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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 28 (1937)

Heft: 5-6

Buchbesprechung: Literatur

Autor: [s.n.]

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: 04.05.2025

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

Literatur.

Jahresbericht 1936/1937 des Instituts für Bäckerei, Berlin (30. Bericht), Berichterstatter Dr. P. Pelshenke. Einzelpreis RM. 1.80, Verlag «Mehl und Brot», Berlin NW 7.

Das Institut für Bäckerei in Berlin legt über seine Tätigkeit im Jahre 1936/1937 soeben einen Jahresbericht vor. In einer allgemein verständlichen, übersichtlichen Form wird ein Abriss über die Arbeiten und die Forschungsergebnisse dieses Fachinstitutes gegeben, das in diesem Jahre auf ein 30jähriges Bestehen zurückblicken konnte.

Besonderes Interesse dürften auch für unsere Verhältnisse die Ausführungen beanspruchen, die sich mit dem Einfluss der Klebereigenschaften auf die Teigausbeute, mit der Verwendung von Melasse- und Getreidehefe in der Bäckerei, mit Trockenmagermilch, mit Teigsäuerungsmitteln, Leimkleber und der Lagerung des Brotes befassen.

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. *R. Viollier*: «Ueber gehärtetes Arachisöl».
2. *Th. von Fellenberg*: «Nachweis von Gelatine in Käse».