nachdenkender Schüler gegenüber aufrechterhalten läßt, erscheint zweifelhaft. In dem Abschnitte „Salzbildung“ (S. 34) tritt das bereits hervor. Die Bemühungen des Verfassers, trotzdem die erwünschte Klarheit zu schaffen, verdienen die vollste Anerkennung. Die Einteilung des Stoffes weicht wesentlich von der sonst in Chemielehrbüchern üblichen ab, indem sie die praktischen Interessen der Leser in den Vordergrund stellt und mit sehr gutem Erfolge wahrnimmt, zu dem auch die zahlreichen Abbildungen beitragen. In Abb. 38 könnte die Leuchtgasretorte allerdings durch eine solche mit elliptischem Querschnitt ersetzt werden. Das Buch eignet sich auch zur Selbstbelehrung für Techniker, die bereits gute chemische Kenntnisse besitzen; denn Chemie kann nicht aus einem Buche ohne Erläuterungen durch Versuche gelernt oder gelehrt werden.

Dr. Rudolf. [BB. 155.]

Die Stickstoffdünger, ihre Zusammensetzung, Bedeutung, Gewinnung und wirtschaftliche Anwendung von Prof. Dr. F. H o n c a m p. Verlagsbuchhandlung Paul Parey, Berlin S.W. 11. Preis M 5.50.

Die Arbeit des Direktors der Landw. Versuchsstation zu Rostock ist ausschließlich für den auf chemischem Gebiete nicht heimischen Landwirt geschrieben und verfolgt in diesem Sinne mit anerkennenswerter Klarheit das Ziel, ihn über Gewinnung und Zusammensetzung der Stickstoffdünger zu unterrichten und ihn zur richtigen Anwendung, Aufbewahrung und Mischung zu befähigen. Besonderen Wert legt der Verfasser auf die Aufklärung über die Zusammensetzung der zahlreichen im Handel befindlichen künstlichen Dünger. Er gibt weiter Ratschläge für die dem Boden in jedem besonderen Falle nötigen Arten und Mengen.

Red. [BB. 189.]

Kasperowicz, W., und Schoop, Werner, Das Elektro-Metallspritzverfahren von M. U. S c h o o p, Zürich. 74 Seiten mit 33 Abb. Verlag C. Marhold, Halle 1920. Preis M 7,— + 10 % T.-Zuschl.

1917 erschien bereits eine Broschüre über „das Schoopsche Metallspritzverfahren“ von H. Günther und M. U. Schoop; es behandelte die verschiedenen Metallisierungsmethoden, die Metallspritzapparate, die Eigenschaften gespritzter Metallschichten, die Anwendungsgebiete des Metallspritzverfahrens und die Patentgeschichte des Verfahrens. Das jetzt erschienene Heft setzt den Leser in Kenntnis von dem weiteren Fortschritten auf diesem Gebiete, die sich besonders auf die Ausbildung eines elektrischen Metallspritzverfahrens beziehen. Während bei der sog. Gaspistole ein Metalldraht durch einen Vorschubmechanismus in eine konzentrische Schmelzflamme eingeführt wird, welche ihrerseits von einem Preßluftstrahl umgeben ist, wodurch das schmelzende Metall abgerissen und fortgeschleudert wird, werden in der Elektropistole zwei an eine elektrische Leitung angeschlossene Drähte so zueinander bewegt, daß zwischen ihren Enden ein Lichtbogen entsteht und bestehen bleibt, auch hier zerstäubt ein Luftstrahl das schmelzende Metall. Dieses neue Elektro-Metallspritzverfahren findet eine eingehende Beschreibung. Es soll mit diesem Verfahren sogar gelungen sein, sehr schwer schmelzbare Metalle wie Wolfram und Molybdän zu verspritzen und in gleichmäßigen Schichten aufzutragen. Da das Schoopsche Metallspritzverfahren schon in der Technik für mannigfaltige Zwecke Anwendung findet, so wird auch vorliegende Beschreibung der neuesten Vervollkommenung des Verfahrens in weiteren Kreisen Interesse erwecken. B. Neumann. [BB. 228.]

