

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 29 (1938)

**Heft:** 6

**Buchbesprechung:** Handbuch der Süssmost-Kellerei Europas [J. Vilsmeier]

**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:** 06.05.2025

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

## Bücherbesprechung.

*Handbuch der Süssmost-Kellerei Europas.* Herausgegeben von Dipl. Ing. J. Vilsmeier, Bern, unter Mitarbeit von Dr. A. Widmer-Siebenmann, Wädenswil, Ceres-Verlag, Zürich, XVI u. 348 Seiten, gebunden inkl. Porto Fr. 6.50.

Unter der Redaktion von Dipl. Ing. J. Vilsmeier, Bern, und unter Mitwirkung von Dr. A. Widmer, Wädenswil, sowie einer Reihe weiterer international bekannter Fachleute erschien soeben im Ceres-Verlag, Zürich, erstmals das «Handbuch der Süssmost-Kellerei Europas». Im Hauptteil des Werkes sind in übersichtlicher Anordnung, nach Fabrikationsgruppen eingeteilt, die Adressen der Lieferfirmen für Süssmost-Kellereien in den wichtigen in Frage kommenden europäischen Ländern enthalten. Besonders wertvoll sind die genauen Angaben über die fabrikatorischen Spezialitäten aller aufgenommenen Firmen. In den einzelnen Abteilungen sind ferner seitens der massgebenden Herstellerfirmen eine Fülle der verschiedensten, in der Süssmost-Kellerei benötigten Maschinen und Apparate, mit zahlreichen Abbildungen in beschreibender Form dargestellt. Dadurch wird dem Praktiker die Möglichkeit geboten, die Erzeugnisse der Lieferantenfirmer gleichartiger Fabrikationsgebiete miteinander in Vergleich zu ziehen. Eine ausgezeichnete Ergänzung dieses Hauptteils des Werkes bieten die betriebstechnischen Anleitungen und Daten, Analysen sowie vergleichenden Tabellen, deren Zusammenstellung auf Grund langjähriger praktischer Erfahrungen des Herausgebers erfolgte. Eine wertvolle Bereicherung des Werkes bieten einige Artikel mehr wissenschaftlichen Inhaltes, in welchen der Mitarbeiter des Werkes, Dr. A. Widmer, von der Eidg. Versuchsanstalt in Wädenswil, mit bekannter Autorität gewisse Arbeitsgebiete der Süssmost-Kellerei entsprechend dem heutigen Stande der Wissenschaft erklärt. Eine Abhandlung des gleichen Autors über die Versuchsanstalt in Wädenswil dokumentiert die Pionierarbeit der Schweiz auf dem Gebiete der Süssmost-Kellerei. Aber auch die Lehranstalten in anderen Ländern wie in Obererlenbach und in Wageningen, und die Bedeutung der italienischen Traubensaft-Industrie, sind aus berufener Feder dargestellt. Eine weitere Bereicherung des Inhaltes bietet die internationale Zeitschriftenschau für die Süssmost-Kellerei und verwandten Gebiete sowie ein Verzeichnis der wichtigsten Fachliteratur.

Der Zweck des vorliegenden Werkes liegt darin, die bisher erschienenen fachwissenschaftlichen Lehrbücher durch ein der Praxis gewidmetes Nachschlagewerk über Technik und Lieferindustrie zu ergänzen. In diesem Sinne wird sich das vorliegende Handbuch als zuverlässige und unentbehrliche Informationsquelle erweisen und dazu beitragen, die weitere Entwicklung der Süssmost-Kellerei und der verwandten Gebiete nachhaltig zu fördern.

---

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. J. Deshusses: « Recherche de la farine de riz dans le poivre moulu ».
2. J. Deshusses et E. Novel: « Coloration anormale d'un beurre causée par un variété de B. Janthinus ».
3. M. Bornand et G. Bonifazi: « Deux cas d'empoisonnement par de fromage ».