

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 37 (1946)
Heft: 5-6

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Högl / Allemann, O. / Potterat

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: 28.01.2026

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

Bücherbesprechung

Revue des livres

Vor einiger Zeit ergab sich für uns die günstige Gelegenheit, mit dem «British Council» in London in Verbindung zu treten, einer Organisation, die in sehr zuvorkommender Weise bereit ist, uns Neuerscheinungen des englischen Büchermarktes auf dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung, Technologie und Ernährung zwecks Besprechung in unseren «Mitteilungen» zuzustellen. Da bei uns beträchtliche Schwierigkeiten entstanden sind, unsere Fachliteratur zu ergänzen, wird es wohl allgemein begrüsst werden, wenn wir in nächster Zeit kurz über die uns zugestellten Schriften referieren. Vor einiger Zeit erschien bereits die erste Besprechung dieser Art, «Science and Nutrition», von A. L. Bacharrach.

Die Redaktion

Il y a quelque temps, nous avons saisi l'occasion qui nous était offerte d'entrer en relation avec le «British Council» à Londres, organisme qui, d'une manière très obligeante, s'est déclaré prêt à nous envoyer les nouvelles publications éditées en Angleterre concernant la chimie alimentaire, la technologie et l'alimentation, aux fins que nous en donnions des résumés dans nos «Travaux». De grandes difficultés empêchant chez nous de compléter notre littérature technique, nous faisons œuvre utile, pensons-nous, en publiant ces prochains temps, sous une forme abrégée, une revue des publications qui nous ont été envoyées. Le premier résumé de ce genre intitulé «Science and Nutrition», de A. L. Bacharrach, a paru il y a quelques temps déjà.

La rédaction

«Chemical Analysis of Foods», von H. E. Cox

J. & A. Churchill, London 1946, 317 Seiten (British Council)

Das Buch eines Praktikers für den Praktiker. Es werden keine langen Theorien über akademische Dinge entwickelt. Cox springt einfach hinein in die Arbeit des Analytikers, dort, wo es ihm am günstigsten erscheint. Er gibt uns andererseits aber nicht einfach ein trockenes Rezeptbuch, sondern schöpft aus dem Vollen, wohl aus seiner eigenen reichen Erfahrung. In den meisten Kapiteln wird zunächst in kurzen Worten, soweit unbedingt nötig, der chemische Aufbau der betr. Produkte behandelt. Bemerkungen über Technologie und Handelsusancen folgen, was uns in ausgezeichneter Weise ein Bild über die englischen Verhältnisse auf diesem Gebiete gibt. Den breitesten Raum beanspruchen die analytischen Methoden, die durch zahlreiche Bemerkungen über die praktische Durchführung, technische Schwierigkeiten und dergleichen kommentiert sind, wobei auch die Beurteilung berücksichtigt wird. So ergibt sich ein Text, der recht gut lesbar, ja stellenweise direkt interessant ist. Dadurch kommt allerdings die klare Aufteilung etwas zu kurz, sodass es manchmal schwer hält, die eine oder andere

Bemerkung wieder zu finden. Nimmt man sich jedoch die Mühe, fortlaufend zu lesen — was ja allerdings in unserer nervösen Zeit einige Mühe macht —, so wird das Buch zu einer Fundgrube wertvoller Winke und Erfahrungen, die ein für uns bisher etwas weniger bekannter Kreis von Wissenschaftern und Praktikern gesammelt hat. Behandelt werden der Reihe nach Zucker- und Stärkeprodukte, Früchte, koffeinhaltige Genussmittel, Gewürze, alkoholische Getränke, Fleisch, Milch, Milchprodukte und Fette. Das Buch berücksichtigt zum Teil neueste Methoden, selbst die chemische Bestimmung der Vitamine. Andererseits scheinen gewisse Gebiete der Lebensmitteluntersuchung bei uns etwas weiter ausgebaut zu sein, wie etwa die Untersuchung der alkoholischen Genussmittel, der Butter und anderer Fette.

