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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 57 (1966)

Heft: 3

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Hadorn, H. / Strahlmann, Berend / Lauber, E.

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: 09.07.2025

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

Bücherbesprechungen - Revue des livres

Das Waldhonigbuch

Herkunft und Eigenschaften des Waldhonigs

Werner Kloft / Anna Maurizio / Walter Kaeser

1965. Ehrenwirth Verlag München. 220 Seiten, 116 Abbildungen, davon 15 vierfarbig. 5 Tabellen. Abwaschbarer Einband. DM 14.80.

Das Buch setzt sich aus 3 in sich abgeschlossenen Werken der 3 Autoren zusammen. Im 1. Teil *«Die Biene im Wald»* von Dr. *W. Kaeser,* Landesinstitut für Bienenforschung Celle wird die Wanderimkerei in Waldgebieten behandelt. An zahlreichen Skizzen wird gezeigt, wie der richtige Standort für die Völker zu wählen ist, wie man den Wanderstand oder ganze Bienenhäuser mit einfachen Mitteln richtig aufstellen, vor Wind und Wetter oder vor Ameisen schützen kann. Über den Wechsel des Standortes, den Transport und das Überwintern der Völker, die Schleuderfähigkeit der Tauhonige, über Sortenhonige, die Behandlung und Aufbewahrung des Honigs, findet der Imker interessante Angaben.

Im 2. Teil *«Die Honigtau-Erzeuger des Waldes»* von Prof. Dr. *W. Kloft,* Universität Bonn unter Mitarbeit von Dr. *Annemarie Fossel,* Aigen und *Josef Schels,* Deggendorf werden zunächst Anatomie und Ernährungsphysiologie der Honigtau-Erzeuger erläutert. Der Generationenwechsel, Entwicklung der Phloemsaft-Sauger und Massenwechsel in Abhängigkeit von Wirtspflanze und weiteren Umweltsfaktoren werden anschaulich beschrieben. Den Hauptteil dieses Buches (90 Seiten) beansprucht die systematische Beschreibung der Honigtau-Erzeuger. Sie sind nach Wirtspflanzen (25 wichtige Bäume und Sträucher) geordnet. Jede einzelne Insektenart wird ausführlich beschrieben. Zeichnungen und über 80 Makrophotographien (zum Teil farbig) auf denen man die Phloemsaft-Sauger in verschiedenen Entwicklungsstadien und Kolonien erkennt, tragen viel zum Verständnis bei. Leider hat ein Teil der sehr gut aufgenommenen schwarz-weiß Makrophotographien bei der Wiedergabe im Druck viel von der ursprünglichen Brillianz eingebüßt. Schließlich folgt eine systematisch geordnete Liste der behandelten Arten mit Hinweis auf Bienenbesuch. Einige Abschnitte orientieren über die Ameisen und ihre Förderung der Waldtracht.

Im 3. Teil des Buches *«Honigtau-Honig»* von Dr. *Anna Maurizio,* Liebefeld-Bern werden zunächst Siebröhrensaft (Phloemsaft) und Honigtau besprochen. Man findet Angaben über die chemische Zusammensetzung des Phloemsaftes und enzymatische Umwandlung der Zuckerarten bei ihrer Passage durch die Phloemsauger. Das Zuckerspektrum des Honigtaus ist reichhaltig und für einzelne Arten spezifisch. Photographien schöner Papierchromatogramme mit zahlreichen Zukkerflecken veranschaulichen die Variabilität. Im Abschnitt über Honigtau-Honige findet man Angaben über Herkunft, physikalische und chemische Eigenschaften,

Zuckerspektrum, Ferment- und Inhibingehalte. Es folgen ein Abschnitt über Mikroskopie des Honigtau-Honigs und einige, besonders für den Analytiker wertvolle Tabellen über Zuckerspektrum, Fermentaktivität der Bienen- und Honiginvertasen, sowie über die chemische Zusammensetzung von Blüten- und Honigtau-Honigen.

Das reichhaltige, gut ausgestattete, preiswerte *«Waldhonigbuch»* enthält viel Wissenswertes, sowohl für den Imker als auch für Biologen und Chemiker. Die umfangreiche Literatur ist bis in die neueste Zeit berücksichtigt.

