

Vorwort zur ersten Auflage.

Wenn ich mich entschlossen habe, den zahlreichen Lehr- und Handbüchern über Nahrungsmittelchemie und Nahrungsmitteluntersuchung noch eines zuzufügen, so geschah dies aus dem Grunde, weil es nach meiner Ansicht an einem Lehrbuche fehlt, das in möglichster Kürze die wichtigsten Tatsachen der Nahrungsmittelchemie mit Weglassung alles Überflüssigen und Veralteten bespricht. Größere Lehrbücher, wie z. B. das ausgezeichnete Werk von J. König, sind nicht jedermann stets zugänglich, für den Studierenden aber zu weitläufig. Das vorliegende Buch soll ein kurzer Leitfaden sein für den Studierenden der Hochschule, ein Ratgeber für den Praktiker; vielleicht kann es auch die Aufgabe des mit dem praktischen Unterrichte Betrauten vielfach erleichtern, den Verwaltungs- und Justizbehörden manche Auskunft erteilen.

Das vorliegende kurze Lehrbuch der Nahrungsmittelchemie enthält zunächst die Grundzüge der Ernährungslehre; sodann werden die animalischen und vegetabilischen Nahrungs- und Genußmittel, schließlich Wasser und Luft behandelt.

Die Besprechung der einzelnen Gegenstände umfaßt die Charakteristik derselben, ihre Gewinnung, normale Zusammensetzung, ihre Nutzbarkeit im menschlichen Körper, die eventuellen Veränderungen derselben bei ihrer Zubereitung, ihre Verunreinigungen und Verfälschungen, ihre Untersuchung und Beurteilung mit Berücksichtigung der einschlägigen Gesetze und Verordnungen.

Indem ich das Buch hiermit der Öffentlichkeit übergebe, wünsche ich, daß dasselbe dem angestrebten Zwecke wenigstens in etwas dienen möge.

Würzburg, im Mai 1894.

Der Verfasser.