

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 28 (1937)  
**Heft:** 5-6

**Buchbesprechung:** Literatur

**Autor:** [s.n.]

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 27.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Literatur.

---

*Jahresbericht 1936/1937 des Instituts für Bäckerei, Berlin* (30. Bericht), Berichterstatter Dr. P. Pelshenke. Einzelpreis RM. 1.80, Verlag «Mehl und Brot», Berlin NW 7.

Das Institut für Bäckerei in Berlin legt über seine Tätigkeit im Jahre 1936/1937 soeben einen Jahresbericht vor. In einer allgemein verständlichen, übersichtlichen Form wird ein Abriss über die Arbeiten und die Forschungsergebnisse dieses Fachinstitutes gegeben, das in diesem Jahre auf ein 30jähriges Bestehen zurückblicken konnte.

Besonderes Interesse dürften auch für unsere Verhältnisse die Ausführungen beanspruchen, die sich mit dem Einfluss der Klebereigenschaften auf die Teigausbeute, mit der Verwendung von Melasse- und Getreidehefe in der Bäckerei, mit Trockenmagermilch, mit Teigsäuerungsmitteln, Leimkleber und der Lagerung des Brotes befassen.

---

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. R. Viollier: «Ueber gehärtetes Arachisöl».
2. Th. von Fellenberg: «Nachweis von Gelatine in Käse».