

Die Leuchtfarben, ihre Herstellung, Eigenschaften und Verwendung. Von Prof. Dr. Ludwig Vanino. Zweite, neu bearbeitete und wesentlich erweiterte Auflage mit 1 Abb. Verlag von Ferdinand Enke, Stuttgart 1935. Preis geh. RM. 12,—, geb. RM. 13,60.

Es war ein dankenswertes Unternehmen von Herrn Vanino, sein Buch über Leuchtfarben in einer wesentlich erweiterten Auflage neu herauszubringen, da in den letzten Jahren die Leuchtfarben auf den verschiedensten Gebieten erhöhte Bedeutung erlangt haben.

Der übersichtlich angeordnete Stoff gliedert sich in einen physikalischen und einen chemisch-präparativen Teil. In dem physikalischen Teil werden die Haupterscheinungen der Phosphorescenz bei Einwirkung verschiedener Strahlenarten besprochen, und zwar in so flüssiger Darstellung, daß auch Leser, die der Materie ferner stehen, sich leicht über die Grundlagen der Phosphorescenz unterrichten können, die von größter Bedeutung für die Entwicklung der Naturwissenschaften gewesen ist; insbesondere muß daran erinnert werden, daß die erste Vorstellung vom Atombau auf Gedanken zurückzuführen ist, die Lenard schon lange vor der Entstehung des Rutherford'schen Atommodells ausgesprochen hat.

Im chemischen Teil ist es dem Verfasser trotz der Fülle des Stoffes gelungen, auf wenig mehr als 60 Seiten die verschiedenen Gesichtspunkte, nach denen Phosphore verarbeitet werden müssen, übersichtlich darzustellen. Dabei konnte so weit in die Tiefe gegangen werden, daß eine große Zahl von einzelnen Rezepten mit genauen Behandlungsvorschriften gegeben wird.

Die Durchsicht des Buches ist auch insofern wertvoll und lohnend, als man mit Überraschung erfährt, daß fast alle Arten von chemischen Verbindungen Phosphorescenz-Eigenschaften haben können. So wird berichtet über Phosphorescenz bei Zinksulfid und anderen Sulfiden, bei Erdalkali-Verbindungen und Carbonaten, bei Alkali-Halogeniden, Sulfaten, Silicaten, Wolframat. Auch die organischen Phosphore sind nicht vergessen.

In einem Schlußteil berichtet der Verfasser über die verschiedenartigen Verwendungsmöglichkeiten der Leuchtfarben. In dieser Beziehung füllt das Buch eine fühlbare Lücke aus, da sich die bisher erschienenen Werke über Phosphorescenz nur mit den theoretischen Grundlagen beschäftigen.

Wertvoll ist auch die Zusammenstellung der einschlägigen Patentliteratur.
Quasebart. [BB. 141.]

Technologie des Aluminiums und seiner Leichtlegierungen. Von Prof. Dr.-Ing. A. von Zeerleder. 2. verbesserte Auflage. Akademische Verlagsges. m. b. H., Leipzig 1935. Preis br. RM. 12,60, geb. RM. 14,—.

Wenn die Technologie des Aluminiums von Zeerleder bereits nach einem Jahre in zweiter Auflage vorliegt, so beweist das, daß mit der Herausgabe des Werkes einem dringenden Bedürfnis abgeholfen wurde. Es beweist aber ebenso sehr, daß die Auswahl des Stoffes das bietet, was not tut. Wie schwer und verantwortungsvoll gerade die Sichtung, und zwar die abschätzend wertende ist, zeigt die Zahl der jährlichen Veröffentlichungen, etwa 10000, über den behandelten Gegenstand. Der Leser wird es dem Verfasser besonders danken, daß er aus diesem Papierberg das herausgezogen hat, was für ihn bleibenden Wert hat. Bei dem fortdauernden Aufschwung der Aluminiumverwendung wird auch die zweite Auflage, die im übrigen nur geringfügige Änderungen gegenüber der ersten aufweist, rasch umgesetzt werden. *W. Köster.* [BB. 130.]

Toxikologische Mikroanalyse. Qualitative Mikrochemie der Gifte u. a. gerichtlich-chemisch wichtiger Stoffe. Von Prof. Dr. L. Rosenthaler. 368 Seiten. Verlag Gebr. Bornträger, Berlin 1935. Preis geh. RM. 25,50, geb. RM. 28.—.

