

Bücherbesprechung = Ricensioni bibliografiche

Autor(en): **Wyler, O. / Snozzi, T.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **43 (1952)**

Heft 5

PDF erstellt am: **13.07.2024**

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

Ricensioni bibliografiche

Dr. Karl Braun und Theodor Klug: «Die Fette und Öle».

Sammlung Göschen, Band 335, fünfte neubearbeitete Auflage, Berlin 1950, 145 Seiten
Preis: Fr. 2.85.

Es entspricht einem schon lange gehegten Wunsche, dass sich die Sammlung Göschen (Walter de Gruyter & Co., Berlin W 35) auch wieder der lebensmittelchemischen Warenkunde annimmt. In dem vorliegenden Bändchen haben die Autoren bewiesen, dass auch auf kleinem Raume recht viel Wissenswertes auf dem Fettgebiet vermittelt werden kann.

Nach einer allgemeinen Übersicht über *Vorkommen* und *Eigenschaften* von Fetten, Ölen und deren Komponenten wird auf deren Verarbeitung und ihr Verhalten gegenüber den Einflüssen der Umwelt eingegangen. Die *Untersuchung* der Fette kann, der Natur und dem Umfang des Büchleins entsprechend, nur sehr summarisch behandelt werden. Es wäre allerdings wünschenswert gewesen, wenn auch auf einige bewährte Untersuchungsmethoden neueren Datums, wie auf die Bestimmung der Peroxyd-Zahl (Lea-Zahl) und deren Anwendung, und auf die Dien-Zahl hingewiesen worden wäre. Auch stimmen einige Methodenbezeichnungen nicht mit den in unserem Lande gebräuchlichen überein.

Sehr wertvoll ist der anschliessende *warenkundliche* Teil. In 5 Kapiteln behandelt er die tierischen Fette, pflanzliche Fette (nichttrocknende, halbtrocknende und trocknende), die Abfallfette, die gehärteten Fette und einige synthetische Fette. — Mehrere *Tabellen* über die wichtigsten Kennzahlen der gebräuchlichsten Öle und Fette sowie ein Namen- und Sachregister schliessen das kleine, handliche Werk ab.

O. Wyler

Schmidt-Hebel: «Tratado de Bromatologia».

(Edizione 1952 rilegata alla rustica, 344 pagine, 4 dollari.

Editore: El imparcial, San Diego 67, Santiago.)

Questo libro in lingua spagnuola del dott. *Schmidt-Hebel*, professore di chimica e farmacia all'Università cilena, è una seconda edizione rimaneggiata, nella quale è stata particolarmente ampliata la descrizione e l'analisi chimica degli alimenti umani, sulle basi delle esperienze fatte durante l'ultimo decennio in Europa e negli Stati Uniti d'America.

Il lavoro, che fu redatto dopo la consultazione di 230 opere, comprende in 15 capitoli, dedicati ai singoli gruppi alimentari, tutto quanto occorre sapere circa l'analisi e la valutazione di essi sotto ogni punto di vista ed è scritto in forma molto chiara, in modo che serve egregiamente non solo ai bromatologi professionisti, ma anche agli analizzatori principianti.

T. Snozzi