Jeder von uns wird aber beim Studium dieses Buches zahlreiche wertvolle Anregungen finden. Högl

« Meat Technology », von Frank Gerrard

Verlag Leonard Hill Limited, London 1945, 295 Seiten (British Council)

Das Büchlein wendet sich in erster Linie an Metzger und Fleischwarenfabrikanten. In einzelnen Kapiteln wird zuerst die Anatomie der einzelnen Schlachttier-Arten beschrieben. Sehr eingehend sind die einzelnen englischen Schlachtrassen (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Geflügel) beschrieben und mit vorzüglichen Bildern illustriert. Da England in der Schlachtviehzüchtung an erster Stelle steht, bilden diese Darstellungen ein wertvolles Nachschlagewerk für alle, die sich für dieses Fachgebiet interessieren. Eingehend wird die Beurteilung von Schlachtvieh wiedergegeben, ferner die Fleischausbeute der verschiedenen Tierarten. In einem weiteren Kapitel werden die Methoden der Schlachtung und der Fleischbereitung dargestellt. Ein grosser Teil dieses Büchleins befasst sich mit der Fleischkonservierung. Ein spezielles Kapitel weist auf die Zusammensetzung und auf den Nährwert des Fleisches hin. Leider wird in diesem Teil nicht auf die eigentliche Fleisch-Chemie eingegangen. Auch fehlt eine Anleitung für die Fleischbeurteilung für Fleischschauer. Das Schlusskapitel behandelt die volkswirtschaftliche Seite des Fleischer-Gewerbes. An Hand vieler Zahlen wird die Fleischproduktion und der Fleischhandel in der Welt zusammengefasst. Den Abschluss bilden eine Anzahl Fragen, die in England bei den Lehrlingsprüfungen für das Fleischer-gewerbe üblich sind. Ferner sei auf das Literaturverzeichnis über das englische und amerikanische Schrifttum in diesen Fragen verwiesen. Dieses Büchlein ist allen, die sich mit Fleisch, Fleischkonserven und Schlachtvieh beschäftigen sehr zu empfehlen. Es ist in erster Linie ein praktischer Ratgeber. Da auch für den Fleischschauer und Lebensmittelchemiker die Kenntnis technischer Fragen notwendig ist, wird auch für diese Kreise das Büchlein gute Dienste leisten. O. Allemann

« *Chemistry of Food and Nutrition* », von Henry C. Sherman,
Professor für Chemie an der Columbia Universität

7. Auflage 1946, Verlag der Macmillan Company New York, 675 Seiten

Hauptziel dieses Buches ist die Zusammenfassung wissenschaftlich gesicherter Tatsachen aus der Lebensmittelchemie und aus der Ernährungsphysiologie. Diese Aufgabe wird von *Sherman* in vorbildlicher Weise gelöst, und es ist zu wünschen, dass dieses Buch auch in der Schweiz Beachtung finde. Die einzelnen Kapitel behandeln die Chemie und Physiologie der Kohlehydrate, Fette und Lipide des Eiweisses der Aminosäuren sowie diejenigen der Mineralstoffe. Darauf folgt eine Darstellung über den Energiestoffwechsel und Grundumsatz. Sehr eingehend wird der Säure-Basen-Haushalt beschrieben und auf die Bedeutung der Spurenelemente wie Eisen, Kupfer und Jod hingewiesen. Selbstverständlich fehlt die Chemie und Physiologie der verschiedenen Vitamine und Fermente nicht, und es sind die Forschungsergebnisse der letzten Zeit mitberücksichtigt. Den Abschluss bilden verschiedene Kapitel über eine gesunde Ernährungspolitik. Am Ende eines jeden Kapitels findet sich ein ausführliches Literaturverzeichnis, das für uns besonders wertvoll ist, da wir die neueren Arbeiten aus Amerika und England nur ungenügend verfolgen konnten. Als Anhang findet der Leser einige Tabellenwerke über den Nährstoff- und Vitamingehalt der wichtigsten Lebensmittel. Besonders wertvoll dürfte die Tabelle über den Kalzium-, Phosphor-, Magnesium-, Kalium-, Natrium-, Schwefel-, Kupfer-, Mangan- und Eisengehalt in den wichtigsten Lebensmitteln sein. *O. Allemann*

« *Food Yeast* ». *A survey of its nutritive value*
(« *Levure alimentaire* ». *Une étude de sa valeur nutritive*)
par le Accessory Food Factors committee

London: His Majesty's Stationery Office 1945, 16 p. (British Council)

Au cours de ce travail les auteurs cherchent à démontrer la valeur nutritive de la levure, surtout au point de vue des vitamines, spécialement celles du groupe B. Après une courte introduction sur les levures, ils donnent dans quelques tableaux la composition chimique de plusieurs levures comparée à celle de plusieurs aliments importants, ainsi que leur teneur en vitamine B₁ et riboflavine. A la suite d'expériences faites sur des animaux (cobayes et rats) les auteurs concluent que l'addition de levures alimentaires augmente fortement la valeur nutritive d'une nourriture dont les protéines proviennent principalement de céréales, la valeur biologique du mélange des protéines de céréales avec celles de levures étant équivalente à celle d'un mélange semblable avec des protéines du lait. Ils ont en outre démontré, par addition de levures à une farine blanche, leur valeur en tant que source de vitamines B. De plus, sur la base d'un grand nombre d'essais portant sur des sujets humains âgés de 7 mois à 75 ans, une dose quotidienne de 7 gr. ne créerait pas de perturbations digestives. L'absorption de

quantités variant de 5 à 15 gr. provoquerait toutefois une augmentation de la sécrétion d'acide gastrique, sans cependant que celle-ci dépasse la limite supérieure normale. Dans un autre ordre d'idée, la saveur du pain complet (100 % de blutage) n'est affectée en aucune façon par une addition de 5 % de levures, alors que pour un pain blanc une adjonction de 2 % semble représenter la limite supérieure; ces faibles quantités suffiraient cependant à augmenter de manière appréciable la teneur en protéines et en vitamines B. Pour terminer, les auteurs relatent différents essais effectués sur des enfants et, dans les colonies, sur des nègres qui étaient soit prisonniers soit lépreux ou fous et qui souffraient de déficience en vitamines B₂. Ces derniers essais sont réunis dans un tableau qui montre clairement l'action favorable des levures. La conclusion générale que les auteurs tirent de ce travail est qu'une adjonction de levures aux aliments dans la proportion de 3 à 14 grammes par jour a pour effet une amélioration sensible de la nourriture quotidienne, due à une augmentation en vitamines B, en protéines, en amino-acides, etc. Potterat

« Réactifs pour l'analyse qualitative minérale »

Deuxième rapport de la Commission Internationale des Réactions et Réactifs analytiques nouveaux de L'Union internationale de Chimie

Réd.: Prof. Dr P. Wenger et Dr R. Duckert, Genève

Ed. Wepf & Cie. Bâle 1945, 288 p.

Ce rapport représente pour le chimiste quelque chose qui manquait jusqu'à maintenant: une liste de réactifs avec toutes les données nécessaires pour pouvoir conduire une analyse à bien. Tous les réactifs ne présentant qu'un intérêt secondaire ou de peu de spécificité furent systématiquement écartés, quoique pouvant être d'une grande sensibilité mais n'être utilisés que dans certains cas particuliers. Par contre ceux qui sont mentionnés représentent le type moyen pour les tâches de chaque jour. En outre ce rapport contient beaucoup d'indications originales et inédites, dont seules quelques-unes ont paru dans divers périodiques.

La rédaction de cet ouvrage est très soignée et la matière ordonnée systématiquement par groupes analytiques et ceux-ci par éléments. Ces derniers sont donnés avec leur numéro et leur poids atomique ou ionique selon les cas et à la valence sous laquelle ils doivent être recherchés. En outre chaque réactif (au maximum 5) d'un seul et même élément forme un chapitre particulier où l'on donne le nom et la formule modernes de ce réactif, sa préparation, le mécanisme de la réaction, la technique de la recherche, la sensibilité et l'indication de ions pouvant être une cause d'erreur. Pour des raisons pratiques la bibliographie n'est pas citée, mais on renvoie le lecteur à une table se trouvant en fin de volume; les références sont groupées par éléments et numérotées. A la fin de chaque groupe analytique il y a encore une brève marche à suivre de l'analyse, où l'on trouve beaucoup d'indications utiles concernant les réactions citées dans le volume.

Le rapport remplit ainsi une lacune qui se faisait de plus en plus sentir et surtout fait connaître beaucoup de réactifs nouveaux. Le chimiste a maintenant en mains un ouvrage lui permettant d'effectuer rapidement une analyse qualitative, même très poussée, en n'utilisant toutefois que peu de substance, nombre des méthodes citées étant microchimiques, et sans avoir besoin de consulter la littérature, les explications étant très claires et précises. *Potterat*

*«The Chemistry and Technology of Food and Foodproducts»
von Morris B. Jacobs, Chefchemiker im Department of Health in New York
Verlag Interscience Publishers Inc. New York 1944, 2 Bände, 1842 Seiten*

Dieses Handbuch, welches unter der Mitarbeit zahlreicher, bedeutender amerikanischer Fachleute entstanden ist, kann wohl als eines der bedeutendsten Werke über Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie der neuesten Zeit angesehen werden. Wenn auch die analytisch-chemische Seite nicht speziell betont ist, bildet doch dieses Werk ein vorzügliches Nachschlagebuch für alle chemischen und technologischen Fragen der Lebensmittelkunde. Im allgemeinen Teil wird eingehend die Chemie der einzelnen Nährstoffe und Vitamine behandelt. Darauf wird auf die Chemie der Konservierungsmittel und der Lebensmittelfarben eingegangen. An Hand zahlreicher Zahlen und Darstellungen wird das Gesagte erläutert, so dass auch der nicht englisch Lesende grossen Nutzen aus diesem Werk ziehen kann. Im speziellen Teil werden die einzelnen Nahrungsmittel und die entsprechenden Anforderungen behandelt. Im zweiten Band wird die Technik der Lebensmittelkonservierung und Lebensmittelgewinnung, wie Zuckerbereitung, Bierfabrikation, Fettgewinnung, Getränkeherstellung, Fleischdauerwarenfabrikation, Müllereitechnik und die Bereitung von Milchprodukten eingehend beschrieben und dargestellt. *O. Allemann*

