

Besonders erwähnt sei ferner, daß in Unterabschnitten auch die Chemie der ungesättigten Fett- und Harzsäuren bzw. ihrer Glyceride vom Standpunkt des Lackchemikers aus behandelt wird. So werden u. a. die Alkydharze und Glyptale erwähnt und vor allem der für die Lackindustrie so bedeutungsvolle Trockenvorgang behandelt, der unter Berücksichtigung der hier auftretenden kolloidchemischen Vorgänge auch heute noch in gewissem Sinne als problematisch anzusehen ist. Sehr beachtlich sind alsdann die Abschnitte, die sich mit der Biochemie und dem Verderben der Fette beschäftigen, und ebenso darf die den systematischen Teil des Buches abschließende Monographie der Phosphatide dem Studium des Lesers angelegentlich empfohlen werden.

Als ein in sich abgeschlossenes und ausführliches, für den Betriebschemiker und Ingenieur bestimmtes Hand- und Nachschlagebuch ist sodann der zweite Teil des Werkes anzusehen, der die technische Gewinnung der Fette behandelt und sich ganz mit den praktischen Tatsachen und Gegebenheiten beschäftigt. Wie es der Inhalt bedingt, wurde das Buch in zwei Hauptabschnitte unterteilt, die die Gewinnung der pflanzlichen und tierischen Fette getrennt behandeln.

Die außerordentlich geschickte Darstellung läßt bei der Art ihrer Zusammenfassung besonders deutlich erkennen, welche bedeutsame Rolle hier die mannigfaltigen Arbeiten und Maßnahmen spielen, die an sich zunächst mit der eigentlichen Fettgewinnung kaum etwas zu tun haben. Die Ausführungen über „vorbereitende Arbeiten“, in welchen der Transport von Roh- und Hilfsstoffen, die mechanische Aufbereitung von Naturprodukten, wie das Zerkleinern, Sieben, Trocknen usw., abgehandelt wird, geben daher auch über den Kreis der für das Buch zunächst in Frage kommenden Fachwelt hinaus jedem Technologen die Möglichkeit, an dem behandelten Spezialfall allgemeine Erkenntnisse nachzuprüfen. Auch die mit dem Versand und der Lagerung zusammenhängenden Erwägungen oder die für die Aufarbeitung und Verwertung von Rückständen u. dgl. in Betracht kommenden Anregungen sind keineswegs nur für den Fachmann von Interesse. Aber alle diese Abhandlungen, die einzelnen Abschnitten des Werkes vorbehalten sind, umrahmen nur die ausführliche Beschreibung des eigentlichen Fettgewinnungsprozesses durch die jeweils in Betracht kommenden Maßnahmen, so daß der Techniker, der fast täglich vor schwierigen Sonderaufgaben steht, in dem „Schönfeld“ jederzeit grundlegende Auskunft oder Anregung finden wird.

Zusammenfassend sei deshalb gesagt, daß die Neuauflage des früheren Standardwerkes freudig begrüßt werden kann und daß der Inhalt schon des ersten Bandes eine glückliche Fortsetzung des Gesamtwerkes erhoffen läßt.

Schrauth. [BB. 113.]

**Tierische Lebensmittel.** Herausgegeben von A. Bömer, A. Juckenack, J. Tillmans. 3. Band des „Handbuches der Lebensmittelchemie“. Bearbeitet von Bames, Bartschat, Behre, Beythien, Bömer, Eichstädt, Gronover, Großfeld, Henneberg, Holthöfer, Mezger, Mohr, Strohecker, Umbrecht, Zumpe. 1049 Seiten, 174 Abbildungen. Verlag Julius Springer, Berlin 1936. Preis geh. RM. 129,—, geb. RM. 132,60.

Der nunmehr erschienene dritte Band ist der erste, der die einzelnen Lebensmittel behandelt (Band VI ist bereits erschienen), nachdem im ersten und zweiten Band die „Allgemeinen Bestandteile der Lebensmittel“ und die „Untersuchungsverfahren“ bearbeitet wurden.

Band III bringt eine Einführung zu den Bänden III bis IX durch Abdruck der Änderung des Lebensmittelgesetzes und der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung von Holthöfer, Berlin, sowie durch eine Begriffserklärung für Nährstoffe, Nahrungsmittel, Nahrung, Nährwert von A. Bömer, Münster, und durch eine aus Praxis und Erfahrung geschriebene Abteilung über Entnahme und Vorbereitung des Untersuchungsmaterials von A. Beythien, Dresden.

Nach dieser Einführung sind Milch und Milcherzeugnisse, Eier, Fleisch und Fleischerzeugnisse und Nahrungsmittel als

Lebensmittel tierischer Herkunft Gegenstand der Einzelabschnitte.

