Geruch. Das aus den Spreiten nicht vitaler Blätter durch Formaldehyd gefällte Eiweiß gibt beim Berühren mit einem glühenden Platindraht keinen so unangenehmen Geruch.

3. Preßsäfte von Blättern, die mehr oder weniger ihre Vitalität verloren haben, geben nach der Fällung mit Formaldehyd beim Aufkochen noch eine geringe Nachfällung. Es scheint sich dabei um Körper zu handeln, die dem Eiweiß nahestehen, die aber keine übelriechenden Verbrennungsprodukte geben. Sofern nicht diese Körper bestimmt werden sollen, ist daher die Eiweißbestimmung durch Aufkochen der Formaldehydfällung vorzuziehen.

4. Beim Trocknen der Blätter geht das im Saft gelöste Eiweiß größtenteils in unlösliche Formen über. Werden vitale Blätter rasch getrocknet (durch Erhitzen oder Aufschlitzen der Mittelrippe), dann ist mehr beim Erhitzen stinkendes Eiweiß vorhanden als in Blättern, die langsam austrocknen.

Berichtigung.

In der Veröffentlichung von W. Diemair, R. Strohecker und K. Reuland¹ muß es auf Seite 25 heißen: L. Erlandsen: Fette und Seifen 44, 463 (1937). Das in der Fußnote 2 angegebene Patent E. P. 477 386 gehört zu Fußnote 4: S. Musher. Diemair.

Referate.

Allgemeines.

● Behre, Alfred: Chemisch-physikalische Laboratorien und ihre neuzeitlichen Einrichtungen. 3., umgearb. u. erw. Aufl. Leipzig: Akad. Verlagsges. m. b. H. 1940. VIII, 284 S. u. 90 Abb. RM. 10.20.

In dem Buch sind in systematischer Ordnung zahlreiche Erfahrungen zusammengefaßt, welche bei Bau und Einrichtung von chemisch-physikalischen Laboratorien beachtet werden müssen oder sich als wertvoll für die Praxis bewiesen haben. Und zwar wurden hierbei sowohl Lage und Planung der Gebäude selbst als auch Verteilung und Größe der Räume sowie Anlagen für Lüftung, Heizung, Wasser, Abwasser, Leuchtgas, Elektrizität, Dünnluft- (Vakuum-) und Druckluftleitungen, Abzüge für schlechte Gase, Dampfleitung, Warmwasserleitung und Warenaufzüge berücksichtigt. Für die Einrichtung der Laboratoriumsräume selbst wie Waagen-, Titrier-, Dunkel-, Schwefelwasserstoff- (Stink-), Spülraum, Raum für Mikroskopie und Bakteriologie, Raum für physikalisch-chemische Arbeiten, Werkstätten, Tierställe, Vorratsraum, Bibliothek und Vortragsraum wurden allgemein gültige Vorschläge und Hinweise gebracht. Besonders anregend sind ein Bildteil über moderne Laboratorien sowie deren Pläne und Zeichnungen, als auch ein Verzeichnis von Bezugsquellen für Laboratoriumseinrichtungen, wenn auch letzteres nicht den Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Bei der großen Mannigfaltigkeit von Laboratorien auf Grund der verschiedenartigen Aufgabengebiete war eine Beschränkung des Buches auf das Allgemeine notwendig, so daß Spezialeinrichtungen und viele Dinge, die von der Art des Betriebes, Beanspruchung und Wohntheit abhängig sind, unerörtert blieben. Für Bau und Einrichtung von Laboratorien muß daher stets auch das Urteil des Chemikers und des Physikers gehört werden, der über eine langjährige Erfahrung auf dem jeweiligen Spezialgebiet verfügt. Kluge (Landsberg).

● Mallwitz, A., und A. Ohly: Ernährung und Getränke beim Sport. (Sportmed. Veröff. Hrsg. v. A. Mallwitz. Bd. 6.) Leipzig: Georg Thieme 1939. 112 S. RM. 3.20.

Dieser Schrift sind die Worte Max Rubners vorangestellt: „Die Ernährung ist die Grundlage der physischen und psychischen Leistung des Individuums, also auch die Grund-

¹ Diese Z. 79, 23 (1940).