Das neue Werk des Verfassers reiht sich vorzüglich an seine früheren Schriften, z. B.: Der Nachweis organischer Verbindungen (Enke, Stuttgart) und die vom ihm neu bearbeitete Auflage der Pflanzenmikrochemie von Prof. Tunmann (Gebr. Borntraeger, Berlin 1931) an und bietet insbesondere für den gerichtlichen Chemiker, wie überhaupt für den Analytiker ein bei dem umfangreichen und oft schwierigen Gebiet unentbehrliches Lehr- und Nachschlagebuch.

Nach kurzer Beschreibung der allgemeinen mikrochemischen Arbeitsmethoden, unter Berücksichtigung und Anführung auch der neueren Literatur, befaßt sich Verfasser mit der mikroanalytischen Erfassung der aus dem Untersuchungsmaterial in brauchbarer Form isolierten Stoffe durch die für sie charakteristischen Reaktionen. Da dem Analytiker in der Regel nur geringe Mengen Material zur Verfügung stehen, so ist es an Hand der in dem Werk gebotenen Übersicht möglich, rasch die für den Fall zweckmäßigsten Methoden auszuwählen, besonders auch zur Gewinnung von Belegen durch beweiskräftige Dauerformen. Durch die Anführung der Autoren und der Literaturstellen, sowie zahlreiche gute Mikrophotos und Zeichnungen der Kristallformen gewinnt die Brauchbarkeit des Werkes. Neben den anorganischen Giften finden besonders eingehend die organischen Giftkörper Behandlung, während die qual. mikrochem. Methoden zum Nachweis von Blut und Sperma nur kürzer angeführt werden.

Das aus der Praxis für die Praxis geschriebene Buch ist nicht nur für Giftchemiker, sondern auch für jeden Analytiker fürderhin ein unentbehrliches Rüstzeug.

G. Popp. [BB. 140.]

Handbuch der Lebensmittelchemie. Herausgegeben von A. Böhmer, A. Juckenack, J. Tillmans †. Zweiter Band: Allgemeine Untersuchungsmethoden. Zweiter Teil: Chemische und biologische Methoden. Mit 331 Abbildungen, 1199 Seiten. Verlag von Julius Springer, Berlin 1935. Preis geh. RM. 145,—, geb. RM. 148,60.

Der erste Teil des II. Bandes, der bereits erschienen ist, behandelt die physikalischen Untersuchungsmethoden, der vorliegende zweite Teil dieses Bandes bringt die chemischen und die biologischen Untersuchungsmethoden. Wie im ersten Teil sind auch im zweiten die allgemeinen Untersuchungsverfahren von auf den einschlägigen Gebieten erfahrenen Fachgenossen bearbeitet worden, so daß die einzelnen Kapitel eine Zusammenstellung des neuesten Standes der Forschung darstellen.

A. Bömer und *A. Grau*, Münster i. W., behandeln Nachweis und Bestimmung des Wassers nach den bisher bekannten Methoden in eingehender Form. Unter den „weiteren Methoden“ über die Wasserbestimmung hätte die Methode nach Ebert mit Dioxan, die in der Lebensmittelchemie sicher Eingang finden wird, wenn die bisherige Apparatur vereinfacht wird, Erwähnung finden können.

K. Täufel, München, hat die Elementaranalyse in drei Abschnitten, qualitative organische Elementaranalyse, quantitative organische und Mikro-Elementaranalyse bearbeitet und damit dem Lebensmittelchemiker zusammenfassend unter Vermeidung historischer Breite die Ausführung der Elementaranalyse und die wichtigsten Literaturangaben an die Hand gegeben.

A. Bömer, Münster, stellte im nächsten Abschnitt die Untersuchungsmethoden der Stickstoffverbindungen in eingehendster Weise zusammen. Für Proteine, Aminosäuren, Amine, Ammoniak, Salpetersäure und salpetrige Säure werden zuerst die Verfahren zum Nachweis schlechthin angegeben, weiterhin die Bestimmung der einzelnen Verbindungen, z. B. der einzelnen Aminosäuren, der einzelnen Amine, der Amine nebeneinander, der Salpetersäure neben der salpetrigen Säure oder neben Sulfiten angegeben.

C. Griebel, Berlin, hat die serologischen Methoden zur Unterscheidung der Proteine bearbeitet. Für den Lebensmittelchemiker besonders wichtig sind die Abschnitte über Fleisch- und Wurstuntersuchung, Unterscheidung von Milcharten und Milchprodukten, von Eiklar und Eigelb, Kaviar, Honig, Nährmitteln und pflanzlichen Proteinen.

Die Enzyme sind in drei Abschnitten, Allgemeine Methodik der Enzymbestimmung und Enzymvermehrung, hydrolytische Enzyme und Enzyme des Energietstoffwechsels mit 124 Seiten sehr eingehend von *E. Waldschmidt-Leitz* und *A. K. Balls*, Prag, behandelt. Die Sichtung der Methoden zur Bestimmung der einzelnen Enzyme und die reichen Literaturangaben machen den Abschnitt für den Lebensmittelchemiker zu einem unentbehrlichen Wegweiser auf diesem in der Lebensmittelchemie bisher viel zu wenig beachteten Gebiete.

