

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 53 (1962)  
**Heft:** 2

**Buchbesprechung:** Lehrbuch der Lebensmittelchemie [J. Schormüller]  
**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:** 03.01.2026

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

## Buchbesprechung

### Revue des livres

*J. Schormüller: «Lehrbuch der Lebensmittelchemie»*

728 S., 120 Abbildungen, Ganzleinen DM 49.60, Springer-Verlag Berlin 1961

Gegen Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts war die Chemie der Lebensmittel als Wissenschaft in Deutschland wohl am intensivsten gepflegt und ausgebaut worden. Eine Reihe sehr bedeutsamer Publikationen der Standardwerke von König, Beythien, Bömer-Juckenack-Tillmans (dem «Handbuch der Lebensmittelchemie») erschien. Durch die Erschütterungen des zweiten Weltkrieges bedingt, ergab sich eine mehr als 20 Jahre dauernde Zäsur in dieser fruchtbaren Entwicklung. Mit um so größerer Freude begrüßt man darum ein Werk, das die alte große Tradition wieder aufnimmt und mit gleicher peinlicher Gründlichkeit und Präzision die Materie darstellt. Auf relativ engem Raum wird eine Fülle von Material geboten, vielfach in einem Satz ein ganzer Abschnitt in kürzester, prägnanter Form gebracht. In diesen 20 Jahren hat sich aber die relativ junge Wissenschaft über die Lebensmittel grundlegend gewandelt: von der exakten Registrierung der Tatsachen, wie sie J. König in seinen Bänden gemeistert hat, zu den Erfolgen der internationalen Forschung, der es in sehr vielen Fällen gelang, bis zur Klärung der Vorgänge bei der Bildung und Verwertung der Lebensmittel vorzudringen. In dem vorliegenden «Lehrbuch der Lebensmittelchemie» hat der Verfasser dieser umfassenden Entwicklung Rechnung getragen. Die Vorgänge bei der Aufnahme und Resorption der Lebensmittel, das enzymatische Geschehen bei technischen Prozessen usw. sind in sehr klarer Art den neuen Ansichten entsprechend dargestellt. Das Buch verbreitet sich aber nicht so sehr über die Theorie dieser Vorgänge. Es ist vielmehr ein Werk für die Praxis. Die Vielheit der Lebensmittelkomponenten, wie sie in den Naturprodukten vorkommt, und die Umwandlungen, welche die Grundlage der technischen Verfahren bilden, sind in großer Fülle gegeben.

Das Buch ist in zwei Hauptteile gegliedert: einen I. allgemeinen, in welchem die Baustoffe der Lebensmittel, die Grundsätze der Ernährungslehre, die Verarbeitung, Zubereitung und Haltbarmachung der Nahrung beschrieben sind.

Der II. spezielle Teil ist den einzelnen Lebensmitteln gewidmet, beginnend mit solchen tierischen Ursprungs, den Speisefetten und Ölen, fortschreitend zu den typisch pflanzlichen Lebensmitteln, dem Trink- und Brauchwasser und der Luft, um zum Schluß noch die Bedarfsgegenstände (Geschirre, Gefäße usw.) und die Verpackungsmaterialien zu behandeln.

Eine Fülle von Stoff, in einem Lehrbuch auf akademischer Stufe vereinigt, wird durch ein recht umfassendes Sachverzeichnis zugänglich gemacht. Die reichen, international ausgerichteten Literaturangaben bis in die letzten Jahre befinden sich jeweils am Schlusse der Kapitel. Das Werk kann darum als mo-

dernes Kompendium dieses Faches dem Lernenden als wertvolle Grundlage, dem Fachmann als reich dotiertes Nachschlagewerk bestens empfohlen werden.  
*Högl*

Bei der Redaktion liegen folgende Arbeiten vor:  
Travaux reçus par la rédaction:

*E. Flückiger*, Liebefeld-Bern: Beitrag zur Bestimmung der flüchtigen Anteile in Joghurtbechern aus Polystyrol.

*H. Hadorn*, *K. Zürcher* und *F. H. Doevelaar*, VSK Basel: Ueber Wärme- und Lagerschädigungen von Bienenhonig.

*H. Lüthi* und *T. Bezzegh*, Wädenswil: Ueber eine mikrobiologische Methode zum qualitativen Nachweis der chemischen Konservierung von Weinen.

*M. Uogel* et *J. Deshusses*, Genève: Sur la teneur des vins en zinc.