Schweizerisches Lebensmittelbuch = Manuel suisse des denrées alimentaires

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **60 (1969)**

Heft 3

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

Schweizerisches Lebensmittelbuch

Erster Band, französisch

Nach der 1965 erfolgten Veröffentlichung in deutscher Sprache ist seit November 1969 die französische Ausgabe des ersten Bandes (allgemeiner Teil) der neuen 5. Auflage des Schweizerischen Lebensmittelbuches im Buchhandel erhältlich.

Das handliche Buch im roten Kunstledereinband enthält XX und 880 Seiten mit 252 Abbildungen und 113 Tabellen, Preis Fr. 75.—.

Der zweite Band (spezieller Teil) wird kapitelweise ab 1970 erscheinen.

Zweiter Band, deutsch

Nach der 1968 erfolgten Veröffentlichung der 1. Lieferung zum Ringbuch Teil I ist nun seit September 1969 die 2. Lieferung im Buchhandel erhältlich. Sie umfaßt Ergänzungen zur Einleitung und die vier Kapitel 1 «Milch», 7A «Speisefette, Speiseöle», 36 «Kakao und Schokolade» sowie 56 «Mikrobiologie und Hygiene». Die Veröffentlichung des Kapitels 21 «Eier und Eierkonserven» im kommenden Winter wird Teil I, wie er im Buchhandel erscheint (ca. 500 Seiten, Fr. 60.—), abschließen.

Mit der Veröffentlichung der Kapitel des Ringbuches Teil II wird Anfang 1970 begonnen.

Die Redaktion

Manuel suisse des denrées alimentaires

Premier volume en langue française

Le premier volume (partie générale) du Manuel suisse des denrées alimentaires, cinquième édition française, entièrement nouvelle, se trouve en librairie depuis le mois de novembre 1969, la cinquième édition allemande ayant paru en 1965.

Il s'agit d'un volume de 880 pages (auxquelles s'ajoutent vingt pages numérotées de I à XX) comprenant 252 illustrations et 113 tableaux. Son prix est de Fr. 75.—.

Le second volume (partie spéciale) paraîtra dès 1970 chapitre par chapitre.

Second volume en langue allemande

Après la publication, en 1968, de la première livraison du second volume, partie (classeur) I, la deuxième livraison se trouve également en librairie, depuis le mois de septembre 1969. Elle comprend les quatre chapitres 1 «Milch», 7A «Spei-

sefette, Speiseöle», 36 «Kakao und Schokolade» et 56 «Mikrobiologie und Hygiene», ainsi qu'un complément à la préface. Le chapitre 21 «Eier und Eierkonserven», à paraître dans le courant de l'hiver, clora cette partie I (environ 500 pages; prix: Fr. 60.—).

La parution des chapitres formant la partie (classeur) II du second volume du Manuel commencera dès le début de 1970.

La rédaction

Buchbesprechung

Das Trachtpflanzenbuch

Nektar und Pollen — die wichtigsten Nahrungsquellen der Honigbiene

Anna Maurizio und *Ina Grafl*

Schriftenreihe: Imkerfreund-Bücher. Band 4. Ehrenwirth-Verlag, München 1969. 228 Seiten, 112 Abbildungen, Efalin-Einband DM 22.80.

In einem *allgemeinen Teil* werden zunächst Blütenbau, die Geschlechtsorgane der Blütenpflanze und die Bestäubung besprochen. Ein Abschnitt ist dem Pflanzenprodukt Pollen gewidmet. Es werden interessante Angaben gemacht über Entstehung und Bau des Pollens, über Pollenproduktion (Anzahl Pollenkörner pro Blüte) und die tageszeitliche Verteilung der Pollentracht. Im Abschnitt «Pollensammeln und -einlagern durch die Honigbiene» findet man zahlreiche, sehr schöne Photographien und instruktive Zeichnungen des Sammelapparates am Hinterbein der Bienenarbeiterin. Der Vorgang der Entstehung des Pollenhöschens und die Einlagerung des Pollens in den Waben werden eingehend erläutert. Es folgt ein Abschnitt mit wertvollen Angaben über die chemische Zusammensetzung des Pollens.

Ein Kapitel ist dem Pflanzenprodukt «Nektar» gewidmet. Schöne Photographien und halbschematische Zeichnungen erläutern Bau und Funktion der Blütennektarien und der extrafloralen Nektarien. Im Abschnitt «Nektarproduktion und -darbietung findet man Angaben über Nektarmengen, Zuckergehalte, tageszeitlicher Verteilung der Nektarabsonderung. Es folgen Daten über die chemische Zusammensetzung des Nektars. Im Abschnitt «Nektarsammeln und Honigbereitung durch die Bienen» werden Anatomie und Funktion der Kopf- und Mundteile der Biene (Saugrüssel), des Honigmagens und des Ventiltrichters einfach und klar beschrieben und durch schöne Zeichnungen illustriert. Die Honigbereitung durch die Stockbienen sowie der Honigreifung in den Wabenzellen und die sich dabei abspielenden physikalischen und chemischen Vorgänge werden im Detail erläutert.