

## Vorrede zur vierten Auflage.

Der grosse Umfang auch des II. Bandes der Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel trotz der Zurückstellung der darin früher behandelten Untersuchungsverfahren für den III. Band ist naturgemäss durch die rege allseitige Thätigkeit der Fachgenossen auf dem umfangreichen Gebiete seit dem Erscheinen der 3. Auflage (1893), ferner auch dadurch hervorgerufen, dass ich einerseits den Abschnitt »Ernährungslehre« aus dem I. Bande in den II. übernommen, andererseits die Eigenschaften bezw. die Konstitution der in den Nahrungs- und Genussmitteln vorkommenden chemischen Verbindungen sowie die Gewinnung und Herstellung der Nahrungs- und Genussmittel, die Einflüsse auf ihre Beschaffenheit und Zusammensetzung eingehender als früher behandelt habe. Die Verunreinigungen, Verfälschungen sowie die Beurtheilung auf Grund der bestehenden Gesetze, Verordnungen oder Vereinbarungen haben ebenfalls thunlichst volle Berücksichtigung gefunden. Ueber den Werth dieser Erweiterung kann bezw. wird man verschiedener Ansicht sein. Die einen Vertreter dieses Gebietes fassen die Chemie der Nahrungs- und Genussmittel mehr vom Standpunkte der Physiologie, die anderen mehr oder fast ausschliesslich von dem der Waaren-(bezw. Drogen-)Kunde auf und bringen ihre Auffassung auch in den Vorlesungen und praktischen Uebungen zum Ausdruck. Die spätere Berufsthätigkeit des praktischen Nahrungsmittelchemikers erheischt aber die Unterrichtung auf beiden Gebieten.

Ohne Zweifel bildet die Chemie der Nahrungs- und Genussmittel als Waarenkunde den wichtigsten Theil für den praktischen Nahrungsmittelchemiker, aber er kann die Fortschritte auf diesem Gebiete nur richtig verfolgen und beurtheilen, wenn er auch in der allgemeinen Chemie, besonders des Theiles derselben, welcher die in den Nahrungs- und Genussmitteln vorkommenden chemischen Verbindungen behandelt, gut unterrichtet ist. Ebenso gewinnt das Gebiet für ihn erst ein höheres Interesse, wenn er von der physiologischen Bedeutung der Nahrungs- und Genussmittel sowie ihrer Bestandtheile Kenntnisse erworben hat. Aus dem Grunde gehört auch die Ernährungslehre in das Gebiet der Chemie der Nahrungs- und Genussmittel.

Von diesen Gesichtspunkten aus ist der vorliegende II. Band bearbeitet worden und glaube ich auf Grund einer zwölfjährigen Erfahrung behaupten

zu dürfen, dass sich die Anordnung des Stoffes in der jetzigen Form auch für Vorlesungen gut bewährt. Das Werk soll daher sowohl für Vorlesungen sowie Berechnungen von Kossätzen den Gang und Stoff bieten, als auch für die technische Beurtheilung der Nahrungs- und Genussmittel nach dem heutigen Stande der Gesetzgebung und Wissenschaft eine Grundlage bilden.

In Verfolgung dieser Aufgaben habe ich mich bemüht, alle einschlägige Litteratur thunlichst zu verwerthen; wenn vereinzelte Lücken geblieben sein sollten, so wolle man diese der Vielseitigkeit des Gebietes und dem Umstande zu Gute halten, dass der Druck des Werkes bereits vor nahezu 4 Jahren begonnen hat. Einige besonders wichtige Untersuchungen der letzten Jahre habe ich noch in die »Berichtigungen und Ergänzungen« aufgenommen.

Bei der Verwerthung der einschlägigen Litteratur sowie beim Lesen der Korrekturen hat mir Herr Dr. A. Bömer, Privatdocent an der Universität und stellvertretender Vorsteher der Versuchs-Station hierselbst wesentliche Dienste geleistet. Herr Dr. A. Spieckermann, Vorsteher der bakteriologischen Abtheilung der Versuchs-Station, hat die fehlerhafte Beschaffenheit der Nahrungsmittel durch Auftreten von Kleinwesen z. B. bei Fleisch, Milch, Butter, Käse, Bier, Wein, ferner die biologischen Vorgänge bei der Rahmsäuerung, Käse-reifung, Gährung (Abschnitt Hefe) selbständig bearbeitet, während der Abtheilungsvorsteher der Versuchs-Station Herr Dr. A. Scholl bei den Berechnungen in der Uebersichtstabelle behülflich gewesen ist. Es drängt mich, allen drei Mitarbeitern auch an dieser Stelle meinen aufrichtigen Dank auszusprechen.

In der Hoffnung, dass das Werk in der vorliegenden Anordnung und Bearbeitung dieselbe günstige Aufnahme finden möge wie die früheren Auflagen, werde ich mich bemühen, den III. Band, der die Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel, Nachweis der Verfälschungen nebst einem Anhang über die Untersuchung von Gebrauchsgegenständen behandeln soll, in nicht zu ferner Zeit folgen lassen zu können.

Münster i. W., Januar 1904.

Der Verfasser.