

Fremdsprachliche Fachausdrücke.

- Aleuronatschicht:** die eiweißhaltige äußere Zellschicht des Weizen- und Roggenkornes von aleuron (griech.) = Weizenmehl.
- Amylase:** stärke-spaltendes Ferment von amyllum (lat.) = Stärke.
- Assimilation:** Angleichung, Eingliederung von Stoffen in den Bestand des Körpers; im engeren Sinn die Bildung von Kohlehydrat aus Kohlensäure unter dem Einfluß der Sonnenstrahlen in der grünen Pflanze von ad (lat.) = dazu und similis (lat.) = ähnlich.
- Autolyse:** Selbstauflösung von autos (griech.) = selbst und lyo (griech.) = löse.
- Autotrophe Organismen:** Organismen, die ihre Nahrung der unbelebten Natur entnehmen von autos (griech.) = selbst und trophe (griech.) = Nahrung.
- Chromoproteide:** farbstoffhaltige Eiweißkörper von chromos (griech.) = Farbe; vgl. Proteide.
- Diabetes insipidus:** Durstkrankheit von diabainein (griech.) = durchfließen und sapere (lat.) = schmecken: insipidus = nicht schmeckend im Gegensatz zu Diabetes mellitus, Zuckerharnruhr von mel (lat.) = Honig.
- Disaccharid:** Doppelzucker von dis (griech.) = zweimal und sakchar (griech.) = Zucker.
- Emulsion:** Flüssigkeit, in der feste oder flüssige Teile ganz fein verteilt sind wie das Fett in der Milch von emulgere (lat.) = ausmelken.
- Eucharistie:** das heilige Abendmahl in der christlichen Lehre von eucharistia (griech.) = Dankbarkeit.
- Fermente:** organische Stoffe, die biologische Vorgänge in Gang bringen oder beschleunigen, ohne selbst in den Endprodukten der Umsetzungen zu erscheinen von fervere (lat.) = gären. Musterbeispiel einer Fermentwirkung ist die alkoholische Gärung unter dem Einfluß des Hefefermentes.
- Finale Forschungsweise:** Erforschung des Zweckes von finis (lat.) = Zweck.
- Gastronomie:** Feinschmeckerei von gaster (griech.) = Magen und nomos (griech.) = Gesetz.
- Gastrosophie:** Weisheit des Essens von gaster (griech.) = Magen und sophia (griech.) = Weisheit.
- Heterotrophe Organismen:** Organismen, die ihre Nahrung der belebten Natur entnehmen von heteros (griech.) = ein anderer und trophe (griech.) = Nahrung.
- Hygiene:** die Lehre von der Gesundheit von hygies (griech.) = gesund.
- Hypervitaminose:** Krankheitsbild, das auf dem Boden übermäßiger Vitaminzufuhr entsteht von hyper (griech.) = über und Vitamin (vgl. dort).
- Hypovitaminose:** Krankheitsbild, das auf dem Boden ungenügender Vitaminzufuhr entsteht von hypo (griech.) = unter und Vitamin (vgl. dort).
- Isodynamie:** Gleichwertigkeit hinsichtlich des Brennwertes im Körper von isos (griech.) = gleich und dynamis (griech.) = Kraft.

Isomer sind Stoffe, die aus der gleichen Anzahl gleicher Moleküle bestehen von isos (griech.) = gleich und meros (griech.) = Teil.

Kausale Forschungsweise: Erforschung der Ursachen von causa (lat.) = Ursache.

Konservieren: Frischhalten von conservare (lat.) = unversehrt erhalten.

Laktoflavin: der Wachstumsfaktor der Vitamin B₂-Gruppe von lac (lat.) = Milch und flavus (lat.) = gelb.

Lipide: fettähnliche Stoffe von lipos (griech.) = Fett und eidos (griech.) = Ähnlichkeit.

Micellen: kleinste Stoffteile (Molekülkomplexe) von mica (lat.) = Krümchen.

Monosaccharid: einfacher Zucker von monos (griech.) = eins und sakchar (griech.) = Zucker.

