

I. Einleitung.

Wie schon in der Vorrede zu dem Buch hervorgehoben wurde, ist dasselbe nicht für den Anfänger in der Chemie und Botanik, sondern für den angehenden Nahrungsmitteluntersucher geschrieben. Es dürfte auch vollständig überflüssig sein, jemand, der mit der Untersuchung der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel beginnt, Winke zu geben über die Art und Weise der Anfertigung mikroskopischer Schnitte, über Färbungsmethoden, über die Behandlung mikroskopischer Präparate u. s. w. Wie ich in meinem schon seit mehreren Semestern abgehaltenen mikroskopischen Kursus zur Einführung in die Anatomie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel feststellen konnte, ist es ganz ausgeschlossen, dass jemand in diesem schwierigen Gebiete zu sicheren Resultaten gelangt, wenn er nicht vorher allgemein-botanische Studien getrieben und sich eine vollkommene Fertigkeit im Gebrauche des Mikroskops verschafft hat.

Es dürfte auch wohl unmöglich sein, dass jemand sich selbständig so weit vorbildet, um Pulver und Pulvergemische erkennen und unterscheiden zu können, Untersuchungen, welche gewiss häufig zu den schwierigsten der botanischen Anatomie überhaupt gehören. Um hierbei zu sicheren Resultaten zu gelangen — und auf diesen beruht doch ausschliesslich der Wert der Untersuchung von Seiten eines Nahrungsmittelchemikers —, ist eine vorhergehende gründliche mikroskopisch-botanische Schulung nötig, wie sie nur durch die Unterweisung eines Lehrers zu erlangen möglich ist. Erst wenn diese Schule durchlaufen ist, wenn der Anfänger über den Gebrauch des Mikroskops, die Methoden des Schneidens, Färbens, der mikrochemischen Reaktionen u. s. w. unterrichtet, vor allem aber, wenn er auch allgemein-botanisch genügend durchgebildet ist, dürfte an ein Studium der Nahrungs- und Genussmittel gegangen werden.
