

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 63 (1972)

**Heft:** 2

**Buchbesprechung:** Buchbesprechungen

**Autor:** Battegay, R. / Matthey, E. / Strahlmann, B.

### **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:** 14.03.2025

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

## Buchbesprechungen

*Yedy Israel and Jorge Mardones:*  
Biological Basis of Alcoholism

Wiley-Interscience, a Division of John Wiley, New York / London / Sidney / Toronto  
1971. 453 Seiten, £ 9.50.

Das von *Israel* und *Mardones* herausgegebene Buch mit seinem vielversprechenden Titel enthält Artikel von namhaften Autoren und vermittelt einen multidisziplinären Zugang zum Problem des Alkoholismus. Die Herausgeber betonen in der Einleitung zu Recht, daß es nicht darum gehe, den Alkoholismus als ein ausschließlich seelisches Problem zu betrachten, das körperliche Auswirkungen zeitigt. Psyche und Soma seien beide als sehr eng bezogen zu den zellulären Eigenschaften und zum biologischen System zu betrachten.

Die Auswirkungen des Alkohols und chemisch verwandter Verbindungen auf den Stoffwechsel des Menschen und insbesondere auf die Ueberträger-Substanzen im Nervensystem, auf die Leber-, Bauchspeicheldrüsen-, Herz- und Muskelfunktionen werden in speziellen Kapiteln eingehend erörtert. Der Definition und der Erfassung von Alkoholtoleranz und -abhängigkeit bei spontanem und experimentellem Trinken wird ein besonderes Kapitel gewidmet.

Hochinteressant sind die aufgeführten Alkoholversuche mit Ratten und Mäusen. Sie zeigen auf, daß das in diesen Experimenten sich ergebende Verlangen nach Alkohol im wesentlichen genetisch bestimmt ist. Obschon die Resultate von Tierversuchen nicht einfach auf den Menschen übertragen werden dürfen, können wir annehmen, daß auch beim Entstehen des menschlichen Alkoholismus erbliche Faktoren zumindest mitspielen. Der Kontrollverlust in bezug auf die Alkoholeinnahme und die Unfähigkeit der Alkoholkranken, mit Trinken aufzuhören, könnte dementsprechend mindestens zum Teil auch auf einer hereditären Prädisposition beruhen. Allerdings war im Tierversuch kein pathologisches, kein übermäßiges Trinken wie bei den menschlichen Alkoholkranken festzustellen. Immerhin deuten Resultate wissenschaftlicher Untersuchungen im menschlichen Bereich, beispielsweise über bestehende Korrelationen zwischen Farbenblindheit und Alkoholismus, an, daß die Alkoholkrankheit des Menschen auch eine genetische Teilursache haben kann. Zweifellos spielen bei der Entstehung des menschlichen Alkoholismus aber noch andere Faktoren, wie die Trinksitten mit ihren konditionierenden Einwirkungen auf das Verhalten besonders Gefährdeter und die sozialen Bedingungen eine ursächliche Rolle. Der Epidemiologie, das heißt der Verteilung des Alkoholismus nach sozioökonomischen Faktoren, wird ein spezielles Kapitel gerecht. Die Auswirkungen des Alkoholismus auf die Ernährung des Menschen und die entsprechenden Komplikationen werden eingehend besprochen. Ein längeres Kapitel befaßt sich mit den modernen Gesichtspunkten der Behandlung der Alkoholabhängigen.

Das Buch bringt eine Fülle von aktuellen wissenschaftlichen Daten und Ueberlegungen in bezug auf den Alkoholismus. Es ist frei von vorgefaßten Meinungen und daher aufschlußreich durch seine Sachlichkeit. Nicht nur interessierten Forschern, sondern allen jenen, die sich beruflich mit dem Problem des Alkoholismus auseinandersetzen haben, vermittelt das vorliegende Werk wertvolle Information und bereichernde Anregung.

R. Battegay

### *Sinn und Unsinn unserer Ernährung*

Prof. Dr. H. Mohler

Verlag Sauerländer, Aarau und Frankfurt a. M. 1972. Brosch., 308 Seiten mit 47 Abbildungen und 115 Tabellen, Fr. 28.—, DM 28.—.

Hier liegt endlich ein Werk vor, das sowohl dem Chemiker als auch dem Nichtfachmann von Nutzen ist.

Dieses 300 Seiten umfassende Buch vereinigt die fundamentalen Kenntnisse über die Lebensmittelchemie und Ernährungsphysiologie mit den praktischen Erkenntnissen einer rationellen und modernen, den verschiedensten Lebensbedingungen angepaßten Ernährung.

In einem gut ausgestatteten Buch mit übersichtlich angeordnetem Text behandelt der Autor leicht verständlich nachfolgende Themen:

Lebensmittelbestandteile

Wissenschaftliche Grundlagen der Ernährung

Wesentliche Richtlinien für eine gesunde Ernährung

Ernährung in verschiedenen Altersstufen

Ernährung unter extremen Lebensbedingungen (in heißen Ländern, im Polargebiet, in Höhenlagen, bis und mit der Ernährung der Astronauten)

Sport und Ernährung (Muskelarbeit, Energiebedarf, Alkohol, Tabak, Bio-rhythmus etc.)

