

Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor(en): **Allemann, O. / Högl**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **38 (1947)**

Heft 2-3

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Nous espérons et désirons que maintes recherches réellement difficiles quant à la nécessité de répartir en un grand nombre de récipients des liquides absolument stériles ou des suspensions de germes, en quantités strictement déterminées, pourront désormais être essayées ou entreprises avec le dit appareil.

Résumé

Nous avons décrit un *distributeur stérile*, qui permet de répartir stérilement des quantités déterminées et plus ou moins variables de liquides dans un grand nombre de récipients. Son domaine d'application s'étend principalement aux recherches microbiologiques.

Zusammenfassung

In der vorliegenden Arbeit haben wir einen *Steril-Verteilapparat* beschrieben, der die Möglichkeit bietet, kleinere oder grössere abgestufte Mengen Flüssigkeit in zahlreiche Gefässe keimfrei zu verteilen. Er eignet sich ganz besonders für mikrobiologische Untersuchungen.

Bibliographie

- 1) Janke, A. Die Verwendung von Steilbrust-Glasgeräten im mikrobiologischen Laboratorium. Ztbl. f. Bakt. II. 105, 459—466, 1943.
- 2) Novel, E.H. Le rôle des dilutions dans la numération des germes microbiens. Thèse Doct. ès sc. No 1056, Genève, 1943.
- 3) Peragallo, I. Tecnica microbiologica. Tomo I, Hoepli, Milano, 1945.
- 4) Pratt, R. Influence of the size of the inoculum on the growth of *Chlorella vulgaris* in freshly prepared culture medium. Am. J. Bot. 27, 52—56, 1940.
- 5) Tamiya, H. Studien über die Stoffwechselphysiologie von *Aspergillus oryzae* II. Acta phytochim. 4, 77—213, 1928.

Bücherbesprechung

Revue des livres

«Infestation Control Rats and Mice»

Verlag London: His Majesty's Stationery Office, 1946, 36 Seiten
(The British Council)

Im ersten Kapitel werden die zoologischen Merkmale der verschiedenen hier in Frage stehenden schädlichen Nagetiere beschrieben und es erfolgen Hinweise auf die Schäden, die durch dieselben verursacht werden. Viele sehr gute Bilder illustrieren instruktiv das Gesagte. Der Hauptteil dieses Büchleins beschäftigt sich mit der Bekämpfung von Ratten und Mäusen im Haushalt, in Städten und auf dem Lande. Das Gewicht wird bei der Bekämpfung weniger auf die Rattengifte und Rattenserren gelegt, als vielmehr auf die Bekämpfung

mittels Fallen. Die Bekämpfung mittels Giften wird weitgehend abgelehnt, da sie nicht ungefährlich für Mensch und Tier ist. Leider ist den Autoren entgangen, dass Stoll in der Schweiz im Jahre 1943 die aktive Substanz (Scillirosid) aus der roten Meerzwiebel isolierte, die ein ganz spezifisches Gift für Nager darstellt. Mit diesem Präparat erreichte man in der Schweiz vorzügliche Resultate. Trotzdem ist dieses Büchlein ein wertvoller Ratgeber für alle, die sich mit diesen Problemen befassen.

O. Allemann

«Foods Analys» von A.G. Woodmann

Verlag McGraw-Hill Book Company, Inc. New York and London, 1941, 5. Auflage
607 Seiten

In der Reihe der «International Chemical Services» hat Prof. A.G. Woodmann, Analytiker vom technischen Institut in Massachusetts, ein Buch über die analytischen und mikroskopischen Methoden der Lebensmittelchemie herausgegeben. 132 Abbildungen ergänzen den Text. Das Buch ist in 11 Kapitel eingeteilt, wobei jedes Kapitel eine Nahrungsmittelgruppe eingehend beschreibt. Der Aufbau ist ähnlich wie beim Schweiz. Lebensmittelbuch. In einem allgemeinen Teil wird zuerst die Gruppe der Lebensmittel und ihre Zusammensetzung näher umschrieben und darauf folgen die analytischen und mikroskopischen Untersuchungsmethoden. Jedes Kapitel besitzt ein ausgedehntes Literaturverzeichnis. In diesem Aufbau werden behandelt: Allgemeine physikalisch-chemische Methoden (Spez. Gewicht, Colorimetrie, Refraktion etc.); Mikroskopie; Konservierungsmittel und Farben; Milch, Rahm und Rahmeis; Fette, Öle und Butter; die kohlehydratreichen Nahrungsmittel wie Zucker, Honig, Malz; Kakao und Schokolade; Gewürze, Essig. Den Abschluss bilden die alkoholischen Genussmittel.

