

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 68 (1977)

**Heft:** 4

**Buchbesprechung:** Bücher = Livres

**Autor:** Daep, A. / Strahlmann, B. / Rentschler, H.

#### **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>**

## Bücher - Livres

### *Technologie der Pilzverwertung*

Biologie, Kultur, Verwertung, Untersuchung

Dr. Werner Bötticher

Verlag Eugen Ulmer, 1974. 208 Seiten, 30 Abbildungen, 26 Tabellen. DM 48.—.

Als Sachbearbeiter einer Amtsstelle, welcher außer Pilzen auch andere Gebiete bearbeitet, neigt man dazu, stets nach handlichen Helfern in Buchform Ausschau zu halten. Gerade für «Allround»-Fachbeamte, die zudem nicht immer gleich den Fachexperten derangieren wollen, ist Böttichers Fibel tatsächlich eine Fundgrube. Denn trotz des — am behandelten Stoff gemessen — schmalen Umfanges stellt der «Bötticher», wie er bald auch in Fachexperten-Kreisen heißen dürfte, zur Zeit für die rasche Beantwortung allgemeiner, spezieller, ja sogar ausgefallener Fragen über Pilze und vor allem deren technologische Verwertung wohl vom Besten dar. An den notgedrungen vielen Stellen, wo das als profund geahnte Wissen des Autors sich nur andeutungsweise geltend machen kann, entschädigen bestimmt einige ausgewählte Literaturhinweise (wie sie am Schluß des Bandes zusätzlich auf 20 Seiten zusammengefaßt sind). Letzteres gilt jedenfalls hinsichtlich des mehr deskriptiven Teiles «Allgemeines über Pilze», welcher insbesondere aufgrund der Kapitel «Die bekanntesten einheimischen Waldpilze» und «Kleine systematische Uebersicht» beurteilt, nur durch rudimentärste Darstellung der umfangreichen Themen zu einigermaßen etwas Vollständigem geworden ist. Im Kapitel «Chemische Zusammensetzung der Pilze» wartet der Autor dafür mit einer Menge nützlicher Tabellen auf, teils aus eigener analytischer Tätigkeit. Bötticher, bei dem man bei der Lektüre heute noch seine Passion für ein lebenslang gepflegtes Berufsgebiet spürt, vermag sich aber auch in den übrigen Kapiteln erstaunlich oft selber zu zitieren. Besonders überzeugt er damit in den praxis-orientierten Kapiteln, z. B. «Verwertung der Pilze»).

Wenn nun beim eingangs erwähnten Sachbearbeiter (schon) wieder das Telefon in Sachen «Pilze» klingelt, und z. B. ein Pilzzüchter, den amtlichen Segen erhoffend, minutiös über seine Kultivierungsmethoden berichtet oder wenn eine besorgte Hausfrau näheren Aufschluß will über eine leckere Konservendose voll leckerer Pilze, die also z. B. infolge zuviel oder zuwenig «Aufguß» unter schlechtem Verschluß leidet, im «Bötticher» findet man zusätzliche Beurteilungshilfen. Gleicher gilt auch, wenn ein Importeur in Sachen Trocknung, Begasung, Tiefkühlung, Silierung oder anderweitige Methoden der Haltbarmachung weitere Auskünfte wünscht. Ferner kann sich das Buch bewähren, wenn sich z. B. eine Haushaltungsschule plötzlich für qualitative und quantitative Aminosäure-Vorkommen in Pilzen interessiert. Andererseits auch dann, wenn ein Diätassistent dringend Angaben benötigt über Fett-, Eiweiß-, Mineralstoff- und andere Gehalte von Pilzen. Bei getrockneten Pilzen finden sich solche Angaben teilweise auch bei Bötticher bezogen auf den jeweils «eßbaren Anteil». Die tabellarischen Vergleiche

