Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel. Nach vorhandenen Analysen mit Angabe der Quellen zusammengestellt und berechnet von Prof. Dr. J. König, Vorsteher der agrik. chem. Versuchsstation Münster i. W. Zweite sehr vermehrte und verbesserte Auflage. Berlin, Verlag von Julius Springer. 1882.

Das Buch ist eine ungemein fleissige Arbeit, eine äusserst sorgfältige tabellarische Zusammenstellung der Analysen von Nahrungs- und Genussmitteln mit den sich daraus ergebenden Mittelwerthen. Die Autoren sind überall namhaft gemacht, und finden wir unter den Analysen auch sehr viele von König selbst herrührende.

Ein Anhang beschäftigt sich mit der Berechnung des Nährgeldwerthes der menschlichen Nahrungsmittel; den Schluss bilden zwei sehr ausführliche Tabellen: 1) Mittlere Zusammensetzung der Nahrungs- und Genussmittel im natürlichen Zustande und 2) Mittlerere Zusammenstellung der Trockensubstanz der Nahrungs- und Genussmittel.

Vorliegendes Werk unterscheidet sich von verschiedenen anderen des Verfassers dadurch, dass letzterer die Gelegenheit unbenutzt lässt, wenn auch etwa nur im Vorworte, seiner bekannten — aber, weil nicht auf Sachkenntniss beruhenden, für uns absolut irrelevanten — Geringschätzung der analytischen Fähigkeiten der Apotheker Ausdruck zu verleihen.

Dass das Werk hierdurch an dem Werthe, welchen es für alle sich mit Nahrungsmitteluntersuchungen Befassenden hat, verloren hätte, möchten wir nicht behaupten.

Geseke.

Dr. Carl Jehn.

Kurze Anleitung zur qualitativen Analyse. Zum Gebrauche beim Unterricht in chemischen Laboratorien, bearbeitet von Dr. Ludwig Medicus, a. o. Professor an der Universität Würzburg. Zweite Auflage. Tübingen 1882. Verlag der H. Laupp'schen Buchhandlung.

An kurzen Anleitungen zur qualitativen Analyse und auch an recht brauchbaren ist gewiss kein Mangel, trotzdem wollen wir nicht unterlassen, auf obiges Werkchen hinzuweisen. Dasselbe scheint uns nämlich so recht geeignet zu sein, um in der Hand des Lehrherrn für die jungen Eleven der Pharmacie als Wegweiser in dem Gebiete der eigentlichen „Scheidekunst“ dienen zu können.

Die ersten 56 Seiten sind in zwei Abschnitten dem Verhalten der Basen und Säuren, von denen Verfasser die ersteren in 6, die letzteren in 4 Gruppen theilt und die Essigsäure, Oxalsäure und Weinsäure in einem Anhang behandelt, gegen Reagentien gewidmet. Alle charakteristischen Reactionen werden hier bei den einzelnen Basen resp. Säuren aufgeführt und durch Formeln erläutert. Dann folgt als dritter Abschnitt die Vorprüfung auf trockenem Wege und zwar: Prüfung im Glühröhrchen, auf der Kohle, in der Phosphorsalzperle und Prüfung der Flammenfärbung.

Hieran reiht sich „Lösung und Aufschliessung“, wobei die zweckentsprechendsten Methoden der Behandlungsweise gegeben sind, je nachdem man mit Oxyden und Salzen, Metallen und Legirungen, Sulfiden, Cyaniden oder Silicaten zu thun hat.

Der fünfte Abschnitt endlich führt uns zur eigentlichen Analyse, zur „Ermittelung der Basen auf nassem Wege.“ Auch hier werden zunächst die einzel-