

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

**Band:** 40 (1949)

**Heft:** 5-6

**Buchbesprechung:** The potato (Die Kartoffel) : ein Überblick ihrer Geschichte und der Faktoren, welche Ausbeute, Nährwert und Lagerung beeinflussen [W.G. Burton]

**Autor:** Wyler, O.

### **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:** 19.11.2024

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

## Bücherbesprechung

Revue des livres

«*The Potato*» (*Die Kartoffel*)

Ein Überblick ihrer Geschichte und der Faktoren, welche Ausbeute,  
Nährwert und Lagerung beeinflussen

von *W. G. Burton*

Chapman & Hill, Ltd., London 1948, 320 S. (British Council)

Dieses kleine Handbuch stellt eine Zusammenfassung dessen dar, was wir über die Kartoffel als Nahrungsmittelquelle wissen sollten. Mit seinen 25 Abbildungen wird das Studium auch dem mit der Materie weniger vertrauten Leser erleichtert.

Mehr als ein Viertel des Werkes ist der Beschreibung derjenigen Faktoren gewidmet, welche die *Ergiebigkeit* und die *Inhaltsstoffe* (Trockensubstanz) der Kartoffel beeinflussen, wie Klima, Boden, Düngung, Krankheiten, Sortenwahl.

Grossem Interesse dürften die Angaben über die *chemische Zusammensetzung* der Pflanze und speziell der Knolle begegnen, wobei der Stärke naturgemäss besondere Beachtung geschenkt wird. Die Stärke ist es ja, welche die Kartoffel sowohl für die Ernährung als auch für die industrielle Verwertung besonders wertvoll macht. Es ist deshalb sehr zu begrüßen, dass der Autor am Schlusse des Buches Hinweise gibt, wie aus dem spezifischen Gewicht der Kartoffelknolle der approximative Gehalt an Stärke und Trockensubstanz ermittelt werden kann. — Auch das Problem der *Lagerung* ist eingehend behandelt.

Sehr wertvoll erscheinen die jedem Kapitel beigegebenen Literaturhinweise und das ausführliche alphabetische Sortenverzeichnis mit gegen 200 Varietäten. Ein gutes alphabetisches Sach- und Autorenregister vermittelt das leichte Auffinden der auf kleinem Raum beschriebenen reichhaltigen Materie.

*O. Wyler*