

bestimmung im Gegensatz zum Chlorid nicht verwendbar. Unter den Papieren konnten 4 Typen ermittelt werden, die infolge ihrer besonderen Herstellung eine verschiedene Alterung des Sulfates verursachen. Die Art und Weise, in der die Alterung einer Schrift auf einem gegebenen Papier und mit der zu einer Urkunde verwendeten Tinte verläuft, ist durch eine künstliche Raschalterung feststellbar.

Dr. W. Specht, Jena: „Optische Methoden zur Identifizierung geringer Brandmittelrückstände.“

Die bislang üblichen chemisch-analytischen Untersuchungen von Brandresten auf Brennflüssigkeiten versagen bei der Fahndung nach kleineren Spuren von Brandmitteln. Mit

Hilfe des Interferometers und des Refraktometers (Zeiss, Jena) gelingt es aber, selbst geringste Petroleum-, Benzin- oder Benzolspuren in ätherischen Auszügen aus verdächtigem Brandmaterial quantitativ zu erfassen und deren Brechungsindex zu bestimmen. Durch die Absorptionsspektrographie (im U. V.-Licht) ist es weiterhin möglich, eine Differenzierung zwischen Mineralschmieröl und Petroleum durchzuführen. Mittels Dimethylsulfat oder Anilin werden Teeröl-Petroleum- bzw. Benzingemische, die nicht selten bei der Destillation von Brandschuttproben anfallen, getrennt. Schließlich können äußerlich nicht wahrnehmbare, breitgelaufene Kerzenspuren in Geweben durch die Infrarotphotographie sichtbar gemacht und zur Auswertung gebracht werden.

RUNDSCHAU

„Zuckerchemie“.

Das Unterrichtslaboratorium des Instituts für Zucker-Industrie, Berlin N 65, Amrumer Str. 32, ist vom 2. November 1936 bis 22. Februar 1937 für solche Chemiker, die sich innerhalb des Arbeitsgebietes des Instituts eine gründliche Ausbildung verschaffen wollen, wie alljährlich geöffnet. Chemiker, welche später an einer Universität oder Hochschule promovieren wollen, können ihre Doktorarbeit im Institut erhalten und ausführen. Meldungen von Praktikanten, die in dem genannten Zeitraum in dem Institut zu arbeiten wünschen, nimmt der Unterzeichnete entgegen, auch erteilt er auf Verlangen schriftlich nähere Auskunft über die Einzelheiten des Unterrichts.

Der Direktor des Instituts für Zucker-Industrie.
Prof. Dr. O. Spengler. (22)

VEREINE UND VERSAMMLUNGEN

Berliner Akademievorträge 1936/37.

Prof. Dr. M. Bodenstein, Berlin, wird im Laufe des Wintersemesters in der Preußischen Akademie der Wissenschaften einen Vortrag halten: „Wie wird aus einer ruhigen Umsetzung eine Explosion?“

Deutsche Gesellschaft für Arbeitsschutz.

Jahreshauptversammlung vom 18.—21. Oktober 1936,
Frankfurt a. M.

Auf der einleitenden Großkundgebung der Deutschen Arbeitsfront und der Eröffnung der Jahreshauptversammlung sprechen Gauwalter Becker, Frankfurt a. M., Prof. Selck, Frankfurt a. M., Vorsitzender der Deutschen Gesellschaft für Arbeitsschutz, und Reichsleiter der DAF Dr. Ley.

Vortragsprogramm:

Arbeitstagung: „Arbeit und Ernährung“.

Ort: Festsaal im Ausstellungsgelände, Hohenzollernplatz.

Reichsamtssleiter Dr. Bartelt, Berlin, stellvertret. Reichsärztführer: „Gesundheitsführung und Ernährung.“ — Prof. Dr. Reiter, Berlin, Präsident des Reichsgesundheitsamtes: „Ernährung und Leistung.“ — Ministerialrat Neitzel, Berlin, Reichs- u. Preuß. Arbeitsministerium: „Bedeutung der Arbeitszeitregelung für die Ernährung.“ — Reichsamtssleiter Mende, Berlin, Sozialamt der DAF: „Sozialpolitik und Ernährung.“ — Hauptamtsleiter Dr. Schweigart, Berlin, Reichsnährstand: „Ernährungsgrundlage des deutschen Volkes.“ — Prof. Dr. Witz, München, Sachverständigenbeirat für Volksgesundheit der NSDAP: „Volkskraft und Volksernährung.“ — Regierungsrat Prof. Dr. Flößner, Berlin, Reichsgesundheitsamt: „Arbeiterernährung im Rahmen der deutschen Volksernährung.“ — Frau Dr. Nothnagel, Berlin, Hauptamt für Volksgesundheit: „Ernährung zu Haus und im Betrieb.“ — Dipl.-Ing. Steinwarz, Berlin, Reichsanstalt „Schönheit der Arbeit“: „Einrichtungen für Ernährung im Betrieb.“ — Freiherr Dr. von Orgies-Rutenberg, Suhl, Leiter des Personalamtes der Berlin-Suhler Waffen- und Fahrzeugwerke: „Arbeit und Ernährung im Industriebetrieb“ (praktische Erfahrungen). — Reichsamtssleiter Dr. Ludovici, Berlin, Reichsheimstättentamt: „Bedeutung der Siedlung für die Ernährung.“ — Kurze Berichte über wichtige Beobachtungen aus der Wissenschaft und Praxis des Arbeitsschutzes. — Betriebsbesichtigungen.

