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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 62 (1971)

Heft: 3

Buchbesprechung: Buchbesprechungen

Autor: Strahlmann, B.

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

4. Monographie *des Verfassers:* Erscheint in einigen Monaten beim Verlag der Rheinhessischen Druckwerkstätte ALZEY.
5. *Wyler O.:* Zur Bewertung von Fleisch- und Wurstwaren: ZLUF **124**, 284—285 (1964).
6. *Günther H.:* Zur Bestimmung von Hydroxyprolin in Fleischwaren. «Die Fleischwirtschaft» Band **49**, 505—510 (1969).
7. *Neumann* und *Logan:* J. Biol. Chem. **184**, 299—306 (1950).
Möhler und *Antonacopoulos:* ZLUF **106**, 425 (1954) und spätere des gleichen Autoren.
8. *Wyler O.:* Vgl. diese Mitt. **55**, 487 (1964); Journ. AOAC **50**, 476—481 (1967); genaue Arbeitsvorschrift erscheint unter (3) demnächst.
9. *Wyler O.:* Vgl. diese Mitt. **55**, 488 (1964). Ausführliche Arbeitsvorschrift demnächst (3).
10. Diskussion: Mitteilungsblatt Lebensmittelch. und Ger. Chem. **25**, 11 (Januar 1971).
11. *Wyler O.:* Das Haltbarmachen von Fleisch durch Trocknen. Deutsche LM-Rundschau **61**, 99—102 (1965).
12. Schweiz. Lebensmittelbuch, 1. Band, 5. Auflage, Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale, Bern (1964).

Buchbesprechungen

Handbuch der Lebensmittelchemie

Herausgegeben von L. Acker, K.-G. Bergner, W. Diemair, W. Heimann, F. Kiermeier, J. Schormüller, S. W. Souci. Gesamtredaktion: J. Schormüller.

Band IX: Bedarfsgegenstände, Verpackung, Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Schriftleitung: *K.-G. Bergner* und *F. Kiermeier.* Springer-Verlag, Berlin-Heidelberg-New York 1970. XXVI, 988 Seiten mit 82 Abbildungen. DM 296.—; US $ 81.40 (Subskriptionspreis DM 236.80).

Mit diesem neunten Band ist das große Werk eines umfassenden Handbuches der Lebensmittelchemie vorerst abgeschlossen. Der Inhalt dieses umfangreichen Bandes bildet eine bisher in der Form noch nicht bestehende Monographie über Bedarfsgegenstände, Verpackung, Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Das Verhalten der Metalle gegenüber den Lebensmitteln wird von G. Schikorr, Glücksburg, und H. Miethke, Stuttgart, in den Mittelpunkt ihres Beitrages gestellt. H. Häffner (Kitzingen) schildert mehr die Technologie der Keramik, des Emails, Glases und der Glasfasern. Das große, in Entwicklung begriffene Gebiet der Kunststoffe und anderer Polymere wird von G. Triem, Ludwigshafen, behandelt. Neben der Technologie und lebensmittelrechtlichen Hinweisen werden hier auch Beispiele für die Anwendung von Kunststoffgegenständen für Molkereiprodukte, Margarine und Speiseöl aufgeführt. Ueber die für Lebensmittel in Frage

