

ist und die dank des 62 Seiten umfassenden Namens- und Sachverzeichnisses leicht auswertbar sind. Der Pharmazie und der Berufsgeschichtsschreibung überhaupt haben die Verfasser einen wichtigen Dienst erwiesen. Druck und Ausstattung des Buches sind gut.

H. Fincke. [BB. 167.]

Taschenbuch für die Besucher der Staatlichen Keramischen Fachschule Landshut i. B. Mit Genehmigung der Direktion herausgegeben vom Verlag für akademische Taschenbücher (Dr.-Ing. Oskar Spohr), Dresden-A. 1. 111 Text- und Anzeigenseiten.

Das sauber ausgestattete Bändchen bringt neben kurzen Angaben über die Geschichte der Stadt Landshut und die Entwicklung der Fachschule Näheres über die Lehrkräfte, Gliederung, Unterrichtspläne, Prüfungsordnungen der Anstalt und vermittelt dem jungen Keramiker nicht nur allerlei Grundbegriffe aus seinem Fache und aus der Wärmelehre, Heiztechnik, Maschinenkunde usw., sondern soll ihm auch ein praktischer Ratgeber für sein Verhalten im beruflichen und privaten Leben sein.

Funk. [BB. 165.]

Kleiner Ratgeber in künstlerischen Materialfragen. Von Prof. Dr. Ernst Täuber. 10. Stück der Monographien zur Maltechnik. Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für rationelle Malverfahren: A. W. Keimgesellschaft in München. Verlag der Techn. Mitteilungen für Malerei, München 1935. Preis geh. RM. 1.20.

Der Verfasser hat für die Künstler seine Erfahrungen kurz und übersichtlich zusammengestellt. Er vermeidet alles Problematische, da er aus Erfahrung weiß, daß der Künstler hierfür wenig Interesse hat und nur unsicher gemacht wird.

In der Einleitung behandelt er die Wichtigkeit der Materialfragen in großen Zügen. Die folgenden Kapitel bringen alles Wissenswerte über Malgründe, Farben, Bindemittel, Gemäldefirnis und Sikkative. Auch einige Ursachen der Rißbildung werden erwähnt.

Zum Schluß ermahnt der Verfasser die Künstler, wenigstens einem Bilde eine genaue Beschreibung der Farben und Arbeitsweise beizufügen, um der Forschung Material zur weiteren Arbeit zur Verfügung zu stellen.

Keidel. [BB. 125.]

Fortschritte in der Nahrungsmittelindustrie. Berichte des Fachausschusses für die Forschung in der Lebensmittelindustrie¹⁾ bei dem Verein Deutscher Ingenieure, dem Deutschen Kälteverein und dem Verein deutscher Chemiker²⁾. Berlin 1935 in Kommission bei V. D. I.-Verlag GmbH, Berlin NW 7. Preis geh. RM. 2,50.

Heft III des Fachausschusses bringt folgende schon in andern Fachzeitschriften erschienene Arbeiten gesammelt heraus: E. Loeser, Über die Haltbarkeit von Fleisch in gewerblichen Kühlräumen³⁾. G. Kaess, Das Wachstum von Schimmelpilzen auf gekühltem Fleisch bei verschiedenen Luftzuständen⁴⁾. E. Loeser, Die Lagerfähigkeit von Kühlfleisch in Abhängigkeit vom Luftzustand⁵⁾. W. Schwartz, Warum verderben die Fische⁶⁾? O. Kammerl, Schlachtblutverwertung⁷⁾. Dr. Heiss, Die einheitliche Verwertung von Schlachthofabfällen zur Gewinnung von tierischen Kraftfuttermitteln⁸⁾. E. Merres, Grundsätzliches zur Färbung von Lebensmitteln⁹⁾.

Merres. [BB. 101.]

Die Bierhefe als Heil-, Nähr- und Futtermittel. Von Dr. Julius Schülein. Technische Fortschrittsberichte. Herausgegeben von Prof. Dr. B. Rassow. Bd. 35. VIII, 194 Seiten, 21 Abb., 9 Tabellen. Verlag Theodor Steinkopff, Dresden und Leipzig 1935. Preis geh. RM 9,—; geb. RM. 10,—.

In Anbetracht der aktuellen Bedeutung der Eiweiß- und Vitaminfragen für die Volksnährung, sowie der gerade bei der Hefe heute noch bestehenden Entwicklungsmöglichkeiten ihrer vermehrten Gewinnung eine sehr verdienstvolle Schrift,

¹⁾ Vgl. diese Ztschr. 44, 144, 443 [1931]; 45, 419 [1932]; 46, 377 [1933]; 47, 392 [1934].

²⁾ Dtsch. Schlachthof-Ztg. 1935, S. 1, 15.

³⁾ Z. ges. Kälte-Ind. 41, 96 [1934].

⁴⁾ Z. Ver. dtsch. Ing. 78, 535 [1934].

⁵⁾ Dtsch. Fischerei-Rundschau 1934, S. 170.

⁶⁾ Dtsch. Schlachthof-Ztg. 1934, S. 315, 329.

