nebst Resultaten seiner Anwendung auf verschiedene Holzarten, auch eine Modification des Bunsen'schen Eiscalorimeters.

In den weiteren Abschnitten findet namentlich auch die technische Chemie reiches Material in den Aufsätzen über die von Winkler empfohlene Methode der Fabrikation von Schwefelsäureanhydrit; über die Prüfung des Nutzeffects von Feueranlagen durch Temperaturmessungen und Analyse der Rauchgase nach vereinfachter Methode; über den Arsengehalt von Tapeten, deren Nuancen man bisher für frei von Arsen hielt, sowie über den von Reichardt nachgewiesenen Gehalt von Arsen in den gewöhnlich für unschädlich gehaltenen Lackfarben; über Fabrikation der neuerdings als Antichlor empfohlenen salpetrigsauren Alkalien, über Presshartglas, Milchglas und eine Glasrohmasse, die den Weg zur Verwerthung der im Gyps enthaltenen Schwefelsäure bieten soll, über neuere Kalköfen, von denen namentlich der Bock'sche Canaöfen eine grosse Zukunft zu haben scheint, über Extraction von Silbererzen durch unterschwefligsauren Kalk u. s. w.

Endlich folgt eine längere Abhandlung über die Baeyers Phtalsäurefarbstoffe, die bei ihrer voraussichtlichen Vielfältigkeit wohl noch berufen sind, den Anilinfarbstoffen eine kräftige Concurrenz zu machen, und vielleicht über die Natur der in den Farbbehältern vorhandenen Farbstoffe Aufschluss geben werden.

Die Nekrologe von einem halben Hundert Männern der Wissenschaft, die der Tod im Jahre 1876 entriessen, bilden den Schluss des Bändchens, dessen handliche Form und klarer Druck angenehm berührt.

Jena.

Dr. Emil Pfeiffer.

Taschenbuch der Nahrungs- und Genussmittel-Lehre. Mit besonderer Berücksichtigung der Verderbnisse, Verunreinigungen und Verfälschungen nach eignen Erfahrungen für Jedermann leicht fasslich dargestellt von G. C. Wittstein. Nördlingen. Verlag der C. H. Beck'schen Buchhandlung 1878. Preis 2 M. 25 Pf.

Im vorliegenden Taschenbuche ist Wittstein bestrebt, ein Werkchen zu liefern, das sich Eingang in jedes Haus verschaffen kann, und dem Publikum genauen Einblick verschafft, womit die Verfälschung der einzelnen Gegenstände möglich sei.

Wird bei einem Gegenstande, nach Durchlesung des dazu gehörenden Artikels, der Verdacht einer Fälschung nicht gehoben, sondern verstärkt, dann ist es Pflicht des Publikums, sich mit dem fraglichen Gegenstande zu einem Sachverständigen zu begeben und diesen zu veranlassen, eine chemische oder physikalische Untersuchung zu stellen.

Die Eintheilung ist eine alphabetisch geordnete, und umschliesst wohl Alles, was der Mensch zum täglichen Leben bedarf, zugleich auch auf die Luxusgegenstände die nöthige Rücksicht nehmend.

Hinsichtlich der Methoden ist die Litteratur sehr genau berücksichtigt, aber auch sehr vervollständigt durch die reichen Erfahrungen des Verfassers.

Bei Bier sind die neueren Beobachtungen von Reichardt über die leicht ausführbare mikroskopische Prüfung noch nicht aufgenommen; die-

selben geben rasch sehr wünschenswerthe Aufschlüsse und erleichtern wesentlich die Beurtheilung.

Bei mit Anilinroth (Fuchsin) gefärbten Würsten ist eine Untersuchung auf Arsen jedenfalls angerathen. Ob, wie Wittstein angiebt, das Fuchsin, arsenfrei, vollständig unschädlich und als Färbemittel bei Wurst, Fruchtsäften, Wein, Zuckerwaare zu gestatten ist, ist wohl noch nicht entschieden.

Bei Untersuchung des Mehls auf Mineralstoffe giebt Wittstein als schnelle Methode die Ausschüttelung mit Chloroform an. Ein Veraschen von einigen Gramm Mehl in einem Platin- oder Porzellantiegel giebt jedoch, wenn die Asche 1% nicht übersteigt, schnelle und sichere Resultate, und ist diese Methode unbedingt der Schüttelmethode vorzuziehen.

Die zahlreichen Versuche die der Verfasser zur Beurtheilung der Milch vorgenommen, haben denselben zu dem Resultate gebracht, dass die Prüfung der Milch mittelst des Aräometers eine richtige Beurtheilung der Güte derselben nicht gestatte, als einzig richtige Methode schlägt er vor:

„Die Milch 12 Stunden lang in einem graduirten Cylinder der Ruhe zu überlassen, und die dann ausgeschiedene Rahmmenge abzulesen“.

Eine abgerahmte Milch verwirft der Verfasser nicht, wohl aber hält er es ganz richtig für Betrug, wenn solche als reine Milch verkauft wird, der Preis für solche Milch soll dem entsprechend ein niederer sein, als für gute nicht abgerahmte Kuhmilch.

So wird sich das Buch mit seinen vielen Vorzügen bald Eingang in die verschiedensten Kreise der Gesellschaft verschaffen, theils weil sich Jedermann gern Aufklärung über die in jetziger Zeit so viel besprochene Nahrungsmittelfrage verschaffen will, theils weil es durch seine practischen Methoden jedem Apotheker, Arzte und Chemiker ein willkommenes Handbuch sein wird.

Jena.

C. Stöhr.

Berichtigung.

Seite 26 dieses Bandes in der Arbeit von F. Schrage muss es Zeile 2 von oben Chloride, statt Chlorate heissen und ebenso S. 28. Z. 10 v. o.