H. Hadorn, Basel

Geschichte der analytischen Chemie

Von *Ferenc Szabadváry*, Technische Universität Budapest.

Deutsche Bearbeitung *Günther Kerstein*, Universität Frankfurt am Main.
1966. Mit 100 Abbildungen. 410 Seiten, 8°, Ganzleinen DM 54.—.
Braunschweig: Verlag Friedrich Vieweg & Sohn.

Der Verlag Vieweg in Braunschweig, bei dem bereits 1850 das erste Buch über die titrimetrische Maßanalyse von *Karl-Heinrich Schwarz* und 1855 auch das Werk von *Friedrich Mohr* über die chemisch-analytischen Titriermethoden, das die Maßanalyse allgemein bekannt machte, erschien, hat durch die Herausgabe der «Geschichte der analytischen Chemie» eine bestehende Lücke geschlossen.

In der ersten Hälfte des Buches werden zusammenfassend die analytischen Kenntnisse bis gegen Ende des 18. Jahrhunderts behandelt. Den analytischen Kenntnissen im Altertum und im Mittelalter, der chemischen Analyse im Zeitalter der Chemiatrie, dem Aufschwung der analytischen Chemie im Phlogiston-Zeitalter, der Erkennung der chemischen Grundgesetze, dem Zeitalter von Berzelius ist jeweils ein besonderer Abschnitt gewidmet. Bis in die neueste Zeit führen dann die thematisch geordneten Abschnitte über die Maßanalyse, die organische Analyse, die Elektrographimetrie, die optischen Methoden, die Ausbildung der theoretischen Grundlagen der analytischen Chemie, die elektrometrische Analyse und über sonstige analytische Methoden (radiochemische Analyse, Chromatographie usw.).

Das von *Ferenc Szabadváry* verfaßte und von *Günther Kerstein* ins Deutsche übersetzte Buch ist eine wertvolle Bereicherung der chemiegeschichtlichen Literatur, es kann daher für die Bibliothek jedes analytisch arbeitenden und historisch interessierten Chemikers empfohlen werden.

Berend Strahlmann

M. Rohrlich — G. Brückner:

Das Getreide

I. Teil: Das Getreide und seine Verarbeitung, Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg, 227 Seiten, 1966, Preis DM 42.—

In der Schriftenreihe «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung» veröffentlichen Dr. *M. Rohrlich* und Dr. *G. Brückner,* Professoren an der Bundesforschungsanstalt für Getreideverarbeitung in Berlin und Detmold, einen Beitrag zum Thema «Das Getreide und seine Verarbeitung».

Das Buch gliedert sich in sechts Hauptteile, nämlich:

A. Getreide und Brot in der Wirtschaft
B. Die Getreidearten
C. Die Lagerung des Getreides
D. Die Verarbeitung des Getreides
E. Die Lagerung der Getreideerzeugnisse
F. Der Nährwert der Getreideerzeugnisse

Sowohl die theoretische wie die technologische Seite der Materie werden in diesem Werk gründlich erörtert. Neben der Beschreibung technischer Prozesse, wie die Lagerung, Vermahlung, Teigherstellung und Backverfahren, werden ebenfalls rein chemische und physikalische Fragen betreffend das Getreide und das Mehl behandelt.

Nicht nur die Mehl- und Brotherstellung werden sehr eingehend beschrieben, sondern es wird auch auf die Herstellung anderer Nährmittel, wie Haferflocken und Gerstengrütze sowie Teigwaren, näher eingegangen. Das Buch enthält ferner die neuesten Forschungsergebnisse hinsichtlich der Schädlingsbekämpfung des Getreides, sowie Hinweise auf neuere Mahlverfahren.

Den Abschluß des Werkes bilden Fragen betreffend den Nährwert von Getreideerzeugnissen in biologischer und diätetischer Hinsicht.

Der vorliegende Band bietet sowohl dem Getreide- und Lebensmittelchemiker als auch dem Praktiker (Müller und Bäcker) viel Wertvolles und trägt dazu bei, die zahlreichen Probleme, die mit der Herstellung des Brotes verbunden sind, kennenzulernen.

E. Lauber, Bern