

den Kohlehydraten, Fetten und Lipoiden, Ketonkörpern (hier hätte noch die Umbelliferon-Probe auf Acetessigsäure erwähnt werden können), Aminosäuren, Eiweißkörpern, Endprodukten des Eiweißabbaus, Nucleoproteiden und den Polynucleotiden. Dann soll er an der Titrimetrie und Kolorimetrie sich im quantitativen Denken und Arbeiten üben. Vielleicht kann sich der Verf. entschließen, in einer späteren Auflage hier die Photometrie einzuschalten. Dann folgt die Untersuchung des Mageninhaltes, der Galle, der Milch und des Blutes (die Serumproteine werden im Kapitel „Eiweiß“ behandelt). Zwei weitere Kapitel unterrichten über Grundsätzliches aus der physikalischen Chemie im allgemeinen sowie der Katalyse und der Fermente im besonderen. Die drei folgenden Kapitel sind wieder Ausscheidungen (Harn) und Körperbestandteilen (Knochen und Zähne) gewidmet. Dann ist die Analyse des Wassers eingeschaltet und ihr schließt sich erst die Untersuchung der nicht organisierten Sedimente und der Harnsteine an. Das nächste Kapitel behandelt die Bestimmung des Stickstoffs im Harn und des Reststickstoffs im Blut. Darauf werden Aufgaben über die Zusammensetzung der Nahrung gestellt, bei denen die Kost für verschiedene Zwecke berechnet werden soll. Von der quantitativen Analyse des Blutes wird neben dem bereits erwähnten Reststickstoff noch die Bestimmung des Blutzuckers gebracht. Schließlich wird die Prüfung der Leber- und Nierenfunktion behandelt. Neben der Einteilung in Kapitel läuft eine andere in Stunden; der ganze dargebotene Stoff soll in 28 Stunden bewältigt werden können, würde also gerade ein Semester von 16 Wochen füllen.

Die Reaktionen sind so ausführlich und sorgfältig beschrieben, daß ein Student sich danach auch selbst unterrichten kann, zumal auch auf die Fehlerquellen hingewiesen und die Spezifität der Proben abgegrenzt wird. Wo irgend möglich, wird der Verlauf durch Formeln und Gleichungen erläutert, die sich teils im Text, teils in den Fußnoten befinden. Am Schluß jeder Stunde werden mit Bedacht ausgewählte Fragen gestellt, deren Beantwortung dem Studenten wohl nicht immer ganz leicht fallen dürfte (z. B. „Was geschieht mit parenteral zugeführter Saccharose?“ oder „Wann sondert eine gesunde Magenschleimhaut zu geringe Mengen HCl ab?“). Er wird hin und wieder die Lehrbücher der Chemie und der physiologischen Chemie heranziehen müssen, aber zum Lohn dafür bald merken, daß dadurch seine isolierten Kenntnisse miteinander in Beziehung gesetzt und gefestigt werden. Gleichzeitig orientieren ihn diese Fragen auch über die praktische Bedeutung der Reaktionen, auf die auch mehrfach im Text aufmerksam gemacht wird.

Diese kurze Übersicht über den Inhalt läßt bereits erkennen, daß es sich hier nicht um eines der zahlreichen Kochbücher handelt, sondern um den ersten und wohl gelungenen Versuch, den Studenten durch die Praxis in die physiologische Chemie einzuführen und ihn mit ihren mannigfaltigen Beziehungen zu den übrigen Disziplinen der Biologie und Medizin vertraut zu machen. Auch der Fachkollege wird manchen Gewinn aus der Erfahrung in Praxis und Lehre ziehen, die in dem Buche niedergelegt ist.