Die Fabrikation der Spirituslacke. Für die Praxis bearbeitet und theoretisch erläutert von E r i c h S t o c k. Chemikalien-Markt-Bibliothek. Matthäus Bohlmann, Verlagsanstalt, Meißen 1920. Preis M 15,—

Diese neueste Veröffentlichung des sehr rührigen Verlages unterscheidet sich sehr vorteilhaft von den übrigen in demselben Verlage bereits erschienenen Handbüchern, über deren Wert oder Unwert man zumindest verschiedener Meinung sein konnte. Hier teilt ein erfahrener Fachmann seine langjährigen Erfahrungen mit, und es geschieht dies in einer wohlgedachten, übersichtlichen Weise, so daß das Buch geeignet erscheint, Fachleuten, insbesondere Technikern, ein gutes Hilfsmittel zu werden. Den breitesten Raum nimmt die Rohmaterialienkunde ein, und es wird das hauptsächlichswertige über Hart- und Weichlacke, Lösungs- und Verdünnungsmittel usw. nebst Angaben über die Prüfung dieser Stoffe mitgeteilt. Der zweite Teil befaßt sich mit der Fabrikation der Spirituslacke an Hand eines sehr geschickt aufgestellten Schemas für die wichtigsten Umlösungen. Im dritten Teil wird dann die Anlage und Einrichtung einer Spirituslackfabrik dargestellt; anschließend wird die Analyse der Spirituslacke abgehandelt. Den Schluß bildet die Aufzählung der für ein Laboratorium der Spirituslackfabrikation erforderlichen Einrichtungsgegenstände und Chemikalien. Es ist anzunehmen, daß das Buch in Fachkreisen regem Interesse begegnen wird.

Fischer. [BB. 181.]

Akademische Verlagsgesellschaft m. b. H. Leipzig 1919. **Essig und Essigersatz**, ein Leitfaden u. Ratgeber über Geschichte, Statistik, Gesetzgebung, Fabrikation, Bestandteile, Untersuchung, Beurteilung u. Gerichtsentscheidungen von Dr. H e i n r. W i t t e; **Kaffee und Kaffeeersatzstoffe** in Wirtschaft und Wissenschaft mit einem

Anhang: Kaffee und Kaffeeersatzmittel in der Kriegswirtschaft von Dr. Alfred Hasterlik; **Tee, Teersatzmittel und Paraguaytee** in Wirtschaft und Wissenschaft mit einem Anhang: Tee u. Teersatzmittel in der Kriegswirtschaft von Dr. Alfred Hasterlik; **Kakao und Schokolade**, die botanischen und chemischen Eigenschaften, geschichtliche Entwicklung ihrer Industrie, ihre Bedeutung im Welthandel, das Prüfen und Beurteilen der Fabrikate von Prof. Dr. A. Kreutz; **Trinkbranntweine und Liköre**, ausführliche Darstellung des gesamten Brennereiwesens einschl. der Preßhefegewinnung, mit besonderer Berücksichtigung der Gesetzgebung, Rechtsprechung und Statistik, sowie der Branntweinbewirtschaftung während des Krieges von Dr. W. Bremer; **Die Gewürze**, ihre Herkunft, Geschichte und Verwendung, ihre morphologischen und chemischen Eigenschaften, ihre Handelsorten und ihre Verfälschungen von Prof. Dr. Ernst Küster.

