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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 47 (1956)

Heft: 3

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Ritter, W. / Högl

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: 05.07.2025

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

Bücherbesprechung
Revue des livres

M. Glaubitz: Atlas der Gärungsorganismen

Leitfaden für mikrobiologische Übungen an Fach- und Hochschulen und die Betriebskontrolle in der Gärungstechnik. 2. Auflage, neubearbeitet von Dr. Richard Koch. (1956, Verlag Paul Parey in Berlin und Hamburg, 84 Seiten, 36 Tafeln mit 98 Abb. Preis Ganzleinen DM 17.80)

Prof. Dr. Richard Koch, Direktor des Instituts für Mikrobiologie der Humboldt-Universität in Berlin, hat die zweite Auflage des 1932 erschienenen *Atlas der Gärungsorganismen* von *M. Glaubitz* neu bearbeitet. Das Buch weist 36 Tafeln mit 98 sorgfältig gezeichneten Abbildungen wichtiger Mikroorganismen aus den Gärungsgewerben, einen erläuternden Text zu jedem Bild, ein Verzeichnis der wichtigsten Buchliteratur und ein Sachregister über die besprochenen Organismen auf.

Der grosse Vorteil der Zeichnung gegenüber der Mikrophotographie, dass sich charakteristische Einzelheiten deutlicher hervorheben lassen, erleichtert in Verbindung mit dem beschreibenden Text dem Leser das Auffinden wichtiger Unterscheidungsmerkmale der einzelnen Arten und Rassen. Besonders in praktischen Betrieben geht man bei der Untersuchung von Mikroorganismen vielfach nicht nach den Regeln der Bestimmungsmethoden vor, sondern man vergleicht das mikroskopische Bild mit vorhandenen Darstellungen und ermittelt so die Zugehörigkeit nach der Ähnlichkeit.

Ein grosser Teil der Abbildungen ist den verschiedensten Hefen und hefeähnlichen Mikroorganismen gewidmet, ein kleinerer den Bakterien, Sarzinen usw. und wieder eine etwas grössere Zahl den Schimmelpilzen. Der jeder Abbildung beigegebene Text enthält eine kurze Beschreibung der charakteristischen Eigenschaften des betreffenden Mikroorganismus, vor allem in bezug auf das Vorkommen und das kulturelle Verhalten, wie auch hinsichtlich seiner Bedeutung für die Gärungsgewerbe.

Namentlich bei den Hefen ist die Unterscheidung der verschiedenen Arten und Rassen nach morphologischen Gesichtspunkten sehr schwierig oder unmöglich, so dass auch andere Methoden herangezogen werden müssen. Dementsprechend wird in den Beschreibungen verschiedentlich auf kulturelle Unterschiede hingewiesen.

Das Buch ist auch hinsichtlich Druck, Satz, Papier und Einband gut ausgeführt und kann den in den verschiedenen Gärungsgewerben tätigen Fachleuten empfohlen werden.

W. Ritter, Liebefeld

Laboratory Control of Dairy Plant
(Laboratoriumskontrolle des milchwirtschaftlichen Betriebes)

2. Band von Dr. J. G. Davis, 395 Seiten und 106 Abbildungen und Tabellen, erschienen 1956, Dairy Industries Ltd., Boswell House, 9, Gough Square, Fleet Street, London E.C. 4

Der erste Band über die *Milchprüfung* («Milk Testing») wurde bereits im Jahre 1951 veröffentlicht, und als dritter Band wird eine Arbeit über die *Untersuchung der Milchprodukte* («The Analysis of Milk Products and Ice Cream») folgen.

Im vorliegenden, aus 18 Kapiteln bestehenden 2. Band werden in eingehender und kritischer Weise alle Fragen der labormässigen und auch allgemeinen Überwachung des milchwirtschaftlichen Betriebes behandelt. Für jeden einzelnen Fall werden die verschiedenen zur Verfügung stehenden Methoden mit ihren Vor- und Nachteilen gegeneinander abgewogen, wobei dem bekannten Verfasser seine grosse Erfahrung als ehemaliger wissenschaftlicher Mitarbeiter der englischen Versuchsanstalt in Reading, als technischer Direktor der Express Dairy Co. und neuerdings als beratender Chemiker und Bakteriologe sehr zustatten kommt.
Das erste Kapitel, «Zweck der Laboratoriumskontrolle», enthält ausser der Besprechung des Themas im engeren Sinne wertvolle Hinweise für die allgemeine Betriebsführung.

Im zweiten und dritten Kapitel werden die grundlegenden Fragen der Reinigung und Sterilisation im milchwirtschaftlichen Betrieb, sowie die zur Prüfung und Überwachung dieser Operationen dienenden Methoden eingehend erörtert.

Die drei folgenden Kapitel umfassen eine Besprechung der allgemeinen Betriebskontrolle (z.B. betreffend Wirksamkeit der Pasteurisations- und Sterilisationseinrichtungen, der Vorsterilisatoren, der Homogenisiermaschinen usw., richtiges Anbringen und Prüfung der Kontrollinstrumente), sowie eine ausführliche Darlegung der mit der Verwendung von Flaschen zusammenhängenden Probleme.

Nachdem in Kapitel 2 die Durchführung der Reinigung und Entkeimung und in Kapitel 3 deren Wirksamkeitsprüfung besprochen wurden, behandeln die Kapitel 7—10 die Reinigungsmittel, die Entkeimungsmittel, sowie das Wasser und das Abwasser der Betriebe nach allgemeinen, physikalischen, chemischen und bakteriologischen Gesichtspunkten. Wertvoll sind namentlich die zahlreichen eingehenden Vorschriften für die Bestimmung der einzelnen Bestandteile von Reinigungs- und Entkeimungsmitteln, für den Nachweis von Resten dieser Stoffe usw.

Die Kapitel 11 und 12 sind der Besprechung der Kühlmedien und der Dampferzeugung gewidmet.

Das Kapitel 13 befasst sich mit der Korrosion und Korrosionsverhütung, und in Kapitel 14 finden wir eine umfassende Darstellung der mit der Gegenwart von Spurenmetallen verbundenen Probleme. Nach einer kurzen Besprechung der

durch Metallspuren in Milch und Milchprodukten verursachten Veränderungen (Oxydationsbeschleunigung, metallischer Geschmack, Verfärbungen, toxische Wirkung) werden eingehende Anleitungen für die chemische Bestimmung der wichtigsten spurenweise in die Milch gelangenden Metalle gegeben.

In Kapitel 16 wird zusammenfassend und unter reichlicher Angabe von Literatur über die Untersuchung verschiedenster im Betrieb verwendeter Materialien und auch über die Prüfung einiger hier in Frage kommender Prozesse (z.B. Filtration, Entkeimung und Desodorierung der Luft) berichtet.

Die beiden letzten Kapitel sind ökonomischen und gesetzlichen Fragen gewidmet und enthalten neben Kostenberechnungen usw. eine Wiedergabe und Erläuterung der wichtigsten Bestimmungen der englischen *«Milk and Dairies Regulations 1949»* sowie der *«Milk (Special Designation) (Pasteurized and Sterilized Milk) Regulations»* von 1949, die bis zu einem gewissen Grade unserer Lebensmittelverordnung und dem Milchlieferungsregulativ parallel gehen.

Entsprechend den reichlichen Literaturangaben in jedem Kapitel finden wir am Schlusse des Werkes ein alphabetisches Literaturverzeichnis von 18 1/2 Seiten sowie ein dreiseitiges Sachregister.

Das gut ausgestattete Buch kann jedem einigermassen mit der englischen Sprache vertrauten Lebensmittelfachmann und Milchwirtschafter, vor allem, wenn er im praktischen Betrieb arbeitet, warm empfohlen werden; dies um so mehr, als ein entsprechendes, derart umfassendes Werk in deutscher Sprache unseres Wissens nicht vorhanden ist.

W. Ritter, Liebefeld

Prof. Dr. A. Beythien: Einführung in die Lebensmittelchemie.

4. von Prof. Dr. Ing. W. Heimann, Karlsruhe völlig neubearbeitete Auflage
443 S., Th. Steinkopff, Dresden und Leipzig 1956
Preis broschiert: Sfr. 18.—, gebunden: Sfr. 20.65

Das inhaltsreiche Buch ist in drei Hauptteile gegliedert:

1. Grundzüge der Ernährungslehre
2. Die einzelnen Lebensmittel
3. Die amtliche Überwachung des Lebensmittelverkehrs.

Dem Neubearbeiter lag es daran, sich von der mehr analytisch-chemischen Betrachtung der Lebensmittel zu lösen und der heutigen Auffassung entsprechend, physiologische Gesichtspunkte viel stärker als bisher zu berücksichtigen – dies sicher zum grossen Vorteil des Werkes. Der erste, umfangreiche Hauptteil ist ganz diesem Thema gewidmet. Wo man das Buch auch aufschlägt, findet man in sehr knapper, aber stets wissenschaftlich korrekter Art diese, für das Verständnis der Lebensmittelgewinnung und Verwertung so wichtigen Erkenntnisse aufgeführt. Die Fülle des Gebotenen gestattet es allerdings nicht, den Dingen

noch tiefer auf den Grund zu gehen, so dass es wirklich eine «Einführung», keine eingehende Darstellung der Vorgänge, bleibt. Die recht zahlreichen Literaturzitate erlauben es andererseits, sich bei Notwendigkeit in die Details zu vertiefen. Diese Zitate beziehen sich fast ausschliesslich auf deutschsprachige Literatur, was wohl für den Leser in Deutschland zweckmässig ist, da ihm dieses Schrifttum am ehesten zur Verfügung steht. Es bedeutet dies aber doch eine wesentliche Einschränkung, die zu bedauern ist.

Die Beschreibung der einzelnen Lebensmittel im zweiten Hauptteil bietet überaus viel des Wertvollen. Neben den zahlreichen Detailangaben finden die allgemeinen Gesichtspunkte weiterhin Berücksichtigung.

Der dritte Hauptteil, die amtliche Überwachung des Lebensmittelverkehrs, umfasst nur etwa 16 Seiten. Wenn dieser Teil verständlicherweise sich in erster Linie mit dem deutschen Lebensmittelgesetz befasst, bietet er dennoch viele allgemeine Betrachtungen, die für manchen Leser ihre Bedeutung haben.

Das Werk wird jedem, der sich mit Fragen der Lebensmittelchemie und -Technologie zu befassen hat, als eingehende Einführung viel des Wertvollen bieten. Zu sehr mässigem Preise wird sich damit der Interessierte ein ausgezeichnetes Nachschlagewerk oder eine Anleitung zu Studienzwecken leicht beschaffen können. *Högl*

Dr. M. Rohrlich, Prof. Dr. G. Brückner: «Das Getreide», I. Teil: Das Getreide und seine Verarbeitung.

Bd. 4 der Sammlung «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung». 198 S., zahlreiche, z.T. farbige Abbildungen. Hayn's Erben Berlin 1956.

Der Entschluss des Verlages Hayns Erben, die Sammlung «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung» herauszugeben, darf wohl als ein ausgezeichneter Gedanke bezeichnet werden. Das gewaltige und stets sich ausweitende Gebiet der Lebensmitteluntersuchung und -Technologie wird in kurze, abgerundete Abhandlungen über spezielle Gebiete aufgeteilt und in sehr handlichen, gut ausgestatteten Bändchen dem Leser geboten. Wer hat heute Zeit, sich durch ein umfangreiches Werk hindurchzuarbeiten? Die vorliegenden Bändchen gestatten es, sich in kurzer Zeit über das betreffende Gebiet, nicht nur ganz summarisch, sondern z.T. sogar recht eingehend zu orientieren.

So auch in dem vorliegenden 1. Bändchen über das Getreide. Mit Freude blättert man in dem Büchlein und findet wirklich erstaunlich viel, in sorgfältiger Auswahl und klarer Zusammenstellung. Als besonders wertvoll empfindet man die zahlreichen Hinweise auf die Literatur. Sei es die Zusammensetzung des Kornes, sei es dessen Reinigung oder weitere Verarbeitung – die Vorgänge werden wo immer möglich auf die grundlegenden Arbeiten zurückgeführt und die Erklärungsversuche der betr. Autoren zitiert. Es entsteht damit ein lebendiges

Bild nicht nur des Gegenstandes, welcher behandelt wird, sondern auch der Forschung, die sich damit befasst.

Der Inhalt ist in folgende Abschnitte gegliedert:

A. Getreide und Brot in der Wirtschaft. B. Die Getreidearten. C. Die Lagerung des Getreides. D. Die Verarbeitung des Getreides. I. Mehlherstellung. II. Brotherstellung. III. Beeinflussung der Backeigenschaften der Mehle. IV. Herstellung der Nährmittel. E. Die Lagerung der Getreideerzeugnisse. F. Der Nährwert der Getreideerzeugnisse.

Sollte es dem Verlag gelingen, einen beträchtlichen Teil der Lebensmitteltechnologie und -analytik in solchen Bändchen zu behandeln, so wird schliesslich ein recht umfangreiches, aber auch inhaltsreiches Sammelwerk entstehen, welches jedem Benützenden wirklich bestens dienen kann. *Högl*