kommenden Papiersorten gibt Th. Ploetz, Viersen, eine Uebersicht. Von K. Weinmann, Gerlingen-Bosper b. Stuttgart, stammt der Beitrag über Lacke und Lackfarben zur Verwendung auf dem Lebensmittelgebiet, insbesondere deren Rohstoffe, sowie über graphische Farben, Schreib- und Malfarben. Auf die Holzerzeugnisse geht H. H. Dietrichs (Reinbek b. Hamburg) und auf textile Fasern sowie Pelze und Leder gehen J. Nüßlein (Selingstadt b. Nürnberg) und B. Rößler (Krefeld) ein. Das umfangreiche Gebiet der Kosmetika faßte H. Neugebauer, Baden-Baden, zusammen. Den Aerosolen widmete H. Kübler, Lörrach, einen Abschnitt. Die oft eng mit Lebensmitteln verbundenen Wachse und auch die Paraffine werden von H.-J. Hofmann, Hamburg, und G. von Rosenberg, Gersthofen b. Augsburg, beschrieben. Petroleum und andere brennbare Flüssigkeiten, Zündwaren und pyrotechnische Produkte erwähnt U. Rüdt, Stuttgart. Mit den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln befaßte sich ein Team von Autoren (F. Reiff, Mannheim, H. Wissemeier, Ludwigshafen, H. Camphausen, Essen, und F. Ruf, Heilbronn). Das Rückstandsproblem steht mehr im Abschnitt über die Schädlingsbekämpfungsmittel zur Diskussion, das von G. Wildbrett und R. Weinberger-Kern, Freising-Weihenstephan, verfaßt wurde. Die den einzelnen Kapiteln beigegebenen lebensmittelrechtlichen Hinweise werden hinsichtlich Anstrichmittel, Kunststoffe und anderer Polymere usw. von K.-G. Bergner, Stuttgart, ergänzt.

Allen Kapiteln sind außerdem instruktive Darstellungen der analytischen Methoden für die jeweiligen Stoffe sowie ausführliche Literaturzitate angefügt. Diese wertvollen Bereicherungen wurden in allen Bänden gegeben. Es ist den Autoren und nicht zuletzt den Herausgebern zu danken, daß auf dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaft wieder ein sicher nicht erschöpfendes, aber inhaltsreiches und vielseitiges, daher sehr begehrtes Handbuch zur Verfügung steht.

B. Strahlmann

Alchimia

Ideologie und Technologie

Emil Ernst Ploss, Heinz Roosen-Runge, Heinrich Schipperges und *Herwig Buntz.*

Heinz Moos Verlag, München 1970. 227 Seiten mit 33 Farbbildern und 176 Abbildungen im Text und auf Tafeln. 24×28,5 cm. Ganzleinen mit farbigem Schutzumschlag DM 96.—.

Der repräsentative und ansprechende, reich mit Bildern geschmückte Band — eine fast schon traditionelle Ausstattung der Editionen des Heinz Moos Verlages in München — eröffnet mit den Beiträgen von vier Autoren Einblicke in die

Ideologie und Technologie der Alchemie, jener Epoche, in der die Naturforschung eng mit der Metaphysik verbunden war, um die Stellung des Menschen zur Materie und zum Kosmos, ja sogar zu Gott zu erfahren. Als wissenschaftliches Werk schließt das Buch eine Lücke. Seit der Herausgabe der Geschichte der Alchemie von O. E. Lippmann vor 50 Jahren erschien kein so umfassendes Werk über die Alchemie, deren Erforschung längst nicht abgeschlossen ist. Auf die Forschungsprobleme weist Emil Ploss im Vorwort hin. Sein Beitrag «Die Alchimie — Versuch einer Charakteristik» eröffnet den Reigen der wissenschaftlichen und doch sehr unterhaltsam gestalteten Lektüre. Der Kunsthistoriker Heinz Roosen-Runge schildert die Farben- und Malrezepte in frühmittelalterlichen technologischen Handschriften. Die wissenschaftsgeschichtliche Darstellung von Heinrich Schipperges über Strukturen und Prozesse alchimistischer Ueberlieferungen bildet einen wesentlichen Bestandteil des Buches; ebenso der Beitrag von Herwig Buntz über die europäische Alchimie vom 13. bis zum 18. Jahrhundert, eine Zeit, die bei Lippmann fehlt.

Sorgfältige Anmerkungen, Literaturangaben — geordnet nach handschriftlichen und gedruckten Quellen sowie Sekundärliteratur — ferner die recht ausführlichen Register heben den wissenschaftlichen Wert dieses reich illustrierten Werkes, dessen Besitz eine Bereicherung jedes Bücherschatzes darstellt.