Den Abschnitt Fett hat *A. Bömer*, Münster, in zwei Teilen, Nachweis des Fettes und Bestimmung, ebenso konzentriert wie erschöpfend geschrieben.

J. Großfeld, Berlin, bearbeitete den Teil über „Kohlenhydrate“. Als Unterabteilungen sind die wasserlöslichen Stoffe, Nachweis und Bestimmung der Zuckerarten, Nachweis und Bestimmung der Hexosane und Pentosane, Bestandteile der Zellmembran und Bestimmung sonstiger stickstofffreier Extraktstoffe gebildet. Der Verfasser hat mit der ihm eigenen Gründlichkeit in eingehender Form diesen für den Lebensmittelchemiker ungeniein wichtigen Abschnitt bearbeitet, so daß bei der Untersuchung der einzelnen Lebensmittel in den weiteren Bänden des Gesamtwerkes stets auf diesen Abschnitt verwiesen werden muß. Auf Einzelheiten hier einzugehen, fehlt leider der Raum.

Über Alkohole schrieben *A. Bömer*, Münster, und *O. Windhausen*, Münster i. W., ebenso wie über Aldehyde und Ketone in eingehender und ausführlicher Form.

Der Abschnitt Alkohole ist in zwei Teile, Allgemeines zum Nachweis und zur Bestimmung von Alkoholen und Nachweis und Bestimmung der einzelnen Alkohole, gegliedert, über Aldehyde und Ketone wird in drei Teilen, Allgemeine Methoden zum Nachweis und zur Bestimmung von Aldehyden, Nachweis und Bestimmung der einzelnen Aldehyde und Nachweis und Bestimmung von Ketonen, geschrieben.

A. Bömer, Münster, und *O. Windhausen* sind auch die Verfasser der Kapitel über Organische Säuren, Farbstoffe und Mineralstoffe, die unter bester Sichtung der Methoden zu deren Nachweis geschrieben sind.

Die Ausnützung der Gifte wurde von *A. Gronover*, Karlsruhe, auf Grund reicher praktischer Erfahrungen eingehend und klar behandelt, so daß dieser Teil dem Lebensmittelchemiker besonders wertvolle Anleitungen zu geben vermag.

Einen für das Handbuch gänzlich neuen Beitrag haben *A. Timpe* und *J. Großfeld*, Berlin, geliefert mit dem Abschnitt „Mathematische Auswertung von Untersuchungsergebnissen“. Ich möchte diesen Abschnitt als besonders wertvoll ansehen, da der Mathematik in der Lebensmittelchemie in Zukunft ein viel größeres Interesse als bisher entgegengebracht werden sollte. Die Befruchtung der Lebensmittelchemie durch die Mathematik wird sicher von großem Erfolg begleitet sein.

Im zweiten Teil des vorliegenden Bandes werden die biologischen Methoden behandelt.

A. Bömer, Münster, berichtet über die Verdaulichkeit der Lebensmittel.

A. Scheunert und *M. Schieblich*, Leipzig, geben als Autoritäten auf diesem Gebiete in dem Teil „Vitamine“ ihre reichen Erfahrungen wieder, und *C. Griebel*, Berlin, bringt die mykologischen Untersuchungen in sieben Abschnitten so übersichtlich, daß der Lebensmittelchemiker reichen Nutzen daraus ziehen kann.

Ein Anhang von zehn Tabellen, der erfreulicherweise sich auf die wichtigsten beschränkt und veraltete Tabellen ausscheidet, sowie das Sachverzeichnis vervollständigen den auch in der Ausstattung wie in der Bildwiedergabe gleich vortrefflich hergestellten Band. Man kann nur ein Gefühl der Freude darüber empfinden, daß dieser Band mit grundlegendem Inhalte wiederum von Autoritäten auf den Einzelgebieten geschrieben wurde und den Fachgenossen den derzeitigen Stand unseres Wissens in einer Form übermittelt, wie man sie erhofft hat. Damit ist natürlich auch die Forderung verknüpft, daß jedes chemische Laboratorium diesen II. Band des Handbuchs besitzen muß.

Gerum. [BB. 121.]

Die Normen des schweizerischen Patentrechts. Für chemische Erfindungen, Arzneimittel-, Lebensmittel- und Textilverfindungen. Von Dr.-Ing. Paul Graf. Verlag Schultheß & Co., Zürich 1935. VIII u. 73 Seiten. Preis kart. Fr. 2,50.

