

Bücherbesprechungen

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **20 (1929)**

Heft 3

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

einfachen Handgriff mit dem Messapparat verbunden. Der Messapparat besteht aus einem Kasten, dessen Vorderwand als Schalttafel ausgebildet ist und ein empfindliches Zeigerinstrument, einen Skalenrehkopf, eine Kontrolllampe, sowie eine Kontrollschaltvorrichtung trägt. Die Apparatur arbeitet völlig gefahrlos in bezug auf Brandgefahr und elektrische Schläge. Nach Einschaltung des Stromes dreht man den Skalenknopf bis zum niedrigsten Zeigerstand und liest bei diesem den betreffenden Skalenteil am Drehkopf ab, worauf man aus einer Tabelle den Wassergehalt direkt ersehen kann.

Die Bestimmung dauert einschliesslich Füllung des Messkondensators etwa 1 Minute. Eine direkte Auftragung der Wasserwerte auf die Skala des Drehknopfes ist möglich, doch kann dann der so geeichte Apparat nur für eine Substanz (entweder Getreide oder Mehl oder Braunkohle etc.) benutzt werden, während er mit allgemeiner Skala mit Hilfe besonderer Tabellen oder Eichungskurven für Messungen verschiedener Stoffe benutzt werden kann. Packungsdichte und Temperatur beeinflussen selbstverständlich die Messung. Erstere lässt sich genügend gleichmässig durchführen, letztere als bekannter Faktor in Rechnung stellen. Die Messung im Betrieb lässt sich auch fortlaufend durchführen, indem durch das Kondensatorgefäss ein ununterbrochener gleichmässiger Strom des zu prüfenden Produktes fliesst. Auch eine automatische Registrierung der Feuchtigkeitswerte in einem Abstand von etwa einigen Minuten oder noch häufiger ist mit Hilfe von Schreibapparaten möglich.

Bei dem Preisausschreiben des Deutschen Braunkohlen-Industrie-Vereins wurde im Dezember 1928 das Verfahren nach erfolgter Nachprüfung in der Bergakademie Clausthal mit dem 1. Preis ausgezeichnet.
Dr. Ch. Schweizer.

Bücherbesprechungen.

Dr. Carl Schenk, Lebensvorgänge und Lebensmittel. Beobachtungen und praktische Winke unter besonderer Berücksichtigung der eidgen. Lebensmittelverordnung. 171 Seiten, mit 34 Abbildungen. Verlag Walter Lœphtien in Meiringen.

Der Verfasser hat sich da an eine recht verdienstliche, aber sehr schwierige Aufgabe herangemacht. Man wird ihn begreifen, wenn er selber zugibt, dass sein Werk auf Vollständigkeit keinen Anspruch machen könne. Das wäre in diesem Rahmen und angesichts des Umstandes, dass hier so verschiedene, grosse Wissensgebiete gestreift werden, in der Tat nicht möglich. Dem denkenden Laien bietet die Schrift Antworten auf eine ganze Anzahl von Fragen aus dem täglichen Leben und

manche wertvolle Anregung. Besonderen Wert besitzt das Werk für die Hersteller und Verkäufer von Nahrungs- und Genussmitteln, aber auch für die Verbraucher und namentlich auch für die mit der Durchführung der Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung betrauten Organe. In Haushaltungs- und Instruktionkursen dürfte es wertvolle Dienste leisten. Dem verdienstlichen Werk ist weiteste Verbreitung und die Uebersetzung in unsere zweite Hauptlandessprache zu wünschen.

W.

Dr. J. Pritzker, Allgemeine Warenkunde der Nahrungsmittel, Genussmittel und Gebrauchsgegenstände. Verband Schweizerischer Konsumvereine, Basel. 314 Seiten. Ein Lehr- und Nachschlagebuch für Verwalter, Verkäuferinnen, kaufmännisches Personal, Vorstandsmitglieder der Konsumvereine, Frauenkommissionen, Haushaltungsschulen und Hausfrauen.

Ein Werk mit ähnlichem Zwecke wie das vorhin beschriebene von Dr. Schenk, aber in vollständig anderer Anordnung. Die Grundbegriffe der Ernährungslehre werden nur kurz, aber mit einer Deutlichkeit und Sachkenntnis gestreift, die vorbildlich genannt werden kann. Das Hauptgewicht wird in dem Werke, seinem Titel und Zweck entsprechend, auf die Beschreibung der Gewinnung, Eigenschaften und Verwendung der Nahrungs- und Genussmittel gelegt, welchem Teile des Werkes die eingehende Darstellung auch von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen angeschlossen ist. Den Schluss bildet die Wiedergabe der für den Hersteller und Verkäufer von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wichtigsten gesetzlichen Vorschriften, deren Kenntnis für alle im Nahrungsmittelgewerbe Beschäftigten unerlässlich ist.

