

Buchbesprechungen

H. Heller, Seifen-Industrie-Kalender 1964. 67. Jahrgang. Verlag Delius, Klasing & Co., Berlin und Bielefeld. 359 S.

Der Seifen-Industrie-Kalender 1964 enthält neben dem Kalendarium mit Terminen wichtiger Veranstaltungen Aufsätze über das deutsche Abwasserproblem, die biologische Abbaubarkeit und Untersuchung synthetischer Detergentien, neuere Entwicklungen auf dem Tensidgebiet sowie kurze Betrachtungen über neuere Seifenparfüms und die Kreditauskunft im Handel. Produktionsstatistiken auf dem Fett- und Seifengebiet und den deutschen Patentanmeldungen 1963 auf dem Gebiet der Reinigungsmittel folgen ein sehr ausführlicher, auf die Anforderungen der Fett- und Seifenindustrie zugeschnittener Tabellenteil, Hinweise auf neue Fachliteratur, ein Adressenverzeichnis der deutschen Fett- und Seifenindustrie und wirtschaftlicher und wissenschaftlicher Verbände sowie ein Bezugsquellenregister.

Auf relativ knappem Raum wird eine Fülle von Informationen geboten. Daher ist dieser Kalender wie seine Vorgänger für die in Frage stehenden Industrien wertvoll.

F. u. W. Rossner, Jahrbuch für das Textil-Reinigungsgewerbe 1964. Bussche Verlagshandlung GmbH, Herford 1964. 388 S., 69 Abb., Preis DM 14.80.

Der 6. Jahrgang des vorliegenden Jahrbuchs behandelt im ersten Teil in 22 Fachaufsätzen mit ganz auf die Praxis abgestimmten Themen eine große Reihe aktueller Probleme der Textilreinigung. Von soziologischen und juristischen Fragen bis zu den Einrichtungskosten einer Teppichreinigung spannt sich der Themenkreis. Teil B „Kleine Enzyklopädie der Natur- und Chemiefasern“ trägt besonders dem steigenden Anteil synthetischer Fasern in den Textilien Rechnung. Teil C befaßt sich vorwiegend mit den chemisch-technischen Fragen der Reinigung wie Wasser- und Waschlaugekontrolle, Bleichlaugen und organischen Lösungsmitteln für Reinigungszwecke. Es folgen Hinweise auf Fachliteratur und Adressenverzeichnisse von Fach- und Wirtschaftsorganisationen sowie anderen für das Textilreinigungsgewerbe wichtigen Institutionen. Das instruktive Büchlein schließt mit einem sehr umfangreichen Bezugsquellenverzeichnis und sollte mit den vielen praktischen Anregungen, die es gibt, jeden Textilreinigungsbetrieb interessieren.

A. Kornerup und J. H. Wanscher, Taschenlexikon der Farben. Musterschmidt-Verlag, Göttingen 1963. 242 S., 30 Farbtafeln mit 1440 Farbnuancen, Preis Ganzl. DM 38.—.

Nach kurzen Erläuterungen über den Zweck und Aufbau des Farbenlexikons sowie der Farbharmone bringt der Autor im ersten Teil des Buches in 30 Farbtafeln 1440 Farbfelder, die systematisch geordnet und übersichtlich bezeichnet sind. Mit Hilfe dieser Farbbeispiele ist das Lexikon zur Festlegung und Definition von Farben sehr geeignet. Der Druck auf einem weißen Spezialpapier ermöglichte eine leuchtende Wiedergabe der Farben. Der zweite Teil enthält ein alphabetisches Verzeichnis von mehr als 600 Farbnamen, die in den europäischen Ländern am häufigsten vorkommen. Dazu wurden solche Farbnamen angeführt, die technisch, historisch, sprachlich oder künstlerisch eine gewisse Bedeutung haben. Weiterhin werden die Spezialbezeichnungen bestimmter einzelner Nuancen der in den 30 Farbtafeln wiedergegebenen Farbtöne genannt. Somit gibt das Lexikon die Möglichkeit, vom Farbfeld auf den Farbnamen und vom Farbnamen auf das Farbfeld zu schließen. Für jeden, der sich mit Farben beschäftigt, wird das vorliegende Taschenbuch in seiner handlichen Form von Wert sein.

