

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

Band: 61 (1970)

Heft: 3-4

Buchbesprechung: Buchbesprechungen

Autor: Jenny, J.M. / Zimmerli, B. / Strahlmann, B.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Buchbesprechungen

Ionenaustauscher

K. Dorfner

Walter de Gruyter & Co., Berlin (1970), 3. Auflage,
320 Seiten, 100 Abbildungen, DM 58.—

Das Buch wird dem vom Autor gesetzten Ziel voll gerecht: dem Leser in erster Linie praktische Auskünfte zu erteilen.

Die Qualität des verschiedene Kapitel beschreibenden oder anleitenden Inhalts geben dem ganzen Werk einen sich von einer bloßen Arbeitsvorschriftensammlung deutlich abhebenden Charakter.

Nach einer kurzen Einführung, die sich mit einigen *Grundprinzipien* der Arbeit mit Ionenaustauschern im Labor befaßt, werden die verschiedenen Charakteristiken der synthetischen Austauschharze (auf 58 Seiten) besprochen. Es folgt anschließend ein Teil, der sich (auf 41 Seiten) den anorganischen sowie den auf Cellulose aufgebauten und anderen Ionenaustauschern zuwendet.

Der Wert der Ionenaustauscher in der *präparativen Chemie* wird u. a. durch folgende Beispiele illustriert: Herstellung von Thiocyan säure, Bereitung von Normallösungen, Entfernung von Mercaptanen aus Kohlenwasserstoffen sowie Anreicherung gelöster Spurenelemente (12 Seiten).

Auch ihre *Verwendung im industriellen Maßstab* wird ausführlich behandelt und illustriert. Festgehalten sei hier insbesondere die Zuckerraffination, die Einstellung des pH-Wertes von Wein, die Entgiftung radioaktiv verseuchter Milch, die Zubereitung diätetischer Milch und die Aufbereitung von Abwässern (66 Seiten).

Der vorletzte Abschnitt bezieht sich auf die *analytische Chemie*. Die fundamentalen theoretischen Begriffe finden sich summarisch beschrieben und werden unterstützt durch praktische Beispiele, welche folgenden Gebieten entlehnt sind: Pharmazie, Biochemie und Medizin (52 Seiten).

Das letzte Kapitel ist der Theorie der Ionenaustauscher unter thermodynamischen Gesichtspunkten gewidmet. Wie die vorangehenden Kapitel, ist auch dieses durch viele Literaturangaben bereichert (12 Seiten).

Uebersichtliche Tabellen der im Handel erhältlichen Ionenaustauscher vervollständigen das Werk. Dieses Buch wendet sich sowohl an den Studierenden und an den Analytiker als auch an den mit der Abwasserreinigung betrauten Chemiker.

J. M. Jenny

Gaschromatographie der Pflanzenschutzmittel
Tabellarische Literaturreferate I

Dr. Winfried Ebing

Mitteilungen aus der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft Berlin-Dahlem, Heft Nr. 138, ca. 250 Seiten. Kommissionsverlag Paul Parey, Berlin, 1970 (DM 21.—)

In diesem Heft wird eine *tabellarisch* aufgebaute Sammlung der im Zeitraum 1959—1970 erschienenen Literatur über gaschromatographische Pflanzenschutzmittel-Rückstandsuntersuchungen vorgelegt. Die rund 600 aufgeführten Wirkstoffe, Isomeren und Metaboliten sind alphabetisch aufgeführt und mit Laufnummern versehen, wodurch ein sehr rascher Ueberblick über die vorhandene Literatur ermöglicht wird. Die 900 referierten Arbeiten sind in ca. 110 Zeitschriften und anderen Publikationen erschienen.

Die tabellarische Darstellung enthält: Literaturzitat, die untersuchten Wirkstoffe, Nachweisgrenzen, Geräteparameter, Säulenparameter sowie zum Teil Angaben über die Reinigung der Extrakte und das Material, in welchem der Wirkstoff untersucht wurde. Die aufgeführten gaschromatographischen Parameter sollten in den meisten Fällen für eine Reproduzierung genügen.

