

Zusätze für die Herstellung von Brot und Backwaren“ (*A. Rotsch*), „Untersuchung und Beurteilung von Brot, Backwaren und Hilfsmitteln der Bäckerei“ (*A. Rotsch* und *A. Menger*). Die mikroskopische Untersuchung (*Th. Czaja*) dieser Erzeugnisse vervollständigt die Reihe der Abhandlungen, die insgesamt 400 Seiten einnehmen. Im Abschnitt über die Mikroskopie findet man eine Fülle außergewöhnlich schöner und klarer Mikrophotographien und Lupen-Aufnahmen.

In der Abhandlung „Hülsenfrüchte“ (*L. Wassermann*), die naturgemäß einen geringeren Umfang aufweist, finden sich u.a. auch Angaben über die in Ostasien aus Sojabohnen gewonnenen Produkte wie Sojasauce, Tofu, Miso, usw. Das Kapitel „Mikroskopische Untersuchung der Hülsenfrüchte“ (*Th. Czaja*) behandelt nicht nur die wenigen, allgemein verwendeten Samen, sondern auch Platterbse, Adzukibohne, Lablabbohne u.a. seltener Produkte.

Der Artikel „Diätetische Lebensmittel auf Getreidebasis“ (*R. Franck*) ist kurz, was in der Natur der Sache liegt, da alles, was über das Rohmaterial zu sagen ist, sich ja schon in den vorangehenden Artikeln findet. Es werden vor allem aufgeschlossene Getreideerzeugnisse und Diabetiker-Gebäcke behandelt. Das Kapitel „Teigwaren“ (*A. Menger* und *L. Acker*) wird gründlich, von Begriffsbestimmungen und Rohstoffen angefangen, behandelt.

Es folgt die Reihe der Monographien über Zucker und daraus hergestellte Erzeugnisse. Ganz hervorragend sind die Artikel „Honig und Kunsthonig“ (*H. Duisberg*) und „Rohr- und Rübenzucker“ (*F. Schneider*). Die Ausführungen über die mikroskopische Untersuchung des Honigs (*J. Evenius* und *E. Focke*) zeichnen sich wieder durch ganz vorzügliche Mikraufnahmen von Pollenkörnern und honigfremden Objekten aus. Umfassend sind auch die Abhandlungen über „Glucosesirup, Stärkezucker und Dextrose“ (*G. Graefe*) sowie „Sonstige Zucker- und Siruparten“ (*G. Graefe*), wobei besonders die Kapitel über Ahornsirup und -zucker, über Zuckeralkohole (Sorbit, Mannit, Dulcit sowie Idit, Xylit) und über Zuckercouleur zu beachten sind. *H. Viermanns* knappe, aber sehr inhaltsreiche Abhandlung über „Malzextrakt und Malzsirup“ ergänzt die Reihe der Artikel über die Zuckerstoffe.

Die Abhandlung „Zuckerwaren“ (*A. Fincke*) beschreibt die aus Zucker hergestellten Erzeugnisse. Kurz gefaßt, aber trotzdem hervorragend klar und systematisch dargestellt, werden hier fünfzehn verschiedenartige Waren, von Bonbons angefangen bis zu Marzipan, Nugat und Kaugummi sowie deren allgemeine und spezielle Untersuchung behandelt. Die Reihe schließt mit dem Artikel „Speiseeis“. In ihn teilen sich mehrere Autoren. *J. Klose* behandelt die Begriffsbestimmungen und die Beurteilung, *E. Loeser* die Technologie der Speiseeis-Herstellung und *W. Pelz* die Untersuchung. Auch diese drei Kapitel stellen in ihrer Gesamtheit wieder eine kurzgefaßte Monographie dar. Das gleiche gilt für die letzte Abhandlung des Bandes „Backhefe“ (*R. Kautzmann* und *W. Zoberst*).

Am Ende eines jeden Artikels findet der Leser ein mehr oder weniger langes Literaturverzeichnis, das außer den üblichen Angaben auch die Titel der zitierten Veröffentlichungen enthält. Das bedeutet zwar einerseits einen nicht unbeträchtli-

chen Mehrverbrauch an Platz, andererseits ist es aber doch für den Benutzer des Bandes hin und wieder interessant zu erfahren, womit sich die betreffende Arbeit tatsächlich befaßt. Die Bibliographie reicht etwa bis 1966. Ein Sachregister von 30 Seiten bildet den Schluß. Der vorliegende, hervorragend ausgestattete Band schließt sich seinen Vorgängern würdig an. Er wird allen, die sich mit den chemischen und speziell lebensmittelchemischen Problemen der Erzeugnisse auf der Basis stärkeltalgene Samen und Zucker zu befassen haben, von großem Nutzen sein.

H. Thaler [NB 819]

Analytische Methoden zur Untersuchung von Aminosäuren, Peptiden und Proteinen. Von *T. Dévényi* und *J. Gergely*. Band 10 der „Methoden der Analyse in der Chemie“, herausgeg. von *F. Hecht*, *R. Kaiser*, *H. Kriegsmann* und *W. Simon*. Akademische Verlagsgesellschaft, Frankfurt/Main 1968. 1. Aufl., X, 347 S., zahlr. Abb., GLDM 39,- [1].

Die Eiweißchemie ist heute in einer besonders lebhaften Phase, was auch im Vorliegen zahlreicher einschlägiger Bücher seinen Ausdruck findet. Die so wichtige analytische Seite ist ebenfalls gut vertreten, zumal in allen neueren Werken über Chromatographie und Elektrophorese den Aminosäuren, Peptiden und Proteinen ein breiter Raum gewährt wird. Deshalb sollte eine Neuerscheinung wirklich neu sein und überdies besondere originelle Merkmale besitzen. Beides kann man vom vorliegenden Buch nicht behaupten. Es handelt sich um die Übersetzung einer Zusammenstellung von 1963 aus dem Ungarischen. Bei oder nach der Übersetzung ins Deutsche sind (zu wenige) modernisierende Ergänzungen angebracht worden; ein zeitgemäßer Beitrag über Anwendung der Gaschromatographie von *R. Kaiser* und *A. Prox* ist daneben gestellt worden. Dies bewirkt klaffende Stilunterschiede; während der moderne Anhang mit großer Vollständigkeit jede z.T. auch un wesentliche Einzelheit enthält, findet man im Haupttext manche z.T. natürlich altersbedingte Lücke. Hier riecht man noch die Phenol-Ammoniak-Atmosphäre aus den Anfängen der Papierchromatographie; die Dünnenschichtchromatographie wird nur für die Dinitrophenylaminosäuren angewendet. Die hochempfindliche „Dansyl“-Technik findet keine Erwähnung, ebensowenig die Mikrogramm-Methode des Edman-Abbaus von Peptiden auf Papierstreifen, die nur für Lösungen angegeben ist. Dabei wurde das Thiazolidon jedesmal mit dreiwertigem Schwefel formuliert. Für die Elektrophorese wird eine freihängende Hochspannungsanordnung ohne Kühlung aus dem Jahre 1927 (Druckfehler, soll 1957 heißen!) empfohlen, die an anderer Stelle des Texts zur Trennung von Peptidgemischen komplizierter Zusammensetzung wiederum als ungeeignet bezeichnet wird. Die Dünnenschicht- und die Disk-Elektrophorese werden vermisst, dafür ist den Blutproteinen sowie ihrer Trennung und Charakterisierung durch Diffusionsmethoden ziemlich viel Platz gewidmet. Diese gute Schilde rung und eine nützliche Tabelle über die Ionenaustauscherharze können aber den Eindruck und den Nutzungswert des Buches noch nicht ins Positive wenden.

H. Wieland [NB 814]

[1] Vgl. Angew. Chem. 80, 1007 (1968).

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen und dgl. in dieser Zeitschrift berechtigt nicht zu der Annahme, daß solche Namen ohne weiteres von jedermann benutzt werden dürfen. Vielmehr handelt es sich häufig um gesetzlich geschützte eingetragene Warenzeichen, auch wenn sie nicht eigens als solche gekennzeichnet sind.

Redaktion: 6900 Heidelberg 1, Ziegelhäuser Landstraße 35; Ruf: (06221) 45075; Fernschreiber 461855 kemia d.

© Verlag Chemie, GmbH, Weinheim/Bergstr. 1969. Printed in Germany.

Das ausschließliche Recht der Vervielfältigung und Verbreitung des Inhalts dieser Zeitschrift sowie seine Verwendung für fremdsprachige Ausgaben behält sich der Verlag vor. — Nach dem am 1. Januar 1966 in Kraft getretenen Urheberrechtsgesetz der Bundesrepublik Deutschland ist für die fotomechanische, xerographische oder in sonstiger Weise bewirkte Fertigung von Vervielfältigungen der in dieser Zeitschrift erschienenen Beiträge zum eigenen Gebrauch eine Vergütung zu bezahlen, wenn die Vervielfältigung gewerblichen Zwecken dient. Die Vergütung ist nach Maßgabe des zwischen dem Börsenverein des Deutschen Buchhandels e.V. in Frankfurt/M. und dem Bundesverband der Deutschen Industrie in Köln abgeschlossenen Rahmenabkommen vom 14. 6. 1958 und 1. 1. 1961 zu entrichten. Die Weitergabe von Vervielfältigungen, gleichgültig zu welchem Zweck sie hergestellt werden, ist eine Urheberrechtsverletzung.

Verantwortlich für den wissenschaftlichen Inhalt: Dipl.-Chem. Gerlinde Kruse, Heidelberg. — Verantwortlich für den Anzeigenteil: W. Thiel. — Verlag Chemie, GmbH (Geschäftsführer Jürgen Kreuzhage und Hans Schermer), 6940 Weinheim/Bergstr., Pappelallee 3 · Fernsprecher (6201) 3635, Fernschreiber 465516 vchw d — Druck: Druckerei Winter, Heidelberg.