Ernährung bei Zivilisationskrankheiten (Uebergewicht, Herz- und Kreislauf-erkrankungen, Krebs, Zahnkaries, Zuckerkrankheit etc.)

Aufgaben und Probleme der Ernährungsindustrie in einer veränderten Gesellschaft in bezug auf die moderne Lebensmitteltechnologie und auf eine rationelle und ausgewogene Ernährung.

Das Ganze ist gut angeordnet, die Untertitel treten deutlich hervor und behandeln die diversen Aspekte der Themen im Detail.

Der Autor schließt jedes Kapitel mit einem Merkspruch oder einem passenden Zitat mit Sternchen und seiner zusammenfassenden Stellungnahme ab und beweist damit einen bemerkenswerten Sinn für einen guten Aufbau.

Abschließend ergänzt der Autor seine Ausführungen noch mit einigen kurzen physiologischen Betrachtungen über das Leben in Verbindung mit der Molekularbiologie.

Zusammengefaßt: ein interessantes Werk, spezifisch, klar und prägnant, leicht verständlich, das den Lebensmittelchemikern und denjenigen, die mit den Problemen der modernen Ernährung mehr oder weniger direkt konfrontiert werden, wertvolle Dienste leisten wird.

E. Matthey

*World Review of Nutrition and Dietetics*

Geoffrey H. Bourne (Hrsg.)

S. Karger, Basel, München, Paris, London, New York, Sidney.

Vol. 13: XII, 308 Seiten mit 15 Abbildungen und 37 Tabellen, 1971.

Sfr. 98.—, US\$ 23.50, DM 98.—.

Vol. 14: XII, 344 Seiten mit 45 Abbildungen und 84 Tabellen, 1972.

Sfr. 134.—, US\$ 36.50, DM 134.—.

In dieser beachteten Buchreihe kommen im 13. *Band* ebenfalls Weltprobleme zur Sprache. Den Eiweißmangel in der Welt und die Möglichkeiten zu dessen Behebung auch durch neue unkonventionelle Eiweiße schildert A. A. Woodham (Aberdeen), reversible und irreversible Wirkungen des Protein- und Kalorienmangels auf das zentrale Nervensystem von Menschen und Tieren untersuchten B. S. Platt und R. J. C. Stewart (London). Den Ernährungszustand der spanischen Bevölkerung nach Erhebungen in den Jahren 1964—1965, die eine ungenügende Versorgung mit den Vitaminen A und B<sub>2</sub> aufzeigten, beschreibt G. Varela (Granada). Eine Uebersicht über Methoden zur Durchführung von individuellen Ernährungserhebungen gibt J. W. Marr (London). Die Entwicklung und Wirkung der Hitzesterilisierung umreißt S. A. Goldblith (Cambridge, Mass.). Das Problem Diät und Dialyse wird von J. C. Mackenzie (Bristol) eingehend geschildert. Einige Beobachtungen über mögliche Einflüsse von Ernährungsmängeln auf die Paraden-tose werden am Schluß des Werkes von S. S. Stahl (Los Angeles) aufgezeichnet.

Der vor kurzem erschienene 14. *Band* gibt ebenfalls Uebersichten über ein breites Spektrum auf dem Gebiet der Ernährung. Die ersten zwei Beiträge von O. L. Oke (Ibadan, Nigeria) und H. M. Thomas (Sierra Leone) widmen sich den Ernährungsproblemen der beiden afrikanischen Staaten Nigeria und Sierra Leone. A. C. Little und G. Mackinney (Berkeley, Calif.) führen in den in Entwicklung befindlichen Zweig der Sensorik der Beurteilung der Farbe von Lebensmitteln ein und berichten dann über die synthetischen und natürlichen Lebensmittelfarbstoffe. Mit den physiologischen Wirkungen des Proteinmangels beschäftigt sich die zusammenfassende Darstellung von H. Yoshimura (Kyoto). E. S. Nasset (Berkeley, Calif.) beschreibt die Bedeutung der Darmschleimhaut für den Aminosäurestoffwechsel. Eine neue Proteinquelle, von der BP auf Kohlenwasserstoffen gezüchtete Hefen, wird von C. A. Shacklady (London) vorgestellt. Die Adaptionsmöglichkeiten des Verdauungstraktes im Laufe der Entwicklung schildert B. F. Fell (Aberdeen) unter Berücksichtigung reicher Literatur. Mary M. Hill

(Hyattsville, Md.) weist auf die Bedeutung des Schullunches für die Ernährungserziehung hin. In einer kooperativen Arbeit werden schließlich Erhebungen über die Ernährung von Kindern in der Nord-Central-Region der USA u. a. mit graphischen Darstellungen und Tabellen aufgezeichnet.

Die Bände der «World Review of Nutrition and Dietetics» bieten eine ausgezeichnete Informationsquelle über viele wertvolle Ergebnisse der Ernährungsforschung.

B. Strahlmann

### *Cold and Freezer Storage Manual*

*W. R. Woolrich und E. R. Hallowell*

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1970. 24 Kapitel, VIII, 338 Seiten. USA \$ 21.50, Ausland \$ 22.50.

Die wichtigsten Grundlagen des Kühlens und Gefrierens sowie Daten verschiedener Kältemittel werden am Anfang dieses handlichen Handbuches kurz, z. T. in Tabellenform, gebracht. Den größten Teil des Bandes nehmen die Beschreibungen der Konstruktion und Einrichtung von Kühl- und Tiefgefrierlageräumen ein, wobei vom Fundament der Lagerräume ausgehend bis zur Isolation, maschinellen und elektrischen Ausrüstung, den Kontrollsystemen und Abtaufverfahren über alles Wesentliche berichtet wird. Ebenso kurz und doch informativ sind die Abschnitte, die sich mit der Kühl- und Tiefgefrierlagerung von Fleisch, Geflügel und Fisch, ferner von Birnen, Äpfeln und Trauben sowie von tropischen und subtropischen Obst- und Gemüsearten und schließlich von Nüssen und Erdnüssen befassen. Für Äpfel wird die Kühlung bei kontrollierter Atmosphäre erwähnt. In einem besonderen Kapitel wird die Kälteanwendung bei Pelzen abgehandelt. Die Darstellung von Spezialkühlräumen für verschiedene Bedingungen der Luftfeuchtigkeit usw. beinhaltet Hinweise auf die Lagerung von Nüssen und Kartoffeln. Auf die Sicherheitsvorkehrungen für die in den Kühl- und Gefrierräumen Beschäftigten wird im Schlußkapitel hingewiesen. Im Anhang werden die in alphabetischer Ordnung gebrachten, in der Kühl- und Tiefkühlpraxis verwendeten Begriffe erklärt. Die den einzelnen Kapiteln beigegebene Literatur beschränkt sich im wesentlichen auf amerikanische Veröffentlichungen. Als Einführung in das Gebiet der Kühl- und Gefrierlagerung leistet dieses Werk gute Dienste.

B. Strahlmann

*Poultry: Feeds and Nutrition*

*Philip J. Schaible*

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1970. 22 Kapitel, XII, 636 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. USA \$ 22.50, Ausland \$ 23.50.

Dieses umfangreiche Werk über Geflügelernährung macht den Lebensmittelchemiker mit den Faktoren bekannt, die einen Einfluß auf die Qualität von Geflügelfleisch und Eiern haben und heute im Brennpunkt des Interesses stehen, seien es Antibiotika, Mykotoxine oder Chemikalien. Daneben werden die Anatomie und Physiologie des Geflügels interessieren, die ebenfalls dargestellt sind, und allgemein die den größten Teil des Werkes ausfüllende Ernährungslehre. Für den Futtermittelhersteller werden weitere Informationen, sogar über das Management, gegeben. Futtermitteltabellen und dgl. sowie in den Text eingestreutes Schrifttum machen dieses Buch auch als Nachschlagewerk geeignet. B. Strahlmann

*Coconuts: Production, Processing, Products*

Major Feed and Food Crops in Agriculture and Food Series

*Jasper Guy Woodroof*

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1970. 10 Kapitel, IX, 241 Seiten mit 87 Abbildungen und 22 Tabellen. USA \$ 18.50, Ausland \$ 19.50.

Als Lebensmittelrohstoff hat die Kokosnuß eine zunehmende Bedeutung. Prof. Woodroof, von dem bereits Bücher über verschiedene Nußarten erschienen, hat zusammen mit Luis E. Cancel (Rio Piedras, Puerto Rico), John Popenoe (Miami) und anderen Experten aus den USA, Indien und Indonesien diese umfassende Monographie über die Kokosnuß erstellt. Im Werk werden die Arten, Verbreitung, Anpflanzung, Schädlinge usw. der Kokospalmen, ferner die Ernte und Lagerung der Nüsse sowie die Gewinnung und Weiterverarbeitung von Kopra dargestellt. Von den vielseitigen Produkten aus der Kokosnuß, die beschrieben werden, ist das Kokosnußöl für die Lebensmittelindustrie besonders wichtig, ferner Kokosraspeln zur Herstellung von Süß- und Backwaren. Die Kokosmilch, die auch gefroren auf den Markt kommt, ist eingehend berücksichtigt. Schließlich werden noch verschiedene Rezepte zur Verwendung von Kokosnüssen im Haushalt gebracht. Die Literatur am Ende der Kapitel gibt oft Hinweise auf Patente, die den Verarbeiter interessieren. Viele Daten über die Kokosnuß und ihre Produkte sind dem Analytiker dienlich. So bietet diese Buch sowohl dem Analytiker und dem Lebensmittelverarbeiter als auch der Hausfrau nützliche Hinweise. B. Strahlmann