Es ist vorgesehen, das vorliegende Werk durch Supplements laufend zu ergänzen. Dieses sehr empfehlenswerte, preisgünstige Heft sollte daher in keinem Rückstands-Laboratorium fehlen. B. Zimmerli

Chemie der Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel

R. Wegler (Hrsg.)

Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York 1970.

Band 1: Einführung, Insektizide, Chemosterilantien, Repellents, Lockstoffe, Akarizide, Nematizide, Vogel- bzw. Säugetierabschreckmittel, Rodentizide. XXIX, 671 Seiten mit 23 Abbildungen. DM 180.—; US \$ 49.50.

Band 2: Fungizide, Herbizide, natürliche Pflanzenwuchsstoffe, Rückstandsprobleme. XXIX, 550 Seiten mit 24, z. T. farbigen Abbildungen. DM 148.—; US \$ 40.70.

Die Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel stehen heute im Brennpunkt des Interesses. Es fehlte aber an fundierten Lehrbüchern und zusammenfassenden Darstellungen, denn die Forschung auf dem Gebiete der chemischen Schädlingsbekämpfung lag bisher fast ausschließlich in den Händen der Industrie. Aus der Industrie — vorwiegend aus den Farbenfabriken Bayer in Leverkusen — lieferten 27 Chemiker und Biologen ein umfassendes und inhaltsreiches Werk, das in zwei Bänden erschienen ist.

Der erste Band führt zunächst in die wichtigsten Aspekte des Pflanzenschutzes und der Schädlingsbekämpfungsmittel ein. Es sind Betrachtungen über die wirt-

schaftliche Bedeutung des Pflanzenschutzes für die Welternährungssituation und die betriebswirtschaftliche Rentabilität landwirtschaftlicher Betriebe, die Entwicklung neuer Pflanzenschutzmittel und die Handelsformen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln. Der Abschnitt über die Insektizide umfaßt Allgemeines über die Biologie und Prüfung, die Beeinflussung der Resistenzentwicklung und Kapitel über natürlich vorkommende Insektizide, Chlorkohlenwasserstoffe, Carbamate, Phosphorsäureester, weitere Insektizide verschiedener Stoffklassen und Bodeninsektizide. Den Chemosterilantien, die gegenüber den Insekten-Sterilisationsverfahren durch Bestrahlung gewisse Vorteile bieten, den Insekten-Repellents und den sich zu den klassischen Insektiziden gesellenden Insekten-Sexuallockstoffen sowie den zunehmende Anwendung findenden Akariziden sind besondere Kapitel gewidmet. Schließlich werden noch in selbständigen Abschnitten Nematizide und Vogel- bzw. Säugetierabschreckmittel sowie Rodentizide behandelt.

Der zweite Band umfaßt die großen Gebiete der Fungizide und Herbizide, im weiteren die natürlichen Pflanzenwuchsstoffe (Phytohormone), die über einen eigentlichen Pflanzenschutz hinausgehen, und abschließend analytische, toxi-kologische und gesetzliche Fragen über Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Nahrung und Umwelt.

Zu allem sind die Autoren bemüht, einen objektiven Ueberblick zu geben. Neben den des öfteren erörterten Fragen der Resistenz, Toxizität und des Wirkungsmechanismus werden vor allem die Chemie und die Herstellungsverfahren der Pestizide behandelt. Rühmend ist zu erwähnen, daß trotz der zahlreichen Literaturzitate bei den Patenten die Firma und die Erfinder sowie das Einreichungsdatum angegeben wurde, da die oft gebräuchliche Anführung von Patenten ohne Angabe der Erfinder, verglichen mit der Zitierung von Publikationen und ihren Autoren ungerecht erschien. Durch die sorgfältige, reichhaltige und umfassende Darstellung wurde von Fachwissenschaftlern ein in sich geschlossenes Werk geschaffen, das sehr zu empfehlen ist.