Nukleoproteide: Kerneiweiße von nucleus (lat.) = Kern; vgl. Proteide.

Parasit: Schmarotzer von para (griech.) = neben und sitos (griech.) = Speise.

Polysaccharid: aus vielen Zuckermolekülen aufgebauter Stoff von polys (griech.) = viel und sakchar (griech.) = Zucker.

Proteid: eiweißähnlicher Körper von protos (griech.) = der erste und eidos (griech.) = Ähnlichkeit.

Protein: Eiweißkörper von protos (griech.) = der erste; Eiweiß der Grundstoff des Lebens!

Resorption: Aufsaugung (z. B. der Nahrung im Darm) von resorbere (lat.) = zurückschlürfen.

Sterilisieren: keimfrei machen von stereos (griech.) = unfruchtbar.

Symbiose: das Zusammenleben zweier verschiedener Organismen zu gegenseitigem Nutzen von syn (griech.) = zusammen und bios (griech.) = Leben.

Teleologische Forschungsweise: Erforschung des Zweckes von teleos (griech.) = vollkommen. Gleichbedeutend mit finaler Forschungsweise.

Vitamin: lebensnotwendiger, fermentartig wirkender Stoff von vita (lat.) = Leben und Amin, einer chemischen Stoffgruppe (NH₂), von der man früher irrümlicherweise glaubte, sie sei in allen diesen Stoffen enthalten.

Literaturverzeichnis.

Wer sich über Einzelfragen genauer unterrichten will, findet ausführlichere Darstellungen in den folgenden Werken.

I.

Hesse-Doflein: Tierbau und Tierleben. Leipzig 1910 und 1914.

II. und III.

Handbuch der normalen und pathologischen Physiologie. Berlin 1926—1932.

Lehnartz: Einführung in die chemische Physiologie. Berlin 1937.

Sherman: Chemistry of Food and Nutrition. New York 1937.

IV. V. VI.

Behre: Kurzgefaßtes Handbuch der Lebensmittelkontrolle. Leipzig 1935.

Daniel-Munsell: Vitamin content of foods. Washington 1937.

v. Noorden: Handbuch der Ernährungslehre. Berlin 1920.

VII.

Ziegelmayr: Unsere Lebensmittel. Dresden/Leipzig 1933.

VIII. und IX.

Rein: Einführung in die Physiologie des Menschen. Berlin 1938.

X.

Durig: Appetit. Wiener klinische Wochenschrift 1924.

Lauter: Hunger, Appetit und Ernährung. Leipzig 1937.

XII und XIII.

v. d. Decken: Die Verschiebungen bei dem Nahrungsmittelverbrauch seit der Vorkriegszeit. Ernährung 1937.

Durig: Betrachtungen über die Schaffung internationaler Standardwerte. Wiener klinische Wochenschrift 1938.

Tornau: Verbrauchsstatistik und Ernährung. Leipzig 1938.

v. Tyszk a: Ernährung und Lebenshaltung des Deutschen Volkes. Berlin 1934.

Workers nutrition and sozial policy. Internat. Lab. Office. Genf 1936.

The Problem of Nutrition. II. Report on the physiolog. bases of nutrition. Genf 1936.

The Problem of Nutrition. IV. Statistics of food production, consumption and prices. Genf 1936.

XIV.

Bircher-Benner: Eine neue Ernährungslehre. Zürich, Leipzig, Wien 1933.

Glatzel: Aktuelle Fragen der Volksernährung. Med. Welt 1936 und 1937.

XV.

Brillat-Savarin: Physiologie des Geschmacks. Übersetzt von Karl Vogt, Braunschweig 1888.

Westermarck: The history of human marriage. London 1925.

XVI.

Bames-Ertel: Lebensmittelverkehr. Berlin 1937.

v. d. Decken: Entwicklung der Selbstversorgung Deutschlands mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen. Berlin 1938.

v. Sengbusch: Pflanzenzüchtung und Rohstoffversorgung. Leipzig 1937.