

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 45 (1954)

Heft: 2

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Högl

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: 08.02.2025

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

Bücherbesprechung Revue des livres

Experimentia Supplementum I

Gegenwartsprobleme der Ernährungsforschung

Symposium Basel 1.—4. Oktober 1952, herausgegeben von F. Verzàr, Basel
Verlag Birkhäuser, Basel 1953. 312 S.

Die Tagung, über welche im obigen Bande berichtet wurde, ist unterdessen zum «2. Internationalen Kongress für Ernährung» erklärt worden. Die bedeutendsten Forscher des In- und Auslandes auf diesem Gebiet sprachen sich in ungezwungener Art über die heute aktuellen Probleme der Ernährungsforschung in zum Teil ausserordentlich interessanten, zu Diskussionen anregenden Referaten aus. Man kann etwa folgende Gruppen bilden:

1. *Allgemeines*: Nahrungswahl des Menschen (Trémolieres-Paris). Die landwirtschaftlichen Grundlagen unserer Ernährung (Virtanen-Helsinki). Leistungsfähigkeit und Ernährung (Kraut-Dortmund). Mikrobiologie der Verdauung bei Haustieren (Cuthbertson-Bucksburn).
2. *Spezielle Fragen*:
 - a) *Eiweiss*. Aminosäuren in der Nahrung (Bigwood-Bruxelles). Veränderung von Eiweiss durch Erhitzen und Konservierung (Lang-Mainz).
 - b) *Fette*. Leberverfettung verhindernde Faktoren der Nahrung (Bernhard-Basel). Synthetische Fettsäuren in der Nahrung (Thomas-Göttingen). Fett in der Ernährung (Beznak-Birmingham).
 - c) *Spurenstoffe*. Die Bedeutung der Vitamine in der Nahrung (Harris-Cambridge). Vitamin E als Antioxydans (Dam-Copenhagen). Hormone in der Nahrung (Falley-Reading).
 - d) *Mineralstoffe* (Cremer-Mainz). Die Bedeutung des Fluors (Demole-Lausanne).
 - e) *Fremdstoffe in Lebensmitteln* (Abramson-Stockholm); (Högl-Bern).

Verzàr-Basel, Harris-Cambridge, Aykroyd-Rom und van Veen-Rom sprachen allgemein über die Aufgaben und Möglichkeiten der Ernährungsforschung. Obwohl jeder Vortrag ein spezielles Thema behandelte, war die Formulierung meist so gehalten, dass wirklich ein sehr wesentlicher und allgemeiner Einblick in die Probleme der heutigen Zeit vermittelt wurde. Daneben wurden so viele Details in den Vorträgen und auch in der Diskussion berührt, dass das Werk Antworten auf zahlreiche brennende Fragen gibt, die jedem entgentreten, der sich wissenschaftlich oder administrativ mit Ernährungsproblemen auseinandersetzen hat.

Högl

Hans Vogel: Das Chlorophyll in Medizin und Kosmetik

Verlag Hans Carl, Nürnberg 1954. 151 S. DM 7.50

Hans Vogel setzt sich in diesem Büchlein mit den heute so aktuellen und zum Teil recht umstrittenen Eigenschaften des Chlorophylls als Desodorans auseinander. Mancher von uns hat sich schon diese Frage stellen oder sie auch behandeln müssen, ob und warum Chlorophyll wirklich wirksam ist. Er wird darum dem Verfasser dankbar sein, in sorgfältiger Zusammenstellung das Pro und Kontra vereinigt zu haben. *Vogel* versucht es, ganz objektiv zu bleiben, was offenbar, in Anbetracht der widerstreitenden Meinungen, nicht immer ganz leicht ist. So bleiben noch da und dort Unklarheiten. Dennoch erscheinen die am Schluss auf möglichst kurze Formulierung gebrachten zusammenfassenden Folgerungen recht einleuchtend. Chlorophyll hat sehr bemerkenswerte Eigenschaften, doch sollte sich der Hersteller bemühen, sich nicht allzu weit vom Boden der wirklich erwiesenen Tatsachen zu entfernen, sonst führt seine Reklame, die der Aufklärung dienen sollte, zu einer eindeutigen Irreführung des Käufers. Högl

H. Mühlemann und A. Bürgin: Qualitative Arzneimittelanalyse

Ernst Reinhardt Verlag AG, Basel 1951

285 Seiten, Preis kartoniert Fr. 10.—, Leinen Fr. 12.50

Dem amtlichen Lebensmittelchemiker stellt sich öfters das Problem, bestimmte Arzneimittel bei der toxikologischen Analyse in Körperteilen nachzuweisen. Das Büchlein von *Mühlemann* und *Bürgin* geht allerdings von etwas anderen Voraussetzungen aus und wird hier der Nachdruck auf den Nachweis in der eigentlichen Arzneimittelzubereitung gelegt. Die hierbei vorkommenden Möglichkeiten sind jedoch so verschieden (wässrige, alkoholhaltige Lösungen, Pulver, Tabletten, Körner, Schüttelpinselungen, fetthaltige Arzneimittel, Emulsionen usw.), dass sich jedenfalls manche Parallