

J. Amer. Chem. Soc., **80**, 247–249 (1958). — DJERASSI, C., E. WILFRED, L. VISCO, and A. J. LEMIN, J. Org. Chem., **18**, 1449–1460 (1953). — FIMEGAN, R. A. and C. DJERASSI, J. Amer. Chem. Soc., **82**, 4342–4344 (1960). — HAWORTH, R. D. and R. JOHNSTON, J. Chem. Soc., London, **1957**, 1492–1496. — HAWORTH, R. D. and R. JOHNSTON, Chem. and Ind. **1956**, 168. — HAWORTH, R. D., A. H. JUBB, and T. MCKENNA, T. Chem. and Ind. **1955**, 104–106. — HAWORTH, R. D., A. H. JUBB, and T. MCKENNA, J. Chem. Soc. London, **1954**, 1983–1989. — IVANOW, S., Biochemie der Fette. A. Abhängigkeit der Zusammensetzung vom Klima. In: HEFTER, G. und H. SCHÖNFELD: Chemie und Technologie der Fette und Fettprodukte. Bd. I, Kapitel VII, S. 375 (Wien, 1936). — KAUFMANN, H. P. und R. S. HAMSAGAR, Fette-Seifen-Anstrichmittel **64**, 206–213 (1962). — KAUFMANN, H. P. und A. K. SEN GUPTA, Fette-Seifen-Anstrichmittel **66**, 461–466 (1964). — KIECKEBUSCH, W., G. CZOK, A. FRICKER und W. GRIEM, Arzneimittel-Forschung, **14**, 1249–1252 (1964). — KOLLER, S., Statistische Auswertung der Versuchsergebnisse. In: HOPPE-SEYLER/THIERFELDER, Handbuch der physiologisch- und pathologisch-chemischen Analyse. 10. Auflage, Bd. II, (Berlin 1955). — LANG, K., (im Druck).

Anschrift der Verfasser:

Dr. W. GRIEM und Prof. Dr. K. LANG, Institut für physiologische Chemie der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz, Joh.-Joachim-Becher-Weg 15

BUCHBESPRECHUNGEN

Biochemisches Taschenbuch in 2 Teilen. Herausgegeben von H. M. RAUEN-Münster i. W. 2. Auflage. 1. Teil: XII, 1060 Seiten mit 151 Abbildungen und zahlreichen Tabellen. 2. Teil: VIII, 1084 Seiten mit 166 Abbildungen und zahlreichen Tabellen (Berlin-Heidelberg-New York 1964, Springer-Verlag). Preis: geb. kpl. DM 156,—.

Das „Biochemische Taschenbuch“ ist für den Biochemiker, den wissenschaftlich arbeitenden Mediziner und den Biologen längst zu einem Begriff geworden, wie der D'Ans-Lax für den Chemiker. Der riesenhafte Zuwachs an biochemischen Daten und Methoden machte eine erweiterte Neuauflage erforderlich, die sehr zweckmäßig in zwei Bände gegliedert worden ist. Der erste Band enthält außer den international vereinbarten Regeln für Abkürzungen und Nomenklatur in der Biochemie die „Stoffwerte“ und wird wohl am häufigsten zum Nachschlagen benutzt werden. Der zweite Band enthält folgende Kapitel: Räumliche Struktur der Stoffe. Physikalische Chemie. Radioaktivität. Tierversuche. Körper- und Zellbestandteile. Biologische Strukturen. Biologische Funktionen. Biochemische Arbeitsmethoden. Statistische Auswertungsmethoden. Alle Abschnitte sind von hervorragenden Fachleuten geschrieben. In einem Taschenbuch dieses Umfangs wird natürlich jeder auf dem einem oder anderem Gebiet noch Wünsche anmelden können. Es muß ja stets ein Kompromiß zwischen Inhalt und eben noch tragbarem Umfang geschlossen werden. Im ganzen ist aber ein erfreulicher Fortschritt gegenüber der ersten Auflage zu verzeichnen. In dem Kapitel „Eigenschaften und Aktivitätsbestimmungen von Enzymen“ möchte man sich jeweils Hinweise auf Originalliteratur wünschen, da die Auswahl der Daten bei dem knappen Umfang notgedrungen etwas willkürlich und unvollständig erfolgen muß. Eine erfreuliche und vorzügliche Erweiterung dieses Kapitels ist der Abschnitt „Enzymaktivitätsbestimmungen im Serum für die klinische Diagnostik“. Alles in allem sollte das „Biochemische Taschenbuch“ in keinem über biologische Fragen arbeitenden Laboratorium fehlen.

