

# Internationale Zusammenfassung der chemischen Dokumentation

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-983847>

## **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.

pillen» Lebensmittel im Sinne des LMPG seien. Als Lebensmittel im Sinne des LMPG sind nach der Rechtssprechung des Bundesgerichts (BGE 39 I 252) zu betrachten: die Nahrungsmittel: Produkte, die wegen ihres Gehaltes an lebenswichtigen Substanzen genossen werden; die Würzen: Produkte, die den Nahrungsmitteln zugesetzt werden, um sie bekömmlicher zu machen; die Genussmittel. Die rohe Knoblauchzwiebel fällt zweifellos zum mindesten als Würze unter den Begriff des Lebensmittels im oben beschriebenen Sinne. Wenn also im fraglichen Inserat Knoblauchzwiebeln in der angegebenen Weise angepriesen worden wären, so würde sich in der Tat fragen, ob darin nicht eine Uebertretung des Art. 10, Abs. 2 bis LMPV zu erblicken wäre. Allein es handelt sich hier nicht um Knoblauchzwiebeln, sondern um Knoblauchpräparate, für welche die Frage, ob sie als Lebensmittel zu betrachten seien, selbständig gelöst werden muss. Es ist nun wohl möglich, dass Knoblauchpräparate dieser Art (im einen Fall der reine Knoblauchsaft, im andern der getrocknete und pulverisierte Knoblauch selber) in gleicher Weise wie die Knoblauchzwiebeln noch als Würze verwendet werden *könnten*. Aber Tatsache ist, dass sie nicht als solche (unter Hinweis auf mit ihrem Gebrauch verbundene gesundheitliche Wirkungen) angeboten und zweifels- ohne gemeinhin auch nicht als solche verwendet *werden*. Angeboten und verwendet werden sie vielmehr ausschliesslich wegen ihrer angeblichen gesundheitlichen Wirkung. Die beiden Knoblauchpräparate kommen also nur als Arzneimittel in Betracht. Die Regelung des Verkehrs mit solchen ist aber Sache der kantonalen Gesetzgebung. Die Verurteilung des Kassationsklägers wegen Uebertretung von Art. 10, Abs. 2 bis rev. LMPV ist also schon deswegen bundesrechtswidrig, weil nicht ein Lebensmittel im Sinne des LMPG und damit im besondern des Art. 10, Abs. 2 bis LMPV in Frage steht.

Die Kassationsbeschwerde wird gutgeheissen und das angefochtene Urteil aufgehoben.

---

## Internationale Zusammenfassung der chemischen Dokumentation.

---

Seit einigen Jahren gewinnen die durch die internationale Organisation der Dokumentation aufgeworfenen Fragen immer mehr an Bedeutung. Die Zahl der wissenschaftlichen und technischen Veröffentlichungen ist derart gewachsen, dass es immer schwieriger wird, dem Forscher einen Ueberblick über die wesentlichen Fortschritte auf seinem Gebiete zur Verfügung zu stellen. Es gibt eine ganze Anzahl Stellen, die es sich zur ständigen Aufgabe gemacht haben, das wissenschaftlich-technische Schrifttum zu sichten, zu ordnen und seine Kenntnis zu verbreiten. Damit aber diese Stellen ihrer Aufgabe gewachsen bleiben können, scheint es gegenwärtig unerlässlich, ihre Tätigkeit auf internationaler Grundlage in Einklang zu bringen.

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.

---

### Käse.

#### Referate.

*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.