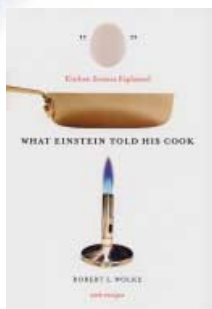




What Einstein Told His Cook



Von Robert L. Wolke und Marlene Parrish. W. W. Norton, New York 2002. 350 S., geb., 25,95 \$.—ISBN 0-393-01183-6

Das zentrale Anliegen des äußerlich ansprechenden Bandes mit dem ins Auge fallenden, etwas reißerischen Titel wird durch den Untertitel „Kitchen Science Explained“ ausgedrückt. Also wieder ein Buch, das sich mit der Chemie des Kochens beschäftigt. In den letzten zehn Jahren ist eine ganze Reihe Bücher dieses Inhalts erschienen, von denen die wichtigsten in dieser Zeitschrift schon besprochen wurden. Bringt diese Publikation nun wirklich etwas Neues, oder wird das Bekannte zumindest gut dargeboten?

Man erfährt noch vor dem Vorwort, dass von Robert T. Wolke schon einige populärwissenschaftliche Bücher erschienen sind, in deren Titel der Name Einsteins zitiert wird. Hier hat er, emeritierter Chemieprofessor, mehr hauptsächlich nebenberuflich Wissenschaftsjournalist mit Schwerpunkt „Chemie in der Küche“ und Hobbykoch, sich mit seiner Ehefrau und Coautorin Marlene Parrish, einer Gastrokritikerin und Hauswirtschaftslehrerin, zusammengetan, um dieses Buch zu schreiben.

Das Ergebnis kann sich mehr als sehen lassen, es ist hervorragend! Es ist sicherlich das beste Buch in seinem Genre, das auf dem Markt ist. Die wissenschaftliche Exaktheit, aber auch

die notwendige Kürze bei der Beschreibung chemischer oder physikalischer Vorgänge bei weitestgehender Verständlichkeit für Nichtchemiker, die sehr anschauliche, ja spannende Diktion, die häufige Verwendung humorvoller Sentenzen, das konsequente, stets streng sachliche Vorgehen gegen weit verbreitete Vorurteile und Fehlinformationen bei Lebensmitteln und deren Zubereitung sind in dieser Kombination einzigartig. Besonders die überall eingestreuten Rezepte sind von einer Klarheit in der Angabe von Zutaten, Mengen und Arbeitsvorschriften, die die meisten von Profiköchen geschriebenen Kochbücher vermissen lassen. Vielleicht sind die französisch inspirierten Rezepte von Hervé This noch leckerer, aber die hier vorliegenden sind schriftstellerisch vollendet.

Besonders gut gefallen die Kapitel über den Zucker, wo konsequent mit der schier unausrottbaren Mär vom „ungesunden raffinierten“ Zucker aufgeräumt wird, über das Salz in seinen verschiedenen Formen, über das Fett, das endlich einmal chemisch anschaulich dargestellt wird, über Fleisch und Fisch und ihre unterschiedlichen Garzeiten, vor allem aber die Ausführungen zu den Kochutensilien. Nirgends wird die Mikrowelle so exakt richtig, so klar und verständlich, dabei locker und humorvoll beschrieben, gipfelnd in der Antwort auf die Frage „Can the microwaves leak out the box and cook the cook?“ Auch die Besprechung von Bratpfannen, sei es die des besten Materials für die Pfanne selbst, sei es die der Beschichtung, ist exzellent.

Nur Lob, keine Einwände? Doch, leider ein ganz gravierender. Das Buch ist ausschließlich für Amerikaner geschrieben. Nicht die englische Sprache in ihrer amerikanischen Version ist das Hindernis, noch nicht einmal die konsequente Verwendung nichtmetrischer oder uns fremder Maßeinheiten (cup, tablespoon, quart, ounce, °F), es ist vielmehr die ganze Fülle der Ausdrücke aus dem amerikanischen Alltagsleben, die uns auf jeder Seite entgegenspringt und die Lektüre problematisch werden lässt. Ausdrücke wie „prime rib“ oder „sirloin“, die Vorstellung der „Margarita“ als eines jedermann bekannten Getränks, Angaben wie das Dicken mit Pfeilwurzelmehl oder das Süßen mit

„high-fructose corn syrup“, die Bezeichnung „decaf“ für die übliche Version des Kaffees, ja selbst die Behandlung der „doggie box“ aus Polystyrol und ihrer Probleme beim Aufwärmen in der Mikrowelle beziehen sich allesamt doch sehr auf amerikanische Verhältnisse. Weniger störend, aber auch unnötig, sind witzig gemeinte sprachliche Lässigkeiten („Lemme 'splain it to ya“).

