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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 73 (1982)

Heft: 4

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Büchi, R. / Siegwart, Y. / Illi, H.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

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

Bücher — Livres

Bestimmungstabellen der Vorratsschädlinge und des Hausungeziefers Mitteleuropas

Herbert Weidner und *Gisela Rack*

Verlag Gustav Fischer Stuttgart, New York, 4. überarbeitete und erweiterte Auflage 1982. 251 Seiten, 202 Abbildungen. DM 68.—

Das 1937 erstmals von Prof. H. Weidner herausgegebene Buch ist kürzlich in der 4. Auflage erschienen. Es enthält am Anfang eine Anleitung zur Präparation von Insekten sowie für den Aufbau einer Schädlingssammlung. Es folgen Bestimmungstabellen für Säugetiere, Schnecken und Arthropoden. Das Kapitel über Milben bearbeitet Dr. Gisela Rack. Die Bestimmungstabellen erstrecken sich über die wichtigsten in Europa in Getreidesilos, der Lebensmittelindustrie und im Haushalt vorkommenden Schädlinge und Lästlinge. Man findet darin ein breites Spektrum von Arten vom Kornkäfer über die Kleidermotte bis zum Menschenfloh. Gegenüber der 3. Auflage wurden einige in den letzten Jahren neu an Bedeutung gewonnene Schädlinge aufgenommen. Dagegen wurden seltene Arten zugunsten der Übersichtlichkeit der Bestimmungsschlüssel weggelassen. Da häufig nur das Larvenstadium eines Schädlings gefunden wird, erweisen sich die Bestimmungsschlüssel für Käfer- und Schmetterlingslarven als sehr nützlich.

Das Buch ist auch für Praktiker ohne eingehende entomologische Kenntnisse gedacht. Am Schluß des Buches wurden Register über charakteristische Aufenthaltsorte, befallene Produkte, wissenschaftliche und deutsche Namen der Schädlinge sowie über englische und französische Vulgärnamen aufgenommen. So ist es möglich, die für einen gefundenen Schädling in Frage kommende Artenzahl stark zu reduzieren.

Das Buch ist für den Praktiker geeignet, die an Vorräten und Materialien sowie in Häusern auftretenden Schädlinge zu erkennen, um die davon drohende Gefahr richtig einzuschätzen und eine zweckmäßige Bekämpfungsmethode wählen zu können.

R. Büchi

Obstbrennerei heute

Ein Leitfaden für Kleinbrenner

Hans Tanner und *Hans Rudolf Brunner*

Verlag Heller Chemie- und Verwaltungsgesellschaft mbH, Schwäbisch-Hall 1982. 228 Seiten mit 53 Abbildungen und 21 Tabellen. sFr. 50.— (ISBN 3-9800 498-0-9)

In der Schweiz wird noch sehr viel Obst in kleinen Betrieben oder sogar auf dem Bauerhof gebrannt. Auch diese Branntweine müssen sauber und artspezi-

fisch in Geruch und Geschmack sein sowie den Vorschriften der eidg. Lebensmittelgesetzgebung genügen, wenn sie zum Verkauf gelangen. Wie es der Titel des Buches sagt, ist dieses in erster Linie für Kleinbrenner, also für die erwähnten kleinen Hersteller von Branntweinen bestimmt. Es ist aber nicht weniger von Interesse für größere Betriebe, indem es den Verantwortlichen am Brennhafen viele praktische Hinweise gibt, die es ihm ermöglichen, den Destillationsvorgang mit Erfolg zu führen und zu überwachen sowie Störungen zu beheben.

Das Buch umschreibt alle Handlungen einer Brennerei und befaßt sich mit den Rohstoffen, ihrer Verarbeitung und mit der Bereitstellung der Branntweine. Eigene Kapitel sind der Fehlerbeurteilung und den Kontrollbestimmungen gewidmet. Die zahlreichen wertvollen Angaben sind zudem in klarer, übersichtlicher und ansprechbarer Art und Weise wiedergegeben. Verschiedene Tabellen, graphische Darstellungen und Abbildungen lockern den Text auf und helfen zu dessen Verständnis. Man erkennt am Buch, daß es von Fachleuten mit langer Erfahrung in Theorie und Praxis verfaßt wurde. Es verdient deshalb auch von allen an der Obstbrennerei interessierten Lebensmittelchemikern, Technikern und Laboranten gelesen und als einfaches und bequemes Nachschlagewerk benützt zu werden.

Y. Siegwart

Fermentierte Lebensmittel — mikrobiologische, hygienische und toxikologische Aspekte

Schriftenreihe der Schweizeischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Heft 11, 1982. 113 Seiten mit Abbildungen und Tabellen. Fr. 18.—

Die Referate der 14. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) vom 23. Oktober 1981 sind in deren Schriftenreihe als Heft 11 erschienen und umfassen:

- Mikrobiologie fermentierter Gemüse;
- Aktuelle Probleme beim Einsatz von Starterkulturen in der Milchwirtschaft;
- Sauermilchprodukte — mikrobiologische und hygienische Aspekte;
- Mikrobiologische und hygienische Aspekte beim Käse;
- Fermentierte Fleischprodukte;
- Wein: Hefen und Bakterien, Gärung und Gärungsprodukte;
- Toxikologische Beurteilung der biogenen Amine in fermentierten Lebensmitteln;
- Ostasiatische Pilz-Fermentationsprodukte!

Zur Herstellung qualitativ besserer und zugleich sicherer Fermentationsprodukte ist eine vertiefte Kenntnis der Fermentationsprozesse, der beteiligten Mikroorganismen, ihrer Stoffwechselleistungen und ihrer gegenseitigen Beeinflussung wichtige Voraussetzung. Die verschiedenen Gesichtspunkte dieses Problemkreises werden eingehend und informativ behandelt.

H. Illi