

Lackrohstoffe werden zum Teil durch Tabellen, die aus Prospekten entnommen wurden, beschrieben. So z. B. bei Celluloseacetat auf 6 Seiten, bei Äthylcellulose auf 7 Seiten! Im Gegensatz hierzu werden wichtigere Lackrohstoffe wesentlich kürzer abgehandelt. Der Fachmann wird vielleicht in dem Buch diese oder jene interessante Bemerkung finden, als Ganzes ist das Buch jedoch nicht zu empfehlen. Wünschenswert wäre eine Begrenzung und Beschränkung im Stofflichen und eine durch die Wichtigkeit bestimmte Behandlung der einzelnen Kapitel.

K. Hamann [NB 184]

Microscopy of Ceramics and Cements, Including Glasses, Slags, and Foundry Sands, von H. Insley und V. D. Fréchette. Academic Press, Inc., Publishers, New York. 1955. 1. Aufl. XII, 286 S., viele Abb., geb. \$ 7.50.

Nach Beschreibung der verschiedenen Mikroskop-Typen, einem Kapitel über Kristalloptik werden die insbesondere für keramisches Material geeigneten Präpariermethoden behandelt. Der eigentliche Zweck dieses gut ausgestatteten Buches ist in den folgenden Kapiteln zu sehen, in denen an Hand zahlreicher gut ausgewählter Mikraufnahmen die mikroskopische Untersuchung keramischer Produkte im weitesten Sinne (Rohmaterial, Porzellan, Steingut, feuerfeste Steine, Glas, Zement, Emails, Gießsande, Schlacken, Schleifmittel) aufgezeigt wird und die Ergebnisse interpretiert werden. Von Kennern dieses Fachgebietes verfaßt, ist dieses Buch als ein instruktiver und aufschlußreicher Wegweiser für die mikroskopische Untersuchung dieser Silikate zu begrüßen und zu empfehlen.

F. Oberlies [NB 168]

Mikroskopische Untersuchung pflanzlicher Nahrungs- und Genußmittel, von G. Gassner. Herausgegeben von F. Bothe. Gustav Fischer-Verlag, Stuttgart. 1955. 3. Aufl. XVI, 400 S., 866 Abb., geb. DM 33.—.

Der 1951 erschienenen 2. Auflage mußte schon nach vier Jahren eine weitere folgen, ein Zeichen des erheblichen Bedarfes an einem derartigen zugleich preiswerten Werk. Die noch von Gassner vorbereitete Neuaufgabe wurde von seinem Mitarbeiter F. Bothe fertiggestellt. Sie hat wieder die bewährte Form, bringt aber eine Anzahl erwünschter Ergänzungen. Von neu aufgenommenen Objekten seien erwähnt Ananas, Brombeere, Dattel, Liebstöckel, Basilikum, Knoblauch, Kopfskabiosenfrüchte, Stechapfelsamen. Der Abschnitt über Honigpollen wurde vollständig umgearbeitet, wobei die Pollenformen statt der im ganzen Buch beibehaltenen 200fachen, nunmehr in 400facher Vergrößerung wiedergegeben wurden. Durch die Zusätze erhöhte sich die Zahl der Abbildungen um 54, die Seitenzahl um 28. Bei einer späteren Auflage empfiehlt sich u. a. die Aufnahme von Padangzimt, der für Westdeutschland seit längerer Zeit die weit überwiegende Handelssorte ist. Einige Ersatz-Pfefferarten, die gelegentlich immer wieder im Verkehr auftauchen, dürften ebenfalls zu berücksichtigen sein. Im Abschnitt „Pfeffer“ wäre auch die Angabe, Piperin sei geschmacklos, zu ändern, denn fein verteiltes Piperin, wie es in den Sekretzellen des Pfeffers vorliegt, schmeckt brennend scharf. Einer Ergänzung bedürften z. B. die Artikel Basilienkraut und Estragon, weil die für die Pulverdiagnose wichtigsten Zellelemente unberücksichtigt geblieben sind.

Das mit 866 vorzüglichen Abbildungen ausgestattete Werk bedarf keiner weiteren Empfehlung. Jedem, der sich mit dieser Materie zu befassen hat, kann es als zuverlässiger Führer dienen. Der verhältnismäßig niedrige Preis wird auch Studierenden die Anschaffung des Buches ermöglichen.

C. Griebel [NB 151]

Technologie des Zuckers, herausgeg. vom Verein der Zuckerindustrie. Bearbeitet von D. Becker, B. Brukner, W. Burgdorff, H. Lüdecke, W. von Proskowetz, H. Sauer, O. vom Scheidt, F. Schneider, H. Speyerer, R. Weidenhagen, H. Wenckes und E. Wunderlich. Verlag M. & H. Schaper, Hannover. 1955. 1. Aufl. XX, 781 S., 264 Abb., geb. DM 90.—.

Das Buch ist als Nachfolge von Classens „Zuckerfabrikation“ gedacht und soll die fühlbare Lücke in der Zucker-Literatur ausfüllen.

Die ersten Kapitel schildern ausführlich die Zusammensetzung der Rübe, ihre physikalischen Eigenschaften und chemische Zusammensetzung, wobei sämtliche neueren Erkenntnisse eingehend gewürdigt werden. Besonders wird über die verschiedenen Nichtzuckerstoffe eingehend berichtet. Dem Stickstoff-Gehalt, den Enzymen und anorganischen Nichtzuckerstoffen wird ebenfalls Beachtung geschenkt.

