

## Buchbesprechungen

**Kompaktwörterbuch der Lebensmitteltechnologie.** English/German – Deutsch/Englisch. Von E. Lück. 444 Seiten (Hamburg 1985, Behr's Verlag). Preis: unbekannt.

Mit der Bezeichnung „Kompaktwörterbuch“ ist schon dargelegt, was mit dem Buch bezweckt wird: dem Benutzer die aus der Sicht des Autors gesehen „wichtigsten“ Fachwörter aus dem Bereich der Lebensmitteltechnologie verfügbar zu machen. Dabei ist selbstverständlich, daß die Auswahl subjektiv sein muß; die langjährige Erfahrung des Autors gewährleistet aber eine „vernünftige Auswahl“. Ebenso selbstverständlich ist, daß der einzelne Anwender manchen Ausdruck vermissen wird, daß er andere für „selbstverständlich“ hält (Vitamin heißt nun einmal im Englischen und Deutschen gleich). Es ist also wirklich äußerst schwierig, zu beurteilen, ob die Auswahl optimal ist; dem Referenten scheint sie gelungen, so daß er das Buch all denen empfehlen möchte, die sich nicht täglich mit englischsprachigen Texten aus der Lebensmitteltechnologie „herumschlagen“ müssen, die aber im Falle des Falles eine zuverlässige Übersetzungshilfe benötigen. Reicht dann das „kompakte“ Wörterbuch nicht aus, so sei für Übersetzungen aus dem Englischen das früher schon besprochene „Wörterbuch der Lebensmittel, Ernährung und Kochkunst“ (s. ZfE 23:82–83 (1984)) empfohlen. A. Fricker (Karlsruhe)

**Grundriß der Sinnesphysiologie.** 5. Auflage. Von R. F. Schmidt. 360 Seiten mit 143 Abbildungen (Heidelberg 1985, Springer-Verlag). Preis: brosch. DM 29,90.

Nach einer Einleitung über allgemeine Sinnesphysiologie wird die Somatoviszerale Sensibilität (Mechano- und Thermorezeption, Viszerale Sensibilität) besprochen. Es folgt ein Überblick über die Neurophysiologie sensorischer Systeme sowie über Nozizeption und Schmerz. Damit ist die Basis gelegt für die Behandlung des Sehens, des Hörens, des Gleichgewichtssinnes, des Geschmacks und des Geruchs. Den Schluß bildet „Durst und Hunger: Allgemeinempfindungen“. Das Literaturverzeichnis ist nach Kapiteln geordnet und enthält Zitate von Übersichtsberichten. Positiv zu erwähnen ist das relativ umfangreiche Sachverzeichnis. Das sehr komprimiert geschriebene Buch gibt einen klaren Überblick über die wesentlichen Kenntnisse zur menschlichen Sinnesphysiologie. Es orientiert sich, wie ja heute weitgehend üblich, an dem, was ein Mediziner in der Prüfung gefragt werden kann, was durch zu jedem Kapitel gehörende Übungsfragen unterstützt wird; die Auflösung wird am Schluß des Buches gegeben. Die große Zahl der – didaktisch guten – Abbildungen erleichtert das Verständnis für die nicht immer einfachen Zusammenhänge. Anzumerken ist auch das Bemühen um eine relativ gute Verständlichkeit auch für den Nichtmediziner, was die Lesbarkeit erleichtert.

A. Fricker (Karlsruhe)