K. Felix. [NB 156]

Wunderstoffe der Natur. Biochemische Essays von W. Rudolf. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft m. b. H. Stuttgart 1949. 83 S., DM 3.—

„Die in dieser Broschüre zusammengetragenen Berichte über einige der neuesten und interessantesten Ergebnisse der Biochemie“ sollen „die große physiologische Bedeutung der Naturstoffe erkennen lassen“. Unter Naturstoffen versteht der Verf. (entgegen dem üblichen Gebrauch) Substanzen, die „durchweg in Bruchteilen eines Milligramms erstaunliche Leistungen im Organismus zu vollbringen vermögen“. Aus „der fast verwirrenden Fülle von Vitaminen, Fermenten, Wuchsstoffen, Antiwuchsstoffen, Pigmenten, Antibiotica und Befruchtungsfstoffen“ stellte Verf. elf zusammenhanglose Kurzberichte als eine Art Auswahl zusammen: Die Architektur der Naturstoffe — Nahrungsmittel, bestrahlt und vitaminisiert — Über die physiologische Bedeutung der Aminosäuren — Die Faktoren der Vitamin B₆-Gruppe — Folinsäure — Hormone der Pflanzen — Enzyme der Bakterien — Die Funktion der Chinone im biologischen Geschehen — Vitaminmangeltherapie — Mikroben gegen Mikroben — „Supravitamin T“.

Es war die sehr zu begrüßende Absicht des Verf., exakte Forschungsergebnisse allgemeinverständlich darzustellen nach Art bewährter wissenschaftlicher Artikel in seriösen Tageszeitungen. Indessen steht der angesprochene interessierte Laie bei der Lektüre, trotz der eleganten Ausdrucks- und Darstellungsweise — einer Fülle von zusammenhanglosen Einzeltatsachen gegenüber, deren Verständnis nur dem Eingeweihten möglich ist; für diesen aber existieren die Fachbücher. Obwohl der Verf. nahezu in jedem Kapitel versichert, daß es sich hierbei um interessanteste, ja höchst interessante Befunde handelt, vermißt man doch die für das Laienverständnis so notwendige Ausgewogenheit des Stoffes. Insofern ist die vom Verf. getroffene „bescheidene Auswahl“ nicht sehr glücklich, und man weiß nicht recht, welchem Leserkreis man das Bändchen empfehlen soll — am ehesten vielleicht dem fortgeschrittenen Studenten.

O. Westphal. [NB 175]

Sulfonamide, Penicillin, Streptomycin in der Inneren Medizin von H. Denning und H. Hangleiter. K. F. Haug-Verlag, Berlin-Tübingen-Saulgau 1949. 152 S., 5 Abb., kart DM 11.60.

Die Verfasser haben die klinische Anwendung der Sulfonamide und der Antibiotica Penicillin und Streptomycin kurz zusammengestellt und dabei auch die Chemie und Pharmakologie berücksichtigt. Leider ist dabei ein nicht unwesentlicher Druckfehler unterlaufen, in dem das Sulfapyridin mit dem Sulfapyrimidin verwechselt wurde (S. 35).

Das Buch ist klar und übersichtlich geschrieben und kann zur Einführung in die Chemotherapie für den praktischen Arzt empfohlen werden.

Für den Chemiker bringt das Buch nichts Neues, zumal die Unterschiede zwischen den gut wirksamen und den schlecht wirksamen Sulfonamiden nicht genügend herausgearbeitet sind. Kimmig. [NB 191]

Vitamine und Hormone von F. Klinger. O. Meißner's Verlag, Schloß Blecked a. d. Elbe 1948, 157 S., geh. 3.80 DM, Halbln. 4.80 DM.

