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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 13 (1922)

Heft: 1-2

Buchbesprechung: Literarisches = Bibliographie

Autor: K.Sch.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

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

II. Bezüglich der Anklage gegen B, C und D erscheinen die Strafanträge der Bezirksanwaltschaft angemessen angesichts der Skruppellosigkeit, mit welcher sie ans Werk gingen, der Wiederholung und der Vorstrafen aller Angeklagten.

Der Strafantrag gegen A steht zu den vorgenannten nicht in richtigem Verhältnis. Dieser Angeklagte, der Lieferant der drei andern, wusste offensichtlich genau, wie diese die Eier verwenden werden. Eine Busse wegen Verkaufs solcher Eier, die er kurz vorher erhalten hatte, blieb ohne Wirkung. Durch die Lieferung der verdorbenen Eier ermöglichte er den unredlichen Handel in eigennütziger Absicht. Auch ihm gegenüber ist daher eine empfindliche Freiheitsstrafe am Platze.

Gefunden und erkannt:

1. Der Angeklagte B ist schuldig des wiederholten einfachen Betruges im Gesamtbetrage von Fr. 60 und der wiederholten vorsätzlichen Uebertretung von Artikel 88 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung. D der Gehilfenschaft bei wiederholtem einfachem Betrug im Betrage von Fr. 60 und der wiederholten vorsätzlichen Uebertretung von Artikel 88 der Lebensmittelverordnung. C des wiederholten einfachen Betruges im Betrage von Fr. 63 und der wiederholten vorsätzlichen Uebertretung von Artikel 88 der Verordnung. A der wiederholten vorsätzlichen Uebertretung der Lebensmittelverordnung.

2. Es werden verurteilt A und B zu je einem Monat Gefängnis, C zu zwei Monaten und D zu einer Woche Gefängnis.

Literarisches. — Bibliographie.

A. Fodor, Das Fermentproblem. Verlag von Th. Steinkopf in Dresden und Leipzig (1922). Das «Ferment» «entschlüpft» den Händen des Biologen immer mehr und findet Eingang in die exakten Naturwissenschaften, vor allem in die physikalische (Kolloide, Katalyse), sowie die Konstitutionschemie. Man weiss, dass die Fermentwirkung sowohl von der lebenden Zelle als auch vom Protoplasma (Protoplasmagifte, welche Fermentwirkung nicht zerstören) abgetrennt werden kann. Verfasser betrachtet aber die Fermente nicht als protoplasmafremde, etwa darin eingebettete Bestandteile, sondern erklärt sie identisch mit den protoplasmatischen Stoffen. Von diesem Gesichtspunkte aus würden sie ihre Aktivität nur so lange behalten, als sie ihren natürlichen Zustand — vollständig oder teilweise — bewahren, bezw. wie der letztere noch regenerierbar ist (z. B. bei getrockneten Fermentpräparaten); zur Erhaltung des aktiven Zustandes dürfen weder chemische noch kolloidale Veränderungen eintreten. Für weitere Fermentforschungen sind also so-

wohl strukturchemische als auch Studien über den Kolloidzustand erforderlich. Eine Hauptrolle spielt auch hier, ebenso wie in der Physiologie, die alkoholische Gärung; es gelingt hier ein ganzes protoplasmatisches System unter partieller Bewahrung seines aktiven Zustandes aus der Hefezelle zu führen und einige Zeit zu erhalten. K. Sch.

Dr. W. Lange, ständiger Mitarbeiter im Reichsgesundheitsamt in Berlin. Süsstoffe (Saccharin, Dulcin, Glucin). Akadem. Verlagsges. M. B. H., Leipzig. Besprechung der Herstellung, Eigenschaften und Verbindungen, Handelsbezeichnungen, Anwendungsarten und Untersuchungsmethoden der künstlichen Süsstoffe nebst Gesetzgebung und Rechtsprechung.

Prof. Dr. A. Reinsch, Eier. Akadem. Verlagsges. M. B. H., Leipzig. Dieses durch Dr. E. Feder ergänzte Werkchen bespricht die Eier als Nahrungsmittel und als Gegenstand des Gewerbes.

Dr. W. Fleischmann, Geh. Regierungsrat, o. ö. Professor in Göttingen. Lehrbuch der Milchwirtschaft. Sechste, neubearbeitete Auflage. Berlin, Paul Parey. Das in der wissenschaftlichen Welt und auch in der Praxis der Milchwirtschaft längst bestens eingeführte Werk zeichnet sich durch umfassende gründliche und klare Darstellung des Stoffes vorteilhaft aus. Die neueste Auflage berücksichtigt auch die Bestrebungen, die in den letzten Jahren in der Benützung der physikalischen Chemie für die Erforschung des Wesens der Milch gemacht wurden.

Prof. Dr. F. Mayer. Chemie der organischen Farbstoffe. Berlin, Julius Springer.

P. Casparis, Der heutige Majoran des Handels. Separatabdruck aus der «Schweiz. Apotheker-Zeitung», 1921, No. 44, 45 und 46. Mikroskop. Untersuchung des im Verkehr befindlichen Majorans. Die Untersuchung einer grossen Zahl von Proben der Droge, die auch als Gewürz verwendet wird, ergab, dass diese häufig verfälscht ist. Von den in der Schweiz am häufigsten verwendeten französischen Majoranen war nur rund ein Fünftel einwandfrei.

Klopstock-Kowarsky. Praktikum der klinischen, chemischen, mikroskopischen und bakteriologischen Untersuchungsmethoden. 6. Auflage. Urban & Schwarzenberg, Berlin-Wien.

Prof. Dr. Walter Kruse. Einführung in die Bakteriologie. Berlin und Leipzig, Vereinigung wissenschaftl. Verleger.

M. Nicolle. Les Antigènes et les Anticorps. Masson & Cie., Paris.