

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 59 (1968)

Heft: 3

Rubrik: Schweizerisches Lebensmittelbuch : zweiter Band in deutscher Sprache = Manuel suisse des denrées alimentaires : second volume en langue allemande

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.12.2024

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

results and the chemical characteristics can be perfectly normal. Particularly the total number of germs does therefore not qualify for a bacteriological test of pasteurized cream. A re-investigation of the bacteriological and hygienic requirements is therefore necessary and more specific characteristic values should be applied for this purpose in the future.

Literatur

K. A. Eschmann, F. Zeder: Alimenta 5, 209, 1966.

Schweizerisches Lebensmittelbuch

Zweiter Band in deutscher Sprache

Nach der 1965 erfolgten Veröffentlichung des ersten Bandes (allgemeiner Teil) der 5. Auflage des Schweizerischen Lebensmittelbuches in deutscher Sprache, ist im April 1968 eine erste Teillieferung des zweiten Bandes (spezieller Teil) erschienen. Sie umfaßt eine Einführung und die Kapitel «Teigwaren», «Diätetische Lebensmittel», «Honig und Kunsthonig» und «Wein».

Der zweite, in mehrere Teile von ungefähr je 500 Seiten unterteilte Band wird insbesondere die Bestimmungen für die Beurteilung und die speziellen Anforderungen betreffend die verschiedenen Lebensmittel, die Gebrauchsgegenstände, die Zusatzstoffe, die kosmetischen Mittel und die Kunststoffe, sowie die entsprechenden chemischen und bakteriologischen Untersuchungsmethoden enthalten. Es handelt sich um ein umfassendes Werk und nicht um eine Sammlung von Monographien.

Um jederzeit die Vorschriften und Untersuchungsmethoden dem raschen und steten Fortschritt anpassen zu können, schien es angezeigt, den zweiten Band in Form von Ringbüchern zu veröffentlichen, die für den Druck der Kapitel und deren spätere Anpassung viel handlicher sind als ein gebundenes Werk.

Der zweite Band wird voraussichtlich 3 Ringbücher (Teile I—III) mit Plastic-Umschlag umfassen. Mehrere Kapitel werden jedes Jahr geliefert werden, aber nicht in der Reihenfolge der Numerierung. Die Erwerber werden die Möglichkeit haben, sie entsprechend den zum voraus angekündeten Lieferungen nach dem Register zu klassieren.

Der Preis von Fr. 60.— umfaßt einen Plastic-Umschlag und die Lieferung von ungefähr 500 Seiten, die der Erwerber in der Reihenfolge des Erscheinens erhält.

Die französische Uebersetzung des ersten Bandes mußte noch einmal vollständig durchgesehen werden. Seine Veröffentlichung ist auf Ende 1968 / Anfang 1969 vorgesehen. Die obenerwähnten ersten Kapitel des zweiten Bandes werden in französischer Sprache voraussichtlich kurz nach dem ersten Band erscheinen.

Die Redaktion

Manuel suisse des denrées alimentaires

Second volume en langue allemande

Après la publication en 1965 du premier volume (Partie générale) de la 5^{ème} édition en langue allemande du Manuel suisse des denrées alimentaires, une première livraison du second volume (Partie spéciale) a paru en avril 1968. Elle comprend une introduction et les chapitres «Teigwaren», «Diätetische Lebensmittel», «Honig und Kunsthonig» et «Wein».

Le second volume subdivisé en plusieurs parties d'environ 500 pages chacune contiendra: Les directives d'appréciation et les exigences particulières concernant les diverses denrées alimentaires, les objets usuels, les additifs, les cosmétiques et les matières plastiques notamment, ainsi qu les méthodes d'analyses chimiques et bactériologiques correspondantes. Il s'agit d'un ouvrage complet et non d'une collection de monographies.

Pour pouvoir adapter en tout temps les prescriptions et les méthodes d'analyse aux progrès rapides et constants, il a paru indiqué de publier le second volume sous la forme de livres à anneaux, plus maniables qu'un ouvrage relié pour la publication des chapitres et leur mise à jour en tout temps.

Selon toute probabilité, le second volume comprendra 3 livres à anneaux sous couverture en matière plastique (Parties I—III). Plusieurs chapitres seront livrés chaque année, mais pas dans l'ordre de leur numérotation. Les acquéreurs auront la possibilité de les classer selon l'index au fur et à mesure des livraisons annoncées à l'avance.

Le prix de frs. 60.— comprend la couverture en matière plastique et la livraison de 500 pages environ remises à l'acquéreur dans l'ordre de parution des chapitres. Il ne sera pas livré de chapitres séparés.

La traduction française du 1^{er} volume ayant du être entièrement revue, sa parution est prévue pour fin 1968 début 1969. Selon toute probabilité, les premiers chapitres du 2^{ème} volume dont il est question ci-dessus paraîtront en français peu de temps après le 1^{er} volume.

La rédaction

Buchbesprechungen

Starch: Chemistry and Technology

Roy L. Whistler und Eugene F. Paschall (Hrsg.)

Academic Press, New York und London

Bd. I: Fundamental Aspects. 1965; XVIII, 579 Seiten, mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. US \$ 22.— / 205 s.

Bd. II: Industrial Aspects. 1967; XVIII, 733 Seiten, mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. US \$ 30.— / 240 s.

Die Stärke und die Stärkeprodukte haben als Lebensmittelkomponenten — gewisse modifizierte Stärken neuerdings als Lebensmittelzusätze — eine große