mit den Nährstoffgehalten anderer Lebensmittel können in solchen Fällen ebenfalls zu raschen Orientierungshilfen werden. Daß eine legislative Behörde, welche in regem Kontakt mit Kontrollaboratorien steht, immer wieder Interesse hat an Beschreibungen und Wertungen chemischer Untersuchungsmethoden für Pilze und Pilzerzeugnisse, liegt auf der Hand. Zusammen mit dem Teil «Lebensmittelrechtliche Beurteilung von Pilzprodukten» ergeben sich für sie zudem etwa wertvolle Vergleichsmöglichkeiten im Verlaufe erster Prüfungen von Revisionsbegehren bezüglich gesetzlicher Erlasse. Doch auch die Pilztoxikologie kommt nicht allzukurz in diesem klar gegliederten Buche. Sogar ein wertvoller epidemiologischer Hinweis auf die kaum bestehende Gefahr einer Ansteckung mit Tollwut beim Genusse von Pilzen aus tollwutverseuchten Wäldern ist darin zu finden. Anhand dieses Hinweises gelang es denn auch besagtem Sachbearbeiter, eine vor Angst schluchzende Konsumentin sozusagen «schwarz auf weiß» zu trösten. — Dies ein eher seltener Fall von Konsumentenhilfe, der jedoch illustriert, wie dieser wissenschaftliche Praktiker auf so engem Raum gar unerwartete Fragen aufzuhellen versteht.

Ob all dieser Hilfe mag auch der über die Täuschung des Konsumenten wachende «Amtsschimmel» dem Autor verzeihen, wenn er stellenweise kräftig dazu aufmuntert, die Pilze eher der «Fauna» denn der «Flora» des Waldes zuzurechnen und sie direkt als «Fleischersatz» anpreist. Was indessen die Propagierung vermehrter Nutzung der Pilzvorkommen aus volkswirtschaftlicher Sicht angeht, denkt der Autor hoffentlich nicht an mitteleuropäische Gebiete und insbesondere nicht an die Schweiz, erscheinen doch auch in unserem Lande vermehrt Pilzsammelverbote als dringend notwendig.

Weil für Ansprechbare von diesem Werk ein starker und kompetent formulierter Anreiz zur Intensivierung der Pilzkultivierung ausgeht, erfreulicherweise auch mit Blick auf die Eiweißlücke der Entwicklungsländer, rüttelt obige Kritik wohl kaum am Fundament dieses verdienten Denkmals, das W. Bötticher mit diesem Buche auch sich selber setzt.

A. Daapp

### *Breadmaking: The Modern Revolution*

Hrsg. A. Williams

Hutchinson Benham, London 1975. 252 Seiten mit zahlreichen Abbildungen. £ 4.50

Der anspruchsvolle Titel des relativ schmalen Buches weckt große Erwartungen, zumal dieses Teamwork der British Arkady Co. Ltd gemäß Verheißung auf der Umschlagklappe eine «vollständige und umfassende Studie» sein soll. Erst in den Bemerkungen des Herausgebers erscheint der eigentliche Titel dieses man darf wohl sagen erweiterten Firmenprospektes als «a practical manual for the Chorleywood Bread Process». Der zunächst von W. P. Ford auf nicht ganz 9 Seiten gegebene historische Hintergrund läßt die ersten Pioniere auf dem Gebiet der kontinuierlichen Teigknetung wie Johannes Hundhausen, der 1882 ein Patent erhielt, ungenannt und beschränkt sich auf die Erwähnung einiger Entwicklun-

gen, besonders des «Do-Maker»-Prozesses, der letzten 20 Jahre. Etwas mehr Raum nimmt die von A. Williams verfaßte Geschichte des Chorleywood-Verfahrens ein, das Gegenstand des Buches ist. Nach einem besonderen Abschnitt über theoretische Grundlagen der mechanischen Teigbehandlung von A. Williams bringen neben Williams M. Ball, P. Leach und D. Tomlinson die praktischen Aspekte des Chorleywood-Verfahrens: Maschinen, Anforderungen an Rohmaterial, Herstellung verschiedener Backwaren, Rezepte, noch bestehende Probleme und geplante Entwicklungen. Mit Abbildungen wurde nicht gespart, jedoch ist nur wenig Literatur in den Text eingestreut; viele Angaben, selbst die der Namen, sind eher dürftig. A. J. Amos, der das Vorwort verfaßte, sieht besonders Bäcker und andere in der Backindustrie Tätige, aber auch Studenten als künftige Leser des Buches.

