

# Bücherbesprechungen

Autor(en): **Flückiger, E. / Steiger, G. / Miserez, A.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **55 (1964)**

Heft 3

PDF erstellt am: **10.08.2024**

## **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.

## Bücherbesprechungen

### «Milch in der Landwirtschaft»

Manuale Lactis, II. Folge, Teilband Klasse 0, ca. 220 Seiten, 1952,  
Halbleinen DM 27.— / SFr. 31.20

Periodisch erscheinendes Handbuch der milchwirtschaftlichen Weltliteratur,  
bearbeitet von K. Börger, Gesamtedaktion M. E. Schulz und G. Sydow  
Verlag Hans Carl, Nürnberg, 1952

Der vorliegende Teilband Klasse 0, Folge II, der einen Überblick über die Literatur auf dem Gebiete der Milch in der Landwirtschaft vermittelt, ist bereits im Jahre 1952 erschienen. Er verdient es aber in Erinnerung gerufen zu werden, denn es ist immer wieder festzustellen, daß sehr wertvolle Arbeiten, die vor Jahren erschienen sind, für die Praxis noch nicht ausgewertet wurden oder auch bei der Diskussion neuer Forschungsergebnisse zu kurz kommen. Dazu kommt, daß der große Zeitaufwand, den die Sammlung und Bearbeitung der weit verstreuten Literatur über die Milch in der Landwirtschaft erfordern, sich nur lohnt, wenn möglichst viele Benützer dieser reichen Quelle einen Gewinn an Zeit und Kenntnissen erzielen.

Im vorliegenden Band sind die Referate und Literaturhinweise alphabetisch nach folgenden Sachregister-Stichworten geordnet worden

---

<i>Klasse</i>	<i>Stichwort</i>	<i>Zahl der Referate und Literaturhinweise</i>
00	Fachliteratur	123
01	Rindviehzucht	201
02	Milchleistung	122
03	Fütterung	357
04	Milcherzeugung	307
05	Physiologie der Kuh	215
06	Krankheiten	224
07	Milchsammlung	42
08	Milchverfütterung	58
09	Wirtschaftsfragen	79

---

Bei den einzelnen Stichworten befinden sich auch Hinweise auf zugehörige Arbeiten, die im Archiv untergebracht sind. Wer Auszüge aus diesen zusätzlichen Arbeiten wünscht, kann auf Bestellung Photokopien erhalten. Mit Hilfe der Literaturverzeichnisse, die in den im *Manuale Lactis* zitierten Arbeiten noch enthalten sind, dürfte es möglich sein, schnell zu einer ziemlich vollständigen Literaturübersicht zu gelangen.

E. Flückiger, Liebefeld

## *Milchkunde und Milchhygiene*

### 1. Teil: Wesen und Eigenschaften der Milch

Von Dr. med. vet. P. Kästli, Liebefeld/Bern  
100 Seiten mit 63 Tabellen und Bildern  
Buchverlag der Verbandsdruckerei AG, Bern, 1963  
Preis, gebunden: Fr. 8.85

Der Autor dieses Buches ist Direktor der Eidg. Milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld-Bern und Professor an der Vet.-med. Fakultät der Universität Bern. Er veröffentlicht hier den ersten Teil seiner Vorlesung über Milchkunde und Milchhygiene.

Prof. Kästli hat seinen Text möglichst kurz gefaßt und nur das Wesentliche dargestellt; deshalb hat er auf ein Literaturverzeichnis sowie auf ein Sachregister verzichtet; dafür ist aber das Inhaltsverzeichnis sehr übersichtlich gestaltet.

Die fünf ersten Kapitel dieses Buches (22 Seiten) enthalten eine klare und prägnante Darstellung über die Geschichte der Milch, die Bedeutung von Milch in der Landwirtschaft, die Herstellung der verschiedenen Milchprodukte und die Gliederung der schweizerischen milchwirtschaftlichen Organisation.

Das Hauptgewicht des Buches liegt aber eindeutig im sechsten und letzten Kapitel (75 Seiten), das die Zusammensetzung und die allgemeinen Eigenschaften der Milch behandelt. Die vielen Tabellen und Abbildungen geben dem Leser ein deutliches Bild von den verschiedenen auf die Zusammensetzung der Milch wirkenden Faktoren, sowie von ihren physikalischen, chemischen, biologischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften.

Dieses 98 Seiten umfassende Buch richtet sich in erster Linie an unsere milchwirtschaftlichen Fachleute, Lebensmittel-Chemiker und -Inspektoren, aber auch an Mediziner und Tierärzte; seine einfache und gut übersichtliche Gestaltung macht es auch für Laboranten zugänglich. Es ermöglicht ihnen, sich über die wesentlichen Probleme der Milch rasch und klar ein richtiges Bild zu machen.

Es ist vorgesehen, in einem weiteren Buch noch die Milchfehler zu beschreiben.

G. Steiger

«Residues of Pesticides and other foreign Chemicals in Foods and Feeds / Rückstände von Pesticiden und anderen Fremdstoffen in Nahrungs- und Futtermitteln»

Editeur: Francis A. Gunther, Springer, Berlin-Göttingen-Heidelberg

Volume IV: 33 fig., 19 tables, IV + 175 pages (1963). 24.— DM

Volume V: 75 fig., VIII + 176 pages (1964). 26.— DM

Au sujet des volumes I, II et III voir le vol. 54 de ces «Travaux», pages 341 et 439 (1963).

Le *volume IV* de cette revue dont nous avons déjà relevé l'utilité, contient 8 articles. Dans le premier «Toward an equitable basis for assignment of residue tolerance values» (p. 1—8) l'auteur examine des propositions visant à établir les teneurs tolérables en résidus de pesticides dans les aliments et à les rapporter soit au pouvoir calorique des aliments soit à leur teneur en matière sèche. Les deux méthodes conduisent à des valeurs concordantes, la seconde étant plus facile à appliquer en pratique. Trois articles «Japanese laws and regulations concerned with pesticide and food-additive residues in foodstuffs» (p. 9—16), «Present safeguards in Great Britain against pesticide residues and hazards» (p. 17—32), «Das Rückstandsproblem in Österreich» (p. 82—95), se rapportent aux mesures de protection de la santé publique, rendues nécessaires par l'emploi des pesticides et des additifs alimentaires, prises au Japon, en Grande-Bretagne et en Autriche. Dans un 5<sup>e</sup> article «Pesticide residues in foods in relation to human health», d'un intérêt tout particulier pour les organes responsables de la santé publique, le danger que présentent les résidus de pesticides est examiné de manière détaillée sur la base des études et expérimentations faites aux USA sur les animaux et sur l'homme (p. 33—81). Deux articles s'adressent plus particulièrement aux ingénieurs agronomes: «Influence of pesticide residues on soil microbiological and chemical properties» (p. 96—129) et «Practical considerations in the degradation of pesticide chemical residues from forage crops». Enfin, dans un 8<sup>e</sup> et dernier article les possibilités d'utilisation de la chromatographie en phase gazeuse avec détecteur à capture d'électrons pour doser les insecticides organo-chlorés tels que le Thiodan et le DDT sont décrites.

Le *volume V* de cette revue est entièrement consacré à un symposium sur les techniques utilisées pour déceler et déterminer les pesticides et leurs résidus dans les aliments. Ce symposium, organisé à Los Angeles par l'American Chemical Society, eut lieu en avril 1963. Après une introduction sur le problème dans son ensemble et passant en revue les méthodes générales de recherche des pesticides, 11 articles sont consacrés aux techniques les plus modernes telles que 1) *la chromatographie en phase gazeuse* «Gas chromatography using an electron absorption detector» (p. 21—31), «Quantitative determination of pesticide residues by electron absorption chromatography: Characteristics of the detector» (p. 32—45), «Selective detection and identification of pesticide residues» (p. 45—56), Applications of the microcoulometric titrating system as a detector in gas chromatography of pesticide residues», «Comparison of flame ionization and electron capture detectors for the

gas chromatographic evaluation of herbicide residues» (p. 73—79), 2) *la polarographie* «Applications of polarography for the detection and determination of pesticides and their residues» (p. 80—90), «Polarography for the determination of organic feed medicaments (p. 91—118), 3) *l'analyse par fluorescence* «The potential of fluorescence for pesticide residue analysis» (p. 119—129), 4) *la spectrophotométrie dans l'IR et l'UV* «Infrared and ultraviolet spectrophotometry in residue evaluations» (p. 130—138), 5) *l'analyse par activation* «Determination of pesticide residues by neutronactivation analysis» (p. 148—174). Enfin, une application particulièrement intéressante de l'activité de l'acétylcholinestérase au dosage des résidus d'esters phosphoriques de pesticides est décrite. Il s'agit d'un dosage entièrement automatisé. Dans le même article est donnée la description d'appareils permettant de réaliser automatiquement la minéralisation par voie humide des échantillons. Cette automatisation de problèmes analytiques dans un domaine particulièrement délicat mérite d'être relevée tout spécialement. C'est l'occasion de constater que l'automatisation dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires est demeurée en veilleuse chez nous, ce qui est un fait regrettable.

Comme dans les volumes précédents, la bibliographie est en très grande majorité d'origine anglo-saxonne. Un index alphabétique et une table des matières facilitent la recherche. Chaque chapitre a de plus sa propre table des matières et un résumé en trois langues des articles permet de s'orienter rapidement sur leur contenu. Il faut encore relever que plusieurs des auteurs appartiennent à des sociétés constructrices d'instruments d'analyse.

Si le volume IV s'adresse plus spécialement aux organes qui ont la responsabilité de décider quelles mesures doivent être prises par suite de l'emploi des pesticides pour sauvegarder la santé publique, le volume V constitue pour le chimiste analyste une source d'informations détaillées sur les méthodes les plus récentes utilisées pour déceler et doser les résidus de pesticides dans les aliments. La chromatographie en phase gazeuse y occupe une place prépondérante (5 articles), à côté de la polarographie, de l'analyse par fluorescence, de la spectrophotométrie IR et UV, de l'analyse par voie biochimique et de l'analyse par activation. Le volume V rendra les plus grands services non seulement au chimiste qui s'occupe de rechercher les résidus de pesticides dans les aliments, mais aussi par analogie à ceux qui désirent adapter leurs méthodes analytiques aux techniques modernes.

A. Miserez

*Allgemeine Maschinenkunde für die gesamte Getränkeindustrie*  
von Richard Simon

115 Seiten, 125 Abbildungen, Kunststoffeinband, Verlag Hans Carl, Nürnberg,  
DM 16.— / SFr. 18.60, 1964

Die zunehmende Mechanisierung in allen Wirtschaftsbereichen hat zur Folge, daß Maschinen nicht mehr nur von Mechanikern, sondern auch von allen übrigen Arbeitskräften bedient werden. Die Maschinenfabrikanten bemühen sich, diesem Umstand durch Verringerung der Anforderungen an die Bedienung und Wartung der Maschinen Rechnung zu tragen. Dennoch sind Bedienungsfehler nach wie vor die Hauptursache der in der Praxis auftretenden Maschinenstörungen. Hierin kommt zum Ausdruck, daß die maschinentechnische Nachwuchsbildung in vielen Fällen erheblich hinter dem Stand der Betriebsmechanisierung zurückgeblieben ist.

Das vorliegende Buch wurde in der Absicht geschrieben, den Rückstand in der Ausbildung aufholen zu helfen. Es wendet sich in erster Linie an alle, die in der Ausbildung stehen, aber auch an diejenigen, deren Aufgabe es ist, den Nachwuchs zu schulen. Nach einer einführenden Systematik der Maschinentypen werden nachstehende Kapitel in einfacher Sprache behandelt: die Werkstoffe, der mechanische Teil der Maschine, der Zusammenbau von Maschinenteilen, die Rohrinstalltionen und Absperrorgane, die Kontroll- und Regelgeräte, die Kraftversorgung einer Maschine, Maschinenreparaturen und Werkzeuge sowie der Oberflächenschutz. Zu jedem Kapitel wurden Aufgaben gestellt, die geeignet sind, zu maschinenanalytischem Denken anzuregen. Auf Zahlenmaterial und Tabellen wurde bewußt verzichtet, nicht aber auf übersichtliche Systemzeichnungen.

Der Verfasser hat, wie er selbst sagt, «den Mut zur Lücke» gehabt, indem er sich auf die Vermittlung elementarer Maschinenkenntnisse beschränkte. Der Titel des Buches ist insofern etwas irreführend, als spezielle Maschinenprobleme der Getränkeindustrie überhaupt nicht behandelt werden. Diese kleine Täuschung ist eigentlich zu bedauern, da Betriebe, die nicht zur Getränkeindustrie zählen, durch den Titel des Buches davon abgehalten werden könnten, sich dieser guten Einführung in die allgemeine Maschinenkunde zu bedienen.

E. Flückiger

