# Bekanntmachung = Avis

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **41 (1950)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **23.05.2024**

**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
## Revue des livres

*Lebensmittel-Technologie*
Einführung in die Verfahrenstechnik der Lebensmittelverarbeitung
von *Rudolf Heiss*
334 S. mit 223 Abbildungen (München, J. F. Bergmann 1950)

Der Verfasser versucht es, in einem ersten Teil eine Systematik der bei der Herstellung und Bearbeitung der Lebensmittel gebrauchten Verfahren und der dazugehörigen Apparate zu geben, was ihm auch weitgehend und zum Vorteil der Übersichtlichkeit gelingt. So wird unter «Änderung der Stoffdichte» die Zerkleinerung und das Pressen behandelt, unter «Stofftrennung mechanisch» das Auslaugen, Zentrifugieren, Filtrieren, im gleichen Abschnitt «thermisch» das Eindampfen, Kristallisieren, Trocknen usw. aufgeführt. Die systematische Betrachtung ist recht interessant und lässt Zusammenhänge erkennen, wo man sonst an solche vielleicht nicht denkt. Die Art der Darstellung ist daher vor allem anregend und das Verständnis fördernd. Die Besprechung der einzelnen technischen Prozesse erfolgt in den Teilen: II. Verfahren, bei welchen mechanische Prozesse überwiegen, III. Verfahren, bei welchen thermische Prozesse überwiegen, IV. Biochem. Technologie. Auf knappem Raum werden hier ausserordentlich viele wertvolle Details gegeben. Die Angaben berücksichtigen auch die neueste Entwicklung. Formeln, Zahlen, Details sind in erdrückender Fülle vorhanden, was sicherlich erwünscht ist, wenn man sich eben über diese Details orientieren will; derjenige, welcher ein Verfahren gründlich, in allen Phasen, kennen muss, wird hier vieles finden, was er sonst mit Mühe in zahlreichen Werken zusammensuchen müsste. Andererseits leidet durch die vielen Einzelangaben die Übersicht etwas. Die sehr klaren und ebenfalls reich vertretenen schematischen Abbildungen wirken klärend. Hinweise auf Spezialwerke finden sich am Schluss fast eines jeden Kapitels. Mit riesigem Fleiss und grossem Wissen wurde auf diesem relativ beschränkten Raume die Technologie von mehr als 60 Lebensmittel-Kategorien behandelt — und man kann sagen — eingehend dargestellt. Ein Buch, das weniger für den Studierenden als für den Praktiker, wie *R. Heiss* es selber sagt, für den Chemie-Ingenieur bestimmt ist und diesem sehr viel bieten kann. *Högl*

# Bekanntmachung

Zwischen der Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale in Bern, als Verlagsstelle dieser Fachschrift, und der Firma Annoncen Pfändler in Zürich ist ein Inseraten-Pachtvertrag abgeschlossen worden, der auf das Jahr 1951 in Kraft treten wird. Auf Grund dieses Vertrages wird der genannten Firma das Recht

eingeräumt, in unserer Fachschrift Inserate von Firmen erscheinen zu lassen, die für Lieferungen an Laboratorien, chemische Fabriken, die Lebensmittelindustrie usw. in Betracht kommen.

Die zu erwartenden finanziellen Auswirkungen des Vertrages bringen für unsere Abonnenten verschiedene Vorteile mit sich. So wird es in Zukunft möglich sein, von der Publikation der Mitteilungen in Doppelheften wieder zu einer solchen in Einzelheften überzugehen, die in möglichst regelmässigen Abständen (ungefähr alle 2 Monate) erscheinen werden. Die Veröffentlichung eingesandter Arbeiten wird damit rascher als bisher möglich sein. Vermutlich wird auch der Gesamtumfang der «Mitteilungen» pro Jahr vergrössert werden können, womit der in letzter Zeit eingetretenen Raumnot abgeholfen werden kann.

Schliesslich ist zu hoffen, dass auch die Inserate selber den Abonnenten erwünschte Anregungen bringen können, in dem Sinne, dass neue Laboratoriumsgeräte, Chemikalien, neu erscheinende Werke der Fachliteratur usw. dort bekanntgegeben werden. Wir bitten Sie daher, die Inserate zu beachten und bei Interesse Ihrerseits die Firmen zu berücksichtigen.

*Redaktion der «Mitteilungen»*
*Eidg. Gesundheitsamt*

## Avis

Un contrat, qui entrera en vigueur en 1951, a été passé entre la Centrale fédérale des imprimés et du matériel à Berne, éditrice des «Travaux de chimie alimentaire» et la maison d'annonces Pfändler, à Zurich. Aux termes de ce contrat, la maison Pfändler est autorisée à insérer dans notre publication des annonces intéressant les laboratoires, les fabriques de produits chimiques, l'industrie des denrées alimentaires, etc.

Nos abonnés retireront divers avantages de l'apport financier que nous procurera ce contrat. C'est ainsi qu'à l'avenir il sera de nouveau possible de publier chaque fascicule séparément et à termes aussi réguliers que possible (environ tous les deux mois). Les mémoires seront donc plus rapidement publiés que ce ne fut le cas jusqu'ici. Il est aussi possible que le volume annuel de notre publication soit augmenté dans son ensemble et qu'il pourra être ainsi remédié au manque de place qui s'est fait sentir ces derniers temps.

Enfin, on peut espérer que les annonces elles-mêmes présenteront de l'intérêt pour nos abonnés, en leur faisant connaître notamment de nouveaux appareils de laboratoire, des produits chimiques, les ouvrages récemment parus dans le domaine de la chimie alimentaire et de l'hygiène. Nous vous prions donc de bien vouloir consulter ces annonces et, le cas échéant, de vous adresser aux maisons qui nous confient leur publicité.

*Rédaction des «Travaux de chimie alimentaire»*
*Service fédéral de l'hygiène publique*