Das Buch ist der Band 5 einer Schriftenreihe „Wissen fürs Leben“, die in Verbindung mit den Leitern der deutschen Volkshochschulen herausgegeben wird. Es will dem interessierten Volkshochschülhörer ein tieferes Eindringen in die Ergebnisse der Vitamin- und Hormonforschung ermöglichen, als es in den allgemeingehaltenen diesbezüglichen Vorlesungen geschehen kann. Damit ist der Personenkreis, an den sich dieses in Taschenformat gehaltene Bändchen wendet, klar umrissen: als der der gebildeten Laien, die zwar nicht zu einem fachwissenschaftlichen Werk greifen wollen, aber von den mehr populär gehaltenen, sensationellen Schriften und Aufsätzen in vielen Wochenzeitschriften abgestoßen werden. Nach einem einleitenden Kapitel bespricht Verf. zuerst die wasserlöslichen, später die fettlöslichen Vitamine und fügt einen Abschnitt über den täglichen Bedarf sowie über Vitaminpräparate an. Am Schluß wird eine ausführliche Tabelle über den Vitamingehalt (B₁, B₂, C, A, D, E) der Nahrungsmittel gegeben. Besonders Wert legt der Autor auf Hinweise, die es der Hausfrau ermöglichen sollen, den Nahrungsmitteln bei der Zubereitung ihren Vitamingehalt soweit wie möglich zu erhalten. Im Kapitel über Hormone werden die Wirkstoffe der innersekretorischen Drüsen, ihre Physiologie sowie ihre medizinischen Anwendungsgebiete beschrieben.

So verdienstvoll und erwünscht im Prinzip eine solche Darstellung ist, so ist es leider dem Verf. nicht immer gelungen, durch Beschränkung auf das Wesentliche dem Leser einen klaren und übersichtlichen Eindruck zu vermitteln. Der Leser sieht sich vielmehr einer verwirrenden Fülle von Tatsachenmaterial gegenübergestellt, so daß das Büchlein nahezu die Form eines kleinen Handlexikons annimmt. Dafür ist es dann aber wieder nicht erschöpfend genug. Es fehlt der „rote Faden“. Abgesehen davon besitzt das Buch stilistische Mängel, die ebenso wie der schlechte Druck der Formeln das Lesen wenig anregend gestalten. B. Kickhöfen. [NB 159]

Festschrift zum 70. Geburtstag von Arthur Scheunert, Zeitschrift Ernährung und Verpflegung, Juni 1949, erster Jahrgang. Verlag A. Nauk u. Co., Berlin-Charlottenburg. 72 S., DM 2.—

Nichts kann das Ansehen, das der Name Scheunert überall dort genießt, wo Ernährungsfragen diskutiert werden, und die Vielseitigkeit seiner Forscherstätigkeit besser kennzeichnen, als die große Zahl von Autoren verschiedenster Fachgebiete und Nationalitäten, die ihre Beiträge in der vorliegenden Festschrift zu einem Glückwunsch für den 70-jährigen Pionier der deutschen Ernährungswissenschaft vereinigt haben. An ihrer Spitze skizzieren W. Ziegelmayer (Berlin-Dahlem) und E. Abderhalden (Zürich) in persönlich gehaltenen Sätzen das Lebenswerk Scheunerts und die wissenschaftliche Situation der Eiweißforschung zur Zeit, da Scheunerts Wirken begann. Die Hefe als Nährstoff behandeln H. Schüssel vom Standpunkt der Ernährungspraxis und Therapie, H. Haehn vom biochemischen Gesichtspunkt aus. H. Kraut zeigt die volkswirtschaftliche Rolle der Ernährungsphysiologie, G. Ziegelmayer ihre Bedeutung für die Konstitutionslehre auf. Mehrere Aufsätze beschäftigen sich mit dem Eiweiß als Nahrungsbestandteil. H. W. Bansi und Mitarbeiter äußern sich, zum Teil auf Grund eigener Versuche, über den Wert der Sojabohne als Eiweißquelle. In besonders klaren und lesenswerten Ausführungen beschreibt Miss H. Chick vom Lister-Institut (London) die Methoden zur Ermittlung der Eiweißwertigkeit und das Phänomen der Ergänzungswirkung an sich unterwertiger Proteine in Eiweißgemischen. J. Schormüller legt ein umfangreiches Analysen-Material zur Frage des Cystin-Gehaltes pflanzlicher Proteine vor. Über Synthesen einiger eiweißfremder Aminosäuren — Stoffe, die vermutlich einmal als Antibiotika Bedeutung erlangen werden — berichten F. Just und G. Walther. Aus dem Bereich der Fettchemie haben G. Weitzel und W. Savelsberg einen Beitrag über Fütterung mit Palsgaud-Emulsionsöl und mit Igeponen beige-steuert. Die Wertigkeitsprüfung natürlicher Fette behandeln F. Fischler und S. W. Souci. Weitere Aufsätze beschäftigen sich mit der Chemie und Physiologie des Epihydrinaldehyds (K. Täufel, G. Meyer) und dem technischen Problem der Margarineerstarung auf Kühltromeln (H. Tonn). Die Vitaminlehre ist durch eine Arbeit über Redox-titrationen an d- und dl-Tokopherol (W. Wachs) und eine Notiz über neue UV-Lichtquellen (F. Skaupy) vertreten. J. Kühnau. [NB 185]

