

Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor(en): **Hostettler, H. / Wyler**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **48 (1957)**

Heft 2

PDF erstellt am: **30.06.2024**

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

E. Mündinger: ABC des Molkereilaboratoriums

Anleitung zur Durchführung der gebräuchlichsten Untersuchungsverfahren für Milch und Milcherzeugnisse

Zweite verbesserte und erweiterte Auflage des früher vom Laboratorium der Paul Funke & Co. GmbH, Berlin West, herausgegebenen Buches

Mit 243 Abbildungen, 336 Seiten. Ganzleinen DM 28.50

Verlag Springer, Berlin/Göttingen/Heidelberg 1956

Das leicht verständlich geschriebene Buch gibt eine Darstellung über die Einrichtung eines milchwirtschaftlichen Laboratoriums und über die für die milchwirtschaftliche Praxis wichtigsten Untersuchungsmethoden. Es ist weniger für das wissenschaftliche Laboratorium, sondern eher für die Molkereipraxis bestimmt und ist eine Anleitung für Molkereischullehrer, Molkereimeister, Inspektoren und Kontrollbeamte.

Die im ersten allgemeinen Teil auf 40 Seiten gegebene und mit zahlreichen Abbildungen versehene Anleitung für den Bau und die Einrichtung eines Molkereilaboratoriums, das für die Vornahme von chemischen, physikalisch-chemischen und mikrobiologischen Untersuchungen dienen soll, ist sehr nützlich. Im milchwirtschaftlichen Teil finden die Methoden zur Prüfung der Milch auf gesundheitliche Beschaffenheit und auf Veränderungen nach dem Melken eine ausführliche Darstellung. Es folgen Anleitungen über die Bestimmung der wichtigsten Milchbestandteile wie Fett, Eiweiss und Milchzucker und für den Nachweis von Fälschungen. Umfangreich sind die Kapitel über die Untersuchung von Milcherzeugnissen wie Magermilch, Buttermilch, Molke, Milchkonserven, Rahm, Butter, Käse, Quark, Sauermilch, Kakaotrunk und Sterilmilch.

Zu bemerken ist, dass einige Untersuchungsmethoden, wie z.B. die des Nachweises von Ziegenmilch in Kuhmilch oder von Kuhmilch in Frauenmilch, nur andeutungsweise genannt sind. Bei der Bestimmung der Dichte der Milch blieb unbeachtet, dass die Messung heute in vielen Ländern bei 20° C vorgenommen wird und die Milch unmittelbar vor der Messung auf 40° C erwärmt und auf die Messtemperatur abgekühlt werden soll. Die der Dichtebestimmung von 20° C entsprechenden Formeln für die Berechnung der Trockensubstanz bleiben damit auch weg. In der Bestimmung des Fettgehaltes von Magermilch wurde das Hauptgewicht auf die butyrometrischen Methoden gelegt. Die Angabe, dass die neuesten Zentrifugen die Milch bis auf 0,02 Prozent zu entrahmen vermögen, stützt sich offenbar auf butyrometrisch ermittelte Fettgehalte. Die dadurch zu niedrig ausfallenden Fettgehalte täuschen eine hohe Entrahmschärfe vor, wodurch die in der Frage der Beurteilung der Entrahmschärfe von Zentrifugen bestehende Verwirrung nur vergrößert wird. Grundsätzlich sollte hier nur auf den nach der Methode *Röse-Gottlieb* ermittelten Fettgehalt

abgestellt werden. Auch bei der Buttermilch ergibt die nach der *Gerber*-Methode vorgenommene Fettgehaltsbestimmung zu niedrige Werte.

Für die schweizerischen Kontroll- und Untersuchungslaboratorien sind selbstverständlich unsere eigenen Analysenvorschriften und Standardmethoden massgebend, wie sie im Schweizerischen Lebensmittelbuch beschrieben oder durch besondere Reglemente vereinbart sind.

Trotz diesen einschränkenden Bemerkungen vermag die vorliegende Neuausgabe der milchwirtschaftlichen Praxis gute Dienste zu leisten.

H. Hostettler, Liebefeld

Albrecht Fincke: Zucker und Zuckerwaren

5. Band der Sammlung «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung»

140 Seiten, Halbleinen gebunden, DM 19.50, sFr. 22.20

Verlag: Hayn's Erben, Berlin SO 36, 1957

Die Herausgeber hatten eine glückliche Hand, indem sie die Redaktion des vorliegenden Büchleins einem Vertreter der mit der Süswarenindustrie so fest verbundenen Familie *Fincke* übergaben, konnte doch der Autor dieses Werkes aus dem Vollen schöpfen und die Materie in kurzer, übersichtlicher und allgemein verständlicher Weise darstellen.

Zunächst wird in dem kleinen Handbuch ein Ueberblick gegeben über die verschiedenen Handelssorten des Zuckers, deren Untersuchungsmöglichkeiten und Wertbestimmungen. Dann aber sind allgemeine Untersuchungsverfahren für Zuckerwaren beschrieben, mit speziellen Hinweisen auf neuere Untersuchungsmethoden; so gilt die Papierchromatographie der Zuckerarten als eine der wertvollsten neueren Nachweismethoden. Neben den klassischen Zuckerbestimmungsmethoden wird auch auf die moderneren hingewiesen, aber vorsichtigerweise noch eine gewisse Bewährungsfrist abgewartet. Wertvoll sind auch die Tabellen der wichtigsten Kennzahlen für Fette und eine grössere Zahl weiterer tabellarischer Darstellungen, sowie die Uebersicht über die als unschädlich geltenden Lebensmittelfarbstoffe. — Das sehr bedeutungsvolle Gebiet der Gelier- und Dickungsmittel kann naturgemäss nur gestreift werden, würde doch die Behandlung dieses sehr komplexen Zweiges ein ganzes Werk allein füllen.

In gut einem Drittel des Büchleins werden die verschiedenen Zuckerwaren behandelt; daraus kann der Lebensmittelchemiker eine Fülle von Definitionen und weiteren wertvollen Angaben über deren Zusammensetzungen entnehmen, sowie einige der wichtigsten Untersuchungsmethoden. Die Angaben über die «Verkehrsbestimmungen für Zuckerwaren» sind auch für den nichtdeutschen Leser wertvoll. Das umfangreiche Literaturverzeichnis ergänzt vorteilhaft das gut abgefasste Bändchen, zu welchem jeder Analytiker und Lebensmittelchemiker gerne greifen wird, um sich über diesen wichtigen Zweig der Lebensmittelindustrie zu orientieren.

Wylser