

Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor(en): **Allemann, O.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **38 (1947)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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

«*A Textbook of Dairy Chemistry*», von Edgar R. Ling

Vol. 1 (Theoretischer Teil) von 196 Seiten mit vielen Tabellen und Darstellungen
2., verbesserte Auflage, Verlag Chapman et Hall, Ltd., 37 Essex Street, W.C. 2 London
(British Council)

Im ersten Teil werden die einzelnen Nähr- und Wirkstoffe der Milch eingehend beschrieben, so der Milchzucker, das Milchfett (Fettsäuren, Lecithin und andere Begleitstoffe), die Milcheiweiße und die andern stickstoffhaltigen Verbindungen, die Vitamine und die Fermente. Die Behandlung erfolgt nach dem neuesten Stand der Milchchemie. Alles Wissenswerte über die Milchbestandteile wird kurz erläutert und in übersichtlichen Tabellen zusammengestellt.

Im 2. Kapitel werden die physikalischen und kolloidchemischen Eigenschaften der Milch behandelt, wie die aktuelle und potentielle Azidität und Alkalität, spezifisches Gewicht, Bindungsvermögen der Milch für das Wasser, Viskosität, Gefrierpunkt, Siedepunkt usw.

Das 3. Kapitel beschäftigt sich mit der Zusammensetzung der Milch und den natürlichen Abweichungen von der Norm, sowie den Veränderungen durch die verschiedenen Faktoren, wie das Alter der Kühe, Krankheiten usw.

Die Methoden der Sterilisation und der Einfluss der Schwermetalle auf die Milch werden in einem besondern Kapitel behandelt.

Weitere Kapitel beschreiben die Butter- und Käsefabrikation, wobei sehr eingehend auf die Chemie dieser Milchprodukte eingegangen wird. Die Fabrikation der Milchkonserven (Kondensierte Milch, Milchpulver) und die Chemie dieser Produkte wird im Kapitel 7 behandelt.

Dieses Buch kann allen, die sich für die Milchchemie interessieren und sich rasch orientieren wollen, bestens empfohlen werden. Auf kleinem Raum ist alles Wichtige nach dem neuesten Stand der Forschung zusammengestellt und beschrieben.

O. Allemann

«*Food Poisoning*», von G. M. Dack

138 Seiten, Verlag The University of Chicago Press, Chicago-Illinois, 4. Auflage 1944

Wie der Titel besagt, behandelt dieser Autor die Gifte und Vergiftungen durch Lebensmittel. Es ist ausserordentlich wertvoll, ein Buch über diese Gebiete zu besitzen, da die Literatur in Spezialabhandlungen verstreut ist und in den toxikologischen Lehrbüchern das Gebiet der Lebensmittelvergiftungen nur sehr kurz behandelt wird. Im ersten Kapitel werden die Vergiftungen durch Konservierungsmittel beschrieben. An einigen Beispielen wird gezeigt, dass diese Vergiftungsart trotz der Lebensmittelgesetzgebung noch auftritt. In einem weiteren

Kapitel werden die giftigen Tiere und Pflanzen behandelt, wie die giftigen Fische und Krustentiere, Mutterkornvergiftungen, giftiger Honig usw. Der Hauptteil beschäftigt sich aber mit den bakteriellen Veränderungen in Lebensmitteln, den Botulinus-Staphylokokken, Streptokokken und Buttersäurebazillenvergiftungen. An Hand zahlreicher Beispiele wird gezeigt, dass in USA jedes Jahr noch zahlreiche Todesfälle und Erkrankungen vorkommen durch den Genuss verdorbener Lebensmittel und ihrer Konserven.

Dieses Buch wird allen denjenigen, die sich mit der Lebensmittelhygiene und Herstellung von Konserven beschäftigen, wertvolle Dienste leisten.

O. Allemann

«Practical Milk-Bar-Operation», von E. F. Colam

Verlag Binsted & Sons, London, 1946, 193 Seiten (The British Council)

Mit der analytisch chemischen Betrachtung der Lebensmittel hat dieses Büchlein nichts zu tun. Dennoch dürfte in unserem Leserkreis insofern ein Interesse dafür bestehen, als sich demselben entnehmen lässt, in welcher intensiver Weise man in England versucht, den Milchkonsum zu steigern, sei es in der Schule, sei es auf dem Arbeits- oder Sportplatz. Mit vielen technischen Details werden die verschiedenen Einrichtungen beim Milchvertrieb beschrieben und deren Vor- und Nachteile diskutiert. Ein grosser Teil des Buches behandelt die Form der Abgaben des einzelnen Milchproduktes, wobei an Hand zahlreicher Rezepte angeführt wird, wie die Milch, Ice-Cream, Käse-Milchspeisen, Käse-Sandwiches usw. abwechslungsreich und in appetitlicher Art an den Konsumenten verabreicht werden können. Im Schlusskapitel folgen Ausführungen über die hygienischen Massnahmen und die Milchkontrolle in solchen Betrieben. Wir würden es sehr begrüssen, wenn die Gesichtspunkte, die in England allgemein und speziell bei Abfassung dieses Büchleins massgebend waren, auch bei uns mehr Beachtung finden würden. Die Schweiz, das bekannte Milchland, sollte dem Ausschank der Milch in den Gaststätten unseres Erachtens bedeutend mehr Beachtung schenken.

O. Allemann