H. Weiss, Lebensmittelrechtliche Beurteilung des Zusatzes von bestimmten Sojaerzeugnissen zu einigen Lebensmitteln. Herausgeber: Walter Klein als Vorstand der Deutschen Soja-Vereinigung, Düsseldorf. 44 S., Preis DM 8.40.

Der Zusatz von bestimmten Sojaerzeugnissen, insbesondere Sojamehlen und Sojaeiweiß, zu Lebensmitteln gewinnt ständig an Bedeutung. Die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen über die Zulässigkeit derartiger Zusätze sind jedoch nicht ganz einfach zu übersehen. Aus diesem Grunde wurde im Auftrage der Deutschen Soja-Vereinigung die vorliegende Studie angefertigt, die einen Überblick über die derzeitige lebensmittelrechtliche Beurteilung solcher Zusätze gibt. Sie befaßt sich jedoch ausschließlich mit dem Zusatz fetthaltiger und fettfreier Sojamehle sowie von Sojaeiweiß zu anderen Lebensmitteln und enthält keine Ausführungen über Sojaöl und daraus hergestellte Erzeugnisse, wie z. B. Soja-Lecithin, Lecithin-Derivate usw. oder über sojahaltige Futtermittel. Ein großer Teil der genannten Erzeugnisse wird in der Bundesrepublik erst seit relativ kurzer Zeit als Zusatz zu Lebensmitteln angewendet, daher sind auch die rechtlichen Bestimmungen sowie die Verkehrsauffassungen noch durch die geringe Kenntnis der gegebenen physiologischen und technologischen Möglichkeiten charakterisiert. In dieser Untersuchung wird nicht berücksichtigt, ob ein solcher Zusatz technisch oder wirtschaftlich vorteilhaft ist, sondern es genügt, daß er zu bestimmten Lebensmitteln, wie Gebäcken, Getreideerzeugnissen, Puddingpulver, Süßwaren, Schokolade, Milch und Milchprodukten, Speiseeis, Eiprodukten, Fleisch- und Fischerezeugnissen, Teigwaren, Suppen und Brühwürfeln, Kaffee und Kaffee-Ersatz sowie diätetischen Lebensmitteln denkbar ist. Die Übersicht ist nicht nur den Herstellern derartiger Produkte, sondern auch vor allem denen, die diese Produkte als Lebensmittelzusätze verwenden, ein wertvolles Informationsmittel. Die Broschüre ist nur über die Deutsche Soja-Vereinigung, Düsseldorf, Birkenstraße 41, zu beziehen.

R. Franck, Kunststoffe im Lebensmittelverkehr. Carl Heymanns Verlag KG, Köln 1962. 1. Lieferung 100 S., Preis DM 18.70, Plastik-Ringordner Preis DM 9.80.

In allen Zweigen der Lebensmittelwirtschaft finden die Kunststoffe als Verpackungsmaterial in steigendem Maße Verwendung. Hinzu kommt ihre Anwendung zur Herstellung von Eß- und Trinkgeräten, Behältern, Auskleidungen, Überzügen, Küchengeräten usw. Damit ergibt sich die Notwendigkeit, die gesetzlichen Vorschriften, insbesondere die des Lebensmittelgesetzes, zu beachten. Um die Beurteilung der Kunststoffe und der aus ihnen hergestellten Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittelgesetzes zu erleichtern, wurde von der Kunststoff-Kommission des Bundesgesundheitsamtes eine Reihe von Empfehlungen erarbeitet, die später in einer Folge von Mitteilungen im Bundesgesundheitsblatt veröffentlicht wurden. Die sich daraus ergebenden Bestimmungen sind in dem vorliegenden Ringbuch zusammengestellt. Im Teil A sind die einzelnen Kunststoffe wie Polyvinylchlorid, Polyäthylen, Polystyrol, Polyamide, Silicone, Melaminharze usw. sowie die an diese zu stellenden Anforderungen aufgeführt. Der Teil B enthält Analysenvorschriften. Eine tabellarische Zusammenstellung der einzelnen Mitteilungen der Kunststoff-Kommission unter Hinweis auf die diesbezüglichen Veröffentlichungen im Bundesgesundheitsblatt sowie ein umfangreiches Sachregister vervollständigen das Büchlein. Die Sammlung in Form eines Ringbuches ermöglicht die Aufnahme weiterer Empfehlungen. Sie dürfte der Lebensmittel-, Kunststoff- und Verpackungs-Industrie sowie allen Sachverständigen zu einem wertvollen Hilfsmittel werden.