

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 42 (1951)

Heft: 3

Buchbesprechung: Allgemeine Warenkunde der Nahrungsmittel, Genussmittel und Gebrauchsgegenstände [J. Pritzker]

Autor: Högl

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: 15.03.2025

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

est d'avis que dans l'intérêt des consommateurs le maximum d'acide sulfureux permis par la loi pourrait être abaissé sans autres de 2 g à 1 g/kg, étant donné qu'une telle mesure ne rendrait pas plus difficile la fabrication rationnelle des fruits secs.

Literatur

- ¹⁾ *H. Rentschler*: Zur Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in Süßmosten und Traubensäften. Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau 1950, Nr. 20, S. 368.

Bücherbesprechung

Revue des livres

*«Allgemeine Warenkunde der Nahrungsmittel, Genussmittel
und Gebrauchsgegenstände»*

von *Dr. J. Pritzker*

4. neubearbeitete und erweiterte Auflage mit 155 Abbildungen und 8 farbigen Tafeln
548 S. Ott-Verlag, Thun

9 Jahre sind verflossen, seit in unseren «Mitteilungen» über das gleiche Buch in 3. Auflage berichtet werden konnte, 9 Jahre einer bewegten Kriegs- und Friedenszeit. Die Entwicklung in der Technik und Lebensmittelindustrie hat zum Teil sprunghafte Fortschritte gemacht. Dem musste auch ein Buch wie das vorliegende Rechnung tragen, so dass sich eine umfassende Neubearbeitung aufdrängte. Das ist nun durch den Verfasser in bewährter und gründlichster Art geschehen. Damit ist der Umfang des Werkes um gut ein halbes Hundert Seiten angewachsen. Trotzdem konnte der Preis bescheiden gehalten werden. Doch nicht genug damit: das schon vorher geschickt illustrierte Buch ist um eine Reihe ganz ausgezeichnete farbiger Tafeln reicher geworden. Der Verlag hat sich bemüht, die Ausstattung in jeder Hinsicht gediegen und klar zu gestalten. Das Ergebnis ist ein sehr gefreutes Werk, das, wie schon die früheren, seinen Hauptabnehmern, den im Lebensmittelgewerbe und -handel Tätigen, eine umfassende Anleitung in Warenkunde zum Lesen und Nachschlagen bieten wird. Doch auch der Lebensmittelchemiker wird viele Details der Lebensmitteltechnik und der Handelsusancen vorfinden: spricht doch hier zu uns ein Mann, der sich sein Leben lang mit der Lebensmitteluntersuchung und -beurteilung befasst und die Zeit genutzt hat.

Högl