

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 52 (1961)

Heft: 4

Buchbesprechung: Fleisch und Fleischwaren [R. Grau]

Autor: Käppeli, P.

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: 02.04.2026

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

Bücherbesprechung

Revue des livres

R. Grau: Fleisch und Fleischwaren

Verlag A. W. Hayn's Erben, Berlin. 240 S. 1960

Preis: DM 33.—

In der Reihe «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung» veröffentlicht Prof. Grau, Direktor des Instituts für Chemie und Physik der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach, als Band 7 ein Buch über die Chemie des Fleisches und der Fleischwaren. Anschließend an einen kurzen allgemeinen Teil, worin u.a. die Verwendung von Antioxydantien, Antibiotica und Hormonen als Futterzusätze erwähnt wird, beschreibt der Verfasser ausführlich den chemischen Aufbau des Muskelfleisches und der übrigen Teile des Schlachtierkörpers. Der Biochemie des Fleisches und der Chemie der Behandlungsverfahren wird breiter Raum gewährt. Von den Post-mortem-Vorgängen, über Kältebehandlung, Strahleneinwirkung, Denaturierung, Salzen, Pökeln, Trocknen, Räuchern, Herstellung von Fleischwaren, Verarbeitung der Fettgewebe bis zur Verpackung werden die damit verbundenen chemischen und physikalischen Vorgänge berücksichtigt. Der letzte Teil des Bandes ist der Analytik des Fleisches und der Fleischerzeugnisse gewidmet. Sowohl für die Bestimmung der Eigenbestandteile von Fleisch und Fleischwaren wie für den Nachweis der vorkommenden Fremdzusätze werden Anleitungen gegeben. Der Literaturnachweis umfaßt 336 Nummern, das Sachregister rund 250 Stichworte.

Wer sich mit der Chemie des Fleisches und der Fleischwaren zu befassen hat, findet im vorliegenden Buch eine wertvolle und geballte Übersicht über ein Teilgebiet der Fleischkunde, das heute an vielen Stellen eifriger als je bearbeitet wird.

P. Käppeli