

## BUCHBESPRECHUNGEN

**Ernährungslehre für Krankenpflegeberufe.** Von H. J. Holtmeier – Hohenheim. 264 Seiten mit 26 Abbildungen und 64 Tabellen (Stuttgart 1977, Georg Thieme Verlag). Preis: flex. Taschenbuch DM 14,80.

In drei Teile gliedert sich diese „Ernährungslehre“. *Allgemeine Ernährungslehre*: 1. Krankheiten als Ursache geänderter Umwelt- und Ernährungsverhältnisse (gemeint ist wohl „als Folge“), 2. Unsere Nahrungsmittel, 3. Vitamine, 4. Die Bedeutung der wichtigsten Mineralstoffe und des Wasserhaushaltes in unserer Ernährung, 5. Spurenelemente in unserer Ernährung. Der 2. Teil, „*Spezielle Ernährungslehre*“, enthält: 6. Nahrungsaufnahme, Verdauung und Resorption, 7. Kalorien- und Energiebedarf des Menschen; der 3. Teil, über- schrieben „*Angewandte Ernährungslehre*“: 8. Die gesunde Ernährung des Menschen, 9. Ernährung von Kindern und Jugendlichen, 10. Ernährung des alternenden Menschen, 11. Ernährung in der Schwangerschaft und bei Stillenden, 12 Diätetik, 13. Sondernahrung, 14. Planung und Organisation der Ernährungseinrichtungen einer Krankenhausküche, 15. Anhang (Kleine Nährwerttabelle, Empfehlungen der DGE für die Nährstoffzufuhr). Die Gliederung des Ganzen erleichtert die Übersicht des Textes, der ein weites Gebiet umfaßt und dessen Lektüre durch den engen Satz nicht eben erleichtert wird. Mit Fleiß und Sorgfalt hat der Verfasser zusammengetragen, was seines Erachtens Männer und Frauen wissen sollten, die mit Kranken zu tun haben. Es ist nicht wenig! Wie es dargeboten wird, ist es auch mehr zum Nachschlagen geeignet als zu fortlaufendem Lesen. Vieles Wissenswerte erfährt der angehende Krankenpfleger in dem kleinen Buch, vieles andere wird, alter Tradition folgend, ungeprüft weitergegeben und ist weniger wissenswert: „Larvierte Vitamin-B<sub>1</sub>-Mangelzustände“, „Polyneuritis als B<sub>1</sub>-Mangel-Symptom“ (S. 58), zur Vorbeugung von Herzinfarkt ist Linolsäure „äußerst wichtig“ (S. 41), die Fettzufuhr soll 30 %, bei alternden Menschen 25 bis 30 % der Kalorienzufuhr nicht überschreiten (S. 142 und 172), die Kochsalzzufuhr in der Schwangerschaft soll auf 4 bis 5 g reduziert werden (S. 175) usf. Die „Diätetik“ der Magen-Darm-Krankheiten, der Leber und Gallenblase, der Nierensteinkrankheit, der Gicht u. a. könnte in einem Lehrbuch aus dem Jahr 1927 stehen. Die Voraussetzungen, an die der Nachweis jeder therapeutischen Wirksamkeit einer Kostform notwendig gebunden ist, hat Bleuler vor 60 Jahren in seinem „Das autistisch-undisziplinierte Denken...“, hat Martini, der klinische Lehrer Holtmeiers, vor 50 Jahren in seiner „Methodenlehre“ klar und eindeutig dargestellt. Sie sind heute weltweit bekannt und anerkannt. Dem Verfasser der „Ernährungslehre für Krankenpflegeberufe“ sind sie weitgehend unbekannt geblieben. So werden die Diätassistentinnen und Ernährungsberaterinnen, die aus dieser „Diätetik“ ihr Wissen schöpfen, manches längst Überholte lernen, manches Überflüssige praktizieren und manchem Kranken Entbehrungen auferlegen, von denen er keinen Gewinn hat.

*H. Glatzel (Groß Grönau/Lübeck)*

**Glucose Polymers in health and disease: The role of caloreen** (Glucosopolymere in Gesundheit und Krankheit: Die Rolle des Caloreen). Herausgegeben von N. P. Mallick – Manchester, 98 Seiten mit 13 Abbildungen und 16 Tabellen (Lancaster 1977, MTP Press Ltd.). Preis: geb. £ 5.95.

Verhandlungen eines Symposiums an der Universität Manchester im Juni 1976. Die Geschichte des Caloreen, eines Glucosopolymers, begann in Manchester. Der Energieträger Caloreen läßt sich leicht mit Wasser mischen und vielen Nahrungsmitteln zusetzen, ohne starke osmotische Reize im Darm auszutüben und ohne Erbrechen oder Durchfall zu bewirken. Er hat sich bei vielen Krankheiten bewährt. In einer Reihe von 9 Vorträgen verschiedener Autoren mit anschließender Aussprache werden diese Tatsachen und Gesichtspunkte des

näheren ausgeführt: Zucker und Dextrine in der Diätetik – Die diätetische Bedeutung des Caloreen – Caloreen und seine Verwendung bei kranken Kindern – Behandlung der Malabsorption bei Mukoviszidose – Nase/Magensordeinernährung mit Caloreen – Die Bedeutung der Gluconeogenese für Unterernährte und Kranke – Ernährungsplan bei akuten Krankheiten – Erste Untersuchungen von intravenös gegebenem Caloreen beim Menschen – Stoffwechseluntersuchungen mit Verwendung von Infusionen von Glucosepolymeren und Disacchariden. Das Ganze gibt einen umfassenden und vielseitigen Überblick. Wie weit sich Caloreen in der Diätetik bewährt, läßt sich noch nicht abschließend beurteilen.

H. Glatzel (Groß Grönau/Lübeck)

**Verwaltungsverfahrensgesetz** (VwVfG) Loseblattsammlung im Ordner; Kommentar mit Sammlung verwaltungsverfahrensrechtlicher Vorschriften des Bundes und der Länder: Von F. Eichler. 2. Ergänzungslieferung, Stand 1. November 1977. Preis der Neuerscheinung: DM 44,-; Preis des Gesamtwerkes einschließlich dieser Ergänzung: DM 56,-. 8136 Pacha am Starnberger See, 1977) Verlag R. S. Schulz.

Die 2. Ergänzungslieferung von F. Eichlers Kommentar zum Verwaltungsverfahrensgesetz mit Sammlung verwaltungsverfahrensrechtlicher Vorschriften des Bundes und der Länder liegt seit dem 1. November 1977 zur Auslieferung vor. Bis zum Jahre 1984 soll der Bund bemüht sein, die Vereinheitlichung des Verwaltungsverfahrensrechts zum Abschluß gebracht zu haben. In dieser Ergänzung erfolgt die Wiedergabe der Verwaltungsverfahrensgesetze der einzelnen Länder, welche jedoch die Verbindlichkeit des Verwaltungsverfahrensgesetzes des Bundes verringern.

D. Senczek (Hilden)

**Klinik des Wasser-, Elektrolyt- und Säure-Basen-Haushaltes.** Von H. Zumkley – Münster. XXIV, 577 Seiten mit 133 Abbildungen und 101 Tabellen (Stuttgart 1977, Georg Thieme Verlag). Preis: geb. ca. DM 150,-.

Die Störungen des Wasser-, Elektrolyt- und Säure-Basen-Haushaltes führen zu vitalen Bedrohungen des Patienten. Das vorliegende Buch bemüht sich um eine umfassende Darstellung der Gesamtproblematik. Im allgemeinen Teil wird auf die Physiologie und Pathophysiologie eingegangen. Jedem Ion wurde dabei ein gesondertes Kapitel gewidmet. Die Kapitel über Natrium, Kalium, Kalzium, Magnesium und den Säure-Basen-Haushalt sind jeweils gleichartig aufgebaut, so daß ein rasches Nachschlagen ermöglicht wird. Im speziellen Teil wird von jeweils kompetenten Fachautoren über die Veränderungen bei Erkrankungen der Nieren, endokrinen Störungen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes sowie auf chirurgische prä- und postoperative Probleme, pädiatrische Erkrankungen, Erkrankungen der Gynäkologie und Geburtshilfe, neuromuskuläre Erkrankungen und auf iatrogene Störungen eingegangen. Im Anschluß an jedes Kapitel wird die relevante Sachliteratur angegeben. Auch das Sachverzeichnis am Schluß des 577 Seiten starken Buches erlaubt einen raschen Zugriff zu speziellen Problemen. Wegen der interdisziplinären Bedeutung des angesprochenen Themas kann das Buch allen Klinikärzten empfohlen werden.

G. Berg (Erlangen)

**Progress in Food & Nutrition Science, Vol. 2, No. 10.** (Fortschritte der Ernährungswissenschaften, Bd. 2, H 10.) Herausgegeben von H. M. Sinclair – Oxford, 46 Seiten mit 28 Abbildungen (Oxford 1977, Pergamon Press). Ohne Preisangabe.

Der vorliegende Band enthält die folgenden Übersichtsreferate: S. R. Morcos und W. R. Morcos „Diets in Ancient Egypt“. – R. Noack „Regulation of body temperature“. – Osamu Sinoda „The history of Chinese food and diet“. – Lichu Hsu and Ta-Cheng Tung „Nutritional concepts and dietary practices in China“.

K. Lang (Bad Krozingen)

**Protein Crosslinking. Biochemical and Molecular Aspects.** (Advances in Experimental Medicine and Biology, Vol. 86 A.) Herausgegeben von M. Friedman, 760 Seiten (New York and London 1977, Plenum Press). **Protein Crosslinking Nutritional and Medical Consequences.** (Advances in Experimental Medicine and Biology, Vol. 86 B.) Herausgegeben von M. Friedman, 740 Seiten (New York and London 1977, Plenum Press). Ohne Preisangabe.

Die beiden Bände enthalten insgesamt 82 Referate und zusätzliche Beiträge des „Symposium on Protein Crosslinking, San Francisco, 1976“. Die Beiträge in Teil A befassen sich mit der Bedeutung der Disulfidbrücken und des Thiol-Disulfidaustausches für die Proteinquervernetzung, mit der Quervernetzung durch bifunktionelle Reagenzien und mit Vernetzungsreaktionen, die durch energiereiche Strahlen bzw. durch chemische Katalysatoren ausgelöst werden. Die behandelten Proteine reichen von Weizenkleber, Lectinen, Lysozym, Serumalbumin, Insulin bis zu Keratin und Collagen. Einige Arbeiten zur analytischen Methodik runden diesen Teil ab. In Teil B wird die Bildung und Spaltung von Lysinoalaninbrücken sowie die Bildung von Isopeptidbindungen behandelt. Quervernetzungen während der Lebensmittel- und Futtermittelverarbeitung sowie Reaktionen zwischen Proteinen und Kohlenhydraten werden in ihrer Bedeutung für die Ernährung von Mensch und Tier diskutiert. Weitere Arbeiten befassen sich mit der Collagenquervernetzung und mit ihrer Bedeutung für Alterungsvorgänge. Alle Beiträge sind mit einer ausführlichen Bibliographie versehen. Ein Sachregister von insgesamt 28 Seiten macht den Inhalt leicht zugänglich.

Die beiden Bände sind eine umfassende Bestandsaufnahme. Sie werden allen Interessenten aus den verschiedensten Disziplinen viele Anregungen geben und damit einen wesentlichen Beitrag zur weiteren Entwicklung dieses interessanten und wichtigen Gebietes leisten.

H.-D. Belitz (München)

**Aktuelle Tendenzen auf dem Gebiet der Ernährungsforschung** (Probleme der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft, Band 4). Herausgegeben von R. Harmer, W. Auerswald, B. M. Brandstetter – Wien, 122 Seiten mit 40 Abbildungen und 22 Tabellen (Wien 1977, W. Maudrich Verlag). Preis: kart. DM 28,-.

Inhalt des Buches sind die Vorträge, die auf der Jubiläumstagung anlässlich des 25jährigen Bestehens der Österreichischen Gesellschaft für Ernährungsforschung in Wien am 15./16. Juni 1976 gehalten worden waren. Die Themen waren aus den Gebieten der Physiologie und Klinik der Ernährung sowie der Lebensmittelchemie. Besonders sei auf den Vortrag von H. Kaunitz „Kann die Lipidtheorie der Arteriosklerose aufgegeben werden?“ sowie die sich hierüber entwickelnde Diskussion aufmerksam gemacht.

