

Literatur

Experimentelle Einführung in die Anorganische Chemie, von H. Blitz, bearb. von W. Klemm und W. Fischer. Verlag W. de Gruyter u. Co., Berlin. 42.—44. Auflage. 1949. 204 S., 24 Abb., 1 Tafel, Ganzl. DM 7.80.

Es ist ein didaktisch wertvolles Unternehmen, an Hand von einfachen, genau beschriebenen Experimenten eine Einführung in die anorganische Chemie zu geben. Diese Aufgabe erfüllt seit Jahrzehnten der „Blitz, Klemm, Fischer“, der jetzt in 42.—44. Auflage¹⁾ vorliegt. Bei dem bewährten Charakter dieses Büchleins waren wesentliche Änderungen gegenüber den vorangehenden Auflagen nicht erforderlich. Die Tendenz, dem Lernenden die Grundlagen und Grundbegriffe der Chemie durch einfache und wenig kostspielige Experimente, d. h. fast ausschließlich durch Reagenzglasversuche, zu vermitteln, ist unter den heutigen Verhältnissen als besonderer Vorzug anzusehen. So wird dieses kleine und wohlfeile Werk von etwa 200 Seiten weiter dazu dienen, die Chemie-jünger in klarer und übersichtlicher Weise mit den Grundlagen ihrer Wissenschaft vertraut zu machen.

Gleu

[NB 312]

Chemisches Praktikum für Mediziner und Studierende sonstiger an Chemie interessierter Wissenschaften, von Prof. Dr. R. Schwarz und Prof. Dr. P. W. Schenk. 4. umgearbeitete Auflage²⁾, 1949. Arbeitsgemeinschaft Medizinischer Verlage G.m.b.H., Johann Ambrosius Barth, Leipzig. 126 S., 1 Abb., kart. DM 4.20.

Das Praktikumsbuch, das schon seine 4. Auflage erlebt, hat sich an vielen Hochschulen, bes. für den Unterricht der Mediziner, gut eingeführt. Es gibt eine klare Anleitung zum Experimentieren mit den wichtigsten Säuren, Basen, Salzen, Metallen und Nichtmetallen. Es bringt eine kurze Einführung in die qualitative Analyse und macht den Studierenden mit der Maßanalyse und einigen Reaktionen organischer Stoffe bekannt. Theoretische Erläuterungen, die zwischen die eigentliche Versuchsanleitung eingeschoben sind, geben dem Studenten und dem Assistenten gute Hinweise für den auch in theoretischer Hinsicht zu behandelnden Stoff.

Das Büchlein stellt eine sehr empfehlenswerte Anleitung zum Praktikum dar, die besonders den Mediziner mit den wichtigsten Tatsachen der Chemie in klarer und moderner Weise vertraut macht. Wünschenswert würde es der Referentin erscheinen, wenn das Kapitel über die Metalle im Umfang ein klein wenig erweitert würde, und wenn insbes. die Reaktionen des wichtigen Metalls Nickel auch noch berücksichtigt würden.

M. Goehring [NB 313]

Lehrbuch der Chemie und Mineralogie, von W. Flörke. 2. Teil (Oberstufe), Verlag Quelle u. Meyer, GmbH, Heidelberg, 306 S., 147 Abb., DM 6.40

Dieses für die Oberstufe an höheren Lehranstalten bestimmte Lehrbuch unterscheidet sich in einigen wichtigen Punkten von ähnlichen bisher erschienenen Werken. Die bei der Verarbeitung eines so umfangreichen Gebiets immer bestehende Gefahr einer sich zu sehr in Einzelheiten verlierenden Darstellung wurde hier bewußt zu Gunsten der Aufdeckung wichtiger Zusammenhänge auch mit verwandten Fachgebieten vermieden. Rein stofflich betrachtet können dabei natürlich nur die wichtigsten Kapitel der anorganischen und organischen Chemie sowie verwandter Fachrichtungen behandelt werden, wobei der Autor vor allen Dingen Gebiete auswählte, die in der heutigen Technik und im täglichen Leben eine besondere Rolle spielen. Er vermittelt damit, wesentlich unterstützt durch eine Vielzahl instruktiver Abbildungen, ein lebendiges Bild über die Denkweise des Chemikers, und die Anwendung seiner Forschungsergebnisse. Auch moderne Auffassungen gehen zum Teil ein; es darf aber nicht verschwiegen werden, daß in diesem Punkte ein abgerundeteres Bild erreicht werden könnte. Insgesamt geschenkt scheint das vorliegende Lehrbuch ein wesentlicher Fortschritt zu sein; der Referent würde daher seine weitgehende Verwendung im Schulunterricht sehr begrüßen.

