

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 62 (1971)

**Heft:** 2

**Buchbesprechung:** Buchbesprechungen

**Autor:** Gerber, R. / Strahlmann, B.

**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>**

# Schweizerisches Lebensmittelbuch

## Zweiter Band, deutsch

Im August 1971 gelangt die 6. Lieferung (Ringbuch II) zum Versand. Sie enthält die Kapitel

- 32 «Spirituosen»
- 41 «Künstliche Süß-Stoffe»
- 57 «Tee und Kräutertee»

Die Redaktion

## Buchbesprechungen

*Milk, Cream and Butter Technology*  
George Wilcox

Food Processing Review No. 18, Noyes Data Corp., Park Ridge, New Jersey 1971. 9 Kapitel, 313 Seiten mit zahlreichen Abbildungen, broschiert US \$ 35.—.

Dieses Buch erfaßt in den USA von 1960 bis November 1970 erteilte Patente auf dem Gebiet der Technologie für Milch, Rahm, Butter und verwandte Produkte. Die Herausgeber wollten einen umfassenden, gestrafften, gut präsentierten und möglichst aktuellen Ueberblick vermitteln. Dank den guten Erschließungsmöglichkeiten des Gebotenen und der raschen Veröffentlichung ist ihnen das wohl ausgezeichnet gelungen.

Das ausführliche Inhaltsverzeichnis zeigt 9 nach Sachgebieten weiter unterteilte Hauptabschnitte, die u. a. folgende Themen haben: Milchpasteurisation und -sterilisation, Dekontamination von Milch, modifizierte Milchprodukte, Trocknung von verschiedenen Milcharten und Milchprodukten, konzentrierte Milch, Rahm und Butter und modifizierte Produkte. Den einzelnen Verfahrensbeschreibungen sind gewöhnlich kurze Einführungen vorangestellt, die auf die besonderen Umstände und Probleme hinweisen. Der Inhalt der Patentschriften wird mit allen technischen Einzelheiten wiedergegeben. Viele Abbildungen zeigen schematisch ganze Produktionsanlagen und einzelne technische Einrichtungen sowie grafische Darstellungen wichtiger Zusammenhänge entsprechend dem Hauptprojekt des Patentes.

Die verwendeten Maßeinheiten sind die in der dortigen technischen Literatur üblichen angloamerikanischen. Am Schluß sind 3 Verzeichnisse mit den aufgeführten Firmen, Erfindern und USA-Patentnummern angefügt, die den Text von verschiedenen Seiten erschließen. Das Buch vermittelt allen Interessenten eine Fülle von wertvollen und anregenden verfahrenstechnischen Informationen.

R. Gerber

*Quality Control in the Food Industry*

S. M. Herschdoerfer (Hrsg.)

Academic Press, London und New York 1967. Vol. 1. XIV, 385 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. £ 4.50, US \$ 16.00.

Die verschiedenen Aspekte der Qualitätskontrolle werden in diesem Buche durch die Beiträge namhafter Autoren klar herausgestellt. Die technisch-organisatorische Durchführung solcher Kontrollen beschreibt J. Hawthorn in großen Zügen. Die chemisch bedingten Einwirkungen auf die Qualität werden von A. C. Frazer und die mikrobiologischen Einwirkungen von Betty Hobbs behandelt. In die statistischen Methoden führt E. H. Steiner in einem umfangreichen Kapitel ein. Mit der wichtigen Sensorik und den Anforderungen an das Testpersonal befaßt sich der Beitrag von N. T. Gridgeman. Schließlich gibt F. Townshend einen Einblick in die Bemühungen der internationalen Organisationen, insbesondere der FAO/WHO Codex Alimentarius Kommission zur Schaffung von Lebensmittel-Normen. Wenn auch die Entwicklung weiter vorangeschritten ist, so bringt das Werk mit der zitierten Literatur doch Grundlagen und Anregungen zur Verfolgung dieses an Bedeutung gewinnenden Gebietes.

B. Strahlmann

*Zucker im Leben der Völker*  
Eine Kultur- und Wirtschaftsgeschichte

Jakob Baxa und Guntwin Bruhns

Verlag Dr. Albert Bartens, Berlin 1967. XII, 402 Seiten mit 89 Tabellen, 210 Abbildungen und 12 Farbtafeln. 22,5×29,5 cm, Ganzleinen DM 98.—.

Als vorzüglich ausgestatteter Bildband präsentiert sich diese lebendig geschilderte Kultur- und Wirtschaftsgeschichte des Zuckers. Die schon sehr früh beginnende Geschichte des Rohr- und später des Rübenzuckers wird von den Autoren in allen ihren Auswirkungen auf die Kulturen verschiedener Völker, auf die Entwicklung der Zuckerindustrie und nicht zuletzt auf die Politik mit einer Fülle von Daten dargestellt. Die literarischen Quellen sind in den Anmerkungen im Anhang des Buches gegeben. Inhaltsverzeichnis sowie Zeittafel und Sachregister gestalten eine gute Orientierung und Uebersicht im Gebotenen. Das umfassend gestaltete Sachbuch bietet Freude und Belehrung und ist daher sehr zu empfehlen.

B. Strahlmann

*Practical Baking Workbook*  
An Educational Instrument for Self-Testing and Self-Learning

*William J. Sultan*

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1970.  
155 Seiten, kart. USA \$ 5.—, Ausland \$ 5.50.

Zum Selbststudium und zur Ueberprüfung der Kenntnisse auf dem Gebiete der Backwarenherstellung ist diese Broschüre, die für eigene Eintragungen viel Platz lässt, gedacht. Die Fragestellung stützt sich im wesentlichen auf den Text des Werkes «Practical Baking» (siehe Besprechung auf S. 180/181, Heft 2/1970 dieser Mitteilungen) und ermöglicht eine Vertiefung des dort gebotenen Wissens. Als Ergänzung der Fachliteratur finden diese Testfragen sicher Interesse.

B. Strahlmann

---

## Erweiterung der Agrotechnologen-Vereinigung

Diese im Jahre 1952 gegründete Vereinigung war bis anhin nur den Absolventen des Agrotechnologie-Studiums an der ETH offen und bezweckte in erster Linie die Förderung ihres Berufsstandes.

An ihrer letztjährigen Jahresversammlung hat nun die Vereinigung beschlossen, sich zu erweitern und allen auf dem Gebiete der Lebensmittelwissenschaft und Technologie tätigen Hochschulabsolventen, die daran interessiert sind, den Beitritt zu ermöglichen. Die Vereinigung hat sich zur Aufgabe gestellt, den fachlichen Gedankenaustausch sowie die Weiterbildung ihrer Mitglieder zu fördern. Dies soll vor allem durch Betriebsbesichtigungen und Diskussionstagungen geschehen. Im weiteren sorgt ein von der Vereinigung herausgegebenes Mitteilungsblatt für eine regelmäßige Orientierung der Mitglieder.

Zur Zeit ist Herr H. U. Daepf, Schloßbergstraße 56, 8820 Wädenswil, Präsident der Vereinigung.