K. Lang (Bad Krozingen)

**Rückstände und Verunreinigungen in Lebensmitteln.** Von H. W. Berg, J. F. Diehl, H. Frank – Karlsruhe (UTB 675). X, 165 Seiten mit 9 Abbildungen und 19 Tabellen (Darmstadt 1978, Dr. Dietrich Steinkopff Verlag). Preis: Kunststoff DM 18,80.

Das Buch behandelt ein sehr aktuelles Thema, das nicht nur in Fachkreisen, sondern auch in der Öffentlichkeit viel diskutiert wird. Es ist daher sehr zu begrüßen, daß nunmehr durch diese Monographie das vorliegende Material von sachverständiger Seite einem hoffentlich großen Leserkreis zugänglich gemacht wird und damit die Basis für eine vorurteilslose Stellungnahme gegeben ist. Besonders sei darauf hingewiesen, daß in dem Buch auch die einschlägigen gesetzlichen Regelungen enthalten sind. Die Autoren haben es verstanden, dieses große Gebiet bei nur kurzem Umfang bemerkenswert vollständig und kritisch darzustellen.

K. Lang (Bad Krozingen)

---

**Taschenbuch der Pathophysiologie**, Bd. 1 und 2. Herausgegeben von H. J. Holtmeier – Hohenheim. (UTB, 306 und 307). XVI, 448 Seiten mit 65 Abbildungen und 65 Tabellen (Stuttgart 1977, Gustav Fischer Verlag). Preis: brosch. je DM 23,80.

Die einzelnen Kapitel dieses „Kurzlehrbuches“ sind didaktisch hervorragend geschrieben, instruktive Abbildungen und gut gegliederte Tabellen vervollständigen die klare Konzeption. Erfreulich an dem Buch ist, daß den pathophysiologischen Ernährungsproblemen breiter Raum eingeräumt wird. Ein ausgewähltes Literaturverzeichnis ist jedem Kapitel angehängt. Am Rande des Buches findet man ein ausführliches Sachregister.

Das Buch kann uneingeschränkt jedem Arzt, Physiologen und auch Biochemiker empfohlen werden. Darüber hinaus wird es sicher auch – nicht nur wegen des günstigen Preises – von den Studenten der Medizin wärmstens aufgenommen werden.

G. Berg (Erlangen)

**Ernährung bei Gicht und Hyperurikämie.** Von G. Wolfram, M. Reinhardt, E. Tick – München. IV, 99 Seiten mit 8 Abbildungen und 4 Tabellen (Stuttgart 1978 Georg Thieme Verlag). Preis: kart. DM 14,80.

„Die Gicht ist die Folge einer Störung des Harnsäurestoffwechsels.“ Mit diesen Worten beginnt dieser „ärztliche Rat“; und im Zeichen der Harnsäure stehen sowohl die Ausführungen über die Pathogenese und Therapie der Gicht wie die Tagespläne purinärmer Kost. Auch gegen Harnsäuresteine wird purinarmer Kost empfohlen. Wer es nötig findet, sich purinarm zu ernähren, findet hier sachgerechte detaillierte Anleitung. Fraglich bleibt, wer zu diesen Menschen gehört. Der klinische Aspekt deckt sich nicht immer mit dem biochemischen Aspekt. Der moderne deutsche Gichtkenner meint: „Gichtkranke brauchen nicht mehr eine lästige purinarne Diät einzuhalten, wenn sie im Essen und Trinken Mäßigung üben“ (Mertz). Und schon vor 40 Jahren schrieb ein international hochgeschätzter Gichtkliniker: „Die berühmte purinfreie Diät ist von den Ärzten stets höher eingeschätzt worden als von den Gichtkranken, deren Urteilsfähigkeit mehr Beachtung verdient als die anderer Kranker“ (Lichtwitz). In einem 1970 erschienenen amerikanischen Diätlehrbuch (Williams) sucht man das Stichwort Gicht vergeblich. Die purinarne Kost, wie sie in diesem Leitfaden geschildert ist, wird keinem gesunden Menschen mit Serumharnsäurewerten von 6,5 mg/100 ml und mehr und keinem Gichtkranken von Nachteil sein. Ob sie ihm nützt, ist eine andere Frage.

H. Glatzel (Groß Grönau/Lübeck)