

# Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor(en): **Högl / Käppeli / Lüthi, Hs.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **47 (1956)**

Heft 6

PDF erstellt am: **14.09.2024**

## **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

### Revue des livres

*H. Kretschmar: Hefe und Alkohol*

Springer-Verlag Berlin/Göttingen/Heidelberg 1955

648 Seiten, zahlreiche Abbildungen und Tabellen

Dieses wirklich umfassende Werk behandelt, grossenteils in recht eingehender Art, überaus zahlreiche technische Prozesse, soweit solche überhaupt in irgend einen Zusammenhang mit Gärungsvorgängen gebracht werden können. Der Titel «Hefe und Alkohol» erscheint so betrachtet als zu eng, was aber schliesslich den Leser kaum enttäuschen, durch die Fülle des Gebotenen eher überraschen wird.

Neben den wichtigsten Verfahren zur Gewinnung von Alkohol und Hefe, die sehr eingehend, in allen Stufen ihres Ablaufes, in den Teilen I—VII betrachtet werden, kommt im Kapitel VIII, «Spezialgärverfahren», eine gewaltige Anzahl von Methoden zur Gewinnung verschiedenster Produkte zur Besprechung, wobei das Alphabet gerade knapp zur Klassierung ausreicht. So wird die Bildung von Milchsäure, Buttersäure, Nucleinsäure, Guanosin und Adenosin, Mannit, Butandiol, Acetylmethylcarbinol, Diacetyl, Glycerin usw. beschrieben. Doch nicht genug damit. In den Teilen X und XI wird die Herstellung von Vitaminen auf mikrobiologischem Wege (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>4</sub>, B<sub>6</sub>, Ergosterin und Zymostin, D, B<sub>12</sub>, H und anderen) sowie von Enzymen besprochen und noch eine Reihe enzymatischer Spezialverfahren erwähnt. Ob hier nicht das eine oder andere, wie etwa die Darstellung des Vitamins B<sub>4</sub>, die sich auf eine Publikation aus dem Jahre 1933 stützt, besser weggelassen worden wäre, kann man sich fragen.

In bezug auf Zitate von Namen in Verbindung mit Verfahren sei ein Wunsch geäussert:

Gerade bei den Verfahren, die sich auf die zuletzt genannten Stoffe beziehen, ist die Entwicklung in den letzten zwei Jahrzehnten derartig rasch vor sich gegangen, dass Auffassungen, die noch zu Beginn der vierziger Jahre durchaus dem Stand des Wissens entsprachen, heute vielfach als veraltet gelten müssen. Eine Angabe der Jahreszahlen würde hier eine rasche Orientierung über die Gültigkeit der Angabe gestatten.

In den Teilen XII—XX werden die technischen Details der Hefe- und Alkoholgewinnung, Schlempeverwertung, Energieversorgung und dergleichen beschrieben.

Für den Analytiker bietet der recht umfangreiche Teil XXI («Ausgewählte Analysenvorschriften») starkes Interesse. Die hier aufgeführten, für den spezialisierten Betrieb wichtigen Methoden sind vielfach auch für ein allgemein analytisches Laboratorium von Bedeutung. Die Angaben sind recht eingehend und machen einen zuverlässigen Eindruck. Das in jeder Hinsicht gut und sorgfältig ausgestattete Werk bietet eine wertvolle Wegleitung auf dem ständig an Bedeutung gewinnenden Gebiet der Gärungstechnik.

Högl

*Hans Dräger: Die Kältekonservierung unserer tierischen Lebensmittel*

278 Seiten mit 127 Abbildungen. Fachbuchverlag Leipzig 1955

Unter Berücksichtigung neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse und praktischer Erfahrungen beschreibt der Verfasser ausführlich die Haltbarmachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft durch Kälte, die dazu erforderlichen technischen Einrichtungen, die Anforderungen an die zur Kältelagerung bestimmten Lebensmittel, ihr Verhalten und ihre Lagerdauer bei verschiedenen Kältegraden. Die Kältekonservierung von Fleisch, tierischen Fetten, insbesondere Butter, von Geflügel, Wildbret, Eiern, Milch, Käse und Fischen wird einlässlich behandelt. Die Ausführungen gelten in manchen Teilen für die Verhältnisse in der Deutschen Demokratischen Republik. Doch fehlen nicht Hinweise auf das Vorgehen in andern Ländern, wo heute teilweise beim Einfrieren und beim Lagern tiefere Temperaturen angewandt werden. Das vorliegende Werk orientiert auch über andere Verfahren zur Haltbarmachung, wie Pökeln, Räuchern, Marinieren, Erhitzen und Trocknen. Die Angabe über getrocknetes Fleisch, das zähe und schwer verdaulich sei, trifft jedenfalls nicht zu für das bekannt schmackhafte und bekömmliche Fleisch, welches nach Bündner Art luftgetrocknet ist. *Käppeli*

