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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 47 (1956)

Heft: 2

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Mottier, M. / Adam, F.

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: 15.07.2025

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

Bücherbesprechung
Revue des livres

«Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemists»

8ème édition, 1955, 1008 pages. $ 12.50 (env. Fr. 50.—)

Washington 4, D.C.: Association of Official Agricultural Chemists, Inc. P.O. Box 540

Cet ouvrage, qui est revisé tous les 5 ans, est aux Etats-Unis l'équivalent de notre «Manuel»; il comporte un millier de pages de texte serré et condensé bien imprimé, sur du bon papier, cette édition comptant 100 pages de plus que la précédente consacrées principalement aux insecticides, aux extraits pour aromatiser, aux médicaments, aux substances étrangères, aux méthodes microchimiques et aux additions de substances de caractère nutritif y compris les vitamines.

Les chapitres sur l'analyse des engrais, des sols et des fourrages s'adressent plutôt aux laboratoires de chimie agricole. Quant au chapitre sur l'analyse des médicaments (102 pages) il intéressera certainement les chimistes de l'industrie pharmaceutique. Les organes de contrôle et les chimistes des denrées alimentaires trouveront une quantité de renseignements intéressants dans les 34 autres chapitres de cet ouvrage. Il est évidemment impossible de tout citer ici; signalons seulement les chapitres suivants:

a) *Insecticides* (52 pages), qui décrit l'analyse de ces produits. De plus l'examen de 3 substances utilisées pour lutter contre les mauvaises herbes et la recherche du mercure dans certains désinfectants employés pour le traitement des semences sont décrits.
b) *Métaux, autres éléments et résidus (dépôts) dans les denrées alimentaires* (60 pages) qui décrit notamment la recherche et le dosage des résidus d'insecticides (DDT et Parathion) dans les denrées alimentaires.
c) *Substances étrangères: isolement* (42 pages) qui décrit en détail la recherche des souillures (Filth Test). Par «Filth» (souillure) les américains entendent toutes les substances étrangères qu'on peut rencontrer dans les aliments et qui provoquent un sentiment de dégoût (parasites divers, excréments etc.).
d) *Radioactivité* (9 pages), recherche qualitative et quantitative.
e) *Méthodes spectrographiques* (6 pages), limitées à la spectrographie d'émission.

Relevons en outre qu'à la suite d'une étude systématique les diverses variantes du dosage de l'azote selon Kjeldahl ont été supprimées et que le catalyseur utilisé de manière générale est le mercure ou son oxyde.

Pour le lecteur non initié les fréquentes abréviations utilisées dans le texte en ralentissent un peu la lecture.

En résumé, cet ouvrage peut être recommandé aux organes de contrôle et aux chimistes des denrées alimentaires ainsi qu'aux laboratoires de chimie agricole et de chimie pharmaceutique.

M. Mottier

Dr. med. Hrch. Brandenburg:
Einführung in die bakteriologische Laboratoriumsarbeit

Verlag Georg Achterberg, Berlin-Lichterfelde
150 Seiten mit vielen Zeichnungen und Tabellen. Preis: DM 8.—

Das handliche Büchlein mit seinen 142 Textseiten wendet sich speziell an den medizinischen Laboranten. Es behandelt die rein praktische bakteriologische Laboratoriumsarbeit unter Weglassung jeder bakteriologischen Systematik ausschliesslich im Hinblick auf den Nachweis menschen- bzw. tierpathogener Keime. Nach Stoff und Inhalt wird möglichst vermieden, sich über Dinge auszulassen, die in den bekannten Lehr- und Nachschlagebüchern eingehend behandelt sind, z.B. über Bakterienfärbung. Sehr gründlich und ausholend werden jedoch die *Grundlagen* bakteriologischer Laboratoriumsarbeit zusammen gefasst und, gleichsam gebündelt, in eine kurze und prägnante Form gebracht. Die Elemente der Chemie, Biologie, Physik, soweit sie die Laborarbeit berühren, werden in gedrängter Kürze behandelt. In diese Abschnitte sind auch Erläuterungen über Apparate des bakteriologischen Laboratoriums wie Bunsenbrenner, Thermostaten, Kühlschränke und pH-Bestimmungen eingeordnet. Einige Grundlagen über Biologie, Anatomie und Physiologie von Mensch und Tier leiten über zur Mikrobiologie, wo die wichtigsten Eigenschaften der Bakterien allgemein umschrieben werden. Kurz berührt werden auch Krankheitslehre und Serologie, Desinfektion und Sterilisation. Weiter folgen Erläuterungen über Gerätepflege, Reagentien, Nährböden, Bakterien- und Virenzüchtung und über die Zucht von Versuchstieren und die Untersuchung geimpfter Tiere sowie schliesslich über Unfallverhütung.

Das Büchlein stellt also einerseits eine Einführung und anderseits ein Repetitorium für den bakteriologischen Praktiker dar. Auch im bakteriologischen Lebensmittellaboratorium wird es dem Praktiker gute Dienste erweisen können.

F. Adam