K. H. BÄSSLER (Mainz)

Comprehensive Biochemistry, Vol. 13 (Übersicht über die Biochemie, Band 13). Herausgegeben von M. FLORKIN-Liège und E. H. STOTZ-New York. XII, 164 Seiten mit zahlreichen Tabellen (Amsterdam 1964, Elsevier Publishing Company) Preis: geb. DM 22,50.

Der 13. Band der Reihe „Comprehensive Biochemistry“ enthält einen Bericht der Enzym-Kommission der internationalen Union für Biochemie über die einheitliche Nomenklatur der Enzyme und Coenzyme. Zuerst wird die internationale Einheit der Enzymaktivität definiert. Dann werden Vorschläge für die bei der Beschreibung der Enzym-Kinetik benutzten Symbole vorgelegt. Es folgt die Nomenklatur der Nicotinamid-nucleotid-Coenzyme, die Klassifikation und Nomenklatur der Cytochrome und der Enzyme. Anschließend findet man die Dezimalklassifikation und eine Liste der bisher bekannten und klassifizierten Enzyme.

K. H. BÄSSLER (Mainz)

Comparative Biochemistry, Vol. 6: Cells and Organisms (Vergleichende Biochemie, Band 6: Zellen und Organismen). Herausgegeben von M. FLORKIN-Liège und H. S. MASON-Portland. XIX, 561 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen (New York 1964, Academic Press). Preis: geb. \$ 20.—.

Der VI. Band „Comparative Biochemistry“ enthält folgende Beiträge

1. Die Biochemie der Morphogenese: BARBARA E. WRIGHT.
2. Vergleichende Aspekte der Stoffwechselkontrolle: ALLAN C. WILSON und ARTHUR B. PARDEE. Dieser Abschnitt ist sehr knapp und nicht ergiebig. Er behandelt die Kontrolle der Enzymaktivitäten durch „feedback“-Hemmung und Produkt-Hemmung, die Kontrolle energieliefernder Prozesse, ohne daß z. B. auf so grundlegende Probleme wie die Atmungskontrolle näher eingegangen wird, die Kontrolle der Enzymmenge durch Induktion und Repression, die Aktivierung von Enzymen. Hormonelle Einflüsse werden kaum gestreift.
3. Die biochemischen Grundlagen des chemischen Bedarfs: ERNEST BEERSTECHEER jr. Dieser Abschnitt spricht auch ernährungsphysiologische Fragen an.
4. Biochemie der Insekten-Metamorphose: P. KARLSON und C. E. SEKERIS.
5. Hormone in Invertebraten: MANFRED GABE, PETER KARLSON und JEAN ROCHE.
6. Proteohormone in Vertebraten: ROGER ACHER.
7. Vergleichende Biochemie der Verdauungsmechanismen: H. J. VONK. Ein sorgfältig durchgearbeitetes Kapitel, das ebenso wie das nächste auch die Ernährungswissenschaft betrifft.
8. Vergleichende Biochemie der Entgiftung: J. N. SMITH.

K. H. BÄSSLER (Mainz)

Diät bei Übergewicht und gesunde Ernährung mit 126 Kostvorschlägen auch für Magen-, Darm-, Leber-, Galle-, Herz- und Zuckerkrankte. Von H.-J. HOLTMEIER-Freiburg i. Br. Mit einem Geleitwort von L. Heilmeyer-Freiburg i. Br. X, 206 Seiten mit 12 Abbildungen und 7 Tabellen (Stuttgart 1964, Georg Thieme Verlag), Preis: flexibles Taschenbuch DM 8,70.

