

zur Verbesserung bestimmter Eigenschaften mittels chemischer Stoffe — in den Zusammenhang. Unabhängig davon wird man die wahrscheinlich erste umfangreiche Behandlung dieses Stoffes als sehr nützlich empfinden, zumal hunderte der verschiedensten Zusatzstoffe bekannter Zusammensetzung neben vielen Handelsmarken angeführt werden.

G. Cibula [NB 204]

Die ätherischen Öle von E. Gildemeister und Fr. Hoffmann. Bd. IV. Herausgeg. von W. Treibs und K. Bournet. Akademie Verlag, Berlin, 1956. 4. Aufl., XXXII, 720 S., 42 Abb., 82 Tab., geb. DM 55.—.

In diesem Band wird der erste Teil der ätherischen Öle in klassischer Weise nach Herkunft, Gewinnung, Eigenschaften, Zusammensetzung, Prüfung und Verwendung abgehandelt. Als Ordnungsprinzip wird wieder — wie in den vorhergehenden Auflagen — das altbewährte, natürliche Englersche Pflanzensystem, von den niederen zu den höheren botanischen Formen emporsteigend, gewählt. In diesem einen Band, der der erste von 4 Bänden ist, werden 607 ätherische Öle aus 62 botanischen Familien beschrieben, und zwar die Öle der Kryptogamen und der Phanerogamen bis zu denen der Monimiaceen. Einzelne Abhandlungen über wirtschaftlich besonders wichtige ätherische Öle, z. B. Citronellöl, Lemongrasöl und Sandelholzöl lesen sich wie ein fesselnder Reisebericht über ferne Länder. Instruktive Karten und Bilder, ferner ausführliches statistisches Material über Produktion und Ausfuhr einzelner ätherischer Öle sind wertvolle Ergänzungen zu den sonstigen Ausführungen. Eine begrüßenswerte Hilfe sind die zahlreichen Hinweise auf die Originalliteratur. Besonders hervorgehoben zu werden verdient das 37 Seiten umfassende alphabetische Sachregister.

Die äußere Aufmachung, die gute Qualität des Papiers und der klare, saubere Druck entsprechen durchaus dem hohen Niveau des Dargebotenen. Alte und neue Interessenten werden freudig zu diesem Werk greifen.

M. Bollmann [NB 211]

The Story of Spices von J. W. Parry, Chemical Publishing Co., New York, 1953. 1. Aufl., VIII, 208 S., geb. \$ 4.50.

Verf. hat in bienenfleißigem Quellenstudium die Geschichte der Gewürze durch die Jahrtausende erforscht und in Beziehung zu der Geschichte der Menschheit gebracht. In den Urzeiten des menschlichen Geschlechtes stellte die Entdeckung der Gewürze als Geschmacksverbesserer der Nahrung den Anfang der Kultur dar. Kein Wunder, daß sich später die Priester die Gewürzplanten dienstbar machten und dem Kult ihrer Götter weiheten. Schon die Sumerer verwandten vor 6500 Jahren die Zimtrinde zu Opferfeuern, und das heilige Öl der Juden, mit dem sie ihre Könige salbten, war Zimtöl. Die Griechen und Römer vererbten mit ihrer Kultur die Kenntnis der Gewürze den nachdringenden Völkern. Sie wurden zu allen Zeiten ebenso als Arznei, wie zur Verfeinerung der Speisen geschätzt.

Die Entwicklung des Welthandels im Mittelalter war eng mit dem Gewürzhandel verbunden. Kriegerische Auseinandersetzungen um die Ursprungsländer und die Handelswege der Gewürze waren die Folge. Die großen Entdeckungsreisen eines Christoph Kolumbus, Vasco da Gama, John Cabot, der noch vor Kolumbus nordamerikanisches Festland erreichte, Magalhães und Francis Drake galten der Auffindung des verkürzten Seeweges nach den ostasiatischen Festländern.

Die Schlußkapitel bringen eine Darstellung des heutigen Standes der Gewürzindustrie und des Gewürzhandels, sowie eine Aufzählung der Gewürze. Das fesselnd geschriebene Buch bietet nicht nur dem Gewürzliebhaber, sondern auch dem Fachmann eine Fülle von Beweisen für die weitreichende Bedeutung der Gewürze im Leben und in der Geschichte der Menschheit.

P. Sackewitz [NB 217]

Das Getreide. I. Teil. Das Getreide und seine Verarbeitung von M. Rohrlich und G. Brückner, Verlag A. W. Hayns Erben, Berlin, 1956. 1. Aufl., 204 S., 54 Abb., 91 Tab., 2 Taf., geb. DM 23.50.

