Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor(en): **Högl / Staub, M.**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **43 (1952)**

Heft 4

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Bücherbesprechung

Revue des livres

S. Edlbacher - F. Leuthardt

Lehrbuch der physiologischen Chemie, 10. Auflage, 1. Hälfte 416 Seiten. (Ganzes Werk: zirka 700 Seiten, 55 Abbildungen.) Walter de Gruyter & Co., Berlin 1952. Preis des 1. Bandes broschiert DM 22.60, des 2. Bandes DM 11.40.

Das in 10. Auflage erschienene, weitgehend umgearbeitete Werk folgt den bewährten, man kann fast sagen, klassischen Einteilungsprinzipien. Der 1. Band umfasst in 18 Kapiteln nachfolgende 3 Teile:

Die Chemie der Hauptgruppen der Nahrungsstoffe und Körperbestandteile - Physikalisch-chemische Grundlagen - Der Stoffwechsel.

Im 2. Band werden 3 weitere Teile folgen:

Zusammensetzung und Stoffwechsel einzelner Gewebe und Organe - Die chemische Regulation der physiologischen Funktionen - Die Ernährung.

Schon die Titel sagen uns, dass das Buch dem Lebensmittelchemiker sehr viel des Interessanten bietet. Es ist zwar für den Mediziner geschrieben. Daher ist es nicht verwunderlich, dass manche Kapitel, die vielleicht den Chemiker besonders interessieren würden, knapp gehalten sind. Auf Details, wie etwa Konstitutionsaufklärung und dgl. wurde bewusst verzichtet. Wollte man auf 700 Seiten das ganze ungeheure Gebiet der physiologischen Chemie behandeln, so war eine weise Beschränkung nicht zu umgehen. Dadurch konnte aber an Einfachheit und Klarheit gewonnen werden, was uns, die wir ja als Chemiker medizinische Laien sind, beim Studium des Buches das Verständnis der eigentlichen physiologischen Vorgänge sehr wesentlich erleichtert. Beim Durchblättern stellt man mit Genugtuung fest, dass die so wesentlichen neuen Erkenntnisse der letzten Jahre, bis gegen 1950/51, noch Berücksichtigung fanden. Doch nicht nur die Theorie, sondern auch die moderne Methodik ist erwähnt. Es sei auf die Besprechung der Redox-Potentiale, die Darstellung der verschiedenen Arten chromatographischer Analyse, das Kapitel über die Reindarstellung der Fermente usw. hingewiesen. Der Text ist in sehr verständlicher Art abgefasst. Die übersichtliche Einteilung gestattet ein leichtes Auffinden des Gewünschten. Wie im Vorwort dargelegt, wurde vom Hinweise auf die Originalliteratur abgesehen, wenn auch die Namen zahlreicher Autoren erwähnt werden. Wir hätten es begrüsst, wenn hierbei wenigstens noch eine Jahrzahl beigefügt worden wäre, oder wenn gar, dem Beispiel zahlreicher amerikanischer und anderer Lehrbücher folgend, am Schlusse der Kapitel oder des ganzen Werkes die wichtigsten Literaturzitate aufgeführt worden wären. Damit hätte der weniger bewanderte, aber an der Sache dennoch interessierte Leser die Möglichkeit gehabt, sich dem Quellenstudium eher zu widmen.

Abgesehen hiervon kann aber festgestellt werden, dass es eine Freude ist, sich in das Buch zu vertiefen. Der Chemiker ist in erster Linie gewöhnt, sich mit den Veränderungen sozusagen toter Substanzen zu befassen. Die physiologische Chemie leitet zu dem unermesslichen und letzten Endes für den Lebensmittelchemiker und Nahrungsfachmann besonders wichtigen Gebiet des Ablaufes des Stoffwechsels, und damit der Lebensvorgänge, über. Das vorliegende Werk ist ein ausgezeichneter Führer hierzu. *Högl*

«Nachweis von Gift und Unkraut im Getreide und Mehl»
von Diplom-Chemikerin Elisabeth Tornow

München, 1952 (Kaulbachstrasse 69), 78 Seiten mit 60 Abbildungen. Selbstverlag. Preis DM 3.50. Ausserdem auch erhältlich beim Schweiz. Mühlen-Anzeiger in Weinfelden (Otto Schlaepfer).

Es entspricht heute sicher einem Bedürfnis, vor allem der amtlichen Lebensmittel-Untersuchungslaboratorien, über eine Zusammenstellung der Untersuchungsmethoden für giftige Bestandteile und Unkrautanteile in Getreide und Mehl verfügen zu können. Die Verfasserin hat sich mit Erfolg bemüht, die in der Fachliteratur verstreuten und deshalb oft nur schwer zugänglichen Verfahren übersichtlich zusammenzustellen. Im ersten Kapitel werden die Stoffe zur Beizung und Schädlingsbekämpfung behandelt, wobei Nachweismethoden beschrieben werden, die in jedem Laboratorium ohne Spezialapparaturen durchgeführt werden können. Das zweite Kapitel gibt die Methoden zum Nachweis der Bleichung und Behandlung von Mehl. Die Ausführungen über die gesundheitlichen Nachteile der in der Schweiz sicher mit Recht verbotenen Mehlbehandlungsverfahren werden bei uns besonders interessieren. Das letzte Kapitel handelt von der Giftigkeit und dem Nachweis von Mutterkorn und Unkrautsamen. Ein Verzeichnis der Unkrautsamen sowie Tabellen mit guten Abbildungen ergänzen dieses Kapitel in vorteilhafter Weise.

Das handliche Werk kann allen Kreisen, die sich mit der lebensmittelpolizeilichen Überwachung von Getreide und Mehl zu befassen haben, warm empfohlen werden. Es wird aber auch mit Vorteil in Müllerei-Laboratorien und Nahrungsmittelbetrieben benutzt werden können. *M. Staub*