*Alfred Jörgensen: Mikroorganismen der Gärungsindustrie*

7. neu bearbeitete Auflage von Albert Hansen, Verlag Hans Carl, Nürnberg 1956  
616 S. 135 Tafelabb. 56 Textabb. Fr. 56.—

Albert Hansen, der heutige Direktor des Alfred Jörgensen-Laboratoriums für Gärungsphysiologie in Kopenhagen und Bearbeiter der vorliegenden sowie früherer Auflagen, betont in seinem Vorwort, dass die Form des allgemein verständlichen Lehrbuches auch nach der völligen Neubearbeitung beibehalten worden sei. Viele werden ihm dafür dankbar sein. Auf dem Spezialgebiete der Mikrobiologie des gesamten Gärungsgewerbes ist das vorliegende Werk einziges Lehrbuch in deutscher Sprache. Die Tatsache, dass es ausserdem in dänischer, französischer und englischer Fassung vorliegt, deutet auf den Charakter des guten Standardwerkes hin.

Seine Hauptkapitel sind der Systematik und Physiologie der im Gärungsgewerbe wichtigsten Schimmelpilze, Hefen und Bakterien gewidmet. Sie sind umrahmt von Abschnitten über die Grundzüge der allgemeinen Physiologie der Mikroorganismen sowie von einer besonders geschätzten Einführung in die gebräuchlichsten mikrobiologischen Arbeitsmethoden. Eine Sammlung von zahlreichen Rezepten zur Herstellung von Nährböden und Nährlösungen sowie von guten Mikroaufnahmen der wichtigsten Organismen und Darstellung der Arbeitstechnik machen das Buch auch zu einem unentbehrlichen Nachschlagewerk. Seiner Entstehung entsprechend ist den Verhältnissen des Brauereigewerbes ein

etwas breiterer Raum gewidmet. Kapitel über die Mikrobiologie des Weines und Wassers zeigen aber die nahe Verwandtschaft der drei Gebiete. Das Buch wird weder in einer Unterrichtsbibliothek noch in einem Laboratorium der technischen Mikrobiologie fehlen können.

Hs. Lüthi

*J.-C. Fourgoux et H. Cheftel:*  
*«La fabrication et la vente des produits alimentaires conservés –  
Statut juridique»*

625 pages. Editions «Revue de la conserve», 1, rue de la Réale, Paris 1<sup>er</sup>  
prix fr. frs. 4300.–

Cet ouvrage divisé en deux parties traite d'une manière approfondie, du point de vue juridique et selon la législation française, les problèmes que posent la fabrication et la vente des conserves et semi-conserves de denrées alimentaires. L'aspect technique de la question n'est cependant pas négligé. La première partie du livre renferme en effet des indications, des définitions, des «recommandations» qui tiennent compte des connaissances récentes de la science et de la technique (emploi du monoglutamate de Na; stockage, nettoyage, vernissage, stérilisation des boîtes métalliques; plastifiants autorisés, etc. . .).

Dans la deuxième partie du livre, les textes des lois, décrets et arrêtés réglementant la fabrication des conserves sont réunis et classés selon les denrées alimentaires. L'on y trouve avec intérêt les nombreuses précisions de la législation française, telles que les caractéristiques organoleptiques de chaque produit, les méthodes d'appréciation de la qualité, les différentes désignations («le cas-soulet», le «Pilchard», «les truffes»), de nombreuses normes et parfois en annexe d'un décret ou d'un arrêté les méthodes d'analyse chimique qu'il faut appliquer à telle denrée et plus spécialement étudiées pour le cas.

D'une grande clarté, ce guide précieux possède un index alphabétique et une table des matières qui le rendent facile à consulter.

Comme Maxime Toubreau l'exprime dans la préface: «... L'ouvrage est savant, riche en précisions, en détails techniques... Au point de vue juridique ce livre contient, sous une forme concise, une analyse très exacte des principes de la répression des fraudes et des falsifications.» Nous ajouterons que ce livre rendra de signalés services non seulement aux professionnels de l'industrie et du commerce mais aussi à tous ceux qui s'occupent du contrôle des denrées alimentaires.

A. Miserez