Chemical and Physical Investigations on Dairy Products, von H. Eilers, R. N. J. Saal und M. van der Waarden. Band 12 von Monographs On The Progress Of Research In Holland During The War. Elsevier Publishing Comp., Inc. Amsterdam, New-York, 1947. 215 S., 51 Abb., 4 \$.

Verff. berichten über ihre Forschungsarbeiten auf dem Gebiet der Milch-wissenschaft, die sie im „Laboratory Of The N. V. De Bataafsche Petroleum Maatschappij“ durchgeführt haben.

Im ersten Kapitel sind von H. Eilers Untersuchungen über Milch und Kondensmilch, insbesondere über die Struktur und Salz-bildung des Caseins, über die kolloidalen Phosphate der Milch, sowie über den kolloidalen Zustand der Caseinphosphate beschrieben. Im zweiten Kapitel wird von Untersuchungen über Albumin und Globulin, Denaturierung der Molkenproteine und den Einfluß der Erhitzung von Magermilch berichtet. Ein drittes Kapitel behandelt das Verhalten von Magermilch beim Eindicken mit und ohne Zusatz von Zucker hinsichtlich der Viscosität und der Änderung des pH. Es behandelt ferner die Verteilung der Phosphate und Citrate beim Eindampfen, den Einfluß der Vorerhitzung und des Zusatzes von Citraten auf die Konsistenz der sterilisierten Produkte.

R. N. J. Saal und W. Heukelom berichten über Untersuchungen über das Redox-Potential in Milch, Butterplasma und Milchkpulver. Die Untersuchungen erstrecken sich auf die das Potential bestimmenden Substanzen, die Bestimmungsmethodik und das Redox-Potential im Zusammenhang

mit der Bildung des Oxydationsgeschmackes in der Milch. Das Ansteigen des Redox-Potentials in Milch, sowie die Bildung reduzierender Substanzen beim Hoherhitzen der Milch wird erklärt.

Der dritte Teil behandelt Untersuchungsergebnisse von *M. van der Waarden* über chemische Vorgänge bei der Verschlechterung des Geschmackes der Butter während der Lagerung. Die analytischen Befunde der mittels Hochvakuum bei -86° und -196° erhaltenen Kondensate werden einer eingehenden Betrachtung unterzogen. Des weiteren wird die Bildung der Peroxyde im Zusammenhang mit Geschmacksänderung der Butter während der Lagerung untersucht und diskutiert. Weitere Untersuchungen des Verf. erstrecken sich auf die Form, in welcher Kupfer, Eisen und Mangan in der Butter vorkommen und wie sich diese auf die Haltbarkeit der Butter auswirken.

Die Verf. haben auf knappem Raum eine Fülle interessanter Versuchsergebnisse unter Berücksichtigung der einschlägigen Literatur zusammengestellt und ausgewertet. Über 50 graphische Darstellungen und 26 Tabellen erweitern die Darlegungen. Die vorliegende Monographie stellt eine beachtenswerte Bereicherung der milchwissenschaftlichen Literatur dar.

Mohr. [NB 153]

Chimica e Tecnologia degli OLI, GRASSI e DERIVATI, von *G. B. Martinenghi*. Ulrico Hoepli, Milano 1948. 2., verb. u. vermehrte Auflage, XIX und 746 S. mit 191 Abb. und 81 Tabellen. 2800.— Lire.

