

Das Hauptgewicht des Buches liegt auf der Wiedergabe der Literatur über die „Erzeugung und Anwendung der Hefe“ und es wäre vielleicht dieser Titel dem etwas zu umfassenden „Die Hefe“ vorzuziehen, denn dieser läßt eine wirklich allseitige Schrifttumssammlung erwarten. Bei jenen Zitaten, deren Inhalt nicht eingehender wiedergegeben wird, wäre die Anführung des Titels sehr erwünscht, da ja durch diesen der Inhalt kurz umrissen wird. Die zahlreichen Druckfehler und manche andere drucktechnische Mängel (Überschriften!) mögen zeitbedingt sein.

Die liebevolle Zusammentragung der Literatur, besonders im II. und III. Teil des Buches muß als sehr verdienstvoll anerkannt werden und wird allen Interessenten willkommen sein. Es ist zu hoffen, daß aus dem Buche nach Auffüllung der Lücken, möglichst scharf umrissener Einteilung und einheitlicher, am besten schematischer Anordnung ein Standardwerk des Hefeschrifttums werden möge.

K. Bernhauer. [NB 154]

Beobachtungen über den endogenen Anteil des Kotstickstoffs, von *Erich Strack*. Ber. Verh. d. Sächsischen Akad. Wiss. Leipzig, mathem.-naturwiss. Klasse, Band 97. Heft 1. Akademie-Verlag Berlin 1949, 23 S., DM 2.50.

In langfristigen Stoffwechselversuchen mit Hilfe kontinuierlicher Darminfusionen wird das Verhalten des endogenen Kotstickstoffs bei Zufuhr stickstoff- und schlackenfreier Nahrungsstoffe (Glycerin, Olivinöl, Ölsäure, Ölsäure- und Laurinsäure-methylester) untersucht. Der endogene Kot-N ist ein Produkt uneinheitlicher Herkunft und entstammt teils dem Bakterienstoffwechsel, teils dem Eiweiß der Darmsekrete. Änderungen der Bakterienflora können ihn ebenso beeinflussen wie unspezifische Reize, die von gewissen Nahrungsbestandteilen ausgehen. Die Versuche des Verf. zeigen, daß das indifferente Olivinöl den Kot-N nicht wesentlich beeinflußt, Methyl-oleat, -laurat und freie Ölsäure ihn dagegen auf Grund allgem. Reizwirkungen auf den Darm deutlich erhöhen, wobei auch der proz. Anteil des Kot-N am ausgeschiedenen Gesamt-N etwas ansteigt. Infusion von Wasser oder Glycerin + Wasser vermindert die Kot-N-Ausscheidung um einen geringen Betrag, vermutlich infolge vermehrter Durchspülung des Organismus. Die beobachteten Schwankungen des Kot-N bei N-freier Ernährung sind aber, im ganzen gesehen, recht geringfügig, so daß der endogene Kot-N bei N-Bilanzversuchen als konstant betrachtet und vernachlässigt werden kann.

Kühnau. [NB 189]

Kurzes Lehrbuch der Pharmazeutischen Chemie. Auch zum Gebrauch für Mediziner von *K. Bodendorf*. 2. und 3. verb. Aufl., Springer-Verlag, Berlin-Göttingen-Heidelberg 1949. VII, 459 S., geh. 26.— DM, geb. 28.50 DM.

Das nach zehn Jahren wieder vorliegende Werk hat seine hewährte Einteilung beibehalten. In didaktisch klarem Aufbau bringt der anorganische Teil an Hand des periodischen Systems das wesentliche Tatsachenmaterial der anorganischen Chemie, der organische Teil benutzt die herkömmliche Einteilung in aliphatische, carbocyclische und heterocyclische Verbindungen, denen ein besonderes Kapitel über Vitamine, Fermente, Hormone und ein Abschnitt über Antibiotica folgen.

Die zwanglos in den Text eingefügten allgemeinen Kapitel (Dissoziation, Massenwirkungsgesetz, Einleitung zum organischen Teil usw.) sind durchwegs vorbildlich in ihrer Anpassung an die Bedürfnisse des Leserkreises, für den das Buch bestimmt ist. Erfreulich z. B. das Kapitel über Radioaktivität, das auch eine Zusammenfassung über die neueren Ergebnisse der Atomkernforschung enthält.

Der Wert des Buches liegt vor allem in der Vermittlung chemischer Tatsachen für den Pharmazeuten und den chemisch interessierten Mediziner. Die pharmazeutischen Angaben treten stark zurück und beschränken sich meist auf die Angabe des Verwendungszwecks bestimmter Verbindungen in der Pharmazie; bei einzelnen Kapiteln (Sulfonamide, Sterin-Gruppe, Alkaloide u. a.) finden sich etwas eingehendere, aber immer noch knappe pharmazeutische Angaben.

