Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor(en): **Högl / Bircher**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **53 (1962)**

Heft 1

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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

Beythien–Heimann: Einführung in die Lebensmittelchemie

5. Auflage. 491 S. Th. Steinhopff, Dresden und Leipzig 1961
Preis gebunden DM 20.–

Die 4. Auflage dieses Werkes wurde hier bereits 1956 besprochen. Im Aufbau und Inhalt ist das Buch nicht grundsätzlich verändert worden; die drei Hauptteile:

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

geben dem Werk eine klare Gliederung. Alle drei Teile haben an Umfang eine leichte Vergrößerung erfahren, was durch Ergänzungen und Umarbeitungen bedingt ist. So wurden die Ausführungen über die Fetthärtung und die Nährwertaufbesserung, das Kapitel «Farbstoffe für Lebensmittel» und manches andere weitgehend neu gefaßt. Wenn auch die Frage der Lebensmittelzusatzstoffe bei den einzelnen Lebensmittelkategorien berührt wird, hätte eine zusammenfassende Behandlung dieses so aktuellen Gebietes sicherlich noch etwas zur Abrundung des Werkes beigetragen.

Gesamthaft gesehen bietet das zu einem bescheidenen Preise angebotene Buch in gedrängter Form außerordentlich viel und kann insbesondere dem angehenden Lebensmittelchemiker als «Einführung», wie dies im Titel ja zum Ausdruck kommt, sehr wertvolle Dienste leisten. *Högl*

Die Chemische Industrie der Schweiz und ihre Nebenprodukte
Bd. I: Firmenkundlicher Teil

9. Auflage 1962, in Leinen gebunden, 312 Seiten, Preis Fr./DM 26.–
Verlag für Wirtschaftsliteratur GmbH, Zürich 55, Postfach 121

Die chemische Industrie der Schweiz ist, sowohl was die Firmen als auch die Erzeugnisse betrifft, in ständiger Zunahme begriffen. Eine Neuauflage des obigen Werkes drängte sich deshalb gebieterisch auf und wird allgemein begrüßt werden.

Das Firmenregister, das die Vielseitigkeit und Leistungsfähigkeit der schweizerischen chemischen Industrie veranschaulicht, weist eine Einteilung nach Branchen auf.

Bei jedem Unternehmen findet man weitgehende Angaben über die Besitzer bzw. Leiter der Betriebe, Höhe des Kapitals und, was besonders hervorzuheben ist, über das Fabrikationsprogramm unter Aufführung aller Spezialitäten. Die Unterlagen wurden in erster Linie von den betreffenden Firmen selbst zur Verfügung gestellt.

Auf vielfachen Wunsch wurden die Handelsfirmen für chemische Rohstoffe aufgenommen und 130 Importeure in einer besonderen Abteilung aufgeführt. Eine wertvolle Ergänzung dieses Verzeichnisses bildet die erstmals publizierte alphabetische Liste der in der Schweiz vertretenen ausländischen Chemieunternehmen mit Angaben des Schweizer Lieferanten.

Die übersichtliche Anordnung dürfte das Werk zu einer begehrten Informationsquelle für alle Interessenten machen. *Bircher*

2. ILMAC, Basel 1962

Vom 15. bis 20. Oktober 1962 findet in Basel die 2. ILMAC, Internationale Fachmesse und Fachtagungen für Laboratoriumstechnik, Meßtechnik und Automatik in der Chemie statt. Veranstalter ist der Schweizerische Chemiker-Verband, unter Mitwirkung der Schweizerischen Gesellschaft für Automatik und der Schweizer Mustermesse.

Ausstellerzahl und Ausdehnung der Fachmesse werden bedeutend größer sein als bei der ersten Veranstaltung von 1959, an der sich 292 Firmen aus 11 Ländern beteiligten.

Themen der Fachtagung des Schweizerischen Chemiker-Verbandes sind verschiedene Trennverfahren, wie Chromatographie, Zonenschmelz- und Zonenkristallisationsverfahren und Flotation, außerdem Fragen der Teilchengrößenbestimmung und Strukturaufklärung von Molekülen und Kristallen sowie Probleme der Isotopenmethodik, der Elektronenspinresonanz, der Rotationsdispersion, der thermischen Analyse und der Röntgenfluoreszenz.

Das Programm der Tagung der Schweizerischen Gesellschaft für Automatik umfaßt Vorträge über elektronische, automatische und digitale Methoden beim Messen, Zählen, Wägen und Prüfen sowie Uebersichtsvorträge über höhere Operationen der Automatik (optimierende, adaptierende und lernende Systeme).