

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 44 (1953)  
**Heft:** 1

**Buchbesprechung:** La vie des fruits [R. Ulrich]

**Autor:** Högl

### **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>**

- <sup>50)</sup> L. S. Fosdick, R. Q. Blackwell: Science **109**, 314 (1949).
- <sup>51)</sup> W. Grassmann, K. Hannig: Z. physiol. Chemie **290**, 1 (1952).
- <sup>52)</sup> J. Fiehe: Z.U.L. **63**, 288 (1932).
- <sup>53)</sup> J. König: Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel (1903), 1. Band, S. 1324.
- <sup>54)</sup> Schweiz. Lebensmittelbuch 4., rev. Aufl. (1937), S. 160.
- <sup>55)</sup> W. A. Winsten, E. Eigen: Proc. exp. Biol. Med. **67**, 513 (1948).
- <sup>56)</sup> R. R. Goodall, A. A. Levi: Nature **158**, 675 (1946).
- <sup>57)</sup> R. G. Kluener: J. Bacteriol. **57**, 101 (1949).

## Bücherbesprechung

*R. Ulrich, Caen, La vie des fruits*

370 Seiten, zahlreiche Abbildungen

Masson & Cie., Paris 1952, Fr. fr. 2000.— (zirka S. Fr. 25.—)

Mir ist eigentlich recht selten ein Buch wissenschaftlichen Inhaltes in die Hände gelangt, welches sich ganz speziell mit Früchten befasste. Um so mehr habe ich es begrüsst, einmal dieses grosse Gebiet eingehend beleuchtet zu sehen. Das Werk von R. Ulrich hat mich nicht enttäuscht.

Als Botaniker beschäftigt sich der Verfasser zwar in erster Linie mit biologischen Fragen, wie schon die Untertitel dies zeigen: «Origine, développement, structure, physiologie, composition chimique, maturation, sénescence, chute, champignons nuisibles.»

In dem 4. Teil «La composition chimique du fruit mûr» und im 5. «Echange et transformation de substances au cours du développement des fruits» werden immerhin, auf rund 150 Seiten, sehr viele chemische Probleme behandelt und die neuesten Forschungen berücksichtigt. Damit kommt also auch der rein chemisch Interessierte auf seine Rechnung. Doch auch die morphologischen und physiologischen Aspekte der Bildung, Reifung und des Zerfalles der Frucht, die in eingehender Weise dargelegt werden, können wohl jedem wertvoll sein, welcher in diese Materie etwas tiefer eindringen möchte.

Sehr umfangreich und sorgfältig zusammengestellt ist die Literatur, die auf nahezu 40 Seiten bis zum Jahre 1951 nachgeführt ist. Mit Freude stellte ich die Namen unserer Kollegen Balavoine und Deshusses, von Fellenberg und Kobel nebst den Zitaten aus unseren «Mitteilungen» und dem Landwirtschaftlichen Jahrbuch fest. Zahlreiche Zeichnungen erläutern den inneren Bau der Fruchtegewebe, graphische Darstellungen und chemische Formeln vervollständigen den Text. Eine Reihe prächtiger Tafeln macht mit selteneren tropischen und subtropischen Früchten sowie den Schädlingen der Früchte bekannt. Ein einziger Wunsch, der aber recht häufig bei Büchern französischer Herkunft anzubringen wäre, bleibt unerfüllt: ein eingehendes Sachregister. Abgesehen hiervon ist es ein schönes Werk, welches jedem, der sich eingehend mit Früchten befassen will, viel Wertvolles bieten wird.

Högl