Fazit: Ein wunderbares Buch, köstlich zu lesen für diejenigen, die mit dem amerikanischen Leben vertraut sind, die hohe Exaktheit des Beschriebenen schätzen und die oft feine Ironie genüsslich goutieren können.

Peter Weyerstahl
Institut für Chemie
Technische Universität Berlin

De Artes Chemiae



Chemiker und Chemie an der Alma mater Lipsiensis. Von Lothar Beyer und Rainer Behrends. Passage-Verlag, Leipzig 2003. 224 S., geb., 23,00 €.—ISBN 3-932900-75-8

Das Buch „De Artes Chemiae“ wendet sich an alle, die sich für die Geschichte der Chemie interessieren oder für die Stadt Leipzig und seine schönen Sammlungen sowie für die altherwürdige Alma Mater Lipsiensis – oder für alles zusammen in Gestalt historischer Schriftstücke, von Skulpturen, Portraitgemälden oder Genredarstellungen von Alchemistenküchen und Laboratorien.

Die beiden Autoren haben sorgfältig und mit erkennbarer Freude die Themen „Chemie in der Kunst“ und „Kunst in der Chemie“ recherchiert, alles in historischer Sicht und auf Leipzig bezogen. Natürlich ist das Anliegen nicht neu, das Werden einer Naturwis-

senschaft in künstlerischer und historischer Dokumentation zu verfolgen – die Autoren selbst nennen im Einleitungskapitel eine Reihe derartiger Arbeiten –, denn die Beziehungen von Kunst und Wissenschaft beeindruckten seit jeher Künstler, Historiker und Naturforscher. Die vorliegende Geschichte der Chemie in Leipzig aus dem Blickwinkel archivarisches und künstlerisch versierter Wissenschaftshistoriker, weit gefasst und anschaulich gestaltet, bereichert die Stadtliteratur und ist ein würdiger Beitrag zur Vorbereitung des 600. Jahrestages der Gründung der Leipziger Universität im Jahre 2009.

Die Vorgehensweise der Autoren ist chronologisch und in Anbetracht der Fülle von Lebens-, Schaffens- und anderen Daten, noch zumal angereichert durch eine Reihe spezieller Chemiker- und Künstlerbiographien, die einzig mögliche. Eigene künstlerische Einschätzungen werden (fast immer) vermieden, denn es geht darum, Werke und Dokumente vorzustellen, nicht ästhetisch zu interpretieren.

Im Einführungskapitel wird der Leser von verschiedenen Seiten an Farben, Formen, kristalline und architektonische Strukturen sowie Beispiele künstlerischer Anregungen herangeführt. Es bleibt jedem überlassen zu akzeptieren oder nicht, inwieweit die Kompositionsstudie innerhalb einer Bildebene von W. Kandinsky einer stereoskopischen Fe^{II} -Gitterarchitektur entspricht, anregend ist es sicherlich.

Die Ära der Alchemie wird im ersten Kapitel in Bildwerken aus verschiedensten Herkunftsländern und Epochen dargestellt, sofern sie im Besitz Leipziger Sammlungen sind. Nach unserer Ansicht ergeben sich gerade aus diesem Modus der Zusammenstellung interessante kulturhistorische Blickwinkel – von Ägypten bis Europa oder von Paracelsus-Bildnissen aus dem 16. Jahrhundert bis zu Lithographien des Jahres 1996 von Bernhard Heisig. Sehr aufschlussreich ist auch die Würdigung des *Liber de arte Distillandi* von 1512.

Es folgen Bildnisse, die Abbildung der Skulptur und Würdigung von M. H. Horn, dem ersten Chemieprofessor an der Universität Leipzig, und, ein wenig versteckt in dessen Biographie, der Einstieg ins 17. und dann 18. Jahrhundert. Auf den chemischen Fortschritt in Leip-

zig in dieser Zeit wird hierbei aber nicht näher eingegangen.