Das Büchlein bringt in prägnanter Form nicht nur die wichtigsten Grundsätze der Abmagerungsdiät, sondern auch eine große Zahl von Speiseplänen und Kochrezepten. In einleitenden Abschnitten werden verschiedene aktuelle Ernährungsprobleme, die Ursache der Fettleibigkeit sowie die weitgehend verbreitete fehlerhafte Ernährung (Zunahme des Fettkonsums) behandelt. Es folgen Ausführungen über den Kalorienbedarf, sowie die Hauptnährstoffe und Vitamine, die durch Tabellen bereichert sind. Im Anschluß daran wird die Durchführung der Abmagerungskur geschildert, wobei auch die mitunter vorhandene Notwendigkeit der Berücksichtigung weiterer diätetischer Gesichtspunkte (Magen-, Darm-, Leber-, Galle-, Herz- und Zuckerkrankte) geschildert wird.

Körpergewichts- und Maßtabellen sowie Kostanweisungen für eine 1900-, 1500-, 1000- und 800-Kaloriendiät, die eine große Anzahl von Rezepten enthalten, bereichern das handliche und gut brauchbare Werk.

R. WENGER (Wien)

Nutrition and Cardiovascular Diseases (Ernährung und Kreislauferkrankungen). Herausgegeben von J. C. SOMOGY-Zürich (Bibliotheca „Nutritio et Dieta“, Band 6). VIII, 192 Seiten mit 88 Abbildungen und 28 Tabellen (Basel 1964, S. Karger Verlag). Preis: kart. DM 45,—.

Der vorliegende Band enthält die Referate, welche 1963 bei einem Symposium über „Ernährung und kardiovaskuläre Krankheiten“ gehalten wurden, es betrifft somit eine sehr im Mittelpunkt des Interesses stehendes Thema. Jeder Forscher, der sich mit diesen und verwandten Fragestellungen beschäftigt, wird sich über die ausgezeichneten Zusammenfassungen durch die weithin bekannten und hochqualifizierten Autoren freuen. Der Band enthält die folgenden Beiträge: G. BJÖRCK, „Einige Kommentare zur Epidemiologie der Coronarerkrankungen“. – R. BLOMSTRAND, „Medizinische Dokumentation auf dem Gebiete der Arteriosklerose“. – K. WESTLUND, „Klinische Daten in prospektiven Studien“. – F. W. LOWENSTEIN, „Epidemiologische Untersuchungen über die Ernährung von Gruppen, die wenig Arteriosklerose aufweisen und meist frei von ischämischen Herzerkrankungen sind.“ – C. DEN HARTOG, „Methodik der Ernährungserhebungen, die sich mit der Erforschung der Beziehungen zwischen Serumcholesterin und Nahrungsfett beschäftigen.“. – P. ROINE, „Ernährung und Herzkrankheiten, Untersuchungen in Finnland“. – N. EGG-LARSEN, „Ernährung in Norwegen während der letzten 50 Jahre“. – L. A. CARLSON, „Transport von endogenen Fettsäuren im Plasma“. – P. BJÖRNTROP, „Fettsäuren im Serum, Depotfett und Arterienwand bei Patienten mit unterschiedlicher Ernährung“. – G. VERDONK, „Einfluß von Faktoren der Ernährung und pharmakologischen Faktoren auf die Verteilung der Blutlipide bei der Arteriosklerose und der Behandlung peptischer Ulcera“. – H. MALMROS und G. WIGAND, „Experimentelle Arteriosklerose“. – P. A. OWREN, „Ernährung und thrombosierende Arteriosklerose“. – R. NICOLAYSEN, „Praktische Nutzenwendung“. – NICOLAYSEN fordert keine revolutionäre Umstellung der Ernährung, aber doch gewisse Änderungen wie vermehrten Verzehr von Vollkornbrot, höhere Zufuhr an essentiellen Fettsäuren (etwa 15 g Linolsäure am Tag) aus pflanzlichen Quellen oder Fischölen und vor allem eine bessere Aufklärung der Bevölkerung über Ernährungsfrage, die schon in der Schule beginnen sollte.

K. LANG (Mainz)

Infusionstherapie und parenterale Ernährung in der Chirurgie. Grundlagen und Indikation. Von E. CARSTENSEN-Malente. XII, 136 Seiten mit 38 Abbildungen und 8 Tabellen (Stuttgart 1964, F. K. Schattauer Verlag). Preis: geb. DM 24,50.

