

Bücherbesprechung

Autor(en): **Fellenberg, Th. von / Maurizio, 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 4-5

PDF erstellt am: **07.08.2024**

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.

Bücherbesprechungen.

Taschenbuch für die Lebensmittelchemie. Hilfstabellen für die Arbeiten des Chemikers, Lebensmittelchemikers, Gärungschemikers, Fettchemikers, Wasserchemikers und von verwandten Berufen. Zusammengestellt und bearbeitet von Dr. A. Thiel, Professor an der Universität Marburg, und Dr. R. Strohecker, Stadtchemiker in Frankfurt a. M., unter Mitwirkung von Dr. H. Patzsch, Stabsapotheker, Osnabrück. — Oktav, XI, 173 Seiten, 1938. Verlag Walter de Gruyter & Co., Berlin W 35. Geb. RM 8.60.

Dieses Taschenbuch ist als eine Ergänzung der «Logarithmischen Rechen- tafeln für den Chemiker» von Küster und Thiel für das Gebiet der Lebens- mittelchemie im weitesten Sinne gedacht.

Auf 66 Tabellen ist ein gewaltiges Zahlenmaterial zusammengedrängt, welches dem Lebensmittelchemiker wichtige Dienste leisten kann. Die Tabel- len sind aber für uns mit einer gewissen Vorsicht zu benützen. Wir haben uns in jedem einzelnen Fall genau zu vergewissern, ob die von uns ange- wendete Methode wirklich die ist, auf welche sich die Tabelle bezieht.

Die Alkoholtabelle (aus dem Handbuch von Bömer, Juckenack und Till- mans) ist auf 20⁰/4⁰ bezogen, diejenige des Schweizerischen Lebensmittel- buches auf 15⁰/15⁰. Die Benützung der Tabelle setzt somit eine Umrechnung des bei 20⁰ bestimmten Wasserwertes des Pyknometers auf 4⁰ voraus, wäh- rend wir nach unserm Lebensmittelbuch den bei 15⁰ ermittelten Wert direkt benützen. Die Extrakttablette ist die auch von unserm Lebensmittelbuch übernommene nach *Windisch*. Hier ist also die Temperatur 15⁰/15⁰ mass- gebend. Der Benützer des *Thiel-Stroheckers* hat also für die Extraktbestim- mung sein Pyknometer wieder anders zu eichen als für die Alkoholbestim- mung.

Diese Bemerkungen wollen nicht irgendwie den Wert des wirklich prak- tischen Hilfsbuches herabsetzen, sie wollen nur vor irrtümlicher Benützung bewahren.

In einer kleinen Einführung wird u. a. der Unterschied zwischen den Begriffen Dichte und spez. Gewicht erläutert. Die Dichte ist $\frac{\text{Masse}}{\text{Volumen}}$, das spez. Gewicht ist $\frac{\text{Gewicht}}{\text{Volumen}}$ oder $\frac{\text{Kraft}}{\text{Volumen}}$, also $\frac{\text{Masse} \cdot \text{Beschleunigung}}{\text{Volumen}}$.

Der Ausdruck spez. Gewicht wird in dem vorliegenden Buch vermieden.

Sehr angenehm im Gebrauch wirkt sich der zweifarbige Druck aus. Die Grundlagen (Beobachtungsdaten) sind rot, die daraus berechneten Werte schwarz gedruckt.

Schliesslich sei auf einen zufällig entdeckten Druckfehler hingewiesen. S. 170, Z. 7 v. u. soll es heissen: II. Band, II. Teil, statt I. Teil.

Th. v. Fellenberg.

Balzli Hans: 1. *Kleine Soja-Fibel*. Geschichtlicher Anbau und Verwertung einer einzigartigen Nutzpflanze. Kl. 8°, 88 Seiten, 1938, Preis Fr. 2. — 2. *Inulingemüse*. Neue Speisen für Zuckerkranken und für Gesunde. Kl. 8°, 145 Seiten, 1938, Preis Fr. 5. — Beide im Verlag Alb. Müller, Zürich-Leipzig.

1. Der Anbau und der Gebrauch der *Soja* gehört heute zur der sog. Erzeugungsschlacht Deutschlands und Italiens. Grosse Felder bepflanzt Rumänien und Bulgarien, auch England im Mutterlande selbst wie in den Kolonien. Mit vielen andern glaubt Balzli «die Pflanze werde das Antlitz Europas wandeln und unser Wirtschaftsleben entspannen und bessern». Der Verfasser beschäftigt sich mit der Botanik und Geschichte, mit der chemischen Zusammensetzung der *Soja*, mit deren Verwertung in Ostasien, bei uns und in Amerika, ihrer ärztlichen Bedeutung, Anbau und Ertrag. Die Schrift, der im nächsten Jahr des Verfassers Kleines *Soja-Kochbuch* im gleichen Verlage folgen wird, ist sehr reichhaltig auch mit der Literatur gründlich belegt. Sie ist lehrreich und wohl geeignet zur Einführung in alle Fragen, die mit *Soja* zusammenhängen.