Das Werk ist eine konzentrierte, dabei erstaunlich umfassende Einführung in die Technologie der Getreidelagerung, Müllerei, Bäckerei und Nährmittelherstellung, mit allgemein interessierenden Kapiteln über Getreidewirtschaft, Botanik, Biochemie und Ernährungswissenschaft, in denen die neuesten Forschungsergebnisse berücksichtigt sind. Viele Abbildungen und Tabellen unterstützen den klaren und leicht verständlichen Text. Besonders zu begrüßen sind die zahlreichen Literaturnachweise, die nicht nur das Schrifttum in deutscher und englischer Sprache, sondern auch zahlreiche neuere russische Quellen umfassen.

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.

Das Werk gewährt eine gute und übersichtliche Orientierung über wesentliche Fragen der Getreideverarbeitung und wird besonders Lebensmittelchemikern sowie Technikern und Kaufleuten der Nahrungsmittelindustrie gute Dienste leisten.

A. Rotsch [NB 215]

Warenkunde und Untersuchung von Kaffee, Kaffee-Ersatz- und -Zusatzstoffen von M. W. Lindner. Verlag A. W. Hayn's Erben, Berlin, 1955. 1. Aufl., 156 S., 13 Abb., geb. DM 16.80.

Das Büchlein gibt einen vielseitigen Überblick über die Warenkunde von Kaffee- und Kaffee-Zusatzstoffen.

Zunächst werden Botanik und Systematik der Kaffeepflanze behandelt und verschiedene Arten und Varietäten beschrieben. Man findet Angaben über den Anbau der Kaffee-Kulturen sowie über Schädlinge der Kaffeepflanze. Im geschichtlichen Teil wird über die Verbreitung des Kaffees, die Entstehung von Kaffeehäusern und die Gründung von Kaffee-Plantagen berichtet. In kurzen Kapiteln werden Ernte und Aufbereitung der Kaffeebohnen sowie Sortenkunde und die Röstverfahren behandelt. Auf die Morphologie, die Mikroskopie und die chemische Zusammensetzung der Kaffeebohne wird im einzelnen eingegangen. Leider fehlt eine Bilanz der bestimmbaren chemischen Verbindungen, woraus ersichtlich wäre, wie unvollständig wir über die Zusammensetzung des Kaffees unterrichtet sind. Im Kapitel über Kaffee-Ersatz und -Zusatzstoffe findet man wertvolle Angaben und Zahlen über die gebräuchlichsten dieser Produkte. Unter Handelswaren werden neben Roh- und Röstkaffee auch koffeinfreier Kaffee und Kaffee-Extrakte besprochen. Es folgen Kapitel über das Kaffeegetränk sowie über die soziologische Stellung des Kaffees. Ein ausführliches Kapitel ist dem Untersuchungsmethoden, wie Sinnenprüfung, Mikroskopie und chemische Analyse gewidmet. Zahlreiche Methoden der Literatur werden beschrieben und diskutiert. Einige statistischen Angaben, ein Kapitel über Pharmakologie und Toxikologie sowie über die gesetzlichen Bestimmungen sind am Schluß des Buches zu finden. Wertvoll ist ein nahezu lückenloses Literaturverzeichnis.

H. Hadorn [NB 207]

Principles of Fungicidal Action von J. G. Horsfall. Verlag Chronica Botanica Co., Massachusetts, 1956. 1. Aufl., XIX, 279 S., mehrere Abb., geb. \$ 6.50.

Nach einer geschichtlichen Einleitung und einer kurzen Einführung in die Grundbegriffe der Pilzbekämpfung, geht der Verfasser auf die Details der fungiziden Wirkung, ihre Ursachen, Messung, Wirkungsweise usw. ein.

Die Möglichkeiten des Eindringens eines Fungizides in die Pilzzelle in Abhängigkeit von seiner Konstitution werden besprochen und die verschiedenen Arten des Angriffs eines Fungizides auf die Pilzzelle diskutiert, z. B. Zellzerstörung, Einwirkung auf die Mitosis, die Zellumwandlung, Metallkomplexierung und dergl.

Dann werden die Art und Weise der Wirkung verschiedener Fungizide im einzelnen, an Hand einer umfangreichen Literatursammlung besprochen, teilweise mit Anmerkungen und kritischen Bemerkungen des Verfassers die zur Diskussion anregen.

Den Schluß bildet ein Kapitel über Chemotherapie in der Pilzbekämpfung, in welchem die Möglichkeiten und Probleme der chemotherapeutischen Behandlung besprochen werden.

Alles in allem ist das Buch eine wertvolle und interessante Neuerscheinung. Es ist nur zu bedauern, daß mit wenigen Ausnahmen fast nur amerikanische Literatur zum Wort kommt und verschiedene grundlegende europäische Arbeiten fehlen.

Paul Müller, Basel [NB 205]

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 irgendeinem anderen 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.