Es fehlte bisher in der deutschen Literatur eine kurze informative Zusammenfassung, die speziell die patho-physiologischen Zusammenhänge der parenteralen Ernährung im weiteren Sinne aus klinischer Sicht berücksichtigt und dem interessierten und angehenden, in den operativ tätigen Fächern arbeitenden Arzt zur Anleitung und Anregung dienen könnte. Es ist deshalb ein Verdienst des Autors, die wesentlichsten Störungen des postoperativen Wasser-, Elektrolyt- und Intermediärstoffwechsels in der vorliegenden Monographie nach theoretischen und praktisch-klinischen Gesichtspunkten (und den sich daraus ergebenden therapeutischen Indikationen der parenteralen Ernährung und Infusionsbehandlung) zusammenfassend dargestellt zu haben. Zahlreiche klare schematische Abbildungen, Tabellen und Literaturangaben bereichern das Werk. Dieses gehört in die Hand jedes mit den Problemen der postoperativen Behandlung befaßten Arztes, insbesondere des Anesthesisten, Chirurgen, Gynäkologen und Ohrenarztes.

R. FREY (Mainz)

Advances in Protein Chemistry, Vol. 18 (Fortschritte der Proteinchemie, Band 18). Herausgegeben von C. B. ANFINSEN-Bethesda, M. L. ANSON-London und J. T. EDSALL-Cambridge, Mass. X, 355 Seiten mit zahlreichen Tabellen (New York 1963, Academic Press) Preis: geb. \$ 14.—.

Der 18. Band der „Advances in Protein Chemistry“ enthält folgende Abschnitte:

1. Neuere Untersuchungen über die Struktur des Tabakmosaik-Virus: F. ALFRED ANDERER.

2. Bau und Stabilität des Tabakmosaik-Virus-Partikels: D. L. D. CASPAR.

3. Dissoziation und Assoziation von Protein-Strukturen: F. J. REITHEL.

4. Die Aminosäurezusammensetzung einiger gereinigter Proteine: G. R. TRISTRAM und R. H. SMITH. Der Abschnitt enthält wichtige methodische Diskussionen. Für den Ernährungswissenschaftler dürften besonders die Tabellen mit der Aminosäurezusammensetzung einer großen Zahl von Proteinen von Bedeutung sein.

K. H. BÄSSLER (Mainz)

Die Nucleinsäuren. Eine einführende Darstellung ihrer Chemie, Biochemie und Funktionen. Von E. HARBERS, G. F. DOMAGK und W. MÜLLER-Göttingen. XII, 303 Seiten mit 155 Abbildungen und 20 Tabellen (Stuttgart 1964, Georg Thieme Verlag). Preis: geb. DM 68,—.

Seit der Monographie von FEULGEN aus dem Jahr 1923 gab es nur – allerdings ganz ausgezeichnete – Darstellungen der Chemie und Biochemie der Nucleinsäuren von englischen oder amerikanischen Autoren. Der Gesichtskreis der neuen einbändigen Übersicht ist aber weiter gefaßt und gerade das macht ihren Reiz und ihre Sonderstellung aus: Außer der Besprechung des Moleküls der Nucleinsäure, also etwa der Statik, wird sehr eingehend über die medizinischen und physiologischen Perspektiven (Funktion und Dynamik) gesprochen und die damit zusammenhängenden Möglichkeiten, den Nucleinsäure-Stoffwechsel und seine Folgereaktionen durch chemische oder physikalische Maßnahmen zu beeinflussen. Das Gesamtgebiet wird eingeteilt in die Chemie der Bausteine, die Physikalische Chemie des Makromoleküls, den Auf- und Abbau-Stoffwechsel der Polynucleotide, die morphologische Verteilung der Nucleinsäuren, ihre Funktion als Regulatoren der Synthese von Nucleinsäuren und Proteinen, das Gen mit dem genetischen Code und seiner spontanen oder experimentellen Möglichkeit zur Mutation sowie die Wirkung von Antimetaboliten etc. auf den Stoffwechsel. Während mehrere Abschnitte rein referierenden Charakter haben, sind andere mit einer Frische und Qualität geschrieben, die auf gründlicher Kenntnis des betreffenden Autors in dem Gebiet beruhen. Sehr breit ist der Stoffwechsel mit allen seinen möglichen Verzweigungen und Konsequenzen dargestellt. Die Masse der Zitate in dem ungewöhnlich ausführlichen Literaturteil ist schon für sich zu bewundern. Es ist übrigens zu fragen, ob die Zitierung mit vollständigem Titel eigentlich einen Sinn hat und man hier nicht einigen Raum hätte einsparen können. Besonders wertvoll ist der „Experimentelle Teil“, in dem in durchaus zur ersten Orientierung geeigneter Weise die Techniken besprochen werden, durch die man die Eigenschaften, den Stoffwechsel und die Wirkung der Nucleinsäuren untersucht. Wenn auch andere Monographien die Chemie der Nucleinsäuren souveräner darstellen und spezielle Gesichtspunkte eingehender herausarbeiten, ist doch dem Stoffwechsel der Bausteine oder den Strahlen- und biologischen Effekten in keinem derartigen Buch bisher ein so breiter Raum gewidmet worden.

Die Frage ist natürlich, an wen sich dieses Buch wendet: Nach dem Vorspann und der Darstellung durchaus an Studierende und jemanden, der sich über das Gebiet (mehr als nur beiläufig) orientieren will, denn es ist eine „Einführung“. Der Spezialist wird manches, trotz des raschen Erscheinens bereits wieder vermissen, da ja gerade die Anschauungen über das Makromolekül und seine biologischen Funktionen in äußerst reger Diskussion und auf dem Höhepunkt der Lösung stehen und man fast täglich mit neuen Ergebnissen rechnen kann. Der Preis des Buches wird aber bewirken, daß es nur von Bibliotheken angeschafft – immer noch ein gutes Geschäft für die Verleger, die offenbar überhaupt nicht mehr mit Privatbeziehern rechnen – und die Studenten, die daraus ausgezeichnete Informationen erhalten könnten, kaum erreichen wird. Muß denn ein solches Buch so bibliophil – Ganzleinen, Kapitalband, Lesezeichen, Schuber etc. ausgestattet werden? Es ist doch zu erwarten und auch die Prädestination jeder guten Monographie eines aktuellen Gebiets, daß sie rasch von Neuauflagen überholt wird.

L. JAENICKE (Köln)

1. Welt-Fett-Kongreß, Hamburg 1964. Herausgegeben von der Internationalen Gesellschaft für Fettwissenschaft. XIV, 391 Seiten (Münster i. W. 1964, Aschendorffsche Verlagsbuchhandlung). Preis: kart. DM 40,—.

Der Band enthält Kurzreferate aller auf dem 1. Welt-Fett-Kongreß gehaltenen Diskussionsvorträge in deutscher, englischer und französischer Sprache. Selbst die bloße Inhaltsangabe würde den Rahmen eines Referates bei weitem sprengen. Ein großer Teil der Referate ist von beträchtlichem ernährungsphysiologischem Interesse.

K. H. BÄSSLER (Mainz)

Toxikologie des Fluors. Herausgegeben von T. GORDONOFF-Bern. Symposium Bern 1962. 206 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen (Basel und Stuttgart 1964, Schwabe & Co.), Preis: geb. DM 24,—.

Inhalt des Buches sind Vorträge und Diskussionen eines Symposiums in Bern 1962 über die Toxikologie des Fluors. Nicht Inhalt des Buches ist das Problem der Fluoridierung des Trinkwassers. Eingehend wurde das Problem der Fluorose diskutiert, insbesondere Wirkungen des Fluors auf Knochen und Zähne, die Beziehungen zwischen Fluor und Schilddrüse und die Fluorwirkungen auf das Herz. Weiterhin wurde auch die Einwirkung des Fluors auf Pflanzen diskutiert, wegen des Vorkommens von Fluor in industriellen Abgasen. Ein Vortrag befaßte sich mit dem Fluorgehalt der Lebensmittel und der dadurch bedingten Aufnahme von Fluor als Spurenelement. In Form von Round-table Gesprächen wurden noch die Mikroanalyse des Fluors und das Problem Fluor als Ursache der gefleckten Zähne behandelt. Vorträge und Diskussionen des Symposium haben erneut gezeigt, wie kompliziert die Fluorfrage gelagert ist, da unter Umständen schon 1–2 ppm F im Trinkwasser zu Gesundheitsstörungen und hypothyreotischen Störungen führen können.

K. LANG (Mainz)

Potassium in Relation to Grassland Production (Kali in Beziehung zum Grünland-Ertrag). Kali-Tagung 1963, Wexford/Irland. Herausgegeben vom Internationalen Kali-Institut. 173 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen (Bern 1964, Internationales Kali-Institut). Preis: kart. sfr 6,—.

Das Internationale Kali-Institut in Bern hielt 1963 erstmals eine Regionaltagung in Irland ab, um Fragen der Grünland-Düngung unter den verschiedenen Bewirtschaftungssystemen Nordwesteuropas zu studieren. Die dort in 2 Sitzungen gehaltenen 16 Vorträge einschließlich der in einem gesonderten Abschnitt behandelten Diskussionen dürften hauptsächlich den Landwirt, den Bodenkundler und den Agrikulturchemiker interessieren; es sind Fragen über das Bodenkali und über Kali-Düngung bei verschiedenen Bewirtschaftungssystemen. Der letzte Vortrag jedoch dürfte auch unser besonderes Interesse beanspruchen, behandelt er doch ein sehr umstrittenes Problem der Tierernährungslehre, über das hart diskutiert wird. Es ist das nach steigenden Kaligaben veränderte K/Mg-Verhältnis im Weidegras bzw. im Wiesengras verschiedener Schnitte, dem eine Rolle als auslösender oder doch zumindest als mitbeteiligter Faktor bei der sog. Weidetetanie (Hypomagnesämie) des Milchviehs zukommen soll. Tetanie-Fälle wurden beschrieben. Zum Beispiel trat Tetanie nach starker Kalidüngung (die – im Gegensatz zum Stickstoff – den erwünschten Kleewuchs förderte) und gleichzeitiger chemischer Unkrautbekämpfung auf, der der Klee zum Opfer fiel.

W. SCHUPHAN (Geisenheim/Rhgh.)

Moderne Konserven-Herstellung. Fleisch-, Wurst-, Camping-, Geflügel- und Wildkonserven. Von L. SCHEID. 3. Auflage. 464 Seiten mit 105 Abbildungen (Bad Wörishofen 1964, Handwerker-Verlagshaus, Hans Holzmann). Preis: geb. DM 29,80.

Wenn auch die vorliegende 3. Auflage des Buches von L. SCHEID im Grundaufbau die gleiche geblieben ist, wie die 1958 erschienene 1. Auflage, so ist doch der 1. Teil mit den allgemeinen Ausführungen über die Herstellung von Dosenkonserven wesentlich erweitert worden und auch der 2. Teil, der Rezeptteil, wurde durch weitere Rezepte und weitere Anmerkungen ergänzt. Im 1. Teil dieses Buches folgen auf Abschnitte über die Auswahl der Rohware, Gewürze und Zutaten, Dosen und ihre Art und Handhabung beim Füllen, Sterilisieren, Lagern und Kennzeichnen, Hinweise auf Bombagen und deren Ursache sowie die Überprüfung von Konserven. Durch neue, gut ausgewählte jetzt in den Text eingefügte Bilder werden viele Hinweise veranschaulicht. Neu aufgenommen sind 17 Beispiele für die Kalkulation von Fleisch- und Wurstkonserven. Der 2. umfangreichere Teil des Buches enthält auf 334 Seiten insgesamt 386 Rezepturen zur Herstellung von Fleischkonserven, Dosenschnitten und Aspikkonserven, für Brühwurst, Pasteten, Rouladen und Dauerwurst, für Leberwurst, Blutwurst und Kochwurst, für Suppen und Saucen, für Bratenspezialitäten Gulasch und Ragout, für Campingkonserven, für Geflügel und Wild sowie für Diätkonserven. Ein ausführliches Stichwortverzeichnis ermöglicht ein schnelles Nachschlagen. Das Buch ist von einem Praktiker für die Praxis geschrieben. Viele wertvolle Erfahrungen sind insbesondere im 2. Teil des Buches festgehalten worden. Jedem Metzger, der Fleisch- und

Wurstkonserven im eigenen Betrieb herstellt oder herstellen möchte, kann dieses Buch als ein guter Ratgeber empfohlen werden. Viel Mühe und Kosten wird er sparen können, wenn er die hier gegebenen Erfahrungen sachgemäß verwertet.

J. GUTSCHMIDT (Karlsruhe)

Ernährungs- und Lebensmittellehre. Eine Einführung. Von einem Autorenkollektiv. 352 Seiten mit 62 Abbildungen und 44 Tabellen (Leipzig 1964, Fachbuchverlag). Preis: Halbn. DM 15,80.

Nach einer Einführung in die Ernährungswissenschaft (4 S.) werden Bestandteile der Lebensmittel (Nährstoffe, Wirkstoffe, etc. – 84 S.), der Stoffwechsel (32 S.), der Speisepplan und die Speisefolgen (25 S.) sowie verschiedene Kostformen (20 S.) behandelt. Es schließt sich die Lebensmittellehre an, in der die Lebensmittel unter den Aspekten der Ernährungslehre und unter Berücksichtigung der wichtigsten Technologien behandelt werden; dabei werden einige analytische und organoleptische Prüfmethoden erläutert (187 S.). Zahlreiche Bilder und Tabellen veranschaulichen den Text. Zum Schluß ist das mitteldeutsche LMG abgedruckt sowie ein Literaturverzeichnis und ein Sachregister angefügt.

Das Buch ist verständlich geschrieben und zum großen Teil für einen gebildeten Laien lesbar; daneben findet man Abschnitte, die gewisse Grundkenntnisse in der Lebensmittelchemie voraussetzen.

Als Leserkreis kommen in Betracht: Küchen-, Wirtschafts-, Heim- und Hotelleiter, Mitarbeiter im Lebensmittelgroß- und -einzelhandel, Schüler der Fach- und Berufsschulen der Lebensmittelberufe, Ärzte und Angehörige mittlerer medizinischer Berufe sowie Diätassistentinnen und Ernährungstechniker.

J. KUPRIANOFF (Karlsruhe)

Fachwörterbuch des Lebensmittelwesens. Englisch-Deutsch. Von E. LÜCK. 248 Seiten (Wiesbaden 1963, F. Brandstetter Verlag). Preis: geb. DM 16,—.

Im Rahmen des Fachwörterbuch-Programms des BRANDSTETTER-Verlages erschien dieses kleine Wörterbuch, das sicher einen großen Interessentenkreis finden wird, zumal es tatsächlich qualitativ und quantitativ den an ein solches Werk zu stellenden Anforderungen gerecht wird.

Im Vorwort bringt der Autor deutlich zum Ausdruck, daß er Aufgaben und Grenzen eines Fachwörterbuches richtig erfaßt hat, und so mußte auch etwas Brauchbares entstehen, zumal er bei der Gestaltung des Werkes offensichtlich den richtigen Weg fand. Die Beschränkung auf einen Teil Englisch-Deutsch war sicher eine glückliche Entscheidung; denn nur solche Fachwörterbücher können befriedigen, deren Übersetzungssprache der Muttersprache des Autors entspricht (der selbstverständlich außerdem Fachmann des erfaßten Sektors sein muß). Aus diesem Grunde muß man bei dem Satz des Vorwortes „... soll dem Englischsprachigen die Übersetzung englischer Texte ins Deutsche erleichtern“ die durch „erleichtern“ ausgedrückte Einschränkung durchaus nicht als solche sehen! Es wäre allerdings zu empfehlen, daß sich Autor und Verlag bemühen, einen Fachmann des englischen Sprachgebietes für die Erstellung eines Deutsch/Englischen Parallelwerkes zu gewinnen; auch der Deutschsprachige wird dafür dankbar sein.