Die sechs ausführlichen Abhandlungen sind Einzelabdrucke aus dem vom verstorbenen Prof. Dr. K. von Buchka herausgegebenen Handbuch: *Das Lebensmittelgewerbe*¹⁾. Mit dieser Herausgabe hat sich der Verlag ein großes Verdienst erworben und wird auch sicherlich selbst die Früchte hiervon ernten, da, ohne dem Erwerb des Gesamtwerkes wahrscheinlich erheblichen Abbruch zu tun, es dem einzelnen Nahrungsmittelchemiker ermöglicht ist, sich durch Anschaffung der Einzelschriften, die durch die ihnen angefügten Nachträge noch im Werte gestiegen sind, ohne größere Kosten eine gründliche Belehrung über ihn zunächst angehende Fragen zu verschaffen. — Die Aufgabe des oben angeführten Werkes ist es, dem Leser über die einzelnen Stoffe eine ausreichende und eingehende Auskunft nach allen Seiten hin zu geben, so über deren Herkunft und Bestandteile, Geschichte, Fabrikation, Verfälschung, Untersuchung, Beurteilung sowie über die jene betreffende Statistik, Gesetzgebung und schließlich Gerichtsentscheidungen. Wertvoll ist es hierbei, auch die Gesetzgebung der Fremdstaaten kennenzulernen, da man auch durch sie über die an die einzelnen Stoffe zu stellenden mehr oder weniger berechtigten Anforderungen zweckentsprechend unterrichtet wird. — Im einzelnen wäre zu wünschen, daß sämtliche Einzelverfasser betreffend ihrer Nachträge Anmerkungen an Ort und Stelle, wo etwas nachzutragen war, gemacht hätten, wie dies Dr. Hasterlik in seinen Schriften Kaffee und Tee getan hat. Betreffend die Beurteilung des Nährwertes des entfetteten Kakaos dürfte der Verfasser wohl nicht auf allgemeine Beistimmung rechnen können; ebenso würde die Angabe der Originalarbeit über die Schmelzpunktbestimmung Filsingers, die versehentlich an Ort und Stelle vergessen wurde, nachzutragen sein. — Im allgemeinen würde noch eine gründlichere Bearbeitung der Register erwünscht sein.

Ganz besonders eingehend und ausführlich ist die Abhandlung von Dr. W. Bremer über Trinkbranntweine usw. gehalten, die allein 230 Seiten umfaßt. Wenn sie auch für den Nahrungsmittelchemiker eine Quelle schätzbarer Belehrung ist, so dürfte sie für den Brennereichemiker und -leiter als unentbehrlich bezeichnet werden können. Leider sind die Abbildungen durch den Druck, der überhaupt bei allen Abhandlungen der Zeit entsprechend viel zu wünschen übrig läßt, recht verwischt ausgefallen. — Der Zurechnung des Speisesalzes zu den Gewürzen in der Schrift des Dr. E. Küster möchte u. a. aus dem Grunde zu widersprechen sein, da dieses für die Ernährung physiologisch unentbehrlich ist. Im übrigen ist auch in dieser Abhandlung durch die ausführliche Beschreibung der Gewürze und ihrer Verfälschungen dem Nahrungsmittelchemiker gewiß ein großer Dienst erwiesen. — Das oben betreffs der Register Gesagte kann von den letzteren beiden Schriften nicht ausgesagt werden.

Die Preise der angeführten Einzelschriften betragen der Reihe nach aufgeführt: 18,20 M, 18 M, 7,80 M, 10,40 M, 28 M, 7,50 M. von Heygendorff. [BB. 203, 205, 206, 207, 208, 234.]

Dr. Max Winckel, Die Lupine und ihre Bedeutung für Landwirtschaft und Volksernährung. Verlag von Paul Parey, Berlin SW. 11. brosch. M 6,— (und 25% Verleger-Teuerungszuschl.)

Die Lupine ist aus der Not der Kriegszeit heraus zu einer der wichtigsten landwirtschaftlichen Kulturpflanzen geworden, die ihre Verwertbarkeit auch über den Krieg hinaus bewiesen hat. Ihr Anbau und ihre Verwertung wird aber noch viel zu wenig beachtet, so daß eine kurze und klare Belehrung manchem Landwirt, Futter- und Nahrungsmittelfabrikanten erwünscht sein dürfte. Dr. Winckel, der sich als Fachmann (Institut für Landwirtschaft und Volksernährung) mit den Fragen der Lupinenentbitterung und -verwertung befaßt hat und selbst „unter die praktischen Lupinenbauer“ gegangen ist, schildert den Lupinenbau, -Zucht, Saat, Ernte, Trocknung, Entbitterung sowie auch Botanik, Chemie, Futter- und Nährwert, Gift- und Bitterstoffe, Verarbeitung auf Futter-, Nahrungs- und Kaffeeersatzmittel usw. Das Büchlein wird dem Chemiker und Techniker bei der Untersuchung und Begutachtung der Lupine wertvolle Winke geben können.

Red. [BB. 186.]

¹⁾ Das Lebensmittelgewerbe, ein Handbuch für Nahrungsmittelchemiker, Vertreter von Gewerbe und Handel, Apotheker, Ärzte, Tierärzte, Verwaltungsbeamte und Richter.