NEUE BÜCHER

Das Problem der Backfähigkeit. Von Prof. Natalie P. Kosmin. 195 Seiten mit Abb. u. Tabellen. Verlag Moritz Schäfer, Leipzig C 1. In Igref-Pergament gebunden RM. 7,50.

Das Buch verfolgt den Zweck, mit der wissenschaftlichen Lösung des Problems der Backfähigkeit des Mehles bekannt zu machen. Der gesamte Komplex der die Backeigenschaften bestimmenden Bedingungen wird erörtert und klargelegt, daß die Fähigkeit des Mehles, ein gutes Brot, d. h. ein „hohes, poriges Brot mit tadelloser Krume“ zu ergeben, von einer ganzen Reihe Faktoren agronomischer, physikalischer und chemischer Ordnung abhängig ist, deren Klarlegung im einzelnen und in ihrer Wechselwirkung eine rationelle Einstellung ermöglicht nicht nur hinsichtlich der Technologie der Brotbereitung, sondern auch in bezug auf den Mühlbetrieb und auf Fragen der Getreideproduktion. Im 1. Teil erläutert Verfasserin eingehend die Untersuchung und Bedeutung der Mehlfärbente und die biochemischen Vorgänge beim Einteigen, Gären und Ausbacken des Teiges. Auf Grund der gewonnenen Erkenntnisse wird im 2. Teil die Brotqualität in ihrer Abhängigkeit von den Mehleigenschaften betrachtet. An konkreten Beispielen wird die Wirkung von Auswuchs, Selbst erwärmung usw. veranschaulicht und werden Wege zur Verbesserung angegeben. — Die Methoden zur Prüfung der Backfähigkeit werden dargelegt und ihr Wert an Hand von eigenen Versuchen und Literaturangaben beleuchtet. Aus den Darlegungen geht klar hervor, daß die Backfähigkeit das Ergebnis der Wechselwirkung verschiedener Faktoren ist, von denen die einen Form und Steigerung des Brotes, die andern dagegen Struktur und Konsistenz der Krume bedingen. — Man kann das Werk mit Recht ein Buch von besonderem Wert für Laboratorien wissenschaftlicher Institute, Pflanzenzuchstationen, Mühlen und Brotfabriken nennen. Das tiefe Eindringen in die Zusammenhänge der einzelnen Wirkungen, die gründliche Bearbeitung und umfassende Zusammenstellung des Stoffes, die klare und frische Darstellungsweise, die kritische Betrachtung der gesamten vorliegende Problem betreffenden Literatur vermitteln uns ein anschauliches Bild vom augenblicklichen Stande der wissenschaftlichen Forschung der Mehlchemie. Darüber hinaus gibt Verfasserin auf Grund von eigenen Gedanken und Forschungsarbeiten wertvolle Anregungen und Richtlinien zu weiteren Untersuchungen auf diesem lange vernachlässigten Gebiete. Für den Mehlchemiker ist die Lektüre des Buches nicht nur sehr reizvoll, sondern aus oben dargelegten Gründen unerlässlich. Masling. [BB. 98.]

Die Handelsfuttermittel. Von Prof. Dr. Max Kling. Ergänzungsband. 432 Seiten. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1936. Preis geb. RM. 20,—.

Nachdem seit Erscheinen des Hauptwerkes acht Jahre verstrichen sind, ist ein Ergänzungsband notwendig geworden, der nunmehr vorliegt. Er berücksichtigt alle Futtermittel und alle Futtermitteluntersuchungen, die in der Zwischenzeit herausgekommen sind und stellt so wiederum ein ganz vor treffliches Nachschlagewerk dar, dessen Unentbehrlichkeit keiner Hervorhebung bedarf. Auch in diesem Bande ist durch straffe Disposition und übersichtliche kurze Darstellung eine ungeheure Fülle von Material auf engem Raum übersichtlich zusammengedrängt worden und leicht zu überblicken. Die große Zahl und Vielseitigkeit der neuen Futtermittel, Mischfutter und Präparate, die erstmalig beschrieben und beurteilt