Literarisches = Bibliographie

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **14 (1923)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **04.06.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Merkurojodid an Stelle von metallischem Quecksilber vor. Bei der Zerstörung von Zucker haben die Verfasser eine siebenmal kürzere Zeit verbraucht, wenn sie Merkurojodid statt Quecksilber verwendeten. Ich habe das Verfahren an je 1,5 g Mehl nachgeprüft, aber nur einen ganz unwesentlichen Zeitunterschied konstatieren können. Dafür wurde der Kolbenhals durch sublimierendes Jodquecksilber stark verunreinigt.

Literarisches. — Bibliographie.

Abderhalden, Geh. Med.-Rat, Prof. Dr. Handbuch der biologischen Untersuchungsmethoden. Bd. Nahrungs- und Genussmittel. Urban & Schwarzenberg, Berlin-Wien.

In der bisher erschienenen *Lieferung 68* ist ein erster Teil, umfassend Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereierzeugnisse, Backwaren und Teigwaren, Hefe und Backpulver, ferner Gemüse- und Obstdauerwaren, Fruchtsäfte, Sirupe, Limonaden, Marmeladen und Gewürze enthalten. Die mikroskopischen und chemischen Untersuchungsmethoden sind unter Berücksichtigung der neuesten Literatur angegeben. Ein zweiter Teil des Bandes ist in Vorbereitung.

Lieferung 74. Stoffwechsel, Stickstoffwechsel des Menschen, Wasserwechsel des Menschen und Beschreibung von Stoffwechselversuchen an Tieren (illustriert). Auch diese Lieferung bietet dem Lebensmittelchemiker wertvolle Angaben und übersichtliche Zusammenstellungen.

V. Grafe, Prof. Dr. Chemie der Pflanzenzelle. Verlag von Gebr. Bornträger in Berlin. Die Bedeutung der biochemischen Vorgänge in der Pflanzenzelle ist seit längerer Zeit eingesehen worden und gelangt immer mehr zur Anerkennung. Unter Anlehnung an Autoritäten auf diesem und verwandten Gebieten, wie *Willstätter, Molisch, Neuberg,* hat der Verfasser namentlich die Forschungsergebnisse der letzten Jahre zusammengefasst.

K. H. Bauer, Prof. Dr. Analytische Chemie der Alkaloide. Verlag von Gebr. Bornträger in Berlin. Das Werk umfasst nebst einer Besprechung der Alkaloide den Nachweis und die quantitative Bestimmung derselben. Auch hier sind die Ergebnisse der neuesten Forschungen möglichst berücksichtigt.

H. Handovsky, Dr. Leitfaden der Kolloidchemie für Biologen und Mediziner. Verlag von Theodor Steinkopff, Dresden und Leipzig.

Auch der Lebensmittelchemiker wird zu seiner Einführung in die Kolloidchemie den Leitfaden, der von Prof. Dr. W. Ostwald warm empfohlen wird, mit Vorteil benutzen.

H. Kühl, Dr. Hilfsbuch der Bakteriologie in der Anwendung auf die Nahrungsmittel. A. Hartlebens Verlag in Wien und Leipzig.

Lunge-Berl. Chemisch-technische Untersuchungsmethoden. 7. Auflage. Verlag von Julius Springer, Berlin.

M. Hinhede. Die neue Ernährungslehre. Verlag von Emil Pahl, Dresden.

Abderhalden, Geh. Med.-Rat, Prof. Dr. Die Volksernährung. 2. Heft. *Nahrungsstoffe mit besonderen Wirkungen.* Verlag von Julius Springer in Berlin.

Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

Arrêtés de tribunaux et d'autorités administratives en matière de police des denrées alimentaires.

Obergericht des Kantons Aargau.

Urteil vom 10. Februar 1923.

Bei vorsätzlicher Milchfälschung ist Gefängnisstrafe am Platze.

Durch Urteil vom 6. Dezember 1922 hat das Bezirksgericht Aarau den Beklagten X wegen vorsätzlicher Milchfälschung zu einer Geldbusse von Fr. 60.— und zu den Kosten verurteilt. Gegen dieses Urteil hat die Staatsanwaltschaft beim Obergericht eine Beschwerde eingereicht und beantragt, der Beklagte sei ausser zu einer Geldbusse auch noch zu einer empfindlichen Freiheitsstrafe zu verurteilen.

Das Obergericht zieht in Erwägung:

Streitig ist nur, ob der Beklagte ausser der bezirksgerichtlich ausgesprochenen Geldbusse noch mit einer Freiheitsstrafe zu belegen sei. Bei Prüfung dieser Frage kommt vorab in Betracht, dass es sich nicht etwa bloss um fahrlässige, sondern um absichtliche Milchfälschung handelt. Zudem ist der Wasserzusatz ein ganz erheblicher, die Fälschung also eine recht intensive. Es liegt also auch ein hoher Grad von bösem Willen seitens des Beklagten vor. Ferner sprechen zu seinen Ungunsten die drei allerdings auf anderen Gebieten liegenden Vorstrafen. Spezielle Milderungsgründe dagegen fehlen, und der Betrachtung, der Beklagte hätte, wenn er dem Meister von seinem Missgeschick Kenntnis gegeben hätte, vom Meister oder vom Milchmanne Vorwürfe zu gewärtigen gehabt, kann keine ausschlaggebende Bedeutung beigelegt werden. Eine Freiheitsstrafe *neben* der Geldbusse erzeigt sich als durchaus angezeigt.

Das obergerichtliche Urteil lautet auf 4 Tage Gefängnis und Fr. 60.— Busse nebst Kosten.