Dagegen erscheint die deutlich präzisere Facheinführung ins 19. Jahrhundert und bis weit ins 20. Jahrhundert hinein (nicht ohne Seitenblick auf die Physik – W. Nernst wird genannt) etwas überraschend. Die fachlichen und biographischen Würdigungen von O. L. Erdmann, H. Kolbe, T. Curtius und anderen schließen sich an, bildnerisch ergänzt durch Büsten, Portraits und Fotos von klassizistischen Laboratoriumsbauten wie dem „Fridericianum“. Da in Leipziger Besitz befindlich, werden auch Auszüge aus Briefen des J. von Liebig und F. Wöhler vorgestellt, sogar textlich erschlossen.

Nach Abbildungen von Bronzetafeln von J. Wislicenus, A. Hantzsch, W. Treibs, L. Wolf und weiteren Würdigungen nähert man sich einer der Hauptpersönlichkeiten des Buches, die vorher bereits mehrfach erwähnt wurde, nämlich W. Ostwald (Nobelpreis 1909). Dieser wirkte seit 1887 in Leipzig und hatte unbestrittene Meriten als Physikochemiker, Schulengründer und Wissenschaftspublizist. Darüber hinaus betätigte er sich produktiv als Freizeitmaler, einige Reproduktionen seiner Gemälde sind abgebildet. Später widmete er sich experimentell und theoretisch der messenden Farblehre, die er selbst als sein Hauptwerk wertete. Persönlichkeit und Werk passen somit hervorragend in das Profil des Buches. Es nimmt nicht wunder, dass auf Ostwald besonders und nicht nur als Mitbegründer der Physikalischen Chemie eingegangen wird. Es werden Studien zur Farbnormierung und vor allem – in kurzer Form – die Konzeption seiner Farbenlehre vorgestellt. Deren Echo in Gewerbe, Volksbildung, Werkbund und Bauhaus war seinerzeit beachtlich; bei den Physikern stieß sie freilich auf Widerspruch.

Da auch Photographie eng mit Chemie verbunden ist und künstlerisch ausgearbeitet sein kann, ist die Hereinnahme von Portraitphotos in den Band gerechtfertigt – schon allein als Zeitdokument. Mit Text und Photo werden C. Bosch (hier auch durch Gemälde und Büste), F. Bergius, E. O. Beckmann und weitere Persönlichkeiten des 20. Jahrhunderts bis nahezu in die Gegenwart gewürdigt. Der Blick in die Direktoren-galerie der Leipziger Universität

beschließt den Streifzug durch die Leipziger Chemie im Visier künstlerischer Gestaltung.

Der Anhang enthält ein präzises Literaturverzeichnis, ein detailliertes Abbildungsverzeichnis, ein Personenverzeichnis mit Lebensdaten und eine vierseitige Übersichtstabelle, in der die Chemielehrstühle chronologisch geordnet sind. Eventuell wären auch ein Sachwort- und ein Ortsnamenregister hilfreich gewesen.

Für die Autoren war die inhaltliche Wägung des Buches gewiss schwierig, da die Akteure dieser Chemiegeschichte für das Fach unterschiedlich bedeutend, der Umfang der Auskünfte über sie quantitativ ungleich und nicht in jedem Falle künstlerische Würdigungen vorhanden waren. Um so erfreulicher, wenn sich Bilder von D. Teniers oder T. Wijck zum Thema Alchemie und weitere Raritäten in Leipziger Besitz befinden.

Das von der Carl-Bosch-Stiftung geförderte Buch zeichnet sich durch eine vorzügliche Bildqualität und Seitengestaltung aus. Wir freuen uns über dieses Werk und wünschen gute Aufnahme.

Regine Zott, Gisela Boeck
Berlin und Rostock

DOI: 10.1002/ange.200385036

Fälscher, Schwindler, Scharlatane



Betrug in Forschung und Wissenschaft. Von Heinrich Zankl. Wiley-VCH, Weinheim 2003. 286 S., Broschur, 24.90 €. – ISBN 3-527-30710-9

Mit der Zahl der bekannt gewordenen Fälschungen und Betrügereien in der Wissenschaft nimmt auch die Zahl der Bücher zu diesem Thema rasch zu. Allein im deutschsprachigen Raum sind in den letzten zehn Jahren nahezu ein Dutzend einschlägiger Titel erschie-