B. Strahlmann

### Weinbau

Ein Lehr- und Handbuch für Praxis und Schule. Begründet von Prof. Dr. E. Vogt, herausgegeben von Prof. Dr. Bruno Götz, unter Mitarbeit bekannter Fachleute. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 5. neubearbeitete Auflage 1977. 452 Seiten mit 173 Abbildungen und 29 Tabellen. DM 54.—.

Seit dem Erscheinen der 4. Auflage vor knapp 10 Jahren hat der Weinbau auf vielen Gebieten weltweit Fortschritte gemacht. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse sowie die Verbesserung der Verfahrenstechniken haben eine völlige Neubearbeitung des Werkes erforderlich gemacht. Die Verfasser sind dieser Aufgabe mit Erfolg nachgekommen: Die bisherigen Kapitel sind erweitert und modernisiert worden; ein Kapitel «Weinbaurecht» ist neu aufgenommen worden. Das Werk zeichnet sich aus durch eine gelungene Verbindung zwischen Theorie und Praxis und liest sich leicht; es vermag sowohl dem Weinbauschüler als auch dem interessierten Praktiker und dem Wissenschaftler als wertvoller Ratgeber und als Nachschlagewerk gute Dienste leisten.

H. Rentschler

### *Food Hygiene in Catering Establishments: Legislation and Model Regulations*

Published under the joint sponsorship of the Food and Agricultural Organization of the United Nations and the World Health Organization, in collaboration with the United Nations Environment Programme. WHO, Genf 1977 (WHO Offset Publication Nr. 34). 16 Seiten. Sfr. 6.—.

An die Lebensmittelhygiene in Restaurationsbetrieben jeglicher Art müssen hohe Anforderungen gestellt werden. Die Einhaltung dieser Vorschriften muß durch eine entsprechende Ueberwachung sichergestellt werden.

Die Weltgesundheits-Organisation gibt in der vorliegenden Publikation eine Uebersicht über die gesetzlichen Bestimmungen verschiedener Länder betreffend

die Lebensmittelhygiene in Restaurationsbetrieben. Vorschriften, welche an die Gebäude, die Ausstattung der Verarbeitungs- und Lagerräume, die Maschinen und Geräte, die Wasch- und Sanitäreinrichtungen und das Personal gestellt werden sollten, sind kurz zusammengefaßt. Die Grundprinzipien der Gesetze der Lebensmittelhygiene werden diskutiert.

Im letzten Teil dieser Veröffentlichung wird eine Zusammenfassung über Anforderungen an die Lebensmittelhygiene gegeben, welche in allen Ländern Gültigkeit haben und in die entsprechenden Gesetze aufgenommen werden sollten. Dieses Modell ist hauptsächlich als Richtlinie für Entwicklungsländer gedacht, welche eine wirksame Organisation für die Ueberwachung der gesetzlichen Hygienebestimmungen aufbauen wollen.

H. Illi

### Preis der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

### Prix de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

Der Preis der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie soll 1978 erstmals verliehen werden\*.

Vorschläge zur Verleihung oder Bewerbungen um den Preis sind mit Begründung und den notwendigen Unterlagen dem Präsidenten der Gesellschaft bis 31. März 1978 schriftlich einzureichen.

Le prix de la Société suisse de chimie analytique et appliquée sera décerné pour la première fois en 1978\*.

Les propositions d'attribution ou les candidatures personnelles à ce prix doivent être présentées par écrit au président de la Société, avec motifs et pièces justificatives, jusqu'au 31 mars 1978.

Adresse des Präsidenten:

Dr. E. Bovay

Adresse du président:

Kastanienweg 55

CH-3028 Spiegel

\* siehe Heft 2, S. 186 (1977) — voir fascicule 2, p. 187 (1977)