aus dem Gebiet der Baustoffchemie, der Baustoff-Korrosion, des Baustoffschatzes und des Bauwesens. Insbesondere wird die Zerstörung des Holzes durch tierische und pflanzliche Schädlinge sowie der Schutz des Holzes eingehend geschildert. Andere Aufsätze behandeln das Verhalten von Dachpappen gegenüber Wasser und Witterung, die Frage „Flachdach oder Steildach“, die Abdichtung von Bauwerken mit bituminösen Stoffen, Probleme des modernen Straßenbaus, Zinkdächer, die letzten Bestimmungen über die Zulassung neuer Bauweisen in Deutschland (DIN 4110) usw.

Jeder Fachmann, sei er Architekt, Bauingenieur oder Chemiker des Baustoffgebietes, wird die Aufsätze mit Genuss lesen, da sie von wirklichen Fachleuten geschrieben sind und die letzten wissenschaftlichen und praktischen Erkenntnisse auf den behandelten Gebieten darstellen. Eine in jeder Beziehung erfreuliche Erscheinung auf dem Baustoffgebiet; das Buch kann von Interessenten vom Verlag unentgeltlich bezogen werden.

*Hans Wolf.* [BB. 59.]

## PERSONAL- UND HOCHSCHULNACHRICHTEN

(Redaktionsschluß für „Angewandte“ Mittwochs,  
für „Chem. Fabrik“ Sonnabends.)

**Habilitiert:** Dr. H. Wojahn, Apotheker, Assistent am Pharmazeutischen Institut der Universität Kiel, dortselbst für Pharmazeutische Chemie.

Dr. E. Sauer, a. o. Prof. für chemische Technologie und Kolloidchemie am Laboratorium für anorganische Chemie der Technischen Hochschule Stuttgart, erhielt einen Lehrauftrag für technische Kolloidchemie dortselbst. Gleichzeitig ist dem genannten Institut eine besondere Abteilung für technische Kolloidchemie angegliedert worden.

**Gestorben:** P. Jäger, Direktor der chemischen Fabrik Steinau G. m. b. H., Wiesbaden-Schierstein, am 11. Juni im Alter von 44 Jahren. — Direktor Dr. W. Posth, Frankfurt a. M., langjähriger früherer Mitarbeiter der I. G. Farbenindustrie A.-G., Werk Bitterfeld, am 1. Juni. — Prof. Dr. G. E. Stecher, Oberstudienrat i. R., Chemnitz, langjähriges Mitglied des V. d. Ch., am 15. Juni.