B. Strahlmann

Biochemie der Ernährung

Prof. Dr. K. Lang

2., erweiterte und völlig neubearbeitete Auflage. Dietrich Steinkopff Verlag, Darmstadt 1970. XVI, 694 Seiten mit 43 Abbildungen, 46 Schemata und 347 Tabellen.

Ganzleinen DM 180.—.

Das bisher auf diesem Gebiet Erforschte in einer Monographie im «Wettlauf» mit der Publikation neuer Forschungsergebnisse monographisch zusammenzufassen, ist eine schwierige, aber dankenswerte Arbeit, die mit der Neuauflage seines Werkes von Professor Lang geleistet wurde. Die in den seit der ersten Auflage vergangenen dreizehn Jahren gewonnenen Erkenntnisse machten eine Neubearbeitung insbesondere der Kapitel über Eiweiß, Spurenelemente und Vitamine

notwendig, wobei metabolische Prozesse, vor allem Verdauungs- und Resorptionsprozesse, stärker berücksichtigt wurden. Radioaktiven und der an sich großen Zahl von «differenten bzw. nicht ganz harmlosen» Stoffen wurden neue, aber nur kleinere Abschnitte eingeräumt. Es ist verständlich, daß bei der getroffenen Auswahl aus der Fülle des Materials vor allem eigene Forschungsgebiete des Autors bevorzugt wurden, wie dies bei den kondensierten Phosphaten besonders augenfällig ist. Obgleich die Literaturzitate gegenüber der ersten Auflage auf das Dreifache (auf 1800) angewachsen sind, mußten wohl auch hier, wie im Text, Beschränkungen in Kauf genommen werden. Als Nachschlagewerk wird dieses sich in den Abbildungen auf Diagramme und Formeln beschränkende, mit vielen Tabellen versehene, im Umfang noch handliche Buch dem Ernährungs- und dem Lebensmittelwissenschaftler wertvolle Dienste leisten.

B. Strahlmann

Kulturgeschichte der Kochkunst

Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp.

Hans Wiswe

Heinz Moos Verlag, München 1970. 224 Seiten mit zahlreichen, z. T. farbigen Abbildungen. DM 87.—.

Die Kulturgeschichte der Kochkunst, der kunstvollen Zubereitung der Lebensmittel, ist ein Stück der Geschichte der Lebensmittelwissenschaft. Mit wissenschaftlicher Gründlichkeit hat der Philologe Hans Wiswe eine Auswahl von Kochbüchern und Rezepten aus zwei Jahrtausenden in diesem mit reichem Bildmaterial prächtig gestalteten Band anregend beschrieben. Von den ersten Schilderungen aus dem Reiche der Kochkunst im klassischen Griechenland und antiken Rom bis zu noch in heutiger Zeit bekannten Kochbüchern geht dieser kulinarische Streifzug, der vor allem in der Blütezeit der Renaissance und des Barock verweilt. Unter den verschiedenen Themen der Kapitel, die u. a. das «Küchenlatein», allgemeine und spezielle Kochbücher, ferner die «Formung und Färbung von Speisen und ihr Sinn», «Geschmacksunterschiede im europäischen Raum», «Wandel von Mode und Geschmack und geographische Entdeckungen» und die «Konservierung von Nahrungsmitteln» behandeln, werden wichtige kulturhistorische Beziehungen dargestellt, die u. a. für volkskundliche und mythologische Bereiche, aber auch naturwissenschaftlich aufschlußreich sind. Im Anhang bietet Eva Hepp ein wertvolles Lexikon über die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Sie schuf damit Ansatz und Grundlage zu weiterer Forschung, zu der die von beiden Autoren in diesem Werk gegebenen reichhaltigen Literaturangaben die Wege öffnen wollen. Dieses vom Münchner Buchgewerbehaus vorzüglich ausgestattete und sorgfältig illustrierte Buch bietet nicht nur eine Bereicherung des Wissens, sondern auch des Bücherschatzes.

B. Strahlmann