H. Jagodzinski [NB 301]

Textile Testing Physical Chemical and Microscopical, von J. H. Skinkle. Chemical Publishing Inc. Brooklyn New York 1949. 2. Auflage. 353 S., 54 Abb., \$ 7.75.

Von diesem Buch, das sich durch gedrängte, aber übersichtliche Form der Darstellung auszeichnet, werden den deutschen Leser besonders die Kapitel interessieren, welche sich mit der mechanischen und physikalischen Prüfung speziell der Gewebe und Gewirke befassen, einmal weil während des Krieges manche neuen Methoden entwickelt wurden (was auch zur Neufassung des Kapitels über Wasserabstoßung in der zweiten Auflage geführt hat), dann aber, weil, wie auch sonst im amerikanischen Textilschrifttum, die Ausfeilung von Konventionsmethoden mit großer Hingabe selbst in den Fällen erfolgt ist, wo die wissenschaftlichen Grundlagen noch im Fluss sind, eine Normierung der Güte aber sowohl im Interesse des Herstellers wie des Verbrauchers sehr erwünscht und auch erreichbar ist. Eine so schwer zu definierende Eigenschaft wie der „Griff“ wird in 5 Unterqualitäten zerlegt, für deren Messung insgesamt etwa 20 Methoden angeführt werden. Zur Messung der „Wasserabstoßung“ werden 4 Methoden angegeben, wobei unterschieden wird zwischen versprühtem Wasser, fallenden Tropfen und Wasser unter Überdruck. Was den chemischen Teil anlangt, so berücksichtigt der qualitative Analysengang zur Feststellung der Präparationen besonders Wolle und Baumwolle; der qualitative Analysengang für Fasergemische erstreckt sich auch auf die neuen Chemiefasern. Das Schädigungen von Baumwolle, Wolle und Seide sind besondere Kapitel gewidmet. Das Buch kann zur Einführung in die Textilprüfmethoden, besonders auf dem Gebiet der Naturfasern, und für die eingangs erwähnte physikalisch-mechanische Prüfung von Geweben und Gewirken empfohlen werden.

A. Sippel [NB 321]

¹⁾ Vgl. diese Ztschr. 54, 157 [1941]. ²⁾ Vgl. diese Ztschr. 54, 542 [1941].

Taschenbuch für die Lebensmittelchemie, von A. Thiel, R. Strohecker unter Mitwirkung von H. Patzsch. Aus der Reihe Arbeitsmethoden der modernen Naturwissenschaft. Verlag Walter de Gruyter u. Co., Berlin. 2. Aufl., 1947, 183 S., 76 Tafeln, DM 10.—.

Ähnlich dem „Küster-Thiel“, dem bekannten Tabellenwerk, ist ein solches Hilfsmittel für den Lebensmittelchemiker speziell entwickelt worden. Das Buch ist in 8 Gruppen eingeteilt: Milch mit Tafel 1—11, Wasser und Abwasser mit Tafel 12—20, Alkohol mit Tafel 21—23, Zucker und Extrakt mit Tafel 24—33, Honig, Marmelade, Gelee mit Tafel 34—35, Wein mit Tafel 36—48, Fette mit Tafel 49—59 und allgemeine Analyse mit Tafel 60—76. Die letzte Gruppe enthält vornehmlich Tabellen über Dichte und Gehalt wäßriger Lösungen der gebräuchlichen Säuren und Laugen. In der vorliegenden Neuauflage wird besonders begrüßt werden, daß die Alkohol- und Extrakt-Tabellen nunmehr bei 20° C abgelesen werden können. Durch je eine Tabelle zur Errechnung der fettfreien Trockensubstanz bei Milch, zur Bestimmung des Zuckergehaltes aus den Kupferoxydulwerten, zur Ermittlung des Fettgehaltes nach dem Benzinverfahren und einigen weiteren kleinen Verbesserungen ist die zweite Auflage wertvoll ergänzt worden. Durch die Art und Auswahl des Stoffes wird das Tabellenwerk in erster Linie dem Lebensmittelchemiker in der Lebensmittelpolizeilichen Überwachung als sehr handliches Hilfsmittel nützlich sein. Aus diesem Grunde kann es empfohlen werden, obwohl es leider in Papier und Druck noch nicht friedensmäßig ausgestattet ist.

F. Kiermeier [NB 323]

Kunstleder-Handbuch, von W. M. Münzinger. W. Pansegrouw-Verlag, Berlin-Wilmersdorf. 2. Aufl., 1950, 372 S., 43 Abb., Kunstlederbund, DM 30.—.