2. Viele der früheren *Inulingemüse* sind in unserer Küche vernachlässigt oder vergessen worden. Dem sucht Balzli in vorliegender Schrift abzuhelpfen. Er behandelt (lateinische Namen nur da angeführt, wo sonst Verwechslung stattfände): Den Alant (*Inula Helenium*), Artischocke, Daliennollen, die Eberdistel (*Carlina acaulis*), Eselsdistel (*Onopordon Acanthium*), die Goldwurz (*Scolymus hispanicus*), die Haferwurz (*Tragopogon porrifolius*), Helianthusknolle, die Klette, den Löwenzahn, die Mariendistel (*Carduus marianus*), die Schwarzwurz, den Sommerling (*Helianthus doronicoides*), die Sonnenblume, den Stachys, Topinambur, Wiesenbocksbart, die Wolldistel (*Cirsium eriophorum*), die Zichorie. Neu eingeführt ist der Sommerling; Dahlia verdient Beachtung, deren mächtige Knollen werden in Ostasien viel gegessen. Der Verfasser bespricht den Anbau, den Gehalt der *Inulingemüse*, gibt Kochvorschriften. Hierzu ist er besonders befähigt, da er — vom Standpunkte des Arztes aus — seit 20 Jahren selber kocht. Viele Anleitungen für die Küche enthalten auch seine früheren Schriften und sein grosses, zweibändiges Werk, «Kunst und Wissenschaft des Essens», Stuttgart-Darmstadt, 1928—1930. Kochanleitungen nehmen in dem Büchlein, Seite 83—141, einen beträchtlichen Platz ein. A. Maurizio.

D. Bois: *Les plantes à boissons*. 602 Seiten, mit 111 Abbildungen, Paris (Lechevalier) 1937.

Das Buch ist der IV. Band des Werkes des Verfassers: «*Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges*», das 1927 die Gemüse, 1929 Obst und Früchte behandelte und 1934 die Gewürze im weiteren Sinne, nämlich: *plantes à épices, à aromates, à condiments*. Bois' Beschäftigung mit dem Gegenstande geht auf das Jahr 1885 zurück. Er schrieb damals ein noch heute beachtenswertes Buch (zusammen mit dem Züchter A. Pailieux): «*Le Potager d'un curieux . . . , 250 plantes comestibles peu connues*», woraus nach dem Tode Pailieux das vorliegende Werk entstand. Es ver-

dient — wenn auch hauptsächlich botanischen Inhalts — die Aufmerksamkeit des Lebensmittelchemikers. Es behandelt nämlich ausführlich auch die aus den Pflanzen gewonnenen Erzeugnisse, deren verschiedene Abarten, führt die Zusammensetzung auf, sonstige chemische Analysen, Verfälschungen, Einfluss der Lagerung, geht auch auf wirtschaftliche Verhältnisse ein. Der greise gewiegte Kenner des Gebietes verarbeitet in dem Werke zusammenfassend ein Material, das als Ganzes dem Chemiker sonst nur auf Umwegen und schwer erreichbar ist.

A. Maurizio.

H. Schellenberg und Dr. *A. Schellenberg*, *Weinbuch für die schweizerischen Wirte*. Im Auftrage des Schweizerischen Wirtevereins verfasst und in dessen Verlag herausgegeben, 1938.

Es ist und bleibt eine schöne und dankbare Aufgabe, den Inhabern unserer Gaststätten die Kenntnisse über Lage und Eigenschaften unserer Schweizer Weine und deren Behandlung zu vermitteln. Zwar hat die seit geraumer Zeit übliche Abgabe von Wein in Literflaschen viel dazu beigetragen, dass der Charakter dieser subtilen Weine erhalten blieb und Krankheiten und Fehler vermieden werden konnten. Aber trotzdem bietet dieses von ausgezeichneten Praktikern und Kennern der schweizerischen Weine ausgearbeitete Buch für alle Inhaber von Ausschankstellen so viel Wissens- und Beachtenswertes, dass wir ihm nur weiteste Verbreitung wünschen möchten. Das Werk behandelt zunächst den Wein in den Gaststätten, beschreibt sodann die schweizerischen Weinbaugebiete und Traubensorten, berücksichtigt auch einige ausländische, für uns in Betracht kommende Weinbaugebiete und geht dann über zur Weinlese und Weinbehandlung, Keller und Fassung, zur Pflege des Weines im Fass (ein ganz besonders beachtenswertes Kapitel) und gibt eine leichtfassliche Uebersicht über die Fehler und Krankheiten des Weines, die sich bei unsern Weinen bei mangelnder Sorgfalt so leicht einstellen, und macht schliesslich noch auf auch vom Praktiker auszuführende Methoden der Untersuchung und Beurteilung der Weine aufmerksam. Beachtung haben ferner der alkoholfreie Traubensaft, die Art des Ausschankes und die Absatzförderung gefunden, alles in allem ein Werk, für dessen Bearbeitung man den Verfassern wie dem Herausgeber gleich dankbar sein muss.

Werder.