

aktiven Isotopen dabei irgend eine Bedeutung haben — vollständig behandelt unter Verwertung weiterer rund 5000 Arbeiten auf 1000 Druckseiten.

Das Werk ist durchleuchtet von dem überlegenen Geist des Verfassers, der nicht nur kritisch das ungeheure Material gesichtet und zusammengestellt hat, sondern anziehend und lebendig die Zusammenhänge darlegt und immer neue Anregungen gibt.

Unter schwersten äußeren Bedingungen hat der Verfasser nicht einen Abschnitt eines Handbuchs, sondern ein Standardwerk für den Forscher geschaffen.

W. Schulemann [NB 499]

Praktischer Leitfaden der beruflichen Hautkrankheiten, von C. Carrié. Verlag Georg Thieme, Stuttgart, 1951. VIII, 183 S., 3 Abb. Ganzl. DM 22.—.

Eins der wichtigsten Kapitel der zunehmenden Zivilisationskrankheiten des Menschen sind die beruflichen Hautkrankheiten, 10–12% aller Hautkrankheiten sind beruflich bedingt, und 65% aller Berufskrankheiten sind Hautkrankheiten. Die Liste der wichtigsten Berufsekzeme auslösenden Stoffe enthält so viele Substanzen unserer Veredelungs- und Kunststoffindustrie, daß in Zukunft auch die Berücksichtigung dieses Faktors zu den Voraussetzungen des zuständigen Chemikers gehören wird. Ein Kunststoff soll leichter zugänglich, billiger und womöglich besser als der analoge Naturstoff sein, aber wenn es bei den mit seiner Herstellung beschäftigten Arbeitern beinahe obligat zur Einschränkung der Arbeitsfähigkeit oder gar zur Schädigung der Gesundheit kommt, könnte die Summe der Nachteile sehr leicht gleichbleiben. Dieser praktische Leitfaden ist vorzüglich für die Ärzte und hier wieder für die Werksärzte geschrieben. Er ist aber auch geeignet, die zuständigen Chemiker die Bedeutung des Themas klar erkennen zu lassen und sie zu Untersuchungen anzuregen, wieweit sich solche Schäden vermeiden lassen, ohne den Zweck des Stoffes einzuschränken bzw. ob sie nicht überhaupt durch chemische Nebenprodukte oder Verunreinigungen bedingt sind.

Vonkennel [NB 490]

Einführung in die Arzneibereitung, von F. Gstirner. Wissenschaftl. Verlagsgesellschaft m.b.H., Stuttgart, 1949. 342 S., 64 Abb., halbln. DM 21.50.

Das Buch beschreibt die Grundzüge der Verarbeitungsmethoden von chemischen und natürlichen Arzneistoffen zu gebrauchsferigen Arzneimitteln. Die Einteilung entspricht dem Inhalt des DAB 6. Das Werk stellt eine Art einführendes Lehrbuch in die Methoden der Arzneibereitung dar, verzichtet auf eingehende theoretische Ausführungen und bringt zahlreiche rezeptartige Arbeitshinweise für die Herstellung der verschiedenen Arzneimittelformen. Die spärlichen Beschreibungen von Apparaten und Vorrichtungen entsprechen nicht dem modernen Stand der pharmazeutischen Apparate-technik. Die augenscheinlich auf praktischer Erfahrung beruhende empirische Darstellung und die übersichtliche Einteilung lassen das Buch zur einführenden Orientierung für den praktischen Pharmazeuten geeignet erscheinen. Die schon im Vorwort angemerkte Lückenhaftigkeit in der Verwertung der neuesten ausländischen Literatur schränkt den Wert des Buches für den Benutzer ein, der sich über die wissenschaftlichen Grundlagen der Arzneimittelbereitung unterrichten will. Für die Praxis entspricht das Buch dem beabsichtigten Zweck.

S. Balke [NB 491]

Trace Elements in Plant Physiology, von T. Wallace und M. J. Sirks. Verlag Chronica Botanica Comp. Waltham, Mass. 1950. 144 S., 27 Abb., \$ 4.50.

Das vorliegende Symposium bringt 15 Einzelvorträge einer Tagung auf dem klassischen Boden der landwirtschaftlichen Station Rothamsted (England) mit kurzer Einleitung und den dort geführten Diskussionen. Wissenschaft und Praxis, die auf dem Gebiet der Spurelemente schon immer engstens zusammenarbeiten, kommen dabei in gleicher Weise zu Wort. Doch beziehen sich die Referate mehr auf Kulturpflanzen und nicht auf Modellobjekte der Pflanzenphysiologie, mit denen man neuerdings auch die Frage der Funktion von Spurelementen in Angriff genommen hat. Als neuerer Gesichtspunkt fällt die Hervorhebung des in vielen Fällen als notwendig erkannten Elements Molybdän auf, dessen Rolle im Stickstoffumsatz freilich noch nicht ganz geklärt ist. Dem Mangan, Kupfer und Zink sind mehrere Vorträge gewidmet, z. T. auch ihren schädlichen Überschüßwirkungen; dagegen tritt das lange Zeit bevorzugt behandelte Bor stark in den Hintergrund. Im ganzen erscheint die Themenauswahl etwas zufällig und die Behandlung ohne den inneren Zusammenhang, der von einer Darstellung in Buchform erwartet werden könnte. Der Spezialist wird gewiß mit großem Interesse den Darlegungen der

Mitarbeiter folgen, die aber andererseits weniger geeignet sind, dem Fernerstehenden einen Überblick über Probleme und Forschungsstand auf dem behandelten Gebiete zu vermitteln.

