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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 64 (1973)

Heft: 4

Buchbesprechung: Buchbesprechungen

Autor: Strahlmann, B. / Gerber, R.

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: 11.07.2025

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

Buchbesprechungen

Résistance des Arthropodes aux Insecticides

A. W. A. Brown et R. Pal. 2ème éd., 1972; Série de Monographies, No 38; 541 pages. Prix: Fr.s. 36.—. Organisation mondiale de la Santé, Service de Distribution et de Vente, 1211 Genève 27.

La première édition de cette monographie a paru en 1959. On ne connaissait alors que 35 espèces d'arthropodes offrant une importance en santé publique et devenues résistantes aux insecticides; quatre seulement d'entre elles étaient résistantes aux composés organophosphorés. Depuis, le nombre des espèces résistantes a triplé et il n'y en a pas moins de 18 qui manifestent aujourd'hui une résistance aux organophosphorés.

Etant donné les profonds changements qui ont marqué le problème de la résistance et l'ampleur des nouvelles connaissances qui se sont accumulées dans ce domaine depuis douze ans, cette nouvelle édition sera particulièrement bien accueillie de tous ceux qui ont à s'occuper des programmes de *lutte contre les insectes*. Il s'agit d'un ouvrage très complet qui analyse pratiquement toute la littérature concernant la résistance aux insecticides chez les arthropodes dont le rôle en santé publique est important. Après deux chapitres d'introduction sur la nature et les caractéristiques de la résistance et sur le dépistage et la mesure de celle-ci, la monographie procède à un examen systématique de la résistance chez les anophélines et les culicines, les poux, les puces et autres insectes vecteurs importants, et chez la mouche domestique et les autres arthropodes qui ne sont pas normalement des vecteurs de maladies humaines. Trois annexes contiennent respectivement: une liste des noms chimiques des insecticides et de leurs dérivés, une classification indexée des comptes rendus de travaux sur la résistance aux insecticides, et un aperçu du programme OMS pour l'étude par ordinateur des résultats des épreuves de résistance aux insecticides. Plus de 1500 références sont citées.

Compte-rendu de l'OMS

Geschichte der organischen Chemie

Erster Band einer Darstellung in zwei Monographien

Carl Graebe

Reprint der Erstauflage Berlin 1920. Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York 1972. (4) X, 406 Seiten. Gebunden DM 56.—; US$ 17.80.

Geschichte der organischen Chemie seit 1880

Zweiter Band zu C. Graebe: Geschichte der organischen Chemie

Paul Walden

Reprint der Erstauflage Berlin 1941. Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York 1972. (4) XIV, 946 Seiten. Gebunden DM 96.—; US$ 30.50.

Band 1: Wie der vorliegende Nachdruck zeigt, hat sich Carl Graebe nicht nur als organischer Chemiker — erinnert sei an die Synthese des Alizarins —, sondern auch, nachdem er mit 70 Jahren die Professur in Genf aufgab, um die Geschichte seiner Wirtschaft, der organischen Chemie, Verdienste erworben. 1770 beginnend, als die ersten bedeutenden Erkenntnisse auf diesem Gebiet gewonnen wurden, bis zu Anfang der achtziger Jahre des vorigen Jahrhunderts beschrieb er die Jugendzeit der wissenschaftlichen organischen Chemie. Graebe faßte die Resultate der experimentellen und theoretischen Forschungen zusammen und griff immer wieder auf die Originalliteratur zurück, aus der er häufig wörtlich zitierte und Ausdrücke und Namen entnahm. Dadurch bietet sein Werk eine geradezu unerschöpfliche Fundgrube.

Band 2: Paul Walden, der von der physikalischen Chemie her in die organische Chemie gelangt war und sich schon früh mit chemiehistorischen Fragen beschäftigte, war der geeignete Wissenschaftler, das von Graebe begonnene Werk fortzusetzen. In eingehender Darstellung der Objekte der Forschung gab er das Wachstum dieses Wissensbaumes mit den auftretenden Verzweigungen wieder. So gelang es ihm, die großen Linien herauszuarbeiten und zudem eine Fülle von wertvollen Quellen mit vielen Literaturhinweisen zusammenzutragen.

Jeder, der den Erkenntnissen im Reiche der organischen Stoffwelt nachgeht, wird von diesen Büchern großen Gewinn haben.

B. Strahlmann

Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung

H. J. Teuteberg und *G. Wiegelmann*

Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im Neunzehnten Jahrhundert, herausgegeben von O. Neuloh und W. Rüegg. Band III.

Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen 1972. 417 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. DM 54.—.

Im Rahmen einer Schriftenreihe der beiden Arbeitskreise der Fritz Thyssen-Stiftung «Industriegesellschaft im 19. Jahrhundert» und «Schule und Gesellschaft im 19. Jahrhundert» erschien dieses Werk, in dessen erstem Teil Teuteberg Studien zur Volksernährung unter sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Aspekten und in dessen zweitem Teil Wiegelmann volkskundliche Studien zum Wandel

der Speisen und Mahlzeiten bringt. Im ersten Teil werden zunächst eine Uebersicht über Quellen und Literatur der «Nahrungsgeschichte», dann generelle Zusammenhänge zwischen «Nahrung und Industrialisierung» gegeben und anschließend als Musterbeispiel die Entwicklung des Fleischverbrauchs und Angaben über Veränderungen des Nährwert- und Kaloriengehaltes der Nahrung, die von der Lebensmittelwissenschaft mit Interesse verfolgt werden, aufgezeichnet. Historische Speisepläne, Tabellen, Schaubilder und schließlich die Anmerkungen sind im Anhang aufgeführt. Im selbständigen zweiten Teil werden der Ausgangspunkt: Regionale und soziale Unterschiede der Kost um 1800, sodann der Wandel der Mahlzeitenordnung und der Speisensysteme, die veränderte Situation nach einem Jahrhundert, die Phasen des Wandels und die Ergebnisse diskutiert, auf den 5 Karten und die Anmerkungen folgen. Das Literaturverzeichnis ist für das gesamte Werk angelegt, die bereits in den Anmerkungen gegebenen bibliographischen Angaben ergänzend. Die sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen und auch die kulturgeschichtlichen Betrachtungen bieten dem Lebensmittelwissenschaftler eine Fülle von interessantem Material über die Quantitäten der produzierten und in den verschiedenen Bevölkerungsschichten konsumierten Lebensmittel sowie über die Einordnung der Speisen in Lebensrhythmus und Wertgefüge breiter Schichten. Daß an einigen Stellen des Buches die Lebensmittelwissenschaftler Nachsicht üben müssen, mindert den Wert dieses Buches keineswegs, soll es doch «zur Korrektur reizen und analog weiterführende Studien stiften».

B. Strahlmann

Berner Beiträge zur Geschichte der Medizin und der Naturwissenschaften

Neue Folge. Herausgegeben von Erich Hintzsche und Heinz Balmer.
Verlag Hans Huber, Bern, Stuttgart und Wien.

Band 5: Marceli Nencki 1847—1901
von *Marcel H. Bickel*
102 Seiten mit 2 Abbildungen und 6 Tabellen. 1972. Kart. Fr. 18.—/DM 16.—.

Band 6: Zwanzig Briefe Albrecht von Hallers an Johannes Gessner
Herausgegeben und erläutert von *Urs Boschung*
72 Seiten. 1972. Kart. Fr. 10.—/DM 9.—.

Band 7: Ernst Tavel (1858—1912), Bakteriologe und Chirurg in Bern
von *Osman Karamehmedovic*
71 Seiten mit 5 Abbildungen. 1973. Kart. Fr. 14.—/DM 12.—.

Band 5: In diesem Heft versucht ein Berner Biochemiker, einen Pionier der Biochemie, dessen Wirkungsstätte lange Zeit Bern war, den heutigen Naturwissenschaftlern nahezubringen. Es ist eine gelungene Auswertung der Erkenntnisse

Nenckis in der Sicht der heutigen biochemischen Forschung. Die vorangestellte biographische Skizze konnte durch Auszüge aus Briefen belebt und weiter fundiert werden. Insgesamt eine Lektüre, der eine weite Verbreitung zu wünschen ist.

Band 6: Zwanzig lateinisch geschriebene, vom Autor übersetzte und kommentierte Briefe aus den Jahren 1734—1772 des berühmten Naturforschers Albrecht von Haller an seinen Zürcher Freund geben weitere Einblicke in das Leben dieses großen Gelehrten. Es ist vielleicht kein Zufall, daß der Brief Hallers aus dem Jahre 1772 dessen Mühe schildert, für sein Werk einen Drucker zu finden, ist es doch zu begrüßen, daß auch dieser Brief nach 200 Jahren nun gedruckt vorliegt. Das im Anhang wiedergegebene Gedicht zu Ehren Hallers von der «gekrönten Kayserlichen Poetin» Dorothea Furken und ebenso der Vertrag Hallers mit seinem Zürcher Verleger runden diese Arbeit ab, die in ansprechender Form publiziert wurde.

Band 7: In dieser schmalen, von E. Hintzsche herausgegebenen und erweiterten Dissertation wird die Persönlichkeit Ernst Tavels zum Anlaß genommen, die Entwicklung der bakteriologischen Forschung an der Bernischen Hochschule kurz aufzuzeichnen. Bei der Schilderung des Lebensweges und der wissenschaftlichen Leistungen Tavels werden seine Verdienste um die Bakteriologie und die Chirurgie gewürdigt. Die Arbeit wird zwar nicht allen Wünschen gerecht, bietet aber allein schon durch die z. T. von Hintzsche besorgte Zusammenstellung der Veröffentlichungen Tavels und der unter dessen Leitung ausgeführten Dissertation manche Anregung.

B. Strahlmann

Vom Pfennigartikel zum Milliardenobjekt
100 Jahre Milchwirtschaft in Deutschland

Christian Diederich Hahn

Verlag Th. Mann OHG, Hildesheim, 2. Auflage 1972. 158 Seiten, 62 Abbildungen; dazu Anhang — Unternehmensdarstellungen mit 98 Seiten und 86 Abbildungen. Kart. mit Glanzfolienkaschierung, DM 18.—.

Die lustigen und unterhaltsamen Aspekte aus den letzten 100 Jahren der Entwicklung der Milchwirtschaft wurden, zwar nicht in systematisch geordneten Zusammenhängen, aber vielleicht gerade deswegen in um so amüsanter zu lesenden Abschnitten zusammengetragen. Begonnen wird mit der «sagenhaften Madame de Camembert und den grundsätzlichen Professoren». Von den «grundsätzlichen Professoren» schweigt jedoch der Artikel — nur in der wiedergegebenen bekannten Selbstbiographie Hoefelmayrs werden Duclaux und am Rande Pasteur erwähnt. Das nächste Kapitel hat eine ebenso fragwürdige Ueberschrift: «1871, zwei geistige Pionierleistungen», die auf das Erscheinen des Werkes von Benno Martiny und der ersten Folge der «Milch-Zeitung» hinweisen soll. Der Titel des dritten Abschnittes lautet: «Sensationelles Malheur: gesegneter Betriebsunfall»,

der den spektakulären Zwischenfall in der Entwicklung der Zentrifugen anläßlich der Bremer Ausstellung im Jahre 1874 als Aufhänger nimmt. Die weiteren Kapitel ranken um Benno Martiny, Wilhelm Fleischmann, Hermann Weigmann, Wilhelm Henneberg, die Familie Dous, Adolf Köppe, die Genossenschaften, das Milchgesetz, die systematische Seuchenbekämpfung, Marktpolitik und ein wenig spät um die Großverteiler und Verarbeiter, schließlich noch um Hollerith und Wissenschaft einige Histörchen. Auf eine wissenschaftliche Fundierung, auf Quellenangaben (mit Ausnahme eines unverbindlich kurzen Verzeichnisses) oder gar kritische Quellenstudien verzichtete leider der Autor, auch hinsichtlich der neueren Literatur, der er futurologische Anregungen entnahm. Das Volumen des Buches wird ausgefüllt durch «Selbstdarstellungen von Unternehmen», die sich größtenteils dem Rahmen anpassen. Diese mit vielen Bildern ausgestattete Lektüre bietet eine anregende Abwechslung.

B. Strahlmann

Cocoa and Chocolate Processing

Henry Wieland

Food Processing Review No. 27. Noyes Data Corporation, Park Ridge, New Jersey 1972. VII, 305 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. US$ 36.—

Knapp 300 Seiten bergen den technischen Inhalt von 92 US-Patenten aus den Jahren 1958 (USP 2 835 953) bis 1972 (USP 3 671 273) sowie von 12 britischen Patenten der Jahre 1964 bis 1971 über das Rösten, Mahlen und Konchieren von Kakaobohnen und Kakaomassen, dunkle Schokolade und Milchschokolade, Ueberzugsmassen und Füllungen, Fremdfette, Schokoladearomen und Aromaverstärker, Schokoladegetränke und verschiedene Schokolade- und Kakaoprodukte. Die mit Zeichnungen, Diagrammen und Formeln versehenen Patenttexte bringen eine breite Uebersicht über die Neuentwicklungen auf dem Gebiete der Kakaoverarbeitung. Chemiker und Techniker in der Schokoladeindustrie, Lebensmitteluntersuchung und Produktionsentwicklung können diesem Werk manche Anregung entnehmen.

B. Strahlmann

Food Canning Techniques

Milton Gutterson

Food Processing Review No. 26. Noyes Data Corporation, Park Ridge, New Jersey 1972. 238 Seiten mit zahlreichen Abbildungen. US $ 36.—.

Seit Appert hat die Technik der Konservierung von Lebensmitteln in Dosen und anderen Behältnissen beachtenswerte Fortschritte erzielt. 112 US-Patente aus den Jahren 1963 bis 1972 geben ein beredtes Zeugnis davon, daß die Bemü-

hungen zur Verbesserung der Qualität von Dosenkonserven noch nicht abgeschlossen sind. Im ersten allgemeinen Teil dominieren die Patente, die sich den Hochtemperatur-Kurzzeit-Verfahren, der Erhitzung durch Mikrowellen, der aseptischen Abfüllung, neuen Dosenüberzügen und Behältermaterialien widmen. Die weiteren Teile bringen Verfahren zur Verarbeitung verschiedener Lebensmittel wie Fleisch und Geflügel, Fisch und Meeresprodukte, Gemüse, Obst und Säfte, Milch-, Getreide-, Kaffee- und Eiprodukte. Nicht immer wird dabei auf Zusatzstoffe verzichtet. Diese Patentsammlung gewährt einen guten Einblick in die Praxis.

B. Strahlmann

Sausage Processing

Dr. *Endel Karmas*

Food Processing Review No. 24. Noyes Data Corporation, Park Ridge, New Jersey 1972. VIII, 218 Seiten mit zahlreichen Abbildungen. US $ 36.—.

Die Vielzahl der Möglichkeiten zur Wurstbereitung macht dieses Werk deutlich, das 136 im Zeitraum von 1960 bis 1971 in den USA patentierte Verfahren mit dem Wortlaut und den Skizzen der Patente wiedergibt. Die Patentliteratur wurde nach Zusatzstoffen und Fabrikationstechniken geordnet. Als Farbe und Geschmack beeinflussende Zusätze werden vor allem Glucono-delta-lacton, Ascorbinsäure, Fumarsäure und andere Stoffe erwähnt, die z. T. nicht in allen Ländern zulässig sind. Dies dürfte auch für einige der beschriebenen Emulsions-Stabilisatoren gelten. Dazu kommen Methoden zur Gewinnung von eiweißreichen Zusätzen aus bei der Fleischverarbeitung anfallenden Resten und solche, die der Verbesserung der Wurstqualität dienen sollen. Zudem werden zwei Nachweisverfahren eines Zusatzes von Maltol und EDTA gegeben. Auch die Herstellungsprozeduren im 2. Teil verraten neue Praktiken, wie die Entlüftung des Wurstbrätes vor der Einfüllung, die Automatisierung der einzelnen Schritte des Einfüllens, Abteilens und Kochens der Würste. Schließlich werden Verfahren zum Wiederentfernen der Wurstpelle geschildert, da z. B. bei sog. «Frankfurter Würstchen» die Wursthaut nicht von allen geschätzt wird. Im letzten Teil finden sich noch einige Patente zur Herstellung von speziellen Wurstsorten. Die übersichtliche Zusammenstellung bringt das Wissen um die Wurst auf einen neuen Stand.

B. Strahlmann

Schweizerisches Lebensmittelbuch

5. Auflage, Zweiter Band

Wir möchten darauf hinweisen, daß das Kapitel *Wein* (1967) revidiert und erweitert worden ist. Die *neue Ausgabe* (1973) ist als Einzelkapitel zum Preis von Fr. 10.— bei der Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale, 3000 Bern erhältlich. Bitte bei der Bestellung angeben, ob die Gratislieferung der Alkoholtabelle nach Osborne (Kapitelanhang) gewünscht wird. Das Unterkapitel über Schaumweine und imprägnierte Weine wird später nachgeliefert.

Neue Bezüger des Ringbuches I des Zweiten Bandes LMB werden ohne weiteres die revidierte Ausgabe des Kapitels «Wein» erhalten.

Die 10. Lieferung (1973) ist erschienen. Sie umfaßt

Kapitel *8 «Mayonnaise und Salatsaucen»*
33 «Anishaltige Spirituosen»
44 «Konservierungsmittel und Antioxydantien»

Für die Redaktion: *R. Gerber*