*«The Pasteurisation of Milk», von G. S. Wilson
Verlag Edward Arnold & Co. London 1943, 212 Seiten*

Dieses Büchlein bildet eine erschöpfende Darstellung über die Milch-Pasteurisation. Neben dem bakteriologischen Teil, der naturgemäss einen breiten Raum einnimmt, werden die neuesten Erkenntnisse über den Nährwert der pasteurisierten Milch an Hand eigener Untersuchungen und aus dem Schrifttum erläutert. *O. Allemann*

*«Bacteria in Relation to the Milk Supply», von C. H. Chalmers
Verlag Edward Arnold & Co. London, 3. Auflage, London 1945, 272 Seiten*

Wer bei uns in Ermangelung deutschsprachiger Schriften sich um die Methodik der Bakteriologie im allgemeinen und der Milch-Bakteriologie im speziellen interessiert, greift mit Vorteil zu diesem Büchlein. *O. Allemann*

« Über Gehalt, Verwendung und Lagerung der wichtigsten Milchkonserven »

Herausgegeben vom Vereinigten Hilfswerk vom internationalen Roten Kreuz, Genf,
4 Cours des Bastions, dritte und verbesserte Ausgabe März 1946, 27 Seiten

Diese Studie ist gedacht als eine Anleitung zur zweckmässigen Verwendung der Milchkonserven bei Hilfssendungen. Die chemische Zusammensetzung und die Verwendung der wichtigsten Milchkonserven sind beschrieben. Ferner enthält diese Studie eine Zusammenfassung über die Beurteilung und über die wichtigsten Fehler bei Milchkonserven. Eine Anzahl Bilder illustrieren in vorzüglicher Weise die Milchkonserven-Herstellung. Die Schrift wird allen, die sich für diese Frage interessieren, kostenlos zur Verfügung gestellt. Es steht allerdings nur eine sehr beschränkte Anzahl Exemplare in deutscher und französischer Sprache zur Verfügung.

Die Redaktion

Autorenregister

Table des auteurs

	Seite Page
<i>Arhimo E.</i> siehe Suomalainen H.	
<i>Balavoine P.</i> : Aperçu sur les aliments de remplacement pendant la guerre; leur valeur nutritive	70
— Emploi rationnel des poudres à lever aux sels ammoniacaux	222
<i>Bernhard K.</i> : Stoffwechselforschung mit Deuterium als Indikator	58
<i>Briner E.</i> : Les spectres Raman et leurs applications à la chimie, notamment à la chimie analytique	4
<i>Charrière R.</i> siehe Godet Ch.	
<i>Deshusses J.</i> : Dosage volumétrique de la sorbite	396
<i>von Fellenberg Th.</i> : Untersuchungen über den Ausmahlungsgrad von Mehlen	147
<i>Godet Ch. et Charrière R.</i> : Sur le dosage de l'acide citrique dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc.	317
— et <i>Martin L.</i> : Contribution à la connaissance des vins suisses	327
<i>Hadorn H.</i> : Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsaften und Konzentraten mit Kunstharz-Austauschern (Wofatit)	114
— Welche Faktoren beeinflussen die Zusammensetzung von Kernobstsaften?	124
— Studien über das Verhalten der Säuren beim Konzentrieren von Traubensaften	190
— Die Beurteilung der Entsäuerung von Obst- und Traubensaftkonzentraten	204
— Beitrag zur Kreatininbestimmung in Suppenwürzen und Bouillonpräparaten	342
<i>Häussler E. P.</i> : Über eine Farbreaktion auf Rotenon zum Nachweise von Derriswurzeln und Derriswurzeln-Extrakten	178
<i>Helberg E.</i> : Beitrag zum Nachweis künstlicher Färbung	408
<i>Högl O.</i> : Neuanalyse schweizerischer Heilwässer	23
— Alkoholfreie Traubensäfte des Handels	102
<i>Hoffmann S.</i> : Bakteriologische Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten Gemüse- und Obstkonserven	305
<i>Hostettler H., Lehmann W. und Künzle L.</i> : Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, Buttermilch, Sirte (Molke), Zentrifugenmagersirte und Schotte	238