

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 46 (1955)
Heft: 2

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Högl, O.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Bücherbesprechung

Revue des livres

Dyckerhoff: «Wörterbuch der physiologischen Chemie für Mediziner»

Verlag: W. de Gruyter, Berlin 1955

Ganzleinen DM 18.50. 175 S.

Dieses für den Arzt bestimmte Büchlein soll ihm gestatten, sich in ganz kurzen Zügen über gewisse physiologische Vorgänge und die dabei gebrauchten, grossenteils aus der chemischen Fachsprache entlehnten Ausdrücke zu orientieren. Es entspricht dies sicher einer Notwendigkeit, da bei der immer weitergehenden Spezialisierung es dem stark beschäftigten praktischen Arzt nicht immer möglich sein wird, sich auf die Dauer mit den sich rasch entwickelnden chemisch-physiologischen Erkenntnissen vertraut zu halten.

Die Leser unserer Zeitschrift befinden sich in einer ähnlichen, wenn auch mit einem andern Vorzeichen zu versehenden Lage: in ihrer Spezialisierung auf analytische, lebensmittel- und agrikulturchemische Probleme fehlt ihnen vielfach die Zeit, sich intensiver mit der Physiologie und dem medizinisch-pathologischen Aspekt der Lebensvorgänge zu befassen.

Das oben genannte Büchlein vermittelt nun schätzungsweise 1500 Ausdrücke aus dem Grenzland zwischen Medizin und Chemie. Es ist natürlich nicht leicht, aus der Fülle des Materials gerade das auszuwählen, was der eine oder andere der Fachleute schliesslich wirklich brauchen wird. Ich glaube, dass dies dem Verfasser jedoch gut gelungen ist. Die wichtigsten Vorgänge der Physiologie, wie etwa die Glycolyse, die Leber- und Magenfunktionen usw., finden etwas eingehendere Berücksichtigung, was sicher berechtigt ist. Allerdings muss auch hier, dem beschränkten Raum entsprechend, alles sehr kurz gehalten sein. Dennoch lässt sich recht vieles in dem Büchlein finden, was, wie erwähnt, auch für die Leser dieser Zeitschrift von Bedeutung sein kann. Stoffe und Stoffsysteme, die zu bestimmten wichtigen Stoffwechselvorgängen in enger Beziehung stehen, wie etwa die verschiedenen Stufen des Adenin-Phosphorsäuresystems, finden sich unter den entsprechenden Namen nebst den Formeln verzeichnet. Überhaupt ist die sehr reiche Dotierung mit Strukturformeln wertvoll und begrüßenswert. Demgegenüber fehlen leider weitgehend die zahlreichen in der Physiologie gebräuchlichen Abkürzungen, wie etwa ATP, DPN, LTH usw., deren Nennung nützlich gewesen wäre, was vielleicht bei einer späteren Auflage nachgeholt werden könnte.

Abgesehen hiervon, kann das Büchlein, trotz des geringen Umfanges, sicherlich manchen wertvollen Aufschluss vermitteln.

Högl

C. Griebel: «Gewürze und gewürzhaltige Gemenge»

2. Band der Reihe: Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung
140 S., 1 Tafel und 61 Abbildungen
Hayns Erben, Berlin 1954, Halbl. DM 15.80, engl. broschiert DM 13.80

Das recht gefällig, mit vielen guten Reproduktionen handgezeichneter und photographischer Bilder ausgestattete Büchlein ist sicher eine erwünschte Neuerscheinung in der deutschsprachigen Fachliteratur. Auf relativ engem Raum werden zahlreiche Gewürze behandelt und viele wertvolle Details gegeben, sowohl im Sinne der Warenkunde als auch — und speziell — für den Analytiker von Gewürzen. Der mikroskopischen Prüfung wird korrekterweise der grösste Raum belassen, doch fehlen auch Hinweise auf Inhaltsstoffe mit Angabe der Formel sowie die Angaben für chemische Prüfungen nicht. Wertvoll sind die Hinweise auf heute festgestellte Fälschungen, während die früher üblichen und in den älteren Werken stark betonten nur kurz erwähnt werden.

Wenn auch bei uns in der Schweiz die Handelsverhältnisse nicht mit denjenigen in Deutschland identisch sind, dürften doch vielfach die oben erwähnten und zur Streckung oder als Ersatz verwendeten Stoffe nicht allzu stark von Land zu Land variieren. Dem ausübenden Lebensmittelchemiker und dem Lernenden wird das Büchlein sicher ein wertvoller Ratgeber sein.

O. Högl