

# Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor(en): **Högl**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **39 (1948)**

Heft 4-5

PDF erstellt am: **30.06.2024**

## **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.

## Bücherbesprechung

### Revue des livres

«*Fundamental Principles of Bacteriology*», von A. J. Salle, Los Angeles

Verlag: Mc Graw-Hill Book Co., New York-London, 1948, 3. Auflage, 730 Seiten  
reich illustriert (The British Council)

Es mag vermessen erscheinen, wenn ein Chemiker an die Kritik eines bakteriologischen Werkes herangeht. Wenn aber dieses Werk gerade das bietet, was jener Chemiker braucht, der sich neben der Chemie beruflich auch mit Bakteriologie befassen muss, und der Schreibende selber als Lebensmittelchemiker, darin eine Fülle von Antworten auf interessante Fragen und höchst wertvolle Anregungen fand, wird man es ihm nicht verargen, wenn er es wagt, einmal auch ein solches Werk vom Standpunkt des Chemikers zu beleuchten. Noch etwas anderes kommt hinzu: wie der Titel sagt, handelt es sich um die Grundprinzipien der Bakteriologie. Die eigentliche detaillierte Betrachtung der Bakterienarten, die «spezielle Bakteriologie» nimmt entsprechend einen relativ bescheidenen Raum ein. Gerade der Chemismus des Bakterienlebens, deren Ernährung, die Erzeugung von Enzymen, die chemische Umwandlung des befallenen Substrates, werden eingehend dargestellt, wobei nicht nur die Bakterien, sondern auch die Hefen und Schimmelpilze mit berücksichtigt werden. In sehr zahlreichen, mit vielen Formelbildern versehenen Tabellen findet sich auf engem Raum ungeheuer viel Wissenswertes. Der allgemeiner interessierte Naturwissenschaftler sieht in diesem Buche daher eher eine «Naturgeschichte der Kleinlebewesen», eine Darstellung, die eine Übersicht über die Wichtigkeit und Vielseitigkeit dieses Geschehens gibt. Es ist ein Lehrbuch bester Art, das fesselt und bereichert.

«Der Autor hat versucht, eine Erklärung aller im Buche beschriebenen Erscheinungen zu geben, soweit dies möglich ist, zu tun.» — Dieser Satz, der von Salle selber stammt, zeigt wohl in bester Art den Geist auf, in dem das Werk geschrieben wurde.

Nach einem kurzen einleitenden Teil, der sich mit dem Hauptgerät des Bakteriologen, dem Mikroskop, und heute dem Elektronen-Mikroskop, sowie den Färbemethoden befasst, folgt eine ziemlich eingehende Formenlehre der Bakterien, Hefen und Schimmelarten. Sehr interessant erscheint, wie schon oben angedeutet, die Darstellung der Lebensvorgänge dieser Kleinlebewesen und der in ihrer Umgebung eintretenden Folgen, was volle 200 Seiten des Buches füllt. Es folgen Kapitel über die Differenzierung und Klassifikation der Bakterien, worauf die Kleinlebewesen der Luft, des Wassers, der Milchprodukte und der Lebensmittel im allgemeinen zur Behandlung gelangen. Interessant ist das Kapitel über Bodenbakterien, über Infektion und Immunität. Zum Schluss folgen Darstellungen der Krankheitserreger bei Pflanzen, den Abschluss bildet die Beschreibung der bakteriellen, der Virus- und Rickettsia-Krankheiten des Menschen.

Sehr zahlreiche, zum Teil mikroskopische, zum Teil auch elektronenmikroskopische Bilder schmücken das Werk. Das Buch ist nicht für den Bakteriologen-Spezialisten, sondern für den Studenten, für den Hygieniker, für den Lebensmittelchemiker bestimmt, welcher neben seinem Fach eine rasche und gründliche Orientierung wünscht — er wird sie auch finden! Högl

*«Bacteria in Relation to Domestic Science», von C. E. Dukes, London*

Verlag G. Cumberlege Oxford University Press, London-New York-Toronto  
1947, 240 Seiten (The British Council)

Dieses Büchlein ist für Studierende der «Domestic Science» und Soziale Schulen bestimmt, setzt demnach keine tiefgehenden naturwissenschaftlichen Kenntnisse voraus. Wie der Autor in der Einleitung bemerkt, habe er versucht, die zahlreichen, schwer verständlichen bakteriologischen (und medizinischen) Fachausdrücke aus diesem Grunde möglichst zu vermeiden. Dieser Umstand, und auch sonst das Bemühen, eine möglichst klare und einfache Darstellung der wichtigen Vorgänge zu geben, kommt auch dem schweizerischen Leser zu gute: selbst bei bescheidener Kenntnis der englischen Sprache liest sich der Text flüssig und leicht. Im Gegensatz zu den «Principles of Bactriologie» sind in diesem Büchlein nicht die chemisch-physikalischen Grundprinzipien betont, sondern der praktische Fall. Nach einer ganz kurzen allgemeinen Einleitung über Bakteriologie wird in sehr instruktiver, einfacher Art die Bakteriologie der Luft, des Bodens, des Wassers und hierauf diejenige aller wichtigen Lebensmittel recht eingehend besprochen. Dem Zwecke der Schrift entsprechend wird der Konservierung der Lebensmittel ein relativ breiter Raum eingeräumt. Den Schluss bildet eine Aufzählung der verschiedenen Möglichkeiten bakterieller Lebensmittelvergiftung, wobei, trotz einfachster Form, sehr viele und interessante Details in seriösester Art geboten werden. Neben den bekannten Ursachen von Lebensgefahr und Gesundheitsschäden durch Typhus, Ruhr, Cholera und Botulismus sind für uns vielleicht von grösstem Interesse, die erst in neuerer Zeit erkannten Erkrankungen durch Lebensmittel, die durch Staphylococen und Streptococen infiziert waren. Dem Lebensmittelchemiker, der sich mit Geschehnissen der Praxis auseinandersetzen hat, bietet dieses Büchlein sicherlich viel des Wertvollen. Es ergänzt in bester Weise das oben besprochene Buch, indem dort die Prinzipien, hier die praktischen Fälle eingehend dargestellt sind.

Högl