Das Buch ist für den Praktiker geschrieben und eignet sich vorzüglich als Leitfaden im Laboratorium.

O. Allemann

Kommentar zur Pharmacopoea Helvetica

«Editio quinta», bearbeitet von R. Eder †, J. Büchi, H. Flück, H. Käsermann

Verlag Schweiz. Apotheker-Verein Zürich, 1947, 947 Seiten

Das Werk, dessen Verfasser für beste Qualität des Gebotenen bürgen, ist in erster Linie für den praktizierenden Apotheker bestimmt. Es soll ihm ermöglichen, in die zahlreichen Neuerungen, die die 5. Auflage der schweiz. Pharmacopoe mit sich brachte, besser Einblick zu erhalten, die Änderungen der Vorschriften und die Vorgänge bei der Herstellung, Prüfung und Aufbewahrung der Arzneimittel zu verstehen und damit evtl. den Arbeitsgang sinngemässer zu gestalten, als dies bisher geschehen konnte. Zahlreiche offizielle Drogen und chemische Präparate spielen jedoch eine sehr wesentliche Rolle auch auf anderen Gebieten der chemisch-technischen Praxis. Da der Kommentar zahllose Angaben über die Ausführung der Prüfungen, Bemerkungen über Genauigkeit und Spezi-

fizität, Winke rein praktischer Art enthält, wird er auch den Lesern unserer Zeitschrift ausserordentlich wertvolle Anregungen bieten. Die sehr eingehenden und sorgfältig zusammengestellten Angaben über die Herkunft, Gewinnung und Verarbeitung der Rohstoffe halte ich für einzigartig in ihrer Vollständigkeit. Eine Gruppe von Gelehrten häufte hier in Zusammenarbeit mit Praktikern einen gewaltigen Erfahrungsschatz, dessen leichte Zugänglichkeit durch die Publikation nun allen daran Interessierten in bester Weise zugute kommen wird. Högl

«Chimia»

Herausgeber: Schweiz. Chemiker-Verband

Die seit Jahren erscheinende Zeitschrift «Schweiz. Chemiker-Zeitung» hat auf Anfang 1947 ihr allzu bescheidenes Gewand abgeworfen und ist im neuen Normalformat, äusserlich und innerlich weitgehend verändert, verschönert, verbessert, vor uns getreten. Seither liegt jeden Monat ein schmuckes Heft vor uns, dessen Inhalt sich sehen lassen darf. Er ist in geschickter, grosszügiger Art gegliedert: zunächst findet sich in der Regel eine (oder mehrere) umfassende Abhandlung über ein aktuelles Thema, aus der Feder von führenden Persönlichkeiten auf den betreffenden Gebieten. Es folgen Berichte über Kongresse, Mitteilungen des Chemiker-Verbandes, Chronik der Ereignisse chemisch-wissenschaftlicher Art in der Schweiz, Referate, Bücherbesprechungen.

Um dem Leser einen Einblick in Qualität und Richtung der Hauptabhandlungen zu geben, führen wir die Titel einiger derselben in den bisher erschienenen Heften an:

- P. Karrer:* Vitamine als Bausteine von Fermenten.
H. Pallmann/H. Deuel: Übersicht über die Chemie und Physik der Pektinstoffe.
Baldi: L'étude des caractéristiques du caoutchouc synthétique américain du type GR-S.
E. Jaag: Untersuchungen über die Einwirkung von Fermenten auf verschiedene Fasermaterialien und deren Verunreinigungen.
H.C. Egloff: Entwicklungstendenzen im Autoklavenbau.
E. Zurbrugg: Das Korrosionsverhalten des Aluminiums als Werkstoff in der chemischen Industrie.
R. Haller: Die Färberei als wissenschaftliches Problem.
C. Rubin: Über die Entwicklung von Chloratsprengstoffen.

Wie ersichtlich, werden zahlreiche Gebiete berücksichtigt. Was uns besonders wertvoll erscheint, ist die Art des Gebotenen. Im Gegensatz zu vielen Publikationen ähnlicher Art, die nur für den Spezialisten verständlich sind, versucht es die «Chimia» das Blickfeld eines jeden zu weiten und die Abhandlungen so darstellen zu lassen, dass jeder chemisch Gebildete mit Genuss und Gewinn einen Einblick auch in ihm fremde Gebiete erhalten kann. Wir wünschen der «Chimia» weiteste Verbreitung und vollen Erfolg! Högl