

der Kriegszeit noch unberücksichtigt. Die Darstellung der einzelnen Drogen ist klar und knapp und die Angaben kritisch nach wissenschaftlichen und praktischen Gesichtspunkten ausgewählt. Für eine spätere Auflage wäre eine Aufnahme der tierischen Hormondrogen und neuer Therapeutika biologischen Ursprungs wie der Antibiotika und der Leberwirkstoffe (Vitamin B₁₂ und Folinsäure) begrüßenswert. Die vorliegende Neuauflage dürfte allseitig begrüßt werden und einen fühlbaren Mangel von Lehr- und Handbüchern auf pharmakognostischem Gebiet beseitigen.

F. Neuwald. [NB 249]

Die Bierhefe und Ihre Verwertung, von H. Vogel. Verlag Wepf & Co., Basel 1949. 1. Aufl., 274 S., 9 Abb., SFr. 30.—.

Der erste Teil des Buches behandelt die Chemie und Physiologie der Bierhefe, u. zw. vor allem die Inhaltstoffe der Hefezelle. Neben den Hauptbestandteilen (Eiweiß, Kohlenhydrate, Lipoide, Nucleinsäuren usw.) werden auch die Enzyme, Vitamine und sonstigen Wirkstoffe ausführlich besprochen. Der zweite Teil ist der Hefeverwertung, der Anwendung der verschiedenen Hefezubereitungen in der Ernährung und Heilkunde, sowie schließlich der Untersuchung der Hefe und Hefepräparate gewidmet. Der Großteil des einschlägigen Schrifttums ist in fast 600 Literaturzitaten und Patentangaben erfaßt.

Das Buch gibt in allen für das gesteckte Ziel wesentlichen Punkten den neuesten Stand wieder und wird allen Interessenten — weit über den Bereich der Brauindustrie hinaus — sehr willkommen sein. Es ermöglicht eine eingehende Unterrichtung über alle Fragen der Zusammensetzung und Verwertung der Bierhefe und kann daher als Nachschlagewerk bestens empfohlen werden. In vielen Teilen geht es über den durch den Titel umrissenen Stoff hinaus und behandelt Fragen, die auch für Hefen anderer Herkunft gelten, so daß alle, die mit Hefe überhaupt zu tun haben, zahlreiche Anregungen aus dem Buch schöpfen werden.

K. Bernhauer. [NB 258]

Die Rohstoffe der Gärungsindustrie, von H. Vogel. Verlag Wepf & Co., Basel, 1949. 1. Aufl., 167 S., SFr. 18.—.

Die Ausgangsmaterialien der Gärungsindustrie werden in 4 Hauptabschnitten dargestellt: Zuckerhaltige und stärkeshaltige Rohstoffe, Holz, technische Nährsalze. Es werden dabei Gewinnung und Verarbeitung der in Frage kommenden landwirtschaftlichen und technischen Rohmaterialien in den Grundzügen beschrieben. Die Zusammensetzung der betreffenden Stoffe wird übersichtlich tabellarisch wiedergegeben. Auch der Anfall verschiedener gärungchemisch verwertbarer „Abfallstoffe“ wird stets mit berücksichtigt. Sehr wertvoll sind ferner Angaben über den gärungchemisch sehr wichtigen Wuchsstoffgehalt der verschiedenen Rohstoffe, über deren evtl. Gehalt an gärungshemmenden Substanzen und über Umsetzungen und Veränderungen, die während der Verarbeitung vor sich gehen. Auf die gärungchemische Verwertung der wichtigsten Rohstoffe wird gleichfalls kurz verwiesen.

Der Gärungsfachmann wird es sehr begrüßen, in übersichtlicher Form alles das vorzufinden, was ihn über die Herkunft und Zusammensetzung seiner Rohstoffe interessiert. Das vorliegende Buch wird daher seine Aufgabe, „allen an Gärprozessen Interessierten ein Ratgeber und Helfer zu sein“, in vollem Maße erfüllen. K. Bernhauer. [NB 259]

Pflanzenernährung und Bodenkunde, von K. Schmalzfuß. Bd. I der Lehrbuchreihe „Landwirtschaftl. Wissenschaft“. Verlag S. Hirzel, Leipzig. 2. Aufl. 1949. 274 S., 27 Abb., Halbl. DM 8.—.

Das schnelle Erscheinen einer 2. Auflage¹⁾ ist ein erfreuliches Zeichen dafür, daß das Buch entsprechenden Anklang gefunden hat. Dem Verf. ist es gelungen, in äußerst straffer und prägnanter Form auf kleinstem Raum einen Grundriß des umfangreichen Gebietes zu entwerfen. Trotz der gedrängten Darstellung ist streng wissenschaftliche Linie gewahrt und das Wesentliche von hohem Gesichtspunkt und mit großer Sachkenntnis in umfassendem Rahmen dargestellt worden, so daß das Buch den Studenten der Landwirtschaft, aber auch denen der Biologie und anderer Rundgebiete zur Informierung und als Repetitorium bestens empfohlen werden kann.

G. Michael. [NB 246]

Pflanzenschutz-Technik auf alten und neuen Wegen, von Dr.-Ing. R. Kremp. Agrar-Wissenschaft und Agrar-Politik. Heft 8, Westdeutscher Verlag, Köln und Opladen 1949. 91 S., 58 Abb. DM 9.60.

Die Schrift versucht in dem Schrifttum über Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung eine Lücke zu schließen, indem die Technik im Pflanzenschutz in den Vordergrund gestellt wird.

Im 1. Teil werden theoretische und technologische Grundlagen der Bekämpfungsmethoden behandelt, insbes. die Vorgänge beim Spritzen, Stäuben und der Verwendung von Aerosolen. Man findet Angaben über die Spritzbrühe bzw. Staubbögen für die Flächeneinheit, über die zweckmäßige Tropfengröße und Zahl je Flächeninhalt, sowie über die bei einem Staubmittel zu fordernde Feinheit. Die Bildungsweisen von Aerosolnebeln werden beschrieben und schließlich die Einflüsse des Wetters auf die Wirkstoffverteilung besprochen.

Der 2. Teil berichtet über Geräte zur Schädlingsbekämpfung (Spritze, Stäubegeräte und Aerosolzeuger) bis zur heutigen Zeit. Von der handbetätigten Rückenspritze bis zum Helicopeter wird ein weiter Entwicklungsgang umrissen. Charakteristische Vertreter der jeweiligen Gruppe werden ausführlicher besprochen.

Die chemische und Geräte-Industrie, Schädlingsbekämpfer und Studierende finden in der Schrift wertvolle Unterlagen und eine verständliche Zusammenfassung des heute Bekannten.

[NB 241]

¹⁾ Vgl. diese Ztschr. 60, 139 [1948].

Austausch-Adsorbentien in der Lebensmittelindustrie, von Robert Griessbach. Verlag Johann Ambrosius Barth, Leipzig. 1. Aufl. (1949), 100 S. m. einer Ausschlagtafel. DM 3.60.

Nach einer kurzen Einleitung über Systematik und Wirkungsweise der Adsorbentien folgt ein Überblick über ihre Verwendung, vornehmlich am Beispiel des Wofatits. Die kleine Monographie wird dadurch wertvoll, weil an der Aufgabe der Entsalzung von Rübenzuckerlösungen die Schwierigkeiten aufgezeigt werden, die der allgem. Verwendung entgegenstanden. Literaturhinweise, Versuchsbeschreibungen und Berechnung der Wirtschaftlichkeit erleichtern die Einarbeit, so daß sich der Leser ein gutes Bild von den Anwendungsmöglichkeiten des Verfahrens machen kann, wofür der II. Teil des Buches eine Reihe von Beispielen gibt. Das Buch ist nicht nur für die Lebensmittelindustrie zu empfehlen, sondern für jeden, der Entsalzungen, Entwässern und Anreicherungen von Stoffen (z. B. Vitaminen) durchzuführen hat. F. Kiermeier. [NB 273]

Methoden der Lebensmittelchemie, von R. Strohecker. Verlag Walter de Gruyter & Co., 3. Aufl. 1949. 208 S., 45 Abb., 16 Tafeln, DM 12.—.

Der Verf. hat sich zur Aufgabe gestellt, dem wissenschaftlich und praktisch arbeitenden Lebensmittelchemiker in Behörde, freiem Beruf und Industrie und demjenigen, der sich erstmalig mit solchen Methoden zu befassen hat, einen kritisch gesichteten Leitfaden zu geben. Im I. Teil werden physikalisch-chemische Untersuchungsmethoden einschließlich theoretischer Gesichtspunkte beschrieben. Im II. Teil werden die Methoden gebracht, wie sie zur Nährwertberechnung erforderlich sind. Im III. Teil wird die Untersuchung der einzelnen Lebensmittel behandelt. Das Buch ist wegen seiner Zielsetzung, nur das zu bringen, was wirklich gebraucht wird, zu empfehlen und wird vor allem für den Studenten wegen des Eingehens auf theoretische Gesichtspunkte recht nützlich sein. Bei einer Neuauflage wäre zu erwägen, ob die Beschreibung der chromatographischen Analyse zu Gunsten der raumfressenden Abbildungen der bekannten Refraktometer erweitert werden sollte. Bei den speziellen Methoden sollte man die zu viel Material erfordern zu Gunsten sparsamer arbeitender Arbeitsweisen (z. B. Peroxyd-Bestimmung) austauschen. Weiterhin widerspricht es der Grundauffassung des Leitfadens, wenn bei manchen Nachweisverfahren mehrere Methoden gebracht werden (z. B. Nachweis des Eigelths in Teigwaren). Das ausführliche Sachregister bestätigt die Leistung des Verf., auf engem Raum viel zu bringen.