Das Büchlein soll als Ratgeber bei der Anmeldung von schweizerischen Patenten auf den im Titel erwähnten Gebieten dienen. Nach Wiedergabe der einschlägigen Vorschriften des eidgenössischen Gesetzes und seiner Durchführungsbestimmungen werden die einzelnen in Betracht kommenden Begriffe

(Erfahrung, Chemischer Stoff, Chemischer Vorgang, Chemische Mischung, Legierung, Ausgangsstoff, Endstoff, Arzneimittel, Lebensmittel, Textilverfahren, Chemisches, Mechanisches Verfahren) erläutert. Den gedachten Zweck dürfte die Schrift insoweit hinreichend erfüllen, als nicht besonders schwierige Einzelfragen zur Erörterung stehen. *Merres*. [BB. 132.]

PERSONAL- UND HOCHSCHULNACHRICHTEN

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

Ernannt: Dr. P. Diepgen, o. Prof. für Geschichte der Medizin und der Naturwissenschaften an der Universität Berlin und Direktor des Berliner Instituts für Geschichte der Medizin, anlässlich des 10. Internationalen Kongresses für Medizingeschichte in Madrid von der spanischen Universität Alcalá zum Ehrendoktor.

Prof. Dr. P. Pulewka, Tübingen, hat den Ruf als Chef der pharmakologischen Sektion im Central-Hygiene-Institut in Ankara (Türkei) und Abteilungsleiter im türkischen Hygieministerium im Einverständnis der zuständigen Reichsstellen angenommen.

In Ergänzung unserer Notiz auf S. 656 dieser Ztschr. wird mitgeteilt, daß anlässlich des Explosionsunglücks in Reinsdorf noch folgenden Chemikern die Erinnerungsmedaille für Rettung aus Gefahr verliehen wurde:

Dipl.-Ing. W. Neumann, Wittenberg, Dr. K. Niederer, Apollensdorf.

Dr.-Ing. Dr. rer. pol. K. Würth, Leverkusen, ist als öffentlich angestellter Sachverständiger für Mal- und Anstrichstoffe, Mal- und Anstrichtechnik, Druckfarben und Firnisse vereidigt worden.

Gestorben: Dr. F. Prall, Bremen, am 9. Oktober. — Oberreg.-Chemiker Prof. Dr. S. Rothenfußer, München, am 11. Oktober im Alter von 63 Jahren. — Dr. P. Siedler, Berlin, langjähriger früherer Geschäftsführer der Deutschen Pharmazeutischen Gesellschaft (1923—1931), am 6. Oktober im Alter von 79 Jahren. — Direktor i. R. A. Scholderer, früher im Dienst der Leopold Cassella & Co. G. m. b. H., Frankfurt a. M., dann Leiter der Farbwerke Mühlheim vorm. A. Leonhardt & Co., A.-G., Mühlheim am 7. Oktober. — Dr. H. Tropsch, früherer langjähriger Mitarbeiter am Kaiser Wilhelm-Institut für Kohlenforschung, Mülheim-Ruhr, jetzt Prof. an der University of Chicago, am 8. Oktober im Alter von 46 Jahren in Mülheim.

Ausland.

Habiliert: Dr. M. Pestemer, Assistent am Institut für theoretische und physikalische Chemie der Universität Graz, für physikalische Chemie (UltraviolettabSORPTION organischer Substanzen).

VEREIN DEUTSCHER CHEMIKER

Berichtigung.

Max Busch zum 70. Geburtstag¹⁾. In der linken Spalte, 16. Zeile von unten muß es statt Umbau Neubau heißen, 5. Zeile von unten „auf ein ihrer würdiges Heim“. In der rechten Spalte, 3. Zeile von oben muß es statt Fertigkeit Festigkeit heißen.

Fabrikdirektor Paul Guckel †

Am 2. August ds. Js. verschied in Leverkusen-Schlebusch nach kurzer schwerer Krankheit im 75. Lebensjahr das langjährige Mitglied unseres Vereins, Herr Fabrikdirektor Paul Guckel, eine kraftvolle und besonders in den Kreisen der Sprengstoff-Industrie bekannte Persönlichkeit.

Paul Guckel war gebürtiger Schlesier. Schon in jungen Jahren war er ins Rheinland gekommen, dessen Lebensart seinem frischen lebhaften Wesen und seinem Humor wohl entsprach und das ihm zur zweiten Heimat wurde. Nach kurzer Anfangstätigkeit in der chemischen Industrie am Niederrhein trat

¹⁾ Diese Ztschr. 48, 556 [1935].