

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 43 (1952)
Heft: 5

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Ricensioni bibliografiche
Autor: Wyler, O. / Snozzi, T.

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>

Bücherbesprechung

Ricensioni bibliografiche

Dr. Karl Braun und Theodor Klug: «Die Fette und Öle».

Sammlung Götschen, Band 335, fünfte neubearbeitete Auflage, Berlin 1950, 145 Seiten
Preis: Fr. 2.85.

Es entspricht einem schon lange gehegten Wunsche, dass sich die Sammlung Götschen (Walter de Gruyter & Co., Berlin W 35) auch wieder der lebensmittelchemischen Warenkunde annimmt. In dem vorliegenden Bändchen haben die Autoren bewiesen, dass auch auf kleinem Raume recht viel Wissenswertes auf dem Fettgebiet vermittelt werden kann.

Nach einer allgemeinen Übersicht über *Vorkommen* und *Eigenschaften* von Fetten, Ölen und deren Komponenten wird auf deren Verarbeitung und ihr Verhalten gegenüber den Einflüssen der Umwelt eingegangen. Die *Untersuchung* der Fette kann, der Natur und dem Umfang des Büchleins entsprechend, nur sehr summarisch behandelt werden. Es wäre allerdings wünschenswert gewesen, wenn auch auf einige bewährte Untersuchungsmethoden neueren Datums, wie auf die Bestimmung der Peroxyd-Zahl (Lea-Zahl) und deren Anwendung, und auf die Dien-Zahl hingewiesen worden wäre. Auch stimmen einige Methodenbezeichnungen nicht mit den in unserem Lande gebräuchlichen überein.

Sehr wertvoll ist der anschliessende *warenkundliche* Teil. In 5 Kapiteln behandelt er die tierischen Fette, pflanzliche Fette (nichttrocknende, halbtrocknende und trocknende), die Abfallfette, die gehärteten Fette und einige synthetische Fette. — Mehrere *Tabellen* über die wichtigsten Kennzahlen der gebräuchlichsten Öle und Fette sowie ein Namen- und Sachregister schliessen das kleine, handliche Werk ab.

O. Wyler

Schmidt-Hebel: «Tratado de Bromatologia».

(Edizione 1952 rilegata alla rustica, 344 pagine, 4 dollari.

Editore: El imparcial, San Diego 67, Santiago.)

Questo libro in lingua spagnuola del dott. *Schmidt-Hebel*, professore di chimica e farmacia all'Università cilena, è una seconda edizione rimaneggiata, nella quale è stata particolarmente ampliata la descrizione e l'analisi chimica degli alimenti umani, sulle basi delle esperienze fatte durante l'ultimo decennio in Europa e negli Stati Uniti d'America.

Il lavoro, che fu redatto dopo la consultazione di 230 opere, comprende in 15 capitoli, dedicati ai singoli gruppi alimentari, tutto quanto occorre sapere circa l'analisi e la valutazione di essi sotto ogni punto di vista ed è scritto in forma molto chiara, in modo che serve egregiamente non solo ai bromatologi professionisti, ma anche agli analizzatori principianti.

T. Snozzi