F. Kiermeier. [NB 274]

Pigment-Tabellen, Übersichten, Eigenschaften und Verwendungszwecke der Körperfarben, Farblacke, Farbstoffe usw. für Anstrich- und verwandte Techniken, von van Wijlen Scholten. Vincentz-Verlag Hannover 1949. 120 S., geb. DM 16.50.

Verf. hat die Tabellenform in alphabetischer Anordnung gewählt, um das Nachschlagen für den Interessenten zu erleichtern. Dabei treten häufig Wiederholungen auf, die sich bei einer geschickteren Anordnung des Stoffes hätten wohl vermeiden lassen können. Besonders störend ist es, daß diese Wiederholungen widersprechende Angaben enthalten, wie z. B. die Ausführungen über Frankfurterschwarz und Knochen Schwarz auf den Seiten 31 und 40, ferner die Angaben über Alkalifestigkeit bzw. Alkaliunbeständigkeit von Barytgelb und Chromrot Seite 40 u. 41. Abgesehen von teilweise fehlenden und auch unvollständigen Literaturangaben, z. B. bei Tabellen mit experimentell ermittelten Zahlenwerten, enthält das Buch zahlreiche Unrichtigkeiten, von denen einige herausgegriffen seien.

Auf S. 8 findet der Leser künstliche Eisenoxydpigmente unter Erdfarben angegeben, außerdem kann die Einteilung der Lichtechtheitsstufen auf S. 14 als völlig irreführend bezeichnet werden. Weiter wird auf S. 20 behauptet, daß Chromgelb Mischkristalle mit Kaolin bilden würde, ferner findet man auf S. 28 die überraschende Behauptung, daß Bleimennige eine hohe Lichtechtheit besitze. Auf S. 29 wird die Formel für Chromrot mit Pb(OH)₂ angegeben. Ebenfalls neu ist auf S. 30, daß die verschiedenen Farbtöne des Kadmiumrotes lediglich durch Schwerspatgehalt bedingt sind. Auch stimmen die Angaben über die Hitzebeständigkeit des Bleiweißes auf S. 54 nicht.

Zweifellos ist der Versuch des Verfassers, ein Tabellenwerk für Pigmente zu schaffen, zu begrüßen, jedoch kann ein unbedenklicher Gebrauch des Buches nicht empfohlen werden, solange keine verbesserte Auflage vorliegt.

R. Haug. [NB 267]

Gemeinfällige Darstellung des Eisenhüttenwesens. Verein Deutscher Eisenhüttenleute. 15. Aufl. 1949. Verlag Stahleisen m. b. H., Düsseldorf. 258 S., 124 Abb., Ganzln. DM 14.50.

Technischer und wissenschaftlicher Fortschritt, sowie wirtschaftliche Änderungen erfordern eine ständige Überarbeitung des technischen Schrifttums. Daß von der „Gemeinfälligen Darstellung“ im Verlaufe von nunmehr 60 Jahren 15 Auflagen erschienen sind, zeigt schon, daß dieser Forderung hier Genüge getan ist. Der technische Teil gibt so in bewährter Einteilung einen Einblick in den neuesten Stand auf den Gebieten des Rohstoffwesens, der Roheisen- und Stahlherzeugung, der Formgebung — dabei Gießereiwesen —, der Werkstoffprüfung und des Maschinewesens auf Eisenhüttenwerken. Der wirtschaftliche Teil hat zwar naturgemäß einen geringeren Umfang, aber die greifbaren Unterlagen sind zu einem guten wirtschaftsstatistischen Überblick verarbeitet.

Das Ziel, allen Kreisen, die mit Eisen und Stahl zu tun haben, die notwendigen Kenntnisse zu vermitteln, ist auch in dieser neuen Auflage erreicht.

W. Oelsen. [NB 245]