Allgemeine Warenkunde der Nahrungsmittel, Genussmittel und Gebrauchsgegenstände [J. Pritzker]

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **33 (1942)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

BÜCHERBESPRECHUNG

Dr. J. Pritzker: Allgemeine Warenkunde der Nahrungsmittel, Genussmittel und Gebrauchsgegenstände

Letzthin erschien dieses Buch in dritter Auflage. Die rasche Folge der Publikationen zeigt, dass es Anklang gefunden hat.

Aufs Neue gründlich überarbeitet und ausgezeichnet und reich illustriert, bietet das Buch jedem, welcher sich beruflich oder aus Interesse mit Warenkunde befasst, ausserordentlich viel.

Der Verfasser versteht es, die Vorgänge sehr anschaulich und einfach darzustellen, eine Kunst, die nur jenem gelingt, der sein Fach wirklich beherrscht.

Die umfassende Kenntnis äussert sich zudem auch darin, dass nicht nur technisch richtige Details gegeben werden, sondern dass sich noch hundert kleine Bemerkungen daran knüpfen, die sich auf Handelsusancen, Qualitätsmerkmale und ähnliches beziehen. Das Buch wird dadurch zu einer Fundgrube besonderer Art, an der man nur Freude haben kann.