

# The potato (Die Kartoffel) : ein Überblick ihrer Geschichte und der Faktoren, welche Ausbeute, Nährwert und Lagerung beeinflussen [W.G. Burton]

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

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **40 (1949)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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

«*The Potato*» (*Die Kartoffel*)

Ein Überblick ihrer Geschichte und der Faktoren, welche Ausbeute,  
Nährwert und Lagerung beeinflussen

von *W. G. Burton*

Chapman & Hill, Ltd., London 1948, 320 S. (British Council)

Dieses kleine Handbuch stellt eine Zusammenfassung dessen dar, was wir über die Kartoffel als Nahrungsmittelquelle wissen sollten. Mit seinen 25 Abbildungen wird das Studium auch dem mit der Materie weniger vertrauten Leser erleichtert.

Mehr als ein Viertel des Werkes ist der Beschreibung derjenigen Faktoren gewidmet, welche die *Ergiebigkeit* und die *Inhaltsstoffe* (Trockensubstanz) der Kartoffel beeinflussen, wie Klima, Boden, Düngung, Krankheiten, Sortenwahl.

Grossem Interesse dürften die Angaben über die *chemische Zusammensetzung* der Pflanze und speziell der Knolle begegnen, wobei der Stärke naturgemäss besondere Beachtung geschenkt wird. Die Stärke ist es ja, welche die Kartoffel sowohl für die Ernährung als auch für die industrielle Verwertung besonders wertvoll macht. Es ist deshalb sehr zu begrüßen, dass der Autor am Schlusse des Buches Hinweise gibt, wie aus dem spezifischen Gewicht der Kartoffelknolle der approximative Gehalt an Stärke und Trockensubstanz ermittelt werden kann. — Auch das Problem der *Lagerung* ist eingehend behandelt.

Sehr wertvoll erscheinen die jedem Kapitel beigegebenen Literaturhinweise und das ausführliche alphabetische Sortenverzeichnis mit gegen 200 Varietäten. Ein gutes alphabetisches Sach- und Autorenregister vermittelt das leichte Auffinden der auf kleinem Raum beschriebenen reichhaltigen Materie.

*O. Wyler*