Auch die Abschritte über die Vitamine, Fermente, Hormone und die Antibiotica zeigen die didaktischen Vorzüge des übrigen Inhalts in Bezug auf die Beschreibung der chemischen Eigenschaften.

Das Lehrbuch ist wegen seiner klaren Schreibweise besonders für Studierende zu empfehlen, zusammen mit einem adäquaten Lehrbuch der Pharmakologie wird es eine gediegene Grundlage an pharmazeutisch-chemischen Kenntnissen vermitteln können.

Bedauerlich ist, daß die Ausstattung des Werkes (Papier!) — wohl aus zeitbedingten Gründen — weder dem Inhalt noch dem Ruf des Verlags gerecht wird.

S. Balke. [NB 158]

Taschenbuch der Farben- und Werkstoffkunde, von Prof. Dr.-Ing. *Hans Wagner*. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft m. b. H., 7. verbesserte und erweiterte Auflage, Stuttgart 1949. 447 S., 38 Abb., Halblin. DM 8.—.

Das kleine handliche Taschenbuch dient allen Fachleuten und Laien, die mit Farben- und Anstrichmitteln zu tun haben, bereits seit 1930 als unentbehrliches Orientierungsmittel, so daß es eigentlich keiner neuen Empfehlung bedarf. Bis 1944 ist es laufend neu bearbeitet worden. Nur die vorliegende 7. Auflage ist weder „verbessert“ noch „erweitert“, da der in Fachkreisen hochgeschätzte Verf. im vorigen Jahre verstorben ist. Der Verleger druckte es im gleichen Umfang (477 Seiten) ohne neues Vorwort einfach nochmals ab. So trifft man noch alte RLM-Vorschriften für Tarnfarben und Reichsstellenverordnungen ebenso an, wie die berühmte „Anordnung 12“, die wir gern vergessen möchten. Viele Ratschläge *Wagners* basieren noch auf Materialeinschränkungen, die heute zu einem großen Teil endlich überwunden sind. Man wäre dem als Fachautorität geltenden Verf., dessen Tod für uns alle eine ungewöhnlich stark fühlbare Lücke bedeutet, schuldig gewesen, die Korrekturarbeit,

die er nicht mehr selbst leisten konnte, einem anerkannten Fachkollegen zu übertragen. Nun, nachdem *Wagners* Institut in neuer erweiterter Form wieder in Betrieb ist, hat der Verleger versprochen, diese Pflicht mit der 8. Auflage nachzuholen, zumal der vorliegende beinahe vergriffen ist, ein Zeichen dafür, welch großes Verlangen nach dem kleinen praktischen Ratgeber besteht.

K. Wehle. [NB 198]

Abriß der chemischen Technologie der Textilfasern, von *H. E. Fierz-David*. Verlag Birkhäuser, Basel, 1948. 297 S., 107 Abb., 7 Tafeln mit Stoffproben. Ganzlin. Fr. 36.50.

Das Buch ist nach dem Vorwort „für den Gebrauch des Studierenden bestimmt. Der Spezialist wird darin nichts finden, was ihm auf seinem Gebiete nicht viel besser bekannt wäre“. Trotzdem darf man feststellen, daß das Buch insofern einen glücklichen Versuch darstellt, als es auf sehr engem Raum einen in sich einigermaßen einheitlichen Überblick über das heute zu riesenhaftem Umfang angeschwollene Gebiet zu geben sucht. Daß bei der Auswahl der erwähnten Tatsachen die Ansichten in manchen Punkten auseinandergehen können, ist selbstverständlich. Aber der Versuch einer derartigen Darstellung aus einheitlicher Übersicht ist schon allein vom pädagogischen Gesichtspunkt aus sehr zu begrüßen.

Einteilung: Vegetabilische Fasern (20 S.) — animalische Fasern (21 S.) — künstliche Fasern (25 S.) — Veredelung der Textilfasern (37 S.) — Färben der Textilfasern (91 S.) — Druckerei (100 S.) — Appretur (17 S.). Es schließen sich ein Anhang mit Echtheitsnormen und Farbstoffverzeichnis sowie ein eingehendes Sachverzeichnis und Tafeln mit Textilmustern an.

Man sieht, daß in den Kapiteln über Fasern der Raum sehr beschränkt ist. Deshalb steht für die Behandlung von konstitutions-chemischen und physikalischen Untersuchungen über den Aufbau der Fasern nur ganz wenig Raum zur Verfügung und das Buch beschränkt sich hier auf Andeutungen. Dies gilt im allgem. auch für die neuen Eiweiß- und Pektin- sowie vollsynthetische Fasern. Zur Nomenklatur sei bemerkt: es ist irreführend, wenn heute noch für die Kupferoxydammoniak-Seide die Bezeichnung „Glanzstoff-Seide“ in der Überschrift gesetzt wird. Die Zeit dieser Bezeichnung liegt 40—50 Jahre zurück; sie ist abgeschafft und auf die Viscosekunstseide derselben Firma übertragen worden.

Besonders sorgfältig sind die Kapitel über Veredelung, Färberei und Druckerei. Dem modernen Färbetheorien bringt Verf. allerdings erhebliches Mißtrauen entgegen und leugnet ziemlich deutlich ihre Bedeutung für die Praxis. Infolgedessen sind auch die sehr umfangreichen modernen Arbeiten über die Färbegleichgewichte bei Kunstseiden nicht erwähnt. 6 Zeilen, die über das Färben der Cellulosekunstseide gebracht werden, werden der Bedeutung dieses Spezialgebietes nicht gerecht.

Die im Anhang gegebenen Echtheitsvorschriften weichen wesentlich von den deutschen ab. Das Kapitel gibt aber eine kurze Übersicht über einige Probleme, die heute auf diesem Gebiet diskutiert werden. Instruktiv für den Anfänger sind die Farbkarten mit Lichteichtheitsangaben, die auch ältere Farbstoffe enthalten.

Es wäre zu wünschen, daß in einer kommenden Auflage die veralteten Zeichnungen von Naturfasern und Faserpflanzen durch gute photographische Bilder ersetzt würden, ähnlich wie dies bei den Kunstseiden geschehen ist. Auch die Abb. einer Maschine zur Herstellung der Kupferseide nach einem veralteten System wäre durch eine neuere, schematische Zeichnung zu ersetzen.

Im ganzen ein Buch, das als Einführung für junge Chemiker in das schwierige Gebiet der textilen Ausrüstung, insbes. der Färberei und Druckerei, durchaus empfehlenswert ist.

Die kleinen hier gemachten Einwände verringern in keiner Weise den Wert dieser Arbeit.

F. Kiermeier. [NB 210]

Handbuch der Fischkonservierung, von *O. Wille*. Band III von „Der Fisch“, Mitteilungen für die Fischindustrie, hrsg. von *R. Baader*. H. A. Keune-Verlag, Hamburg 1949. 1. Aufl., XXIV, 729 S., DM 35.—.

In 27 Kapiteln wird die Konservierung des Fisches bis ins einzelne besprochen, angefangen von der Rohware, den Zutaten, Verpackungsmitteln und der Einrichtung der Fabrik bis zu den Verfahren der Frischhaltung, des Gefrierens, Trocknens, Räucherns und Salzens. Die Herstellung von Ölpräserven, Kalt-, Brat-, Kochmarinaden, Pasten und Fischsalaten wird ebenso liebenvoll behandelt wie die Konservierungsarten für Organe, Krebse, Muscheln oder die Möglichkeiten einer Abfallverwertung und die einfache Kontrolle der Produkte. Damit wird dem Praktiker ein Überblick gegeben, wie er lückenloser nicht gedacht werden kann. Es werden so viele praktische Kleinigkeiten geboten, von der Haltbarkeit der Zwiebel (9 Stichworte!) bis zur Schutzleiste für eine Bassinmauer, daß das Buch nicht nur ein Lehrbuch für die Fischindustrie ist, sondern vielen Lebensmittelbetrieben ein lesens- und nachahmenswerten Ratgeber sein dürfte. Damit ist das gestellte Ziel, „alle die tausend kleinen, täglichen und doch so wichtigen Erfahrungen, die jeder wieder neu und von Grund auf selber sammeln muß, an einer Stelle zusammenzufassen“, erreicht. Hierbei ist zwar verständlich, daß wissenschaftliche Gesichtspunkte für den in Aussicht genommenen Leserkreis nicht im Vordergrund stehen können, doch sind sie bei dem Umfang des Buches zu kurz gekommen und spiegeln die heutigen Erkenntnisse nicht ganz richtig (S. 31: Fettverderb). Ebenso sind eine Reihe von Definitionen (S. 43: Temperaturregel) unglücklich und manche Erläuterungen wiederholen sich, selbst bei Berücksichtigung pädagogischer Prinzipien, zu oft. In dieser Richtung sollte das so vortreffliche und praktische Buch straffer gefaßt sein, was für die sicher bald folgenden Neuauflagen und Übersetzungen empfohlen wird.

F. Kiermeier. [NB 208]