betreffenden Abschnitt beziehen, die mündlich und schriftlich beantwortet werden sollen; am Schlusse des 4. Heftes sind ausserdem eine grössere Anzahl Fragen und Aufgaben aufgenommen, welche beide Abtheilungen des Werkes berücksichtigen.

Mit dem Verf. wird man einverstanden sein, dass aus manchen Gründen eine Worterklärung wünschenswerth ist. Schwerlich wird die vorliegende von irgend Jemand für unzureichend gehalten werden, im Gegentheil erscheint sie manchmal, in Berücksichtigung der Kenntnisse eines Secundaners, zu ausführlich; z. B. No. 57 caeruleus blau, violaceus violet, e caeruleo violaceus violettblau. Auch manche der Fragen sind offenbar nur auf den Beginn der Lehrzeit berechnet.

Dr. R. Kemper.

Pharmaceutische Waarenkunde von Dr. Otto Berg, weil. Professor an der Universität zu Berlin. Fünfte Auflage. Neu bearbeitet von Dr. August Garcke, Professor an der Universität und Custos am Königl. Herbarium zu Berlin. Berlin 1879. Verlag von Rudolph Gärtner. Mohrenstrasse 13, 14. XXX. u. 696 S.

Da die früheren Auflagen dieses Werkes eine so grosse Verbreitung gefunden haben, so erscheint es unnöthig, auf den Inhalt genauer einzugehen, oder auch nur die Anordnung des Stoffes — welche dieselbe geblieben — darzulegen. Aenderungen sind nur da vorgenommen, wo zuverlässige neue Forschungen dieselben nöthig machten; auch die Angaben nach altem Maass- und Gewichtssystem sind durch solche nach dem neuen Systeme ersetzt.

Verf. sagt in der Vorrede dem Herrn Dr. Hörmann für die sorgfältige Durchsicht des chemischen Theiles Dank und bemerkt, dass die Formeln auf $H = 1$, $C = 12$ bezogen sind.

Schon der Name des Herrn Dr. Garcke bürgt dafür, dass dem Pharmaceuten auch in dieser neuen Bearbeitung eines der nützlichsten Bücher geboten wird.

Dr. R. Kemper.

Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel. Nach vorhandenen Analysen mit Angabe der Quellen zusammengestellt und berechnet von Dr. J. König, Vorsteher der agric.-chem. Versuchsstation Münster i/W. Berlin, Verlag von Julius Springer. 1879.

Die Ernährung des Menschen, sagt der Verf., hat bislang seitens der Physiologie nicht die Berücksichtigung gefunden, wie andere Zweige dieser Wissenschaft; während wir über die Beschaffenheit, Art und Menge des Futters, welches zur Ernährung der landwirthschaftlichen Nutzthiere nothwendig ist, schon recht gut informirt sind, besitzen wir über die Zusammensetzung und Menge der für den Menschen nothwendigen und zweckmässigen Nahrung nur sehr mangelhafte Kenntnisse. —

Das vorliegende Werk ist der erste Theil einer „Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel“, die Verf. herauszugeben beabsichtigt