

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 56 (1965)

**Heft:** 1

**Buchbesprechung:** Wheat, chemistry and technology

**Autor:** Stürzinger-Baillif, E.

#### **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:** 22.02.2026

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

## Buchbesprechung

*Wheat*

*Chemistry and Technology*

Edited by Hlynka, Grain Research Laboratory, Board of Commissioners for Canada,  
Winnipeg, Manitoba.

Published 1964, by the American Association of Cereal Chemists, Incorporated St. Paul,  
Minnesota. 622 S., 69 Abb., geb. \$ 18.—, sFr. 90.—.

Wohl kaum ist über eine Getreideart so viel geforscht worden, wie über den Weizen. Sind doch schon Aufzeichnungen, die Tausende von Jahren vor unserer Zeitrechnung geschrieben wurden, entdeckt worden, in denen Anbau und Verwendung des Weizens behandelt werden.

Wie auf allen Gebieten, sind auch hier Wandlungen eingetreten. Der Weizen wurde in andere Länder mit anderem Klima verpflanzt. Durch systematische Kreuzungen konnten Sorten gezüchtet werden, welche weitgehend den gestellten Forderungen entsprechen: Widerstandsfähigkeit gegen Kälteperioden im Frühjahr und im Herbst. Standfestigkeit gegen Wind und Regen. Gute Erträge und hervorragende Qualität in bezug auf Vermahlung und Brotbereitung.

Das vorliegende Werk behandelt alle Phasen des Weizens von der Pflanzung bis zum Brot. Mit welcher Fachkenntnis und Gründlichkeit diese Themen behandelt wurden, beweist der Umstand, daß 24 der namhaftesten Fachleute von Amerika und Europa als Mitarbeiter zeichnen.

Nach einem kurzen und klaren Vorwort wird im *I. Teil der Weizen* behandelt. *Kapitel 1* ist betitelt: *Produktion und Vermahlung des Weizens*. Nebst Herkunft und Klassifikationen kommen auch Betrachtungen über den Vergleich mit andern stärkehaltigen Nahrungsmitteln zur Sprache. Weizenverbrauchszahlen von den meisten Ländern der Welt und viele Angaben und Tabellen über Produktion, Export und Ernährungsgewohnheiten vervollständigen dieses Kapitel. *Kapitel 2: Kriterien der Weizenqualität*. Nicht nur für amtliche, chemische Laboratorien, sondern auch für Analytiker im allgemeinen ist dieser Abschnitt eine Fundgrube und oft ein sehr wertvoller Ratgeber in Streitfragen.

Mit Seite 55 beginnt der *II. Teil über Mahlprodukte des Weizens*. *Kapitel 3: Mikroskopische Struktur und Zusammensetzung des Weizenkorns*. Drei großen Spezialisten ist es gelungen, ein riesiges Analysenmaterial übersichtlich und klar zusammenzustellen und zu ordnen, wie es bis heute nirgends zu finden war, und das nun als wertvolles Nachschlagewerk dient. *Kapitel 4: Grundlagen der Müllerei*. Es darf besonders hervorgehoben werden, daß dieses Kapitel von zwei europäischen Autoren, einem Engländer und einem Schweizer\*, verfaßt wurde.

\* C. R. Jones, Research Association of British Flour-Millers, Cereal Research Station, St. Albans, England.

E. Ziegler, Leiter der Schweizerischen Müllerei-Fachschule in St. Gallen, Schweiz.

Es ist die längste Abhandlung (72 Seiten mit nahezu 250 Literatur-Nachweisen); sie bildet den eigentlichen Kern des großen Werkes. Nicht *wie* das Produkt bearbeitet wird, sondern *was* an ihm geschieht, kommt hier zur Sprache. Ergänzend werden im *Kapitel 5: Die Kriterien der Mehlqualität* behandelt. Diesen drei Hauptkapiteln des II. Teils folgt im *III. Teil* eine Zusammenfassung, die ihrsgleichen sucht. Dieser Teil ist betitelt: *Die wichtigsten chemischen Komponenten von Weizen und Mehl* und umfaßt die Kapitel: 6, *Proteine*; 7, *Kohlenwasserstoffe*; 8, *Lipide*; 9, *Enzyme*; 10, *Weizenpigmente und Mehlfarbe*.

Der *IV. Teil: Teig*, stammt von den Autoren *Bloksma*, Holland und *Hlynka*, Kanada. Das *Kapitel 11* lautet: *Grundlegende Betrachtungen über die Teigeigenschaften*. Wohl einzig in ihrer Art ist diese Zusammenfassung der Ansichten über ein im Ausbau befindliches Gebiet. Mit der heute immer mehr in Betracht kommenden kontinuierlichen Bäckerei kommt dem Problem der Teigeigenschaften eine immer größere Rolle zu. Im *V. und letzten Teil* werden die *Endprodukte des Weizens* beschrieben. Es sind dies die *Kapitel 12: Hartweizen und Teigwaren*; 13, *Produkte von Weizenmehl*; 14, *Brot*.

Neben der klaren Gruppierung und den gut leserlichen Schriftsätzen ergänzen noch 69 Abbildungen und 107 Tabellen das umfassende Werk. Was aber hinter den 2090 Quellenangaben, welche gruppenweise am Ende von jedem Kapitel aufgeführt sind, für eine Riesenarbeit steckt, vermag nur der Fachmann zu erkennen. Das Buch darf dank seiner tiefen Schürfung auf den neuesten Gebieten, wie auch durch seine umfassende «Bandbreite» öffentlichen und privaten Instituten, sowie Großbäckereien, Mühlenbetrieben und Fachschulen bestens empfohlen werden.

E. Stürzinger-Baillif

