

Bücherbesprechung

Autor(en): **Widmer, A. / Werder**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **29 (1938)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

Bücherbesprechung.

«Die Pektinstoffe», Einführung mit besonderem Hinblick auf die Obstkonserven-Industrie von Dr. Rudolf Řípa, 2. Auflage, Verlag Dr. Serger & Hempel, Braunschweig. 404 Seiten mit Abbildungen und Tafeln.

Die für die Obstverwertungs-Industrie und zahlreiche andere Industrien grundlegend wichtigen Pektinstoffe erfahren hier eine praktische und wissenschaftliche Darstellung. Die seit Jahrzehnten bis 1936 veröffentlichten, bündelnden Arbeiten wurden unter Klarstellung abweichender, verwirrender Nomenklatur einer kritischen Sichtung unterzogen. Einleitend wird auf die bedeutende Entwicklung der Pektinindustrie in Europa und in Amerika hingewiesen. Kapitel I handelt von den Pektinstoffen als Zellwandmaterial. Kapitel II gibt einen bis 1900 reichenden Ueberblick über die Pektine unter besonderer Berücksichtigung der für die Obstverwertungs-Industrie wesentlichen Tatsachen. In Kapitel III, die Forschung bis 1936 umfassend, nehmen die Arbeiten von Ehrlich über den Aufbau des Pektinmoleküls und die Pektinenzyme in der Fruchtsaftbehandlung neben denen anderer Forscher wie Smolenski, Haworths, Henglein und Schneider u. a. einen Hauptraum ein. Das Kapitel III ist zusammen mit Kapitel IV: «Die laboratoriumsmässige Darstellung der Pektinstoffe» vorab für den wissenschaftlich arbeitenden Spezialchemiker, ganz besonders für den Betriebschemiker und Konserventechniker, aber auch für den Nahrungsmittelchemiker wichtig, da dieser Abschnitt die gesetzlichen Bestimmungen für Pektinerzeugnisse und Angaben über die praktische und wissenschaftliche Analyse sowie ein umfassendes tabellarisch zusammengestelltes Analysenmaterial verschiedener Pektinhandelsprodukte enthält. Vom wissenschaftlichen wie technischen, aber auch vom wirtschaftlichen Standpunkt aus sehr beachtenswert ist das Unterkapitel über die Anwendungsgebiete der Pektinstoffe sowie das Patentschriftenverzeichnis betreffend die Herstellung und Verwertung der Pektinstoffe und verwandter Körper. Die Materie von Kapitel V: Physikalische und chemische Eigenschaften der Pektinstoffe und qualitative und quantitative Bestimmung derselben beschlägt sowohl das Arbeitsgebiet des Pektinfachmannes wie das des Nahrungsmittelchemikers, die sich beide mit der Beurteilung der Pektinerzeugnisse bezüglich Reinheit zu befassen haben. Das Schlusskapitel handelt von den Pektingeleen in theoretischer und praktischer Hinsicht. Hier wird alles für die Technik des Geleekochens, die Herstellung von Marmalade und Konfitüre Wissenswerte abgehandelt. Den Nahrungsmittelchemiker interessiert hier unter den verschiedenen Methoden der Gütebewertung von Pektinerzeugnissen als eine der verlässlichsten die der Gelierfähigkeit.

Bezüglich Einzelheiten sei auf dieses Standardwerk selber verwiesen.

Wädenswil.

Dr. A. Widmer.

Grossfeld, Handbuch der Eierkunde, 375 Seiten mit 45 Abbildungen. Verlag Julius Springer, Berlin, 1938. Preis broch. 27 RM, geb. 28.50 RM.

Angesichts der hohen wirtschaftlichen sowie der biologischen und physiologischen Bedeutung der Vogeleier, insbesondere der Hühnereier war es ein ebenso verdienstliches wie nützlich Unternehen, alles das, was sich zerstreut in der Literatur über eines der wertvollsten menschlichen Lebensmittel findet, in einem Handbuch zusammenzufassen und damit ein Bild über den heutigen Stand der Eierkunde zu entwerfen. Dafür, dass dieses Bild bis in alle Einzelheiten ausgearbeitet worden ist, bürgt schon der Name des Verfassers, der auch den ausländischen Fachkreisen nur auf das vorteilhafteste bekannt ist.

Das musterhaft geschriebene und ausgestattete Werk behandelt zunächst die Physiologie und den morphologischen Aufbau der Eier, dann deren Zusammensetzung, das Verhalten bei der Aufbewahrung, die Verdaulichkeit, den Nährwert und Genusswert von Eiern und, was den Lebensmittelchemiker besonders anziehen wird, die Untersuchung von Eiern und Eierzeugnissen. In einem besonderen Abschnitt finden sich statistische Angaben über die Eierproduktion verschiedener Länder und Notizen über die zum Teil auf internationalen Vereinbarungen beruhende, gesetzliche Regelung des Verkehrs mit Eiern in Deutschland, die in manchen Teilen als Vorbild auch für andere Länder gelten kann.

Das vom Verfasser mit gewohnter Gründlichkeit und Vollständigkeit bearbeitete Werk sei den schweizerischen Fachkreisen aufs beste empfohlen.

Werder.

X^{me} Congrès International de Chimie.

Rome, 15—21 mai 1938.

Le président du Congrès, M. le Prof. N. Parravano, convie en termes chaleureux les chimistes de tous pays au X^{me} Congrès International de Chimie. Il tient à donner l'assurance aux participants que tout est prévu pour faciliter le voyage et rendre des plus agréable le séjour à Rome, à eux-mêmes et à leur famille. L'invitation comprend le programme et le règlement du Congrès, de même que les formulaires d'inscriptions comme participant et pour des communications, ainsi que des renseignements concernant les logements et les réductions de voyage.

Au programme sont prévues des communications et démonstrations dans 11 sections différentes, puis des excursions, des réceptions et des concerts pour les congressistes et les membres de leur famille.

On peut se procurer la circulaire d'adhésion au Bureau du Congrès: X^o Congresso Internazionale di Chimica, Via Panisperna 89—A, Roma, qui se tient également à disposition pour tout renseignement utile.