

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]