

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 40 (1949)

Heft: 1-2

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Wyler, Otto / Högl

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 21.12.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Bücherbesprechung

Revue des livres

«Traité de la Distillerie de Betterave»

von J. Pérard, H.-F. Dupont, G. Grimaud et M. Martraire

Verlag: L. Dépollier, Annecy (Haute-Savoie)

Herausgeber: Commission Internationale des Industries agricoles

18, Avenue de Villars, Paris

1. Band: 1948, 846 Seiten

Der erste Band der «Encyclopédie Internationale des Industries agricoles», herausgegeben von der Commission Internationale des Industries agricoles ist soeben erschienen: Er befasst sich im allgemeinen mit der Technik der Destillation und im speziellen mit der Alkoholdestillation in der Zuckerrüben-Industrie.

Dieses 2 Bände umfassende Werk enthält in seinem ersten, nun erschienenen Teil einleitend einen historischen und wirtschaftlichen Überblick über die Zuckerrübenkultur und über die Weltproduktion an Alkohol. Eine summarische Übersicht vermittelt Grundbegriffe für die in Frage kommenden Gebiete, wie über das physikalisch-chemische Gleichgewicht, die Ausbeutenberechnung, Betriebskalkulation, Laboratoriumsarbeiten, und gibt damit dem sich vielfach nur mit mechanischen Problemen beschäftigenden Techniker wertvolle Hinweise, die dann zum eigentlichen Hauptthema überleiten. Dieses beginnt mit einer Übersicht über die Probleme des Zuckerrübenanbaus und geht dann auf die Verwertung derselben in der Fabrik über. Die Einlagerung der Rüben, ihre Vorbehandlung und die Extraktion werden ausführlich beschrieben und auch die Frage der Säurezugabe während oder nach der Diffusion diskutiert. Die daran anschließende alkoholische Vergärung mit all ihren Problemen, so die Bereitstellung der Anlagen, Rückgewinnungseinrichtungen, Züchtung der Hefe und anderen, gibt auch dem Fernstehenden wertvollen Aufschluss über diese Materie.

Der eigentlichen Destillation und Rektifikation, sowie der Herstellung von absolutem Alkohol auf industriellem Wege und der Gewinnung von Nebenprodukten wird die zweite Hälfte dieses umfangreichen 1. Bandes gewidmet. Dabei dürfte den Industriellen in erster Linie eine Übersicht über verschiedene bewährte Systeme von Destillationsapparaten interessieren. Auch die Zusammenstellung von etwa vorkommenden Fehlern und Zwischenfällen während der Destillation, sowie deren Behebung ist sehr wertvoll. Demjenigen aber, der sich tiefer mit den Problemen der Destillation zu beschäftigen hat, geben die eingehend behandelten Kapitel über die theoretischen und praktischen Berechnungen von Destillationskolonnen, denen noch zahlreiche Tabellen und Kurven beigegeben sind, weitgehende Auskunft.

Beim Studium dieses ersten Bandes gewinnt man den Eindruck, dass die Autoren, als Praktiker auf ihrem Gebiete, die nicht leichte Materie in gut fasslicher und interessanter Weise darzustellen vermochten. Damit erhalten wir mit dieser Neuerscheinung eine Publikation, welche die weit klaffende Lücke auszufüllen vermag, welche zwischen den alten klassischen deutschen Werken auf diesem Gebiete und den heute geltenden Ansichten bestand, sowohl auf dem Gebiete der Destillationstechnik, als auch auf demjenigen der Zuckerrübenverwertung. — Es wäre zu wünschen, dass in dem in Aussicht gestellten zweiten Band, der sich mit mehr allgemeinen Fragen dieses Industriezweiges befassen soll, noch ein den Inhalt beider Bände umfassendes alphabetisches Sachregister beigelegt würde.

Otto Wyler

«*Hutchinsons Food and the principles of Dietetics*»,
von U. H. Mottram und G. Graham

Edward Arnold & Co., London, 10te Auflage 1948, 709 S. (British Council)

Dieses wahrhaft grundlegende Werk hat seit der ersten Auflage (1900) 9 weitere Auflagen und 20 Neudrucke erlebt — eine Ahnenreihe, wie sie nicht alltäglich ist! Wohl jede Auflage wurde gründlich bearbeitet. Wir erfahren von den Autoren, dass insbesondere die neunte, aber auch die zehnte in grossen Teilen neu geschrieben und dem modernen Stand der Wissenschaft angepasst wurde.

Ein kurzes Kapitel über die Geschichte der Diätetik, das noch vom ersten Autor, Sir Robert Hutchinson, stammt, ist, da an sich historisch bemerkenswert, der einzige Teil, der unverändert blieb.

Teil I, Ernährung im Normalzustand, erfuhr, in Anbetracht der zahlreichen neu erkannten Tatsachen eine sehr gründliche, mehrfache Umarbeitung. Einige Stichworte: Energieversorgung - Versorgung mit Körperbaustoffen - Funktion der Mineralstoffe als Bausteine und Katalysatoren - Vitamine - Die Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln - Das Kochen, die Hygiene der Nahrungsmittel - Verdauung, Aufnahme und Umwandlung der Lebensmittel in gesundem Zustande - Normale Kost, geben einen Begriff vom Inhalte dieses Teils.