Den Abschnitt Milch behandeln Gronover, Karlsruhe, und Strohecker, Frankfurt/M., in bekannter Fachkunde. Milcherzeugnisse Strohecker, Frankfurt/M. (Rahm und Milchkonserven), Mohr und Eichstädt, Kiel (Butter), Mezger und Umbrecht (Käse), Casein und Milchezucker Strohecker, Frankfurt/M. Die Bakteriologie und Mykologie der Milch und Milcherzeugnisse ist von Henneberg f, Kiel, verfaßt und rundet mit dem Abschnitt „Inländische Gesetzgebung (Holthöfer, Berlin) und ausländische Gesetzgebung über Milch (Bames, Berlin) dieses Kapitel in erschöpfender Weise ab.

Der 2. Abschnitt des Bandes „Eier“ ist von Großfeld, Berlin, in seiner bekannten tiefgründigen und umfassenden Art bearbeitet, die einschlägige Gesetzgebung hat auch hier Holthöfer, Berlin, wiedergegeben.

Von dem Abschnitt „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ hat A. Beythien, Dresden, den Teil „Fleisch von Warmblütern“ aus seiner reichen Erfahrung und seinem Wissen uns geschenkt, A. Behre, Altona, hat den Teil „Fleisch von Kaltblütern“ als Fachmann auf diesem Gebiete geschrieben. Als recht wertvolle Bereicherung muß „die histologische Untersuchung des Fleisches und der Fleischerzeugnisse“ von A. Zumpe, Dresden, erwähnt werden, da hier ein Vertreter der Veterinärmedizin seine praktischen Erfahrungen zur Verfügung stellt. Über die Erzeugnisse aus Fleisch (Fleischsaft, Fleischextrakt, Würfel, Würzen und Gelatine) berichtet A. Beythien, Dresden, den gesetzgeberischen Teil über Fleisch hat wiederum Holthöfer, Berlin, übernommen.

Den letzten Abschnitt des III. Bandes hat A. Beythien, Dresden, über Nahrungsmittel geschrieben in der Zweiteilung Proteinnahrungsmittel und Lecithinnahrungsmittel, der in dieser den letzten Forschungsergebnissen Rechnung tragenden Form allseits Anerkennung finden wird.

Der Abdruck der einschlägigen Gesetze im Handbuch läßt den Schluß zu, daß die Verfasser mit der Beständigkeit der bisherigen Gesetze rechnen. Das Fehlen von Einzelanalysen über die Zusammensetzung der normalen und anormalen Lebensmittel (einzelne Tabellen hiervon finden sich in den Abschnitten), insbesondere der neueren Untersuchungsbefunde, erscheint wohl auffallend, man kann aber den Verfassern darin zustimmen, wenn sie im Vorwort sagen, die Aufnahme solcher Einzelanalysen hätte das Werk um Bände vermehrt. Zweckmäßig ist der neue jeweilige Abschnitt „Überwachung des Verkehrs z. B. mit Milch“, in dem die bei der Kontrolle anzuwendenden Verfahren und deren Bedeutung für die Beurteilung der Lebensmittel angegeben sind.

Wissenschaft und Praxis haben auch im III. Band des Handbuches ein Werk geschaffen, das jedes Untersuchungslaboratorium, das mit dem derzeitigen Stand der Lebensmittelüberwachung Schritt halten will, besitzen muß.

Gerum. [BB. 118.]

**Erdöl.** Von Krejci-Graf. 28. Bd. der Verständlichen Wissenschaft. Klein 8°. VIII u. 164 Seiten, 30 Abb. Verlag Julius Springer, Berlin 1936. Preis geb. RM. 4,80.

So umfangreich unser Erdölschrifttum auch ist, eine zusammenfassende und auch das Geologische in klarer Weise behandelnde kleinere Arbeit, die nicht geradezu für den Fachmann bestimmt ist und doch als Einführung von jedem Techniker und Geologen mit Nutzen gelesen werden kann, solche Schrift war bisher noch nicht vorhanden. Krejci behandelt das Vorkommen des Erdöls, seine Entstehung, die Methoden des Aufsuchens, der Gewinnung und der Verarbeitung. Im Hinblick auf die Entstehung des Erdöls meint Krejci: „Die Unterscheidung von Gytja und Sapropel hat sich als die wichtigste Errungenschaft dieser Arbeitsweise (= Berücksichtigung der seenkundlichen Literatur) wieder und wieder bewährt.“ Immerhin sind Gedanken, die (wie Krejci mit Recht annimmt) nicht die Gytja, sondern das Sapropel als Muttergestein des Erdöls im Sinne hatten, auch ohne Anwendung gerade dieser Termini schon seit langem geäußert worden. Verdienstvoll bleibt, daß dieser Zusammenhang immer wieder klar herausgeschält wird.

Potonié. [BB. 114.]