

Neue Bücher - Nouveaux livres

Handbuch der Lebensmittelchemie. I. Band: Die Bestandteile der Lebensmittel. Schriftleitung: *J. Schormüller*. Mit 136 Abbildungen. XXVIII, 1288 Seiten, Gr.-8°. 1965. Ganzleinen DM 298.- (bei Verpflichtung zur Abnahme des gesamten Handbuches Subskriptionspreis Ganzleinen DM 238.40).

Wie der Verlagsprospekt ankündigt, handelt es sich beim neuen Handbuch, das unter der Gesamtleitung von Prof. Dr. J. Schormüller, Berlin, steht, nicht um eine einfache «Neuaufgabe» des zwischen 1933 und 1942 im Springer-Verlag unter dem gleichen Titel erschienenen Handbuches. Da die Lebensmitteltechnologie sich dank der Fortschritte der experimentellen Naturwissenschaften so tiefgreifend gewandelt hat, mußte der konkrete Plan für ein neues «Handbuch der Lebensmittelchemie» wesentlich andere Züge annehmen, als dies noch vor einer knappen Generation der Fall war.

In dieser Hinsicht mag vorerst der geplante Umfang des neuen Handbuches überraschen. Es sind neun Bände vorgesehen, ohne daß deswegen der engere Rahmen des Themas irgendwo hätte überschritten werden müssen. Der erste Band soll die Bestandteile der Lebensmittel besprechen, der zweite Band (ein Doppelband) die Analytik der Lebensmittel, der dritte die tierischen Lebensmittel, der vierte die Fette und Lipide, der fünfte die kohlehydrathaltigen Lebensmittel. Die folgenden vier Bände sind den Themen der alkaloidhaltigen Nahrungsmittel und Genußmittel, dem Thema von Wasser und Luft sowie der Verpackung und Konservierungstechnik gewidmet. In diesem weitgespannten Rahmen zeigt sich der gleiche Wille, ein Thema wissenschaftlich erschöpfend und vollständig zu bearbeiten, wie man es von den anderen wissenschaftlichen Handbüchern des Springer-Verlages schon aus Tradition gewohnt ist.

Während die beiden Teile des Bandes II sowie der Band III noch dieses Jahr erscheinen sollen und die übrigen Bände erst in Vorbereitung stehen, liegt heute der Band I bereits vor.

Dieser Band I beginnt mit zwei einleitenden allgemeinen Kapiteln. Das erste handelt von der Geschichte der Lebensmittelwissenschaft bis zurück in die prähistorische Frühzeit, während das andere die Problematik der modernen Lebensmittelwissenschaft aufrollt. Die folgenden Kapitel beschäftigen sich dann mit der chemischen Eigenart der Grundstoffe unserer Nahrung. Einzelne Abschnitte behandeln das Wasser in der Nahrung, die Mineral- und Spurenstoffe, die Stickstoffverbindungen, die Fette und Lipide, die ätherischen Öle, die Kohlehydrate und Glykoside, die Gerb- und natürlichen Farbstoffe, die Karbonsäuren und ihre Derivate, die Enzyme und Vitamine sowie schließlich die vor allem für die Konservierung und Veredelung verwendeten Zusatzstoffe.

Bei vielen Kapiteln, wie zum Beispiel bei jenem über die Enzyme, wird uns die gewaltige Ausweitung des Wissens bewußt, wie sie die letzten Dezennien mit sich gebracht haben. Hier nimmt auch bereits die praktische Verwendung von Enzymen bei Veredlungsvorgehen der Lebensmittel einen breiteren Raum ein. Einem heute besonders aktuellen Interesse werden die Kapitel über die chemischen Zusatzstoffe in der Nahrung begegnen. Ohne diese heute zu einer Spezialwissenschaft entwickelte Technik wäre die Lebensmittelknappheit, die mehr und mehr zu einem eigentlichen Wahrzeichen unseres Jahrhunderts zu werden droht, sicher noch bedrohender und empfindlicher.

Nicht weniger breit und sorgfältig sind die klassischeren Kapitel dieses Buches über die Grundkomponenten der Nahrung angelegt. «Klassisch» sind eigentlich auch hier bloß die großen Überschriften der einzelnen Kapitel geblieben. Hinter ihnen verbirgt sich ein ebenso großes Volumen wissenschaftlicher Neuentdeckungen wie in den anderen Abschnitten.

Ohne daß die Fortsetzungsbände dieses Werkes bereits vorliegen, geht man kaum fehl in der Annahme, daß hier das eigentliche Standardwerk der kommenden Jahre im Entstehen begriffen ist, auf das weder der eigentliche Lebensmittel-Wissenschaftler und -Techniker noch alle übrigen, die sich mit der Ernährung des Menschen wissenschaftlich beschäftigen, werden verzichten können. Zu dieser Stellung prädestiniert sich das neue Handbuch selber ebenso durch die Auswahl der bekanntesten wissenschaftlichen Autoren wie durch die breite und vollständige Anlage des Stoffes, durch die detaillierten Nachschlageverzeichnisse und erschöpfenden Literaturnachweise der einzelnen Kapitel und nicht zuletzt durch die anspruchsvolle Ausstattung und Gestaltung. *K. B.*

Versicherungen

Jos. Brandeis Söhne

8004 Zürich

Manessestraße 10

Tel. 23 85 59 / 23 65 34

GENERAL-AGENTUR der

Alpina Versicherungs AG., Zürich

Eidgenössische Versicherungs AG., Zürich

Genfer Lebensversicherung, Genf