Bibliographie

Autor(en): **Schweizer, Ch.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **24 (1933)**

Heft 4-5

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

In dieser Hinsicht ist auf dem Gebiete der wissenschaftlichen und technischen Chemie ein Fortschritt erzielt worden durch die Schaffung des *Internationalen Amtes für Chemie*, das durch internationales Abkommen mit dem Sitz in Paris gegründet wurde und seine Tätigkeit im Jahre 1932 aufgenommen hat.

Sein erster Schritt war die Einberufung einer Sachverständigenkonferenz, an der Persönlichkeiten aus folgenden Ländern teilnahmen:

Belgien, Deutschland, England, Frankreich, Holland, Italien, Schweiz und Spanien.

Diese Konferenz führte zur Aufstellung bestimmter Richtlinien, in denen die drei Hauptaufgaben des Amtes festgelegt wurden:

1. Das bereits bestehende Schrifttum, soweit es in den verschiedenen Nachweisstellen gesammelt ist, allen Interessenten zugänglich zu machen.

2. Das gegenwärtig und zukünftig veröffentlichte chemische Schrifttum in solche Bahnen zu leiten, die seine Erfassung, seine Aufbewahrung und seine Verbreitung durch die besten Verfahren gewährleistet.

3. Eine Brücke zu schlagen zwischen der chemischen Dokumentation und ihren Nachbargebieten, im Rahmen der umfassenden Dokumentation.

Die planmässige Durchführung dieser Aufgabe wird eine immer leistungsfähigere und rationellere Dokumentation auf chemischen Gebiet herbeiführen, die sich den Bedürfnissen der geistigen Arbeiter aller Länder immer besser anpassen wird.

Bezüglich Auskünfte wollen sich Interessenten an das Office International de Chimie, Rue des Mathurins 49, Paris 8e, wenden.

Bibliographie.

Referate.

Käse.

Untersuchungen über das Vorkommen von Tuberkelbazillen in dem Schweizerkäse (Emmentalerkäse und Schachtelkäse). Sobernheim u. Meyer. Schweiz. Med. Wschr., **60**, 848 (1930).

An 95 Käseproben konnten weder mit Hilfe des allgemein üblichen Meerschweinchenexperimentes, noch mit Hilfe des Kulturverfahrens von Löwenstein — Hohn Tuberkelbazillen nachgewiesen werden. Für Käsesorten, die wie der Emmentaler Hartkäse einen mehrmonatigen Reifungsprozess durchmachen, scheint also die Lagerungszeit ausreichend zu sein, um ein hygienisch einwandfreies Produkt zu erhalten.

Vitamine.

Forschungen über das C-Vitamin und ihre praktische Bedeutung für die Lebensmittelchemie. Tillmans. — Chem. Ztg., **55**, 249 (1931).

Durch Tierversuch wurde ermittelt, dass eine gereinigte Lösung von Zitronensaft ebenso wirksam sein kann wie frischer Saft, vorausgesetzt, dass in beiden Fällen das Reduktionsvermögen das gleiche ist. Das Lister-Institut in London hat ähnliche Resultate erhalten, hält aber den reduzierenden Körper und das Vitamin C nicht für identisch, weil durch gewisse Bleifällungen Fraktionen erhalten werden konnten, die beträchtliche Mengen reduzierenden Körper, aber sehr geringe antiskorbutische Wirkung aufwiesen. Verfasser scheint aber diese Befunde nicht bestätigen zu können. Er beobachtete vielmehr immer wieder, dass auch diese Bleifällungen genau in demselben Sinne wirksam waren, wenn sie entsprechend der Menge des reduzierenden Körpers in den Tierversuchen Verwendung fanden. Hieraus zieht er den Schluss, dass der reduzierende Körper das Vitamin C ist und dass *aus dem Reduktionsvermögen der Gehalt an Vitamin C bestimmt* werden kann.

Dr. Ch. Schweizer.

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. *Th. von Fellenberg* und *J. Ruffy:* Untersuchungen über die Zusammensetzung echter Bienenhonige.
2. *Th. von Fellenberg:* Welche Schlüsse lassen sich aus der schweizerischen Honigstatistik 1909/1910 zur Beurteilung des Honigs ziehen?
3. *Arne Boas:* Ueber den Nachweis einer Bierhefebeimischung in Presshefe.
4. *H. Mohler* und *H. Benz:* Die Bestimmung des Fettes und der Nachweis von Glycerin in Marzipan.
5. *H. Mohler* und *Helene Volkart:* Bonificateur pour alcool.
6. *O. Stiner:* Die Wertbestimmung von Sera und Impfstoffen (Schluss).
7. *Th. von Fellenberg:* Zur Bestimmung des Adsorptionsvermögens von zur Weinbehandlung benützter Kohle.