

BUCHBESPRECHUNGEN

Deutsches Lebensmittelbuch, 5. Lfg. Herausgegeben von R. Franck und K.-H. Nüse. 112 Seiten (Köln 1973, Verlag Carl Heymanns). Preis: Loseblattform DM 20,90 (Lfg. 1-5 einschl. Ordner DM 65,-).

Die vorliegende 5. Lieferung der „Leitsätze“ des Deutschen Lebensmittelbuches bringt Leitsätze für Honig, tiefgefrorene Fische und Fischerzeugnisse sowie Krebstiere und Erzeugnisse aus Krebstieren (Fortsetzung der Leitsätze für Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus), ferner Ergänzungen und Änderungen der Leitsätze für Fische und Fischerzeugnisse, Pilze und Pilzerzeugnisse, pasteurisierte Gurkenkonserven aus nicht vorbehandelter Rohware („Senf- und Zuckergurken“), verarbeitetes Obst („Besondere Beurteilungsmerkmale für verarbeitetes Obst“), Dauerbackwaren, Puddingpulver und verwandte Erzeugnisse sowie Fruchtsäfte (Süßmoste). Die entsprechenden Vorbemerkungen wurden auf den neuesten Stand (Ende Januar 1973) gebracht. Ein alphabetisches Verzeichnis der einzelnen von den Leitsätzen betroffenen Lebensmittel erleichtert die Übersicht. Eine Empfehlung auch dieser Lieferung erübrigt sich.

J. Schormüller (Berlin)

Biologie und Biochemie der mikrobiellen Verdauung. Herausgegeben von D. Giesecke und H. K. Henderickx. X, 373 Seiten mit 123 Abbildungen und 100 Tabellen (München 1973, BLV Verlagsgesellschaft). Preis: geb. DM 198,-.

Die Herausgeber legten zusammen mit weiteren 10 Autoren ein Werk vor, das aus einem Guß ist und eine Fülle von Information beinhaltet. Die ersten 10 Kapitel sind den mikrobiellen und biochemischen Vorgängen im Pansen gewidmet, wobei auch methodische Aspekte ausführlich erläutert werden. Weitere Abschnitte behandeln die Darmflora beim Wiederkäuer, die Verdauung bei Kaninchen, Pferd, Schwein und Huhn. Abschließend wird noch über den Stand der Gnotobiologie beim Nichtwiederkäuer einschließlich der dabei auftretenden morphologischen und physiologischen Veränderungen berichtet, was viele Rückschlüsse auf die Ernährung in manchen Bereichen des Krankenhauses ermöglicht. Das Buch ist sehr gut ausgestattet; 5 Seiten Sachregister erleichtern das Auffinden von Einzelheiten. Für Physiologen, Mikrobiologen und Ernährungswissenschaftler, aber auch für Diplomanden und Doktoranden dieser Fachrichtungen bietet das Werk vom Stoff her und wegen der vielen Literaturzitate bei den einzelnen Kapiteln enorm viel.

H. K. Frank (Karlsruhe)

Nutrition and Food in an African Economy. Ernährung und Lebensmittel in einer afrikanischen Ökonomie. Edited by V. F. Amann, D. G. R. Belshaw, J. P. Stanfield. Vol. I, 334 Seiten – Vol. II, 247 Seiten (Kampala, Uganda 1972, Department of Rural Economy, Makerere University). Preis: shs 42,-.

In 5 Sektionen wird die Ernährungssituation, vorwiegend in Uganda, eingehend beschrieben. Nach einem Überblick über die Dimension des Problems erfolgen kritische Ausführungen über Nährstoffbedarf und Verbrauchsgewohnheiten. Es folgen Berichte über die bestehende Produktion und deren mögliche zukünftige Kapazität. Dann werden Beispiele über die auf Ernährungsbasis vollzogene Rehabilitation gebracht, vor allem solche klinischer Art oder in Gesundheitszentren. Ferner werden einzelne Projekte in mehrfacher Hinsicht erläutert. Band 2 enthält die dazugehörige Bibliographie. W. Wirths (Dortmund)