

Handbuch der Süssmost-Kellerei Europas [J. Vilsmeier]

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **BookReview**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Bücherbesprechung.

Handbuch der Süssmost-Kellerei Europas. Herausgegeben von Dipl. Ing. J. Vilsmeier, Bern, unter Mitarbeit von Dr. A. Widmer-Siebenmann, Wädenswil, Ceres-Verlag, Zürich, XVI u. 348 Seiten, gebunden inkl. Porto Fr. 6.50.

Unter der Redaktion von Dipl. Ing. J. Vilsmeier, Bern, und unter Mitwirkung von Dr. A. Widmer, Wädenswil, sowie einer Reihe weiterer international bekannter Fachleute erschien soeben im Ceres-Verlag, Zürich, erstmals das «Handbuch der Süssmost-Kellerei Europas». Im Hauptteil des Werkes sind in übersichtlicher Anordnung, nach Fabrikationsgruppen eingeteilt, die Adressen der Lieferfirmen für Süssmost-Kellereien in den wichtigen in Frage kommenden europäischen Ländern enthalten. Besonders wertvoll sind die genauen Angaben über die fabrikatorischen Spezialitäten aller aufgenommenen Firmen. In den einzelnen Abteilungen sind ferner seitens der massgebenden Herstellerfirmen eine Fülle der verschiedensten, in der Süssmost-Kellerei benötigten Maschinen und Apparate, mit zahlreichen Abbildungen in beschreibender Form dargestellt. Dadurch wird dem Praktiker die Möglichkeit geboten, die Erzeugnisse der Lieferantenfirmer gleichartiger Fabrikationsgebiete miteinander in Vergleich zu ziehen. Eine ausgezeichnete Ergänzung dieses Hauptteils des Werkes bieten die betriebstechnischen Anleitungen und Daten, Analysen sowie vergleichenden Tabellen, deren Zusammenstellung auf Grund langjähriger praktischer Erfahrungen des Herausgebers erfolgte. Eine wertvolle Bereicherung des Werkes bieten einige Artikel mehr wissenschaftlichen Inhaltes, in welchen der Mitarbeiter des Werkes, Dr. A. Widmer, von der Eidg. Versuchsanstalt in Wädenswil, mit bekannter Autorität gewisse Arbeitsgebiete der Süssmost-Kellerei entsprechend dem heutigen Stande der Wissenschaft erklärt. Eine Abhandlung des gleichen Autors über die Versuchsanstalt in Wädenswil dokumentiert die Pionierarbeit der Schweiz auf dem Gebiete der Süssmost-Kellerei. Aber auch die Lehranstalten in anderen Ländern wie in Obererlenbach und in Wageningen, und die Bedeutung der italienischen Traubensaft-Industrie, sind aus berufener Feder dargestellt. Eine weitere Bereicherung des Inhaltes bietet die internationale Zeitschriftenschau für die Süssmost-Kellerei und verwandten Gebiete sowie ein Verzeichnis der wichtigsten Fachliteratur.

Der Zweck des vorliegenden Werkes liegt darin, die bisher erschienenen fachwissenschaftlichen Lehrbücher durch ein der Praxis gewidmetes Nachschlagewerk über Technik und Lieferindustrie zu ergänzen. In diesem Sinne wird sich das vorliegende Handbuch als zuverlässige und unentbehrliche Informationsquelle erweisen und dazu beitragen, die weitere Entwicklung der Süssmost-Kellerei und der verwandten Gebiete nachhaltig zu fördern.

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. J. Deshusses: « Recherche de la farine de riz dans le poivre moulu ».
2. J. Deshusses et E. Novel: « Coloration anormale d'un beurre causée par un variété de B. Janthinus ».
3. M. Bornand et G. Bonifazi: « Deux cas d'empoisonnement par de fromage ».