A. Pirson [NB 496]

Chemistry of Wood, von Erik Häglund. Academic Press Inc., New York, 1951. 631 S., 86 Abb., \$ 13.50.

Das Werk ist eine wesentlich erweiterte Neu-Ausgabe der zuletzt 1939 in zweiter Auflage erschienenen „Holzchemie“ des Verfassers. Die Einteilung des Buches ist die gleiche geblieben. Zwei Drittel sind dem Aufbau des Holzes und der Chemie seiner Komponenten (Cellulose, Holzpolyosen, Lignin) gewidmet, im letzten Drittel werden Holzverzuckerung, Holzverkohlung und die Prozesse zur Zellstoff-Gewinnung beschrieben sowie das Verhalten des Holzes gegen Pilze und Bakterien. Die Zunahme des Umfangs gegenüber der letzten deutschen Ausgabe um etwa die Hälfte und die über 2000 Literaturzitate zeigen die Fülle des Stoffes, die verarbeitet wurde. Der Leser erhält ein umfassendes Bild nicht nur über den gegenwärtigen Stand der Forschung, sondern auch einen guten Einblick in die Entwicklung der Anschauungen auf den verschiedenen berührten Gebieten. In manchen Fällen würde man wünschen, der Autor verhielte sich weniger referierend. Eingehend werden z. B. die Cellulose-Bestimmungsmethoden dargestellt und dabei die Anforderungen, die an diese Methoden gestellt werden müssen, kritisch gewürdigt. Trotzdem finden sich an manchen Stellen des Buches ältere Angaben über Holz-Analysen, bei denen diese Anforderungen noch nicht berücksichtigt waren. Eine Konzentration des Gebotenen auf das dem heutigen Stand der Kenntnisse Genügende, würde dem Leser den Überblick in manchen Fällen zweifellos erleichtern. Auch in seiner neuen Auflage wird das Werk seinen Platz als Standardwerk seines Gebietes behaupten.

H. Haas [NB 489]

Stärke, Stärkesirup und Stärkezucker, von W. R. Aehnelt. Band 53 der Reihe Techn. Fortschrittsber., herausgeg. v. B. Rassow. Verlag Theodor Steinkopff, Dresden und Leipzig, 1951. 306 S., 66 Abb., geh. DM 15.—, geb. DM 17.—.

Wenn der in der Praxis Stehende in diesem Bande erhofft, eine Darstellung der technischen Entwicklung der Stärkeindustrie und der Derivate zu finden, so wird er enttäuscht sein. Verf. hat mit großem Fleiß, aber ohne eigene Sachkenntnis, das merkt man fast auf jeder Seite, ein großes Schrifttum bearbeitet und mit 807 Nummern belegt. Der wissenschaftliche Arbeiter wird hier viel Wissenswertes, besonders aus der ausländischen Literatur finden, der Praktiker wird jedoch kaum etwas über den technischen Fortschritt erfahren. Ein großer Teil des Buches ist der Konstitution und den Eigenschaften der Stärke gewidmet, die hier keiner sucht, dagegen sind technische Vorgänge und Apparate entweder falsch dargestellt oder unter anderen Namen und nicht denen der Erfinder oder Erzeuger gebracht. Alte längst vergessene Apparate werden als neu, technische Eintagsfliegen, d. h. Konstruktionen, die sich nicht bewährten, als wichtig hingestellt, z. B. die Knobelsche Röhre. Verwirrend wirkt, daß Verf. unter dem Einfluß ausländischer Literatur z. B. die Reibe einmal als Reibe, dann als Raspel bezeichnet, so daß man glauben könnte, verschiedene Apparate vor sich zu haben. Wichtige Arbeiten der vergangenen Jahre werden oft nicht erwähnt, dagegen Nebensächliches hervorgehoben. Srockhoff, der viel zur technischen Entwicklung beigetragen hat, wird nur einmal, Parow dreimal und der Altmeister der Stärkeindustrie, Saare, überhaupt nicht erwähnt.

Das Buch ist vom Verlag gut ausgestattet.

O. Wolff [NB 492]

Die Kartoffel. Die wichtigsten Eigenschaften der Knolle als Lebensmittel und Rohstoff von W. Kröner und W. Völksen in „Die Ernährung“, Abhandlungen aus dem gesamten Gebiet der Ernährungswissenschaft, Heft 9. Joh. Ambrosius Barth-Verlag, Leipzig. 2. Aufl. 1950. 172 S., 4 Abb., 19 Tabb. DM 6.20.

Nach zwei Tabellen über wichtige Eigenschaften und Zusammensetzung der Kartoffelknolle werden in 3 Kapiteln die physikalischen und physikalisch-chemischen, die chemischen und schließlich die kochtechnischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften behandelt. Hierfür wurden 1359 Literaturstellen kritisch ausgewertet, die in einem besonderen Kapitel zusammengestellt worden sind und die wichtigsten Arbeiten aus der Zeit von 1900 bis 1948 umfassen. Da dem Verfassern das Gebiet sowohl nach der wissenschaftlichen als auch nach der technischen Seite durch eigene Arbeit vertraut ist, entstand eine empfehlenswerte Übersicht, die für Wissenschaft und Praxis gleichermaßen brauchbar ist. Das Sachverzeichnis enthält rund 900 Hinweise.

F. Kiermeier [NB 488]