Teil II behandelt die Natur der Lebensmittel - Energie-liefernde Lebensmittel - Proteinreiche Nahrung - Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel - Aromagebende Produkte - Getränke. Die Autoren haben hier die grössten Abstriche gemacht, in der Meinung, dass an Hand von Tabellen heute für jedermann genügend Einzeldaten erhältlich sind. Solche Tafeln wurden daher weggelassen, das Wesentliche und allgemein Gültige konnte um so mehr betont werden.

Teil III befasst sich mit der Kinderernährung, wobei sowohl die Diät der Mutter als auch die natürliche und eventuell künstliche Ernährung des Kindes eingehend und nach neuesten Erkenntnissen dargelegt wird.

Im *Teil IV* wird schliesslich die Diät in der Behandlung von Krankheiten besprochen.

Das Buch ist in erster Linie für den angehenden Mediziner-Diätetiker bestimmt. Die einfache Art der Sprache gestattet es jedoch jedem naturwissenschaftlich Gebildeten, das Werk mit grossem Gewinn zu lesen. Der Lebensmittelchemiker speziell, für den es in seiner Praxis tausend Fragen gibt, die mit der Physiologie der Ernährung, mit der Rolle der Lebensmittel als Komponenten unserer Nahrung, mit deren Verwertung und Wirkung zusammenhängen, wird sicherlich oft und gerne zu einem Buche greifen, das ihn zuverlässig und genau orientiert.

Högl

«The Nation's Food», von A. L. Bacharach und T. Rendle

Soc. of chemical Industry, London 1946, 340 S. (British Council, London)

Die Frage der richtigen Ernährung des Volkes hat in den Ländern angelsächsischer Zunge in ganz ausserordentlichem Masse Beachtung gefunden. War es in den USA vielleicht die ungeheure Entwicklung der Lebensmittel-Industrie, verbunden mit einer immer weitergehenden Raffination der Lebensmittel, die das Bedürfnis nach einer Ergänzung der nach und nach zu einseitigen Nahrung immer stärker werden liess, so dürften in England wohl mehr die Probleme der Überwindung eines effektiven Nahrungsmangels im Verlaufe von zwei Weltkriegen im Vordergrund gestanden haben. Sei es nun der eine, sei es der andere Impuls — in beiden Fällen galt es, die neuen Erkenntnisse der Ernährungslehre, die sich auch andernorts in einer ausserordentlichen Intensivierung der Forschung ausgewirkt hatten, weiter zu vertiefen und solid zu unterbauen.

Die beiden bekannten Forscher, Rendle und Bacharach, unternehmen es nun in dem Werke *«The Nation's Food»*, das gewaltige, fast unübersehbare Material, wenigstens in Bezug auf einige Lebensmittelkategorien (Eier, Kartoffeln, Gemüse, Cerealien, Fleisch, Fische und Milch) zu sichten und kritisch zu beleuchten. Jedes Kapitel ist durch eine grosse Zahl von Literaturangaben belegt, was einen Begriff von der grossen, überaus wertvollen Arbeit vermittelt und zugleich jedem Interessierten die eigene Weiterarbeit ermöglicht.

Glücklicherweise begnügten sich die Autoren jedoch nicht mit einer blossen Kompilation des Materials: es wird im besten Sinne des Wortes verwertet, bis ins Detail durchgearbeitet. Das zeigt sich fast in jedem Kapitel, wie z.B., wenn von den 18 Namen, mit denen angeblich ebenso viele verschiedene Enzyme der Kartoffel benannt wurden, bei eingehender Prüfung noch ganze 5 wirklich wohldefinierte Körper dieser Art verblieben. Einem einzigen Enzym (*«Polyphenoloxydase»*) wurden 6 Namen gegeben!

Besonderes Interesse bietet in den Kapiteln über Kartoffeln und Cerealien die tabellarische Zusammenstellung der Mineralstoffkomponenten als Minimal-

Maximal- und Mittelwerte, wobei sich zeigt, dass hier in den letzten Jahren ein sehr grosses und für die Bedeutung der Spurenelemente in der Ernährung wichtiges Material zusammengetragen wurde. Dass den Vitaminen die gebührende Beachtung geschenkt wird, braucht kaum erwähnt zu werden, ebenso den verschiedenen lebenswichtigen Anteilen von Eiweiss und Fett. Interesse bieten die Betrachtungen über die Veränderung der Lebensmittel durch die Zubereitung und Technik. Eine Fülle von Fragen, die sich jedem stellen, der mit Lebensmitteln und Ernährung zu tun hat, wird in knapper, aber dennoch recht vollständiger Art beantwortet.

Bevor ich noch zur Besprechung kam, griff ich immer wieder zu diesem Werke, um mir in hundert Fällen Rat zu holen. Ich nehme an, dass es jedem, der es einmal besitzt, so ergehen wird — es wird direkt unentbehrlich! *Högl*