

besonderen Beanspruchungen behandelt. Eine reichhaltige Übersicht über die in- und ausländische Literatur beschließt das Buch. — Es ist sehr geeignet, den Verbraucher in allen Zweigen der Industrie über die feuerfesten Erzeugnisse aufzuklären, die Grundlage der Verständigung zwischen Erzeuger und Verbraucher zu bieten und damit dem Fortschritt durch Verbesserung der Produkte und stärkere Anpassung an die einzelnen Verwendungszwecke zu dienen.

Keppeler. [BB. 154.]

Jahrbuch der Elektrotechnik. Übersicht über die wichtigeren Erscheinungen auf dem Gesamtgebiete der Elektrotechnik. Von Dr. K. Strecker. XII. Jahrgang. Das Jahr 1923. 268 Seiten. Gr.-8°. München 1925. R. Oldenbourg.

Halbleinen M. 13.—

Der vorliegende Jahrgang umfaßt die Literatur vom 1. Januar bis 31. Dezember 1923. Wie die früheren Bände gibt auch der vorliegende zwölfte Band in zusammenhängender Weise Berichte über die Fortschritte der einzelnen Sondergebiete der Elektrotechnik mit Literaturangaben. Über 200 Bücher und Zeitschriften, darunter 53 fremdsprachliche Zeitschriften sind bearbeitet. Der vorliegende Band ist, wie seine Vorgänger, ein vortreffliches Nachschlagewerk.

Monasch. [BB. 212.]

Jahresbericht für Agrikulturechemie. Herausgegeben von Prof. Dr. F. Mach, Direktor der Staatlichen Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt, Augustenberg i. Baden. Vierte Folge, V. 1922. Verlag P. Parey, Berlin 1925. M 32.—

Der vorliegende Jahresbericht ist der fünfundsechzigste Band dieses bekannten referierenden Werkes, das für alle diejenigen, die auf dem viel verzweigten Gebiete der Agrikulturechemie und verwandter Wissenschaften arbeiten, von außerordentlichem Werte ist. Denjenigen, die dieses Werk noch nicht näher kennen, werden einige Angaben über seinen Inhalt willkommen sein. In dem ersten Hauptabschnitt „Pflanzenproduktion“ werden in den Unterabschnitten „Quellen der Pflanzenernährung“ (Atmosphäre, Wasser, Boden, Düngung) und „Pflanzenwachstum“ (Physiologie, Bestandteile der Pflanzen, Pflanzenkultur, Saatwesen) die wichtigeren der zahlreichen auf diesem Gebiet erschienenen Arbeit besprochen. Der zweite Hauptabschnitt „Tierproduktion“ gliedert sich in die Unterabschnitte „Futtermittel“, „chemisch-physiologische und Experimentaluntersuchungen“, „Stoffwechsel und Ernährung“, „Betrieb der landwirtschaftlichen Tierproduktion“, „Molkereierzeugnisse“. Der dritte Hauptteil behandelt die „Landwirtschaftlichen Nebengewerbe, Gärungserscheinungen“ (Getreidewesen, Rohrzucker, Gärungserscheinungen, Wein, Pflanzenschutzmittel, Verschiedenes und Apparate).

Das Autorenregister und Sachregister ist sorgsam zusammengestellt und für die Benutzung des Werkes von hohem Wert. Der Band umfaßt 522 Seiten. Angesichts des sehr großen Stoffgebietes sind die Referate meist kurz und prägnant gefaßt. Von vielen Arbeiten sind nur die Titel angegeben worden. Auch der vorliegende Band kann allen Fachleuten nur empfohlen werden. O. Lemmermann, Berlin. [BB. 160.]

Rundschau.

Zum 50 jährigen Bestehen

der Landwirtschaftlichen Kreisversuchsanstalt und Öffentlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Speyer (Rhein) am 22. 11. 1925.

Direktor Prof. Dr. Krug: „Kurzer Rückblick auf die Entstehung und Entwicklung der Anstalt“. — Abteilungsvorstand Prof. Dr. Kling: „Die Tätigkeit der Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in den letzten 25 Jahren“. — Oberregierungschemiker Dr. Fießmann: „Die Tätigkeit der Öffentlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in den letzten 25 Jahren“.

Reichsausschuß für Metallschutz.

