

Pie“, „Pork and Chicken Pie“ und „Fish and Chips“, und die Überbetonung der Rezepte mit Putenfleisch ist in BSE- und MKS-Zeiten vielleicht gerechtfertigt. Zum andern sind sie obskur wie der Fisch in Himbeersauce oder die Vinaigrette aus 100 mL Zitronensaft und 60 mL Öl (Sesamöl!).

Fazit: Wenn man sich mit dem Thema gründlich beschäftigen und sich dabei wissenschaftlich korrekt und dennoch spannend informieren will, so kaufe man sich *On Food and Cooking. The Science and Lore of the Kitchen* von Harold McGee. Wenn man dagegen Wert auf leckere, exakt beschriebene und funktionierende Rezepte und die sich dabei abspielende Chemie legt, so sollte man auf *Révélationes Gastronomiques* von Hervé This zurückgreifen.

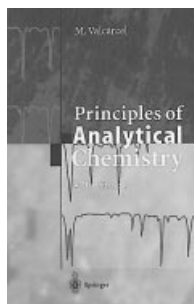
Peter Weyerstahl

Institut für Chemie
der Technischen Universität Berlin

Principles of Analytical Chemistry. A Textbook. Von Miguel Valcárcel. Springer-Verlag, Heidelberg 2000. XI + 371 S., 132 Abb., geb. 76.00 DM.—ISBN 3-540-64007-X

In *Principles of Analytical Chemistry* stellt Miguel Valcárcel ein neuartiges Konzept für die Einführung des Faches Analytische Chemie an Universitäten vor, das er bereits seit einigen Jahren erfolgreich an der Universität Córdoba in Spanien einsetzt. Im Unterschied zu den klassischen Lehrbüchern der Analytischen Chemie wird hier nicht eine systematische Beschreibung der verschiedenen Analyseverfahren durchgeführt, sondern die intrinsischen Grundlagen der Analytischen Chemie als selbständige Disziplin werden auf insgesamt 371 Seiten diskutiert.

Das vorliegende Buch ist in acht Kapitel gegliedert, die sich zunächst mit einer Einführung in die moderne analytische Chemie (Kapitel 1), wichti-



gen analytisch-chemischen Definitionen (Kapitel 2), Rückführbarkeit („Traceability“) und Referenzmaterialien (Kapitel 3) sowie dem analytischen Prozess (Kapitel 4) beschäftigen. Qualitative (Kapitel 5) und quantitative Aspekte (Kapitel 6) werden anschließend erörtert. Die analytische Problemstellung (Kapitel 7) sowie der analytisch-chemische Qualitätsbegriff (Kapitel 8) sind die Themen der beiden letzten Kapitel. Abgerundet wird das Buch durch ein umfangreiches 23-seitiges Glossar der bedeutendsten analytisch-chemischen Termini. Hierbei werden Querverweise auf die Kapitel gegeben, in denen die entsprechenden Begriffe eingeführt oder diskutiert werden. Abschließend folgen Listen der im Text verwendeten Symbole und Abkürzungen.

Meine persönliche Meinung über den konzeptionellen Ansatz ist allerdings zwiespältig. Einerseits ist das Buch wertvoll, um Studierenden besonders die Charakteristika der Analytischen Chemie näherzubringen, die von den Anwendern analytischer Methoden in den chemischen Kernfächern nicht gesehen werden. Andererseits ist das vorliegende Konzept trotz aller inhaltlichen Qualität äußerst theoretisch und meines Erachtens besonders für Studierende im Grundstudium daher schwer verständlich. Die Möglichkeiten der Chemie als experimentelle Wissenschaft werden hier leider nur in geringem Umfang wahrgenommen. Viele der Ausführungen des Autors wären im Zusammenhang mit weiteren Anwendungsbeispielen aus dem analytisch-chemischen Alltag wesentlich leichter zu verstehen. Die Attraktivität der Analytischen Chemie für Studierende beruht in erheblichem Umfang auf ihrer besonders großen Anwendungsnähe und der Lösung praktischer Probleme. Daher teile ich die Ansicht des Autors nicht, ein Buch besonders für Einsteiger in die Analytische Chemie verfasst zu haben.

Dies bedeutet jedoch keinesfalls, dass ich das Werk nicht empfehlen könnte: Als Ergänzung zu den klassischen Lehrbüchern der Analytischen Chemie ist es hervorragend geeignet, da genau die Aspekte, die Valcárcel besonders stark hervorhebt, in diesen zumeist fehlen oder nicht mit der nötigen Intensität behandelt werden. Als Lehrender für das Fach Analytische Chemie an einer

Universität werde ich versuchen, die unzweifelhaft wichtigen und gut strukturierten grundlegenden Aspekte dieses Buches stärker in meinen Vorlesungen zu berücksichtigen. Hierbei ist eine Tabelle zu Beginn des Buches wertvoll, in der der Autor Empfehlungen gibt, welche Inhalte seines Erachtens bei welchem zeitlichen Budget berücksichtigt werden sollten. Dies ist besonders angesichts des sehr unterschiedlichen Stellenwertes des Faches Analytische Chemie in den verschiedenen Ländern von Bedeutung. Aus zeitlichen Gründen ist es in einem typischen deutschen Curriculum des Diplomstudienganges Chemie leider nur möglich, wenige ausgewählte Aspekte aus diesem Werk im Grundstudium zu behandeln. Für Studierende mit Schwerpunkt Analytische Chemie bieten sich im Hauptstudium jedoch gute Möglichkeiten, die von Valcárcel vorgeschlagenen Inhalte parallel zu den anwendungsorientierten Themen zu behandeln. Neben den Lehrenden für das Fach Analytische Chemie, für die dieses Buch in jedem Fall ein wertvolles Werkzeug ist, kann daher auch Studierenden der Chemie mit analytisch-chemischem Schwerpunkt das vorliegende Werk empfohlen werden.

Uwe Karst

Anorganisch-Chemisches Institut
der Universität Münster

Asymmetric Organic Reactions. Herausgegeben von Tsutomu Katsuki. Oxford University Press, Oxford 2001. XVIII + 244 S., geb. 75.00 £.—ISBN 0-19-850201-X

Dieses Buch ist der zehnte Band in der Reihe „Practical Approach in Chemistry“, deren Ziel es ist, wichtige chemische Verfahren vorzustellen. Als Coautor einer anderen Ausgabe in dieser Reihe halte ich dies für eine sehr lobenswerte Absicht. Der Großteil der Bände befasst sich mit der präparativen organischen Chemie. Das von Tsutomu Katsuki herausgegebene Buch zum Thema asymmetrische Oxidation ist eine sehr willkommene Ergänzung dieser Serie. Es ist eine wertvolle Quelle praktischer Tipps; nur *Organic Synthesis* bietet de-