Es folgen die Kapitel über Saftgewinnung, Saftreinigung und Zuckererzeugung. Hierbei werden sämtliche bekannten und neueren chemischen Verfahren bei der Saftgewinnung eingehend

erläutert, bes. in bezug auf die modernen kontinuierlichen Auslaugungsverfahren. Die Vorgänge bei der Rücknahme der Diffusions- und Preßwässer sowie die erforderliche Behandlung dieser Wässer wird eingehend beschrieben. Bei der Saftreinigung werden die modernen Methoden der Vorscheidung zur besseren Reinigung der Säfte sowie die Saftreinigungsmethode mit ganz geringen Kalkzugaben behandelt. Die Erkenntnisse der pH -Forschung und ihre Anwendung für die Betriebsüberwachung bei der Saftreinigung werden sorgfältig dargelegt. Weiterhin werden die Anwendung von Entfärbungskohlen sowie die Arbeit mit Ionenaustauschern zur Entkalkung der Säfte ausführlich beschrieben. Die chemischen Bedingungen beim Eindicken der Säfte werden behandelt. Bei der Zuckerhausarbeit werden die neuen Erkenntnisse bei der Kristallisation des Zuckers und die Bedingungen für eine gute Zuckerqualität betrachtet.

Es folgt eine Abhandlung über Zucker aus Zuckerrohr mit Ausführungen über Saftgewinnung, die Saftreinigungsmethoden und Verfahren bei der Umarbeitung von Rohr-Rohzucker auf Raffinaden und Weißzucker.

Ein ausführliches Kapitel ist dann der Melasse vorbehalten sowie den Ursachen der Melassebildung. Die Zusammensetzung der Melasse sowie die möglichen Verwendungsgebiete der Melasse, speziell die Melasse-Entzuckerung, wie die verschiedensten chemischen Verwertungsmöglichkeiten werden besprochen.

Der Verwertung der Nebenerzeugnisse bei der Zuckergewinnung in der Landwirtschaft ist ein umfassendes Kapitel gewidmet worden. Kraft- und Wärmewirtschaft, Fabrikorganisation und -überwachung entsprechend dem heutigen Stand der Technik schließen sich an.

Sämtliche Mitarbeiter haben mit großer Mühe die einzelnen Sparten bearbeitet, so daß das Buch wirklich die chemisch-technische Literatur wertvoll bereichert. Die Ausstattung des Buches ist gut.

J. Wigand [NB 164]

Seifen-Industrie-Kalender 1956. Unter besonderer Berücksichtigung der Industrie der Fette und Öle. 59. Jahrg. Herausgegeben von H. Heller. Verlag Delius, Klasing & Co., Berlin und Bielefeld. 1956. 1. Aufl. 304 S., geb. DM 7.60.

Der Kalender enthält wieder — übersichtlich angeordnet und gut gedruckt — alle die Tabellen, welche bei der täglichen Arbeit in der Waschmittelfabrik und im Laboratorium gebraucht werden. Es sind dies Zusammenstellungen aus den verschiedensten Arbeitsgebieten, die man in der einschlägigen Literatur wohl ohne Schwierigkeit finden kann. Aber, daß sie an einer Stelle, in einem kleinen, handlichen Buch, welches man leicht bei sich tragen kann, zusammengestellt sind, das gibt diesem Kalender seinen großen Wert. Es würde sicherlich begrüßt werden, wenn in einer späteren Ausgabe die oft gebrauchten Tabellen über deutsche und amerikanische Siebnummerbezeichnungen bzw. Siebnormen aufgenommen werden würden. Weiter erscheint es wünschenswert, den in einer früheren Ausgabe enthaltenen Artikel „Wasser“ mit der Tabelle der Wasserhärten in deutschen Städten wieder einmal zu bringen.

Dem Tabellenteil sind das Kalendarium und einige Aufsätze vorangestellt, die Aufmerksamkeit verdienen und die jeden, sei er in der Produktion oder in der Verwaltung beschäftigt, etwas geben können. Den Fabrikanten werden die Beiträge von Dr. C. Harz über die Seifen- und Waschmittelindustrie im Schatten der allgemeinen Wirtschaftskonjunktur und von Dr. H. Heller über die Öl- und Fettversorgung Ende 1955 interessieren. Wertvoll erscheinen die Ausführungen von E. Hanschmann über die Berufsausbildung des Seifensieders. L. Mattes schneidet mit seiner Abhandlung über den Einfluß polymerer Phosphate auf die Trübungstemperaturen von Seifen ein höchst aktuelles Thema an.

W. Gottschaldt [NB 157]

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen und dgl. in dieser Zeitschrift berechtigt nicht zu der Annahme, daß solche Namen ohne weiteres von jedermann benutzt werden dürfen. Vielmehr handelt es sich häufig um gesetzlich geschützte eingetragene Warenzeichen, auch wenn sie nicht eigens mit „(W.Z.)“ gekennzeichnet sind.

Redaktion: (17a) Heidelberg, Ziegelhäuser Landstr. 35; Ruf 24975
Fernschreiber 046 1855 Foerst Heidelberg.

© Verlag Chemie, GmbH. 1956. Printed in Germany.

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere die der Übersetzung. — Kein Teil dieser Zeitschrift darf in irgendeiner Form — durch Photokopie, Mikrofilm oder irgendein anderes Verfahren — ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert werden. — All rights reserved (including those of translations into foreign languages). No part of this issue may be reproduced in any form, by photoprint, microfilm or any other means, without written permission from the publishers.

Verantwortlich für den wissenschaftl. Inhalt: Dipl.-Chem. F. Boschke, (17a) Heidelberg; für den Anzeigenteil: W. Thiel, Verlag Chemie, GmbH. (Geschäftsführer Eduard Kreuzhage), Weinheim/Bergstr.; Druck: Druckerei Winter, Heidelberg.