Mit erstaunlichem Fleisse hat der Verfasser aus seiner nahezu 25-jährigen, reichen Praxis alles Wissenswerte zusammengetragen. Das Werk bildet ein wertvolles Nachschlagebuch sogar für den Nahrungsmittelchemiker. Es ist berufen, das wissenschaftliche Lebensmittelbuch in manchen Teilen wirksam zu ergänzen und den seinerzeit vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker herausgegebenen, inzwischen vergriffenen, populären Teil des Lebensmittelbuches nach jeder Richtung zu ersetzen. So dürfte das Buch weit über den Kreis, an den der Verfasser sich wenden wollte, regem Interesse begegnen.

W.

Professor Dr. Rothenfusser, München. Die Refraktometrie der Milch. Aus dem Anhang zu Wagner Tabellen zum Eintauchrefraktometer. Oktober 1928. II. Auflage.

Einige, übrigens leicht zu erreichende Uebung vorausgesetzt, bilden diese auf Grund eines reichen Zahlenmaterials zusammengestellten Tabellen ein recht bequemes, Berechnungen ersparendes Hilfsmittel bei der Untersuchung und Beurteilung von Milch nach dem refraktometri-

schen Verfahren, das, wie der Verfasser mit Recht behauptet, längst kein umstrittenes mehr ist. Als Grundlage ist nur das Chlorcalciumserum gewählt worden, während in der Schweiz sehr häufig und mit gutem Erfolg mit dem Quecksilberserum nach Ambühl und Weiss gearbeitet wird, das gegenüber dem Chlorcalciumserum den Vorteil besitzt, klare Sera auch dann zu liefern, wenn es sich um angesäuerte und kranke Milch handelt. Allerdings wird man beim Chlorcalciumserum, und das ist ein Vorteil dieses Verfahrens, gerade auf solche Abnormalitäten der Milch durch die Trübung des Serums aufmerksam gemacht.

Die vorliegenden Tabellen bilden eine recht wertvolle Bereicherung des auf diesem Gebiete bereits vorliegenden Zahlenmaterials und sind zusammen mit der beigegebenen Anleitungen und Erläuterungen geeignet, dem refraktometrischen Verfahren eine noch vermehrte Anwendung namentlich bei Serienuntersuchungen zu sichern. W.

Handbuch der biologischen Arbeitsmethoden. Herausgegeben von Geh. Medizinalrat Prof. Dr. Emil Abderhalden, Halle a. d. Saale. Abt. IV, Angewandte chemische und physikalische Methoden, Teil 8, Heft 9. Emil Reiss, Frankfurt a. M.: Die refraktometrische Untersuchung der Milch. Verlag Urban & Schwarzenberg, Berlin und Wien, 1928.

Ausführliche, mit 3 Abbildungen begleitete Beschreibung des Milchfettrefraktometers von Zeiss-Jena und dessen Anwendung zur Milchfettbestimmung in ätherischer Lösung, Prüfung der blauen Lösung der Milch behufs Ermittlung eines Wasserzusatzes und zu biologischen Zwecken, Prüfung des mit Asaprol in citronensaurer Lösung erhaltenen Milchserums auf den Gehalt an Milchzucker in Kuhmilch. Auf Seite 2153, letzte Zeile des zweiten Absatzes ist ein Druckfehler zu berichtigen. Statt «fettreiche» soll es natürlich heissen «fettfreie» Trockensubstanz. W.

Allgemeines deutsches Gebührenverzeichnis für Chemiker. Aufgestellt vom Gebührenausschuss für chemische Arbeiten unter Führung des Vereins deutscher Chemiker. Schriftleitung: Prof. Dr. Rau, Stuttgart. Fünfte Auflage. Berlin, Verlag Chemie G. m. b. H. November 1928.

Die Grundsätze für die Aufstellung dieses, nun bereits in fünfter Auflage erschienenen Tarifes sind im allgemeinen die gleichen geblieben. Dagegen ist bei den meisten Ansätzen, verglichen mit der vierten Auflage, eine kleine Erhöhung eingetreten, womit nun die erwünschte Stabilisierung der Ansätze erreicht sein dürfte. W.