Bücherbesprechung = Revue des livres

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

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **39 (1948)**

Heft 1-3

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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

Bücherbesprechung
Revue des livres

«Practical Food Inspection», von C. R. A. Martin
Verlag: H. K. Lewis & Co., Ltd., London. 1. Band 1947: 316 Seiten
2. Band 1948: 284 Seiten (British Council)

Das zweibändige Werk nimmt naturgemäss die englische Lebensmittelgesetzgebung als Grundlage. Es bietet aber für unser Land ein gewisses Interesse, weil uns neuere Literatur auf dem Gebiete der Lebensmittelinspektion fehlt. Wir haben hier ein kleines Handbuch vor uns, sowohl für den Lebensmittelinspektor und den praktisch arbeitenden Lebensmittelchemiker und Hygieniker, als auch für den Studenten und den Tierarzt, der mit der Fleischschau betraut ist.

Der *1. Band* umfasst das grosse Gebiet der Fleischschau und bietet selbst für den Laien manch wertvollen Hinweis. Nach einer kurzen Einleitung über Physiologie und vergleichende Anatomie beschreibt der Verfasser die Tieruntersuchung vor der Schlachtung, die verschiedenen Schlachtarten und die Vorbereitung des Fleisches zum Verkauf. Er legt kurz dar, wie die Fleischschau am vorteilhaftesten durchgeführt wird, und geht dann auf die eigentliche Fleischinspektion ein: Physiologische Abnormitäten und pathologische Erscheinungen werden beschrieben, wie Entzündungen der verschiedenen Organe, Eiterungen, Infiltrationen, Degenerationen, lokale Zirkulationsstörungen, Tumoren, Blutkrankheiten u.a.m. Den Infektions- und parasitären Erkrankungen ist beinahe die Hälfte des Bandes gewidmet, so ganz besonders der Tuberkulose und der Maul- und Klauenseuche sowie den Erkrankungen an Taenia und Naematoden. Am Schlusse wird auf die postmortalen Veränderungen des Fleisches hingewiesen und Angaben über die Konservierungsmöglichkeiten gemacht.

Der *2. Band* enthält einleitend Angaben über verschiedene Süsswasser- und Meerfische sowie über deren Krankheiten und Parasiten. Der Konservierung wird auch hier naturgemäss grosse Bedeutung zugemessen. Ein weiteres Kapitel behandelt Geflügel und Wild, und dann folgt, vielleicht für unsere Verhältnisse etwas zu knapp, die Vielfalt der andern Nahrungs- und Genussmittel, wie Früchte, Gemüse, Getreide usw. Von grosser Bedeutung sind die Angaben über die Büchsenkonserven. — Im Kapitel Milch und Milchprodukte wird neben der einwandfreien Gewinnung derselben auch ihre Behandlung und Untersuchung beschrieben und auf die auftretenden Krankheiten hingewiesen. Der etwas enge Raum, der den übrigen Lebensmitteln zugemessen ist, gibt dennoch einen wertvollen Überblick über die Kontrolle der wichtigsten Nahrungs- und Genussmittel und deren wesentlichste Eigenschaften. — Schliesslich ist ein spezielles Kapitel den Lebensmittelvergiftungen und deren Ursachen gewidmet, wobei auch Angaben gemacht werden, wie der Experte im Falle von Vergiftungen vorzugehen hat. — Am Schlusse gibt der Autor einen kurzen Überblick über die gesetzlichen

Bestimmungen in England; sie geben dem schweizerischen Importeur und Exporteur manch wertvollen Hinweis.

Jeder einzelne Band enthält eine terminologische Liste über weniger bekannte Fachausdrücke. Die ausführlichen alphabetischen Sachverzeichnisse erleichtern das Aufsuchen der reichhaltigen Materie. *O. Wyler*

«Food Inspection Notes», von H. Hill und E. Dodsworth

Verlag: H. K. Lewis & Co., Ltd., London, 1947, 2. Aufl. 125 Seiten

Der Beamte sieht sich öfters vor die Frage gestellt, welche Anforderungen an ein Nahrungsmittel zu stellen sind. Er findet in diesem Taschenbuch schlagwortartige Angaben darüber. Der Fleisch- und Fischinspektion wird, entsprechend den Verhältnissen in England, dabei die grösste Bedeutung beigemessen, doch findet sich auch auf engem Raum manche wertvolle Angabe über die Gewinnung, die Eigenschaften und die Zusammensetzung der wichtigsten Lebensmittel. Für die Lebensmittelkontrolle sind die zahlreichen Hinweise von Bedeutung, wie auf einfache Weise Fälschungen und Veränderungen nachgewiesen werden können. Eine kurze Übersicht über Lebensmittelvergiftungen und die dabei notwendigen Vorkehren sowie über das Vorgehen bei Probeerhebungen in England bilden eine schätzenswerte Bereicherung des Büchleins.

O. Wyler