Die Jahresversammlung findet am 19.—21. 11. 1925 in der Technischen Hochschule, Charlottenburg, statt. Vorträge:

Prof. W. Palmaer, Stockholm: „Die Korrosion der

Metalle“, Theorie und Versuche. — Priv.-Doz. Dr. E. Liebreich, Charlottenburg: „Deckschichten bei kathodischer Polarisation der Metalle“. — Dr.-Ing. M. Schlötter, Berlin: „Über Verzinnung und Verbleiung“. — Dr.-Ing. H. Bablik, Wien: „Über die Beurteilung der Güte einer Verzinkung“. — Dr. H. Wolff, Berlin: „Schnellprüfungsmethoden für Rostschutzfarben“. — Direktor E. Goss, Hamburg: „Mittel zur Verhütung der Anfrassung an Kondensatorrohren“. — Dr. K. Würth, Schlebusch: „Normung der Rostschutzfarben“. — Dr. W. Wiederholt, Berlin: „Einfluß des Ausglühens und der Bearbeitung auf die Korrosionsbeständigkeit des Aluminiums“. — Krall, Vorsteher der Aluminium-Beratungsstelle, Berlin: „Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Aluminiums und seiner Legierungen. Überblick über die historische Entwicklung der Aluminiumindustrie“ (Film).

Besichtigungen: Forschungslaboratorium der Siemens-Halske A.-G., Siemensstadt. — Farbwerke Dr. Wiernick & Co. A.-G., Berlin-Waidmannslust. — Verchromungsanlage bei der Firma E. Kadzik, Berlin-Neukölln.

Mitglieder des Vereins deutscher Chemiker sind zu der Jahresversammlung eingeladen.

Alkoholgewinnung in den Bäckereien.

Von Dr. H. Bausch, Berlin.

(Eingeg. 30./10. 1925.)

Durch die deutsche Tagespresse geht zurzeit die Meldung von einer umwälzenden Erfindung auf dem Gebiete der Alkoholgewinnung durch den Ingenieur M. Andrusiani aus Cremona. Danach handelt es sich um ein Verfahren zur Kondensation des Alkohols, welcher beim Backprozeß bisher ungenutzt in die Luft gelassen wurde. Durch die Erfindung sollen riesige Mengen Kartoffeln und Getreide, welche bisher in die Brennereien wanderten, in Zukunft für die menschliche Ernährung frei werden. Versuche, die in der Konsumgroßbäckerei Berlin-Lichtenberg mit einem Apparat Andrusianis gemacht worden sind, sollen aus den aus 100 kg verbackenem Mehl entstandenen Dampfschwaden 1 Liter 75 %igen Alkohol, der wieder 15 % Amylalkohol enthält, ergeben haben.

Für die Beurteilung dieser etwas sensationell aufgemachten Meldungen dürfte es sich empfehlen, die Ansichten der Fachkreise zu hören:

Die Verwertung des bei der Hefegärung des Teiges entstehenden Alkohols ist schon oft beabsichtigt worden, aber stets an der Unwirtschaftlichkeit gescheitert. Eine Bäckerei, die täglich 1 dz Mehl verbäckt, ist schon mindestens als mittelgroßer Betrieb zu bezeichnen und würde also nach den bisher bekannt gewordenen Versuchen Andrusianis in 300 Arbeitstagen 2,25 hl 75 %igen Alkohol produzieren. Zur Charakterisierung dieser Menge ist zu beachten, daß bereits eine mittlere Brennerei bei 4—6 stündiger Arbeitszeit täglich mehr als das Doppelte an Alkohol nämlich 5 hl darstellt. Wie unter diesen Umständen bei einer Bäckerei die Kosten der Gewinnungsanlage, Lizenzgebühren, Verpackung usw. herauskommen sollen oder gar noch ein Gewinn, ist nicht leicht zu erkennen. Es kommt noch hinzu, daß der 75 %ige Rohbranntwein nach Andrusiani 15 % Amylalkohol enthält, was indessen wohl 0,15 % heißen soll, und für direkte technische Verwendung ganz ungeeignet ist.

Die „riesige“ Getreidemenge, welche alljährlich in den Brennereien verarbeitet wird, macht noch nicht 1 % des gesamten Getreideverbrauchs aus. Auch durch die Verwendung von Kartoffeln zur Branntweingewinnung wird der Bedarf für die menschliche Ernährung in keiner Weise geschmälert. Denn es betrug z. B. im Jahre 1924 die Kartoffelernte 36 Mill. t. Davon konnten maximal 12—14 Mill. t als Speisekartoffeln untergebracht werden. Die gesamte nach Abzug des Saatkartoffelbedarfs verbleibende große Restmenge an Kartoffeln mußte verfüttert werden. Unter diesen Umständen muß die Übernahme von 1—2 Mill. t Kartoffeln durch die Brennereien als volkswirtschaftlich wertvolle Verwertungsmöglichkeit des Überschusses betrachtet werden, zumal dabei bekanntlich ein geschätztes Futtermittel, die Schlempe, gewonnen wird. Die Branntweinproduktion Deutschlands wurde für das Betriebsjahr 1924/25 auf 1 827 839 hl beziffert, wovon 1 267 734 hl auf die landwirtschaftlichen Brennereien entfielen. Pro Hektoliter