Das Werk umfaßt die vier Hauptabschnitte: Chemie der Fette, Gewinnung und Raffination derselben, Monographien der verseifbaren Öle und Fette, die Verarbeitungsprodukte von solchen und einen besonders ausführlichen Abschnitt über die Seifen. Trotz des außerordentlich vielseitigen Inhaltes sind die berührten Gebiete doch so behandelt, daß auch der Fernerstehende einen guten Überblick über alles Wesentliche ihrer Chemie und Technologie erfährt. Stiefmütterlich behandelt, aber vom italienischen Blickpunkt aus verständlich, ist die Margarine. Durchweg vorzüglich sind die Hinweise auf die Buch- und Patentliteratur.

Die Darstellung beschränkt sich nicht auf die wissenschaftliche Grundlegung und bloße Aufzählung der darauf begründeten technischen Maßnahmen, sondern bringt auch Erörterungen über die Wirtschaftlichkeit und Zweckmäßigkeit derselben, namentlich dort wo es sich um neueste Apparaturen und Verfahren handelt. In Einzelheiten kann man sich den Urteilen des kenntnisreichen Verfassers freilich nicht immer anschließen.

Die deutsche Buchliteratur entbehrt noch eines Werkes, das die neuesten Fortschritte in der Technologie der Glyceride (Fraktionierung der Fettsäuren und Glyceride, Fettalkoholgewinnung, kontinuierliche Gewinnungs- und Raffinationsverfahren, Vitaminisolierung usw.) derart systematisch und gut dokumentiert bringt, daher möchte man dem Buche Verbreitung auch in Deutschland wünschen. Im ganzen fällt eine nicht hinreichende Würdigung deutscher Konstruktionen auf. So vermißt man Nennung der Sohl-Pressen und anderer deutscher Schraubenpressen, des Miag-Feinseifen-Vorbereiters u. a.

Neuartig ist die Anordnung der pflanzlichen Glyceride nach fallenden Jodzahlen, der tierischen Glyceride nach wachsendem Titer. Befremdend ist die Angabe der Acidität (teilweise bis auf 2 Stellen hinter dem Komma!), die Aufführung ungeradzahlgiger Fettsäuren als Bestandteile natürlicher Fette, sowie (S. 210) des verbleitenden Dämpfers.

Das Abbildungsmaterial ist trefflich, soweit es schematische Darstellungen umfaßt. Die Ansichten vieler Apparaturen dagegen sind verbesserungsbedürftig.

Ein Verzeichnis der Errata ging dem Verfasser direkt zu.

H. Heller. [NB 122]

Advances in Food Research (Fortschritte der Lebensmittelforschung), herausgegeben von *E. M. Mraz* und *George F. Stewart*. Academic Press Inc., Publishers, New York 1948. Band I. 1. Aufl., 459 S., 45 Abb., 52 Tab. \$ 7.50.

Durch die immer größere Zahl von wissenschaftlichen Disziplinen, die sich mit der Lebensmittelwissenschaft befassen, erscheinen die Forschungsergebnisse verstreut in den verschiedensten Zeitschriften. Eine Zusammenfassung aller Erkenntnisse ist also dringend notwendig. Die Herausgeber wollen die vor allem während und durch den Krieg gemachten Fortschritte bei den Hauptnahrungsmitteln zusammenstellen und gleichzeitig dadurch zum Vergleich und Anwendung bei anderen Lebensmitteln anregen. Dementsprechend ist dieser erste Band außerordentlich farbig und bietet nicht nur Themen der Lebensmittelchemie und -Technologie wie Physiologie und Chemie der Totenstarre bei Rindfleisch (38 S.), Einflüsse auf den Vitamin-Gehalt von Dosenkonserven (66 S.), Veränderungen beim Lagern von Trockenvollei (54 S.) und Geflügel (53 S.), Farbänderungen bei Kartoffelprodukten (35 S.) und Trockenfrüchten (48 S.), sondern auch solche entfernterer Gebiete der Lebensmittelwissenschaft wie physiologische Grundlagen der freien Nahrungsaufnahme (43 S.), Klima- und Kultivierungseinflüsse auf Vitamin- und Mineralstoffgehalt von Gemüse (33 S.), chemische Mittel gegen mikrobiellen Verderb (22 S.) und Chemie der höher polymeren Pektine (35 S.). Charakteristisch für alle diese Entwicklungen ist die Ablösung der empirischen Methoden zu Gunsten wissenschaftlicher und das Fassen wichtiger Veränderungen in durch Formeln belegte Beziehungen. Die Probleme werden klar herausgearbeitet und zeugen, zusammen mit der jedem Abschnitt angehängten Literatur, von der sachverständigen Bewältigung des Stoffes, so daß der deutsche Leser gut den gegenwärtigen Stand des Auslandes zu überblicken vermag. Für die weiteren Bände dieser Sammlung ist die stärkere Berücksichtigung der deutschen Literatur zu wünschen.

F. Kiermeier. [NB 192]

Chemie und chemische Technologie, von *W. Machu*, Wien. Springer-Verlag Wien 1949. XVIII und 758 S., 99 Abb., DM 32.—

Das vorliegende Buch ist vom Verf. gedacht als Einführung in die anorganische und organische Chemie und Technologie und zwar für Ingenieure (Nichtchemiker) der verschiedensten Richtungen sowie als erstes Ausbildungsbuch für Chemotechniker, vielleicht auch als Repetitorium für Chemiker. Es unterscheidet sich von solchen ähnlicher Art durch die reichliche Wiedergabe von Skizzen über die technologische Gewinnung und Herstellung von chemischen Großprodukten, vom Wasser angefangen über Kohle, Gas, Kalisalze, Phosphate und dgl. bis zu den Isotopen und Kunstharzen. Es bringt in den einzelnen Abschnitten eine große Menge physikalischer Konstanten und Daten, so daß es auch als kleines Nachschlagewerk geeignet ist. Der Leser muß den Mut haben, falls er Anfänger ist, ihm unverständliche Kapitel, z. B. aus der Thermodynamik zunächst wegzulassen und ihr Studium für später zu reservieren, evtl. mit Spezialbüchern. Ebenso ist es auch nicht die Absicht des Verfassers, tiefer in die organische Chemie einzuführen, sondern nur anzuregen und sich Spezialkenntnisse z. B. über Farbstoffe, Kunststoffe und dgl. sich in Spezialwerken zu holen.

F. Martin. [NB 234]

Handbuch der Färberei und anderer Prozesse der Textilveredlung, von *Albert Schaeffer*. Stuttgart, Konradin-Verlag, Robert Kohlhammer, 1949. 8°. Vorgesehen 4 Bde., bisher ersch. Bd. I Technischer Teil, XX, 638 S., 158 Abb. u. Bd. II Wissenschaftlicher Teil, 240 S., 42 Abb., zus. DM 60.—

Der Verfasser, seit mehr als 25 Jahren als Colorist tätig, ist der im Vorwort gestellten Aufgabe, das Gebiet der Färberei für den Chemiker und Färber darzustellen, durch eine geschickte Stoffteilung durchaus gerecht geworden. Während im Bd. I die Technologie der Faserstoffe (180 S.), das für den Praktiker Wichtige über Nomenklatur, Einteilung, Sortimentsbezeichnungen und Echtheiten der Farbstoffe (40 S.) und schließlich die Färberei und die Färbereimaschinen (340 S.) abgehandelt werden, bringt der II. Bd. das dem Chemiker und Coloristen Zugedachte über die Chemie der Faserstoffe (50 S.), der Farbstoffe (70 S.) und der Färbeprozesse (85 S.). Gute Sachregister erleichtern das schnelle Auffinden des Gesuchten. Dem Chemiker wäre eine Erweiterung des II. Bandes erwünscht, obwohl dort schon wesentlich mehr geboten wird, als der Haupttitel erwarten läßt. Andererseits wäre es der Verbreitung des Werkes sehr dienlich, wenn neben den Textilien auch die anderen wichtigen Gebiete der Färberei (Leder, Pelz, Papier, Lebensmittel usw.) aufgenommen und in ähnlich glücklicher Weise behandelt würden. Über Einzelheiten nur dies: Der Farbenchemiker möchte die Stilben- und Pyrazolonfarbstoffe den Azofarbstoffen zugeordnet und nicht als eigene chemische Gruppe abgetrennt sehen.

