

Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor(en): **Högl, O.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **46 (1955)**

Heft 2

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

Bücherbesprechung

Revue des livres

Dyckerhoff: «Wörterbuch der physiologischen Chemie für Mediziner»

Verlag: W. de Gruyter, Berlin 1955

Ganzleinen DM 18.50. 175 S.

Dieses für den Arzt bestimmte Büchlein soll ihm gestatten, sich in ganz kurzen Zügen über gewisse physiologische Vorgänge und die dabei gebrauchten, grossenteils aus der chemischen Fachsprache entlehnten Ausdrücke zu orientieren. Es entspricht dies sicher einer Notwendigkeit, da bei der immer weitergehenden Spezialisierung es dem stark beschäftigten praktischen Arzt nicht immer möglich sein wird, sich auf die Dauer mit den sich rasch entwickelnden chemisch-physiologischen Erkenntnissen vertraut zu halten.

Die Leser unserer Zeitschrift befinden sich in einer ähnlichen, wenn auch mit einem andern Vorzeichen zu versehenden Lage: in ihrer Spezialisierung auf analytische, lebensmittel- und agrikulturchemische Probleme fehlt ihnen vielfach die Zeit, sich intensiver mit der Physiologie und dem medizinisch-pathologischen Aspekt der Lebensvorgänge zu befassen.

Das oben genannte Büchlein vermittelt nun schätzungsweise 1500 Ausdrücke aus dem Grenzland zwischen Medizin und Chemie. Es ist natürlich nicht leicht, aus der Fülle des Materials gerade das auszuwählen, was der eine oder andere der Fachleute schliesslich wirklich brauchen wird. Ich glaube, dass dies dem Verfasser jedoch gut gelungen ist. Die wichtigsten Vorgänge der Physiologie, wie etwa die Glycolyse, die Leber- und Magenfunktionen usw., finden etwas eingehendere Berücksichtigung, was sicher berechtigt ist. Allerdings muss auch hier, dem beschränkten Raum entsprechend, alles sehr kurz gehalten sein. Dennoch lässt sich recht vieles in dem Büchlein finden, was, wie erwähnt, auch für die Leser dieser Zeitschrift von Bedeutung sein kann. Stoffe und Stoffsysteme, die zu bestimmten wichtigen Stoffwechselfvorgängen in enger Beziehung stehen, wie etwa die verschiedenen Stufen des Adenin-Phosphorsäuresystems, finden sich unter den entsprechenden Namen nebst den Formeln verzeichnet. Überhaupt ist die sehr reiche Dotierung mit Strukturformeln wertvoll und begrüssenswert. Demgegenüber fehlen leider weitgehend die zahlreichen in der Physiologie gebräuchlichen Abkürzungen, wie etwa ATP, DPN, LTH usw., deren Nennung nützlich gewesen wäre, was vielleicht bei einer späteren Auflage nachgeholt werden könnte.

Abgesehen hiervon, kann das Büchlein, trotz des geringen Umfanges, sicherlich manchen wertvollen Aufschluss vermitteln.

Högl

C. Griebel: «Gewürze und gewürzhaltige Gemenge»

2. Band der Reihe: Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung
140 S., 1 Tafel und 61 Abbildungen
Hayns Erben, Berlin 1954, Halbl. DM 15.80, engl. broschiert DM 13.80

Das recht gefällig, mit vielen guten Reproduktionen handgezeichneter und photographischer Bilder ausgestattete Büchlein ist sicher eine erwünschte Neuerscheinung in der deutschsprachigen Fachliteratur. Auf relativ engem Raum werden zahlreiche Gewürze behandelt und viele wertvolle Details gegeben, sowohl im Sinne der Warenkunde als auch — und speziell — für den Analytiker von Gewürzen. Der mikroskopischen Prüfung wird korrekterweise der grösste Raum belassen, doch fehlen auch Hinweise auf Inhaltsstoffe mit Angabe der Formel sowie die Angaben für chemische Prüfungen nicht. Wertvoll sind die Hinweise auf heute festgestellte Fälschungen, während die früher üblichen und in den älteren Werken stark betonten nur kurz erwähnt werden.

Wenn auch bei uns in der Schweiz die Handelsverhältnisse nicht mit denjenigen in Deutschland identisch sind, dürften doch vielfach die oben erwähnten und zur Streckung oder als Ersatz verwendeten Stoffe nicht allzu stark von Land zu Land variieren. Dem ausübenden Lebensmittelchemiker und dem Lernenden wird das Büchlein sicher ein wertvoller Ratgeber sein.

O. Högl