Das Buch bringt in der wesentlich erweiterten 2. Auflage einen Überblick über den derzeitigen Stand der Kunstlederfertigung. Gegenüber der 1. Auflage werden auch die neuesten Entwicklungen auf dem Gebiet der Kunstlederfabrikation berücksichtigt. Bei der lebhaften Entwicklung ist esverständlich, daß einerseits vereinzelt auch Produkte für die Kunstlederfabrikation genannt wurden, die z. Zt. nicht mehr hergestellt werden (Igetex, Acronex) und andererseits neuere Produkte (Lutofan-Dispersionen) nur kurz erwähnt werden. Auf den sich wiederholenden Druckfehler Igamid 1 b statt Igamid 1 c sei hingewiesen.

Dem Verfasser ist es auf Grund seiner Kenntnis der gesamten Kunstlederfertigung gelungen, aus der Fülle des Materials das Wichtigste auszuwählen und übersichtlich wiederzugeben. Die kritische Beschreibung der einzelnen Herstellungsverfahren, der anzuwendenden Kunststoffe und der erreichbaren Effekte sind für den Leser wertvoll. Die Einteilung des Buches nach Herstellungsverfahren führt zu einer klaren Gliederung, bringt allerdings Wiederholungen mit sich. Wertvoll für den Praktiker sind die Beschreibung der Prüfmethoden und die zahlreichen tabellarischen Übersichten. Erwünscht wäre ein Eingehen auf die ausländischen Produkte, die bei der Herstellung von Kunstleder verwendet werden. Das Buch bietet für den Fachmann und den technischen Nachwuchs in diesem Industriezweig wertvolle Hinweise. G. Hagen [NB 314]

Die wissenschaftlichen Grundlagen von Mälzerel und Brauerei, von H. Lüers. Verlag Hans Carl, Nürnberg, 1950. 1006 S., 31 Abb., Ganzl. DM 44.—.

Das Buch stellt in gewissem Sinne eine Neuauflage der „Chemie des Brauwesens“ dar, die, aus der Hand desselben Verfassers, 1929 im Verlag Paul Parey erschien. Von dem Inhalt des alten Buches konnte jedoch nur sehr wenig übernommen werden, da sich die Brauwissenschaft inzwischen stürmisch weiterentwickelt hat. Um der Fülle des Stoffes einigermaßen gerecht zu werden, mußte die Seitenzahl auf das 2½-fache erhöht werden. Das Ziel, das dem Verfasser bei der Bearbeitung des Materials vorschwebte, ist jedoch dasselbe geblieben wie bei der Chemie des Brauwesens. Aus verschiedenen Gründen ist es weder dem Brauerstudierenden, noch dem im Beruf tätigen Fachmann möglich, sich in dem erforderlichen Maße mit dem Studium der Brauereiliteratur, bes. der fremdsprachigen, zu befassen. Es soll ihm daher eine zusammenfassende Darstellung des gesamten Wissensgebietes gegeben werden, derart, daß die Notwendigkeit des Selbststudiums der Quellen entfällt oder dieses Studium jedenfalls sehr erleichtert wird. Es kommt dem Buche zugute, daß Prof. Lüers in den letzten Jahrzehnten selbst maßgeblich an der Entwicklung der Brauwissenschaft beteiligt war. Der Stoff wurde nicht nur gesammelt, sondern streng gesichtet und so kritisch dargestellt, daß die Richtung, in welcher die Forschung weiterzugehen hat, sich in vielen Fällen wie von selbst ergibt. Alles in allem haben wir es mit einem Standardwerk der Brauereiliteratur zu tun.

Kolbach [NB 315]

Suppen, Soßen, Würzen und Brüherzeugnisse, von Karl Schiller. Wissenschaftliche Verlagsges. m. b. H., Stuttgart. 1. Aufl. 1950. 252 S., 50 Abb., DM 18.75.

Die Herstellung von Suppen und Würzen scheint auf den ersten Blick lediglich ein Mischvorgang zu sein, der hier eine Besprechung nicht in Betracht ziehen läßt. Wenn der Verf. dies auch etwas durch die Art der Darstellung unterstützt, so beweisen jedoch die Ausführungen über Wahl und Untersuchung der Rohstoffe, über Durchführung der Hydrolyse der verschiedenen Proteine und über Untersuchung der Fertigprodukte, wie chemische Arbeitsmethoden und Betrachtungsweisen auch dieses Gebiet der Lebensmitteltechnologie durchdrungen haben. Die vielen mitgeteilten praktischen Erfahrungen und die eingehenden Erörterungen von Patenten und gesetzlichen Vorschriften machen das Buch zu einem wertvollen Ratgeber, so daß es der Praxis empfohlen werden kann.

F. Kiermeier [NB 324]