Die bisher erschienenen Bände lassen jene Vertrautheit des Verfassers mit dem Stoff erkennen, wie sie nur dem wirklichen Fachmann eigen ist. Das Werk, das auch sehr ansprechend ausgestattet ist, füllt eine bisher schmerzlich empfundene Lücke im Schrifttum aus und man kann die restlichen Bände (Bd. III Experimenteller Teil u. Bd. IV Analytischer Teil) mit gespanntem Interesse erwarten.

Raab. [NB 219]

Deutsch-Englisch technisches Wörterbuch von *R. Ernst*. Tauchnitz Edition Hamburg. 1. Aufl. 1948, 612 S., DM 16.50.—

Das vorliegende Wörterbuch ist auf dem bekannten technologischen Wörterbuch von *Tolhausen* aufgebaut. Es soll in verkürzter modernisierter Form als Zwischen-Lösung dienen, bis der *Tolhausen* in altem Umfang, auf heutige Verhältnisse umgearbeitet, wieder erscheinen kann.

Chemie und Physik als Hilfswissenschaften sowie die klassischen Anwendungsgebiete sind gut vertreten, auch Kernphysik und Elektrotechnik fehlen nicht. Schwieriger ist es mit den neueren chemischen Anwendungsgebieten, die naturgemäß noch nicht so durchgearbeitet sein können (Lack- und Kunststoffindustrie), so daß hier mit Ungenauigkeiten und Fehlern gerechnet werden muß.

Im ganzen ist das Wörterbuch jedoch gut angelegt und die verschiedenen Übersetzungsmöglichkeiten sorgfältig gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung und die von *Tolhausen* ererbte Vielseitigkeit bieten die Gewähr, daß schon diese Zwischenlösung für den Chemiker in der Industrie eine ausgezeichnete Hilfe sein wird.

A. Wüllfoht. [NB 184]

Bibliografia Quimica, Documentacion Cientifico-Industrial, von *Maria Ser-rallach*, 1. Aufl., Barcelona 1946, 130.— Ptas.

Das vorliegende 358 Seiten starke Buch bietet in geschickter Aufmachung und Einteilung katalogmäßige Übersichten über die wichtigsten chemischen Nachschlagewerke, Handbücher, Lehrbücher, Monographien und Zeitschriften, die nach Sachgebieten geordnet sind. Die Abfassung in spanischer Sprache wird nicht als Hindernis empfunden, und auch die kurzen Erläuterungen zu Beilstein, Gmelin, Zentralblatt, Chemical Abstracts, Organic Syntheses u. a. sind durchaus verständlich. Die Abschnitte: Kurzfachwörterbuch (deutsch-spanisch und englisch-spanisch), Katalog der in Barcelona zugänglichen chemischen Literatur, Annoncenliste spanischer Firmen haben natürlich in erster Linie für den spanischen Benutzer Interesse.

Die Bearbeitung der *Bibliografia Quimica* ist bereits 1945 abgeschlossen, so daß man die neueste Literatur nicht darin verzeichnet findet. Um ihren Wert zu behalten, müssen derartige Zusammenstellungen in verhältnismäßig kurzen Zeitabständen modernisiert und vervollständigt werden. Dies würde außerdem die Gelegenheit geben, solche Streichungen und Ergänzungen vorzunehmen, daß auch der Spezialist auf seinem Fachgebiet sich voll befriedigt fühlen kann.

A. Michael. [NB 161]