⁷⁾ Ebenda 1935, S. 4, 19.

⁸⁾ Mitt. d. Dtsch. Seefischereivereins 49, 234 [1934].

die aus der zerstreuten Literatur über Hefe alles Wichtige zusammenfaßt und, z. T. auf Grund eigener experimenteller Erfahrungen, in kritischer Weise systematisch darstellt. Durchweg wird auf die Vorzüge der aus Bierhefe nach Reinigung und Entbitterung hergestellten Trockenhefe und Hefeextrakte hingewiesen, im Gegensatz zu der früher üblichen Verwendung lebender Hefe. Besonders ausführlich wird die Hefe als Vitaminquelle für die Vitamine des B-Komplexes und D-Vitamin behandelt, unter eingehender Heranziehung der chemischen und physiologischen Arbeiten sowie der tierexperimentellen und medizinisch therapeutischen Erfahrungen. Die Nähr- und Heilwirkung der Hefe beruhen auf ihrem Gehalt an B-Vitamin, der sehr konstant ist, wie an D-Vitamin, das durch Bestrahlung aktiviert werden kann, auf dem an Mineral-salzen, Aromastoffen (vom Malz her), Lecithin, Cholin, Phytosterinen und besonders an biologisch sehr hochwertigem Eiweiß. Neben den Aminosäuren Tryptophan, Lysin findet sich Thyroxin und, in der Trockenhefe zu 5%, Glutathion, das als Biokatalysator für die Oxydoreduktionsvorgänge im Stoffwechsel erst neuerdings in seiner hohen Bedeutung erkannt ist. Ausführlich wird auf die medizinischen Grundlagen der Verwendung von Trockenhefe bei verschiedenen Krankheiten, sowie auf ihre Bedeutung für die Volksnährung eingegangen, wobei auch Nährhefefrot, Hefeextrakt im Vergleich zum Fleischextrakt, Hefekraftbrühe und die verschiedenen Hefepräparate (Cenovis, Philocytin u. a.) berücksichtigt werden. Ebenso wird auf Grund einschlägiger Literatur auf die Bierhefe als veterinärmedizinisches Heilmittel und auf die günstigen Wirkungen der Trockenfutterhefe bei der landwirtschaftlichen Tierernährung hinsichtlich der Milchleistung der Kuh, des Wachstums der Schweine und des Geflügels, der Freßlust der Pferde und allgemein der Vorbeugung von Vitaminmangel- u. a. Krankheiten hingewiesen.

E. Mangold. [BB. 169.]

Die Verwendung des Aluminiums in der chemischen und Nahrungsmittel-Industrie sowie auf einigen verwandten Gebieten. Herausgegeben vom Bureau International des Applications de l'Aluminium, Paris. Verlag der deutschen Ausgabe: Aluminium-Zentrale G. m. b. H., Abt. Literarisches Bureau, Berlin W 9. Preis geb. RM. 2,—.

Diese Druckschrift, die von dem Bureau International des Applications de l'Aluminium herausgegeben und von dem bekannten Fachmann H. Bohner bearbeitet worden ist, gibt eine gute Übersicht über die Verwendung des Aluminiums in der chemischen und Nahrungsmittel-Industrie. Die ersten Abschnitte bringen kurz Ausführungen über die Reinheit des Aluminiums, Laboratoriumsprüfungen der chemischen Widerstandsfähigkeit und Be- und Verarbeitungsmöglichkeiten (z. B. Schweißen, Oberflächenbehandlung usw.) des Al und seiner Legierungen. 130 Seiten sind dann der Korrosionsbeständigkeit des Al gegenüber den verschiedensten Medien und seiner Anwendung in den verschiedensten Industriezweigen gewidmet. Ein Register der angreifenden Agenzien beschließt das durch instruktive Abbildungen ausgezeichnete Buch.

Rabald. [BB. 118.]

Aluminium-Taschenbuch. 5. Auflage. 1935. Herausgeber Aluminium-Zentrale G. m. b. H., Berlin W 9. Verlag Aluminium-Zentrale, Abteilung Literarisches Bureau. Preis br. RM. 1,25.

Das Aluminium-Taschenbuch erfüllt den Zweck, den Verbraucher mit den Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten des Aluminiums und seiner Legierungen vertraut zu machen. Wenn sich innerhalb von wenigen Jahren eine 5. Auflage (4. Auflage 1934) nötig macht, so ist damit die Brauchbarkeit dieses Werkchens festgelegt.

Die 5. Auflage hat wiederum eine Erweiterung nötig gemacht. Anstatt der 166 Seiten der vorigen Auflage sind es 246 Seiten geworden, entsprechend der zunehmenden Bedeutung und Erforschung des Aluminiums und seiner Legierungen. Die in der letzten Ausgabe erschienenen Kapitel sind ergänzt und erweitert. Einige Abschnitte, wie: Aluminiumpreise — Handelsbezeichnungen der Aluminiumlegierungen in verschiedenen Ländern — Aluminiumguß als Austauschwerkstoff für Baustoffe auf der Kupferbasis — Wichtige intermetallische Verbindungen des Aluminiums bzw. der