Nun kurz zum Inhalt: Erfasst ist der Wortschatz des Gesamtgebietes des Lebensmittelwesens; neben der wissenschaftlichen Lebensmittelchemie, der Lebensmittelanalytik und der Lebensmitteltechnologie werden die Ernährungslehre, die Küchentechnik, das Restaurationswesen und der Lebensmittelhandel berücksichtigt. Bei landesgebundenen Lebensmitteln und Speisen sind bei der Übersetzung gelegentlich Umschreibungen oder nähere Erklärungen über Zusammensetzung oder Herstellungsweise angefügt; bei Wörtern mit verschiedenen Bedeutungen sind nur die für das Lebensmittelwesen wichtigen angegeben. Bei chemisch definierten Substanzen sind oft die Formel und bei Erzeugnissen aus dem Pflanzen- und Tierreich der wissenschaftliche Name mit aufgenommen. Die als Anhang beigefügten Umrechnungstabellen englisch-amerikanischer Maßeinheiten ersparen das mühsame Nachschlagen in Tabellenwerken oder gar das strapaziöse und fehlerträchtige Um-

rechnen, zumal ja bei dem erfaßten Fachgebiet die Angaben der Maße und Gewichte in den englischen Texten nur selten metrisch sind.

Der Autor ist sich bewußt – leider ist er hier einer der wenigen „weißen Raben“ unter den Wörterbuchautoren – daß er mit diesem Werk nur einen Grundstein legen konnte und Vollständigkeit nur angestrebt werden konnte, aber nicht zu erreichen war. Es ist ihm sehr zu danken, daß er an diese Aufgabe überhaupt heranging und seine Bitte an die Fachkollegen, zur Vervollständigung dieses kleinen Wörterbuches beizutragen, sollte nicht ungehört verhallen.

Es verdient auch Erwähnung, daß der herausgebende Verlag trotz des niedrigen Preises dieses Wörterbuch in guter Ausstattung präsentiert. E. ÜHLEIN (Frankfurt a. M.)

Zur Besprechung eingegangene Bücher

AUDUS, L. J.-London: **The Physiology and Biochemistry of Herbicides**. XIX, 555 Seiten mit zahlr. Abb. und Tab. (London 1964, Academic Press). Preis: geb. 110 s.

BAILEY, R. W.-New Zealand: **Oligosaccharides**. VII, 179 Seiten mit zahlr. Tab. (Oxford 1965, Pergamon Press). Preis: geb. 60 s.

BURGESS, G. H. O.: **Developments in Handling and Processing Fish**. 132 Seiten mit zahlr. Abb. (London 1965, Fishing News). Preis: geb. £ 1.5.-.

CHICHESTER, C. O., E. M. MRAK, G. F. STEWART-Davis, Calif. (Herausgeber): **Advances in Food Research**, Vol. 13. VIII, 401 Seiten mit zahlr. Abb. und Tab. (New York 1964, Academic Press). Preis: geb. \$ 14.50.

Kohlenhydrat-Austauschtabelle für Diabetiker. Herausgegeben vom Deutschen Diabetes-Komitee. 4. Auflage. 8 Seiten Leporello (Stuttgart 1965, Georg Thieme Verlag). Preis: DM 1,80.

PULSS, G.-Kiel: **Untersuchungen über besondere Inhaltsstoffe von Futterpflanzen und über ihren Einfluß auf den Stoffwechsel der Haustiere**. 149 Seiten mit 10 Abb. und 111 Tab. (Hamburg 1964, Verlag Paul Parey). Preis: kart. DM 16,-.

SCHUMACHER, J.: **Die Anfänge abendländischer Medizin in der griechischen Antike**. (Die wissenschaftliche Taschenbuchreihe, Band 84). 160 Seiten (Stuttgart 1965, W. Kohlhammer Verlag). Preis: kart. DM 4,80.

MITTEILUNGEN

Der VII. Internationale Ernährungskongreß findet vom 3. bis 10. August 1966 in Hamburg statt.

Hauptthema I: *Die Rolle der Ernährung in der Pathogenese menschlicher Erkrankungen*

Hauptthema II: *Regulation von Hunger und Appetit*

Hauptthema III: *Ernährung unter verschiedenen geographischen und klimatischen Bedingungen*

Hauptthema IV: *Geschichte und Entwicklung der Ernährung seit prähistorischen Zeiten*

Hauptthema V: *Wandel der Ernährung im technischen Zeitalter*

Hauptthema VI: *Probleme der Welternährung in der Zukunft*

Auskünfte erteilt: VII. Internationaler Ernährungskongreß 1966, Wissenschaftlicher Sekretär: Prof. Dr. U. RITTER, I. Medizinische Universitäts-Klinik, 2000 Hamburg 20, Martinistraße 52.