B. Strahlmann

Objectifs et principes fondamentaux d'un droit comparé de l'alimentation

Vol. 3: Eléments de structure et éléments institutionnels

E. J. Bigwood und *A. Gérard*

S. Karger AG, Basel, München, New York 1970. X, 259 Seiten, Kart. sFr. 56.50; US $ 13.55; DM 56.50.

Der dritte Band der Serie des Forschungszentrums für Lebensmittelrecht am Europa-Institut der Freien Universität Brüssel bringt weitere Studien zum vergleichenden Lebensmittelrecht. In ihren Darstellungen bauen die Bände eng auf den jeweils vorher gebotenen Stoff und die gegebenen Definitionen auf. Die hier vorliegenden Abschnitte V und VI bilden die Kapitel 14 und 18 der Studie. Im Abschnitt V wird versucht, noch einmal die wesentlichen Strukturelemente der Gesetzgebung, wie sie generell gehandhabt werden, z. B. Mißbrauchs- oder Verbotsprinzip, negative und positive Listen für Lebensmittelzusätze oder gemischte Systeme, herauszustellen. Eingehend werden die Lebensmittelgesetzgebungen der Bundesrepublik Deutschland, Oesterreichs, der Schweiz, Englands, Dä-

nemarks, Schwedens, Norwegens, Finnlands, der Niederlande, Belgiens, Luxemburgs, Frankreichs, Italiens, Kanadas und der USA auf ihre Struktur hin durchleuchtet. Anschließend werden gewisse Gemeinsamkeiten aufgezeichnet.

Weniger Raum nimmt der Abschnitt VI über die Institutionen, die Organisation der Zuständigkeiten zur (administrativen und wissenschaftlichen) Ausarbeitung der Gesetzgebung und über die Intervention der organisierten Interessengruppen ein. Hier werden die gesetzgeberischen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland, Oesterreichs, Frankreichs, Italiens, Englands, der Schweiz, der Niederlande, Belgiens, Luxemburgs, Schwedens, Dänemarks, Norwegens, Finnlands, Kanadas und der USA dargestellt. Gesondert werden die Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusätze und die Ausarbeitung von Lebensmittelnormen unter Anführung der Verhältnisse in Frankreich, der Bundesrepublik Deutschland, Oesterreich, Italien, der Schweiz, England, den Niederlanden, Belgien, Luxemburg, Schweden, Dänemark, Norwegen, Finnland, Kanada und den USA behandelt. Abschließend wird festgestellt, daß zur Aufstellung nationaler Gesetzgebungen und zu deren Harmonisierung zu einem internationalen Recht die Zusammenarbeit zwischen Hygienikern, Wissenschaftlern und Technologen sowie Gesundheitsbehörden und Industrie wichtig ist. Besonders diese Kreise werden von dem Werk und den Bemühungen Bigwoods und Gérards angesprochen.

B. Strahlmann

Byproducts from Milk

Byron H. Webb und *Earle O. Whittier* (Hrsg.)

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn., 2. Auflage 1970. 14 Kapitel, IX, 428 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. USA $ 18.—, Ausland $ 19.—.

Fünfzehn Autoren sind an der Neuauflage des Werkes beteiligt, das in einem breiten Spektrum die Nebenprodukte der Milchverarbeitung behandelt. Nach einem allgemeinen, in die Milchchemie einführenden Abschnitt von G. C. Nutting beschreibt R. E. Hargrove für Magermilch und E. H. Marth für Buttermilch, Kefir, Joghurt usw. und in weiteren Kapiteln für Molke geeignete Kulturen. Die Herstellung von Riboflavin, Vitamin B_{12}, Getränken und anderen Produkten aus Molke wird ebenfalls gestreift. Die kondensierten Produkte aus Milch, Molke und Buttermilch und deren Haltbarmachung sind Gegenstand des Beitrages von von B. H. Webb, während M. J. Pallansch eine Darstellung der Trokkenprodukte gibt. Auf die mehr traditionellen Käseprodukte gehen E. H. Walter und F. E. McDonough kurz ein. Mit den Veränderungen der Milch befaßt sich

u. a. das Kapitel von E. J. Guy über den Einsatz von Milchprodukten in der Bäckerei. Auch L. F. Edmondson schenkt in seinem Abschnitt über sterilisierte Milchprodukte den beim Sterilisationsprozeß möglichen Veränderungen der Milch größere Aufmerksamkeit. Die Verwendungsarten des Milchfettes schildern A. M. Sadler und N. P. Wong. Milchsubstitutive erwähnt B. H. Webb. Den Inhaltsstoffen der Milch, Casein, Molkenprotein und Lactose, sind die Kapitel von K. K. Fox und T. A. Nickerson gewidmet. Auf die Bedeutung dieser Stoffe in der Ernährung weist das Kapitel von M. F. Brink hin. Die Problematik der trotz vielseitiger Verwendungsmöglichkeiten verbleibenden Molkereiabwässer und deren Beseitigung zeichnet der letzte Abschnitt von W. S. Arbuckle auf. Zwar haben nicht alle geschilderten Verfahren Eingang in die Praxis gefunden, doch vermittelt dieses Buch eine recht gute, wenn auch gedrängte, aber durch die zitierte Literatur bereicherte Uebersicht, die gerade in diesem Randgebiet sehr nützlich ist.

B. Strahlmann

Food Packaging

A Guide for the Supplier, Processor and Distributor

Stanley Sacharow und *Roger C. Griffin*

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1970. 14 Kapitel, IX, 412 Seiten mit 149 Abbildungen und 19 Tabellen. USA $ 16.—, Ausland $ 17.—.

Das wichtige Problem der Lebensmittelverpackung wird in diesem Buch in einem weiten Rahmen abgehandelt. Der historischen Entwicklung folgend, wird zunächst eine Uebersicht über die verschiedenen Verpackungsstoffe gegeben. Nach den allgemeinen Verarbeitungsprozessen, insbesondere der Herstellung von Konserven und Trockenprodukten, werden die einzelnen Lebensmittel Fleisch, Geflügel und Eier, Milch und Milchprodukte, Fische und Muscheln, Früchte und Gemüse, Fette und Oele, Gewürze, Zucker und Süßwaren, Cerealien und andere im Hinblick auf ihre Verpackung beschrieben. Im letzten Kapitel werden die gesetzlichen Regelungen über den Gebrauch der Verpackungsstoffe für Lebensmittel in den USA aufgeführt und auch die Regelungen in der Bundesrepublik Deutschland und in England mit wenigen Sätzen erwähnt. Breiter dargestellt ist die Erklärung des Begriffes «kosher». Toxikologische Probleme werden nicht diskutiert. Die den Kapiteln beigegebene Literatur beschränkt sich im wesentlichen auf die Jahre 1966 bis 1968.

Ueber den im Untertitel vermerkten Interessentenkreis hinaus dürfte das Buch als Einführung in dieses in starker Entwicklung begriffene Gebiet dienlich sein.

B. Strahlmann

Advances in Food Research, Vol. 18

C. O. Chichester, E. M. Mrak und *G. F. Stewart* (Hrsg.)

Academic Press Inc., New York und London 1970. 322 Seiten mit 23 Abbildungen und 41 Tabellen. US $ 16.00.

Auch in diesem Bande werden aktuelle Gebiete der Lebensmittelforschung in vorzüglich dargestellten Uebersichten behandelt. Karl O. Herz und Stephen S. Chang, bekannt durch ihre Untersuchungen in der Rutgers State University in New Brunswick über Aromen und Geschmacksstoffe, berichten über das Fleischaroma und dessen Veränderungen bei der Verarbeitung, Lagerung usw. Harry E. Snyder von der Iowa State University in Ames schildert einiges über die im Brennpunkt des Interesses und vieler Publikationen stehenden mikrobiellen Quellen für nahrungsnotwendiges Protein. Die Toxine von Fischen und anderen Meerestieren, das von ihm erforschte Ciguatoxin, ferner vor allem Tetrodotoxin, Pahutoxin und Saxitoxin, beschreibt Paul J. Scheuer von der Universität von Hawai in Honolulu. Auf die Bedeutung thermophiler säurebildender Bakterien (Bacillus stearothermophilus und Bacillus coagulans) und deren Sporen in der Konservierungsindustrie usw., aber auch zur Herstellung von Enzymen weist Marion L. Fields von der University of Missouri in Columbia (Missouri) hin. Das breite Spektrum des Zusatzes von Ascorbinsäure bei der Verarbeitung von Lebensmitteln wird von den seit langem auf dem Gebiet der Ascorbinsäure-Anwendung tätigen Forschern der Firma Hoffmann-La Roche Inc. in Nutley (New Jersey), J. C. Bauernfeind und D. M. Pinkert, übersichtlich aufgezeichnet. So bietet dieser Band mit den guten, mit Literatur versehenen Beiträgen eine wertvolle Bereicherung an modernem Wissen und eine Erweiterung der mit dieser Buchreihe angestrebten Gesamtschau der Lebensmittelwissenschaft, die sich selbst empfiehlt.

B. Strahlmann

Statistische Methoden

Ein Soforthelfer

Lothar Sachs

Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York 1970. XI, 103 Seiten mit 5 Abbildungen 25 Tabellen und 1 Klapptafel. Geheftet DM 8.80, US $ 2.50.

Als Soforthelfer soll dieses Büchlein bequemen Taschenformats dienen, das in knapper Form die wesentlichen Grundlagen und Methoden der praktischen Statistik an Hand von Beispielen darstellt. Es ist ein nützlicher Helfer, der in vielen Fällen schnell orientiert. Gebraucht manch einer — wie einleitend bemerkt wird — heute noch die Statistik wie ein Betrunkener eine Straßenlaterne, mehr zur Unterstützung als zur Erleuchtung, so ist es erfreulich, daß diese kleine Anleitung zum gezielten Gebrauch der Statistik anregt und sowohl Unterstützung als auch Erleuchtung bietet.

B. Strahlmann

The Meat Handbook

Albert Levie

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn., 3. Auflage 1970. 18 Kapitel, IX, 332 Seiten mit 227 Abbildungen und 12 Tabellen USA $ 12.00, Ausland $ 13.00.

Das Erscheinen einer 3. Auflage zeigt, daß dieses Fachbuch begehrt ist und den Belangen der Praxis gerecht wird. Leider wurde die Gelegenheit der Neuauflage nur zu geringen Aenderungen und Ergänzungen benutzt. In der Mehrzahl der Kapitel stagnieren die Angaben auf dem Stand von 1962. Im Kapitel über die Fleischinspektion wurde der «wholesome meat act» von 1967 und im folgenden Kapitel die 1965 revidierten «beef grading standards» eingefügt. Der geschmacklichen Qualität und ihrer Prüfung gelten die Einfügungen im letzten Kapitel. Das mit vielen Abbildungen versehene handlich gebliebene Handbuch gibt einen vielseitigen, aber knappen Einblick in die amerikanischen Verhältnisse der Fleischverarbeitung, wobei die verschiedenen praktischen Belange der Kontrolle und des Verkaufs des Fleisches berücksichtigt sind. Vom Praktiker wird das Buch geschätzt bleiben. B. Strahlmann

Proteins as Human Food

Proceedings of the Sixteenth Easter School in Agricultural Science, University of Nottingham, 1969.

R. A. Lawrie (Hrsg.)

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1970. XVII, 525 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. USA $ 20.50, Ausland $ 21.50.

Die 1969 in der Universität von Nottingham anläßlich der 16. Easter School in Agricultural Science gehaltenen Vorträge über Nahrungsproteine, deren Bedarf, Verarbeitung, Rohstoffquellen und Stoffwechsel sind in diesem Werk unter Beigabe von Abbildungen, Tabellen und Literatur zusammengefaßt. Nach den einleitenden Worten von Sir David Cuthbertson behandeln M. Autret, R. H. Tuck, D. F. Hollingsworth und J. P. Greaves sowie N. W. Pivie die Problematik der Proteinversorgung. Den toxischen Stoffen nimmt sich P. S. Elias, dem mikrobiellen Verderb D. Mossel, den Veränderungen bei der Konservierung E. J. Rolfe und bei der Verarbeitung M. P. Tombs an. Proteine aus der tierischen Produktion — Fleisch, Fisch, Milch und Eier — und deren Eigenschaften sind Gegenstand der Berichte von G. A. Lodge, R. Hamm, G. H. O. Burgess und J. M. Shewan, J. J. Conell, J. A. B. Smith und D. H. Shrimpton. Die Pflanzenproteine werden unter den Aspekten ihrer Qualitätsbeeinflussung von W. Schuphan, ihrer Anreicherung von D. Rosenfield, des Ernährungswertes der Getreideproteine von

N. L. Kent und des Backprozesses von N. Chamberlain dargestellt. In einem besonderen Abschnitt finden die unkonventionellen Proteinquellen, auf Kohlenwasserstoffen gewachsene Hefen (C. A. Schachlady), Algen (J. F. Gordon) und Soja-Proteine (E. W. Meyer), Erwähnung. Auf die sensorischen Eigenschaften der verschiedenen proteinreichen Produkte wird von D. A. Passy und auf Lagerungsprobleme von E. Telferd eingegangen. Im letzten Abschnitt schildern H. N. Munro den Proteinstoffwechsel im Säugetier, A. E. Harper und N. J. Benevenga die Bildung freier Aminosäuren, D. Lewis und K. N. Boorman die Bewertung der Proteine und N. Carson Abnormalitäten im Proteinstoffwechsel. Im Schlußwort tritt P. Brown für eine bessere Verteilung dieses wichtigen Lebensmittels unter der Erdbevölkerung ein. Ein Teilnehmerverzeichnis sowie ein Autoren- und Sachregister beschließen dieses anregende Werk. B. Strahlmann

Quality Control for the Food Industry

Vol. 1 — Fundamentals

Amihud Kramer und *Bernard A. Twigg*

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn., 3. Auflage 1970. XI, 556 Seiten mit 127 Abbildungen und 105 Tabellen. US $ 17.50.

Bei der Neuauflage teilten die Autoren das Werk in zwei Bände auf, um die Grundlagen der Qualitätskontrolle, die der vorliegende erste Band bringt, von den praktischen Anwendungen auf bestimmte Lebensmittel-Kategorien, die im zweiten, noch nicht erschienenen Band berücksichtigt werden sollen, klar zu trennen. Die Kapitel des ersten Bandes beinhalten Angaben über die Verantwortlichkeit und Organisation der Qualitätskontrolle, allgemeine Erwägungen, Beurteilungsvorschriften für Farbe und Glanz, Viskosität und Konsistenz, Größe und Aussehen, Fehler, sensorische Eigenschaften der Textur, Aroma und Geschmacksprüfung der Lebensmittel. In ähnlich kurzer Form werden die wichtigsten Angaben über mikroanalytische und mikrobiologische sowie chromatographische Methoden gemacht. Im Abschnitt über von der Regierung und vom Handel aufgestellte Qualitätsstandards wird eine knapp gefaßte Uebersicht über die wichtigsten Regelungen in den USA gegeben. Abschließend wird die Entwicklung von Qualitätsstandards am Beispiel von Apfelsaft geschildert. In den Kapiteln über Probenahme und Inspektion, Erfassung und Berichterstattung unter Verwendung von Kontrollkarten, Routine-Kontrollverfahren durch «evolutionary operations» (EVOP), Produktionskontrolle, Erfindungskontrolle und Budgetisierung sowie Transport ist die mathematisch-statistische Auswertung aufgezeigt. Im Anhang werden die wichtigsten statistischen Begriffe und Berechnungstabellen aufgeführt. Diese konzentrierte Arbeitsunterlage für praktische Kontrollen enthält viele Anregungen und schließt eine Lücke. B. Strahlmann