

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 29 (1938)
Heft: 1-2

Artikel: X Congrès International de Chimie : Rome, 15-21 mai 1938
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983351>

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: 02.02.2025

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

Grossfeld, Handbuch der Eierkunde, 375 Seiten mit 45 Abbildungen. Verlag Julius Springer, Berlin, 1938. Preis broch. 27 RM, geb. 28.50 RM.

Angesichts der hohen wirtschaftlichen sowie der biologischen und physiologischen Bedeutung der Vogeleier, insbesondere der Hühnereier war es ein ebenso verdienstliches wie nützliches Unternehmen, alles das, was sich zerstreut in der Literatur über eines der wertvollsten menschlichen Lebensmittel findet, in einem Handbuch zusammenzufassen und damit ein Bild über den heutigen Stand der Eierkunde zu entwerfen. Dafür, dass dieses Bild bis in alle Einzelheiten ausgearbeitet worden ist, bürgt schon der Name des Verfassers, der auch den ausländischen Fachkreisen nur auf das vorteilhafteste bekannt ist.

Das musterhaft geschriebene und ausgestattete Werk behandelt zunächst die Physiologie und den morphologischen Aufbau der Eier, dann deren Zusammensetzung, das Verhalten bei der Aufbewahrung, die Verdaulichkeit, den Nährwert und Genusswert von Eiern und, was den Lebensmittelchemiker besonders anziehen wird, die Untersuchung von Eiern und Eierzeugnissen. In einem besonderen Abschnitt finden sich statistische Angaben über die Eierproduktion verschiedener Länder und Notizen über die zum Teil auf internationalen Vereinbarungen beruhende, gesetzliche Regelung des Verkehrs mit Eiern in Deutschland, die in manchen Teilen als Vorbild auch für andere Länder gelten kann.

Das vom Verfasser mit gewohnter Gründlichkeit und Vollständigkeit bearbeitete Werk sei den schweizerischen Fachkreisen aufs beste empfohlen.

Werder.

X^{me} Congrès International de Chimie.

Rome, 15—21 mai 1938.

Le président du Congrès, M. le Prof. N. Parravano, convie en termes chaleureux les chimistes de tous pays au X^{me} Congrès International de Chimie. Il tient à donner l'assurance aux participants que tout est prévu pour faciliter le voyage et rendre des plus agréable le séjour à Rome, à eux-mêmes et à leur famille. L'invitation comprend le programme et le règlement du Congrès, de même que les formulaires d'inscriptions comme participant et pour des communications, ainsi que des renseignements concernant les logements et les réductions de voyage.

Au programme sont prévues des communications et démonstrations dans 11 sections différentes, puis des excursions, des réceptions et des concerts pour les congressistes et les membres de leur famille.

On peut se procurer la circulaire d'adhésion au Bureau du Congrès: X^o Congresso Internazionale di Chimica, Via Panisperna 89—A, Roma, qui se tient également à disposition pour tout renseignement utile.