

BUCHBESPRECHUNGEN

Physiologisches Praktikum. I. Teil: Physiologisch-chemisches Praktikum. Von Emil Abderhalden. Verlag Theodor Steinkopff, Dresden 1946. VII/90 S. mit 70 Abb., Preis kart. 3 RM.

Der bekannte Leitfaden liegt nunmehr in 7. Auflage vor. Diese Tatsache beweist wohl, daß das in ihm angewandte Prinzip, den üblichen Stoff eines solchen Praktikums in Form eines Analysenganges zu bringen, also nicht nur wie sonst meist nach Stoffklassen geordnet, seine Brauchbarkeit in der Praxis bewiesen hat. Die z. Tl. damit gegebene Beschränkung in der Auswahl der zur Kenntnis des Praktikanten gebrachten Stoffes läßt allerdings wohl noch Wünsche offen; besonders, wie auch im Vorwort zu geben, fehlt der Nachweis wichtiger pathologischer Stoffe wie der Ketonkörper. Wenn man die Analyse auch auf rein anorganische Ionen ausdehnt, deren systematischer Nachweis ja Gegenstand des obligaten chemischen Praktikums zu sein pflegt, so läßt sich das mit dem Hinweis auf den Vorteil einer „binokularen“ Betrachtungsweise wohl begründen; das gleiche gilt aber nicht minder von diesen sonst nur dem klinischen Kurs vorbehaltenen Stoffen. Einige ältere Methoden — Zuckerbestimmung durch direkte Titration, N-Bestimmung nach Folin — könnten sicher mit Vorteil durch neuere ersetzt oder ergänzt werden. Die Frage, wie weit die derzeitigen Zustände an den deutschen Hochschulen die Abhaltung eines Praktikums nach dem hier gegebenen, eben doch einen gewissen Apparat voraussetzenden Plane zulassen, möge hier offen bleiben. Die sehr detaillierte Schildierung der praktischen Verrichtungen, die auf ein evtl. auch späteres selbständiges Nacharbeiten zugeschnitten ist und den besonderen Wert dieses Büchleins ausmacht, erscheint in dieser Hinsicht im Augenblick von besonderer Bedeutung. Carl Martius.

Vitamine der Hefe. Herausgeg. von W. Rudolph. 3. Aufl., Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft m.b.H., Stuttgart 1946. 126 S., 25 Tabellen. Preis geb. 8.50 RM.

Eine übersichtliche und systematische Gliederung, die schon in dem Inhaltsverzeichnis zum Ausdruck kommt, erleichtert die Faßlichkeit des vielfältigen Stoffes. Zwecks Raumersparnis ist häufig die Tabelle gewählt worden. Chemie, biologische sowie chemische Wertbestimmung und physiologische Bedeutung einiger in der Hefe vorkommender Vitamine sind in knapper Form beschrieben. Die Bedeutung des Bändchens für die Ernährungsphysiologie zeigt bereits Tab. 1. In ihr werden 24 Vitamine angeführt, deren Anwesenheit in der Hefe sichergestellt ist. Das Vorkommen des C-Faktors und des antihämorrhagischen Wirkstoffes (Vitamin K) in dieser natürlichen

Vitaminquelle ist noch fraglich. Die Abschnitte über die verschiedenen B-Vitamine nehmen verständlicherweise den meisten Raum ein. Neben der Leber ist die Hefe der vielseitigste Träger an B-Vitaminen. Man findet in ihr zum Unterschied von der Leber nicht den Sichelzellenanämiefaktor der Taube, kein Xanthopterin (Uropterin) und Hallachrom. Da in den Hefeleibern mit den wasserlöslichen Vitaminen die fettlöslichen D und E vergesellschaftet sind, werden diese von dem Verfasser weitgehend berücksichtigt. Der Wirkstoff H (Biotin) wird in einem besonderen, bezüglich der chemischen Formeln revisionsbedürftigen Kapitel behandelt, *p*-Amino-benzoesäure, β -Carotin, Inositol, Cholin und weitere Faktoren mit Vitaminwirkung, die alle in Hefezellen enthalten sind, werden kurz besprochen.

Etwa 550 Schrifttumsangaben geben anregende Hinweise und einen gewissen Einblick in den Stand der Vitaminforschung mit Hefe bis zum Jahre 1944. In der 4. Auflage, die das Buch ohne Zweifel erleben wird, wäre eine Numerierung der Zitate im Text in richtiger Reihenfolge, übereinstimmend mit dem Schrifttumverzeichnis, angebracht. Zweckmäßiger als die anderen verschiedenen Schreibweisen der Abkürzungen für die Wasserstoffexponenten wäre die Einführung der internationalen Bezeichnung p_H . Verschiedene Druckfehler verringern keineswegs den Wert des Büchleins.

Für eine spätere Neuauflage wäre eine umfassende Berücksichtigung des ausländischen Schrifttums nach 1939 erwünscht. Die wertvolle Monographie gibt dem Mediziner einen Überblick über die Verwendungsmöglichkeiten der Hefe in Form von Extrakten nicht nur als Nahrungs-, sondern auch als Heilmittel. Dem Nahrungsmittelchemiker, Pharmazeuten und allen Naturwissenschaftlern, die sich mit Vitaminen beschäftigen, kann das Buch sehr empfohlen werden.

Friedrich Hüter.

BERICHTIGUNGEN

S. 61, Tab. 1, lies „I/R“ anstatt „/R“.

S. 284, 2. Spalte, 10. Zeile v. u., lies „Thiosinamin“ anstatt „Sinamin“.

S. 321, Arbeit Seitz, 2. Spalte, 6. Zeile v. unten, lies: „La(OH)₃ 6.29 Å“ anstatt „La(OH)₃ 6.61 Å“. Dafür ist die entspr. Berichtigung auf S. 480 von „Werte für a“ bis „Er(OH)₃ 6.23 Å“, je einschließlich, zu streichen.

S. 418, in Tab. 1, lies „7“ anstatt „50“, „22“ anstatt „16“, „56“ anstatt „40“.

Seite 493, Gl. (4) lies „I (θ, g“ anstatt „I (θ, γ“.

S. 484, Anm. *, ergänze: „Allerdings ist dabei die Abweichung der Molekülgestalt von der Kugelsymmetrie nicht berücksichtigt.“; Gl. (6), lies „ $\frac{c_p}{v}$ “ anstatt „ $\frac{v}{c_p}$ “.