

# Studien zur Kulturgeschichte des Milchentzugs [D. Parau]

Autor(en): **Strahlmann, B.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **66 (1975)**

Heft 4

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.

## Bücher — Livres

### *Studien zur Kulturgeschichte des Milchentzugs*

*D. Parau*

Volkswirtschaftlicher Verlag, Kempten 1975, 96 Seiten, mit 82 Abbildungen,  
Kart. DM 16.80.

Ein Werk über die Kulturgeschichte des Milchentzugs ist zu begrüßen, beginnt doch die Geschichte der menschlichen Ernährung und der ihr dienenden Lebensmittel mit dem Milchentzug. Das vorliegende Heft begnügt sich als Kurzfassung einer in Arbeit befindlichen Monographie über die Kulturgeschichte des Milchentzugs — wie es im Impressum heißt — mit Studien, die auf eine fundierte und systematische Darstellung verzichten, und die auch richtiger unter dem Titel: «Studien zur Entwicklung des Milchentzuges beim Rind», wie es in der Zusammenfassung heißt, erschienen wären. Die erste Hälfte der insgesamt 90 Text- bzw. Bildseiten steht unter dem Thema «Historische Betrachtung des Milchentzugs durch Säugen und Melken» und bringt einiges aus Mythen, Legenden und Sagen — der Autor ist der Auffassung, daß die Milch zunächst nur als Opfergabe verwendet wurde — aus vor- und frühgeschichtlicher Zeit und über das Melken bei verschiedenen Hirtenvölkern. Erst in der zweiten Hälfte unter dem Titel «Geschichtlicher Ueberblick über die Entwicklung des maschinellen Milchentzugs» wird kurz auf das Melken und die Handmelkarbeit eingegangen; dabei erscheint z. B. der für das Handmelken wichtige Name Hegelund ohne nähere Angaben. Auf biographische Angaben wurde allgemein verzichtet, Vornamen erscheinen selten. Der Geschichte der Entwicklung der Melkmaschine wird dann weniger Raum gewidmet als der Beschreibung der modernen Melkmaschinen und Anlagen, die im wesentlichen den Inseratenteil bestreiten. Im beigegebenen Literaturverzeichnis ist vorwiegend Sekundärliteratur zitiert. Zu Beginn des Melkmaschinen-Teiles steht: «Historische Betrachtungen sind heute nicht immer beliebt. Es läßt sich aber nicht leugnen, daß solche meistens recht interessant und oftmals auch amüsant sind». Nicht zuletzt wird die große Zahl der Abbildungen Interesse wecken für dieses amüsante Büchlein.

B. Strahlmann

Les dérivés mercuriels et leurs produits de remplacement dans le traitement des semences: Rapport d'une réunion conjointe FAO/OMS. *Organisation mondiale de la Santé Série de Rapports techniques*, 1974, No 555, 31 pages. Prix: Fr.s. 5.—. Publié également en anglais. Versions espagnole et russe en préparation. En vente chez Medizinischer Verlag Hans Huber, Bern.

Ces dernières années, les organomercuriels ont été à l'origine d'épisodes graves d'intoxications, fatales ou définitivement invalidantes, à la suite de la consommation par des agriculteurs et leurs familles de semences traitées avec ces produits. Dans la plupart de cas (en Irak notamment où l'épisode survenu en 1971—1972 se classe en tête par son ampleur), les alkylmercuriels étaient à incriminer, mais une sévère flambée antérieure en Turquie a eu pour origine la consommation de semences traitées à l'hexachlorobenzène. L'ingestion de graines traitées, cause première de ces graves accidents, relève essentiellement d'un emploi aberrant de ces graines mais il est certain que les précautions prises pour éviter cette sorte d'erreur n'ont pas été suffisantes. C'est pourquoi la FAO et l'OMS ont tenu une réunion commune afin d'étudier l'emploi des dérivés mercuriels et de leurs produits de remplacement dans l'enrobage des semences, d'examiner la possibilité de recommander auprès des autorités nationales l'abandon de certains ou de tous les produits d'enrobage à base de mercure et voir si d'autres mesures ne peuvent pas être prises pour diminuer les risques d'intoxication.

Ce rapport de la réunion conjointe contient en outre des informations sur les caractères de ces épisodes et les symptômes observés. Il analyse les facteurs favorisants et insiste sur le fait que la maladie se déclare tardivement; ce délai dans l'apparition des symptômes est, semble-t-il, en partie responsable de l'ampleur et de la gravité des flambées; en effet, la grande majorité des victimes qui avaient consommé des semences traitées l'avaient fait en toute connaissance de cause mais ne croyaient pas à des conséquences nocives, l'ingestion n'étant suivie d'aucun malaise immédiat.

Le rapport donne aussi nombre de renseignements sur la toxicologie des dérivés organomercuriels, de l'hexachlorobenzène et de quelques autres substances. Il analyse les besoins de l'agriculture en produits d'enrobage, les considérations qui président au choix de ces produits et les risques inhérents à leur emploi.

La réunion conjointe a reconnu qu'en l'absence de fongicides de remplacement efficaces et à large spectre d'activité, l'utilisation d'organomercuriels est inévitable. Pour que les risques soient moins grands, certaines restrictions sont proposées à l'emploi de ces produits et un certain nombre de recommandations formulées. Les mesures de sécurité envisagées consistent entre autres à améliorer la coloration des semences traitées, à les additionner d'une substance qui en dénature le goût, à réglementer plus strictement l'étiquetage, le transport et la distribution et à éditer des notices, rédigées dans la langue de l'utilisateur, contenant des directives précises de manipulation assorties de mises en garde contre toute tentative en vue d'éliminer l'enrobage. Il serait d'autre part utile d'organiser des programmes éducatifs pour faciliter la compréhension de ces notices.

Le rapport traite enfin d'un certain nombre de méthodes non chimiques de lutte contre les maladies des plantes: production de semences essentiellement

dépourvues d'agents pathogènes, désinfection des semences par des moyens non chimiques, sélection pour la résistance aux maladies. Il est recommandé aux sélectionneurs de s'orienter davantage vers la production de variétés céréalières résistantes aux grandes maladies afin de rendre moins indispensable le traitement des semences et diminuer par là les risques d'empoisonnement.

(OMS)

## Vortragstagung und praktischer Einführungskurs über die sensorische Erfassung und Beurteilung von Lebensmitteln

Vom 5.—9. April 1976 wird die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie (SGLWT) in Zusammenarbeit mit dem Institut für Lebensmittelwissenschaft (ILW) der ETH, Zürich einen zweiteiligen Fortbildungskurs über Sensorik durchführen. Im ersten Teil (1½ Tage) werden die Grundlagen in Form einer Vortragstagung vermittelt. Der anschließende Workshop (3 Tage) ist für praktische Uebungen bestimmt und setzt den Besuch der Vortragstagung voraus; aus organisatorischen Gründen ist die Teilnehmerzahl für den Workshop beschränkt.

Interessenten für die Vortragstagung (Kosten ca. Fr. 50.— für Mitglieder der SGLWT bzw. Fr. 90.— für Nichtmitglieder) oder für die Vortragstagung und Workshop (Kosten ca. Fr. 560.— für Mitglieder bzw. Fr. 650.— für Nichtmitglieder, inkl. 4 Uebernachtungen und Frühstück und 3 Mittagessen) wenden sich für weitere Unterlagen an:

Institut für Lebensmittelwissenschaft der ETH  
Kennwort «Sensorik»  
Universitätsstraße 2  
CH-8006 Zürich

# Schweizerisches Lebensmittelbuch

5. Auflage, Zweiter Band

Wir möchten die bevorstehende Veröffentlichung einer neuen Lieferung im Ringbuch III anzeigen.

Die 13. Lieferung (1976) enthält die Kapitel

- 18 «Backpulver und Triebpulver»
- 19 «Pudding- und Cremepulver,  
fertige Cremes und Desserts»
- 24 «Zucker und Zuckerwaren»

*Redaktion:*

Eidg. Gesundheitsamt  
Sektion Lebensmittelbuch

*Verlag:*

Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale  
CH-3000 Bern

## Manuel suisse des denrées alimentaires

5e édition, 2e volume

Le troisième publication de ce 2e volume sortira prochainement de presse.

Elle comportera les chapitres

- 5 «Fromage»
- 6 «Beurre»
- 14 «Céréales et légumineuses»
- 27A «Eau de boisson»

*Rédaction:*

Service fédéral de l'hygiène publique  
Section du Manuel

*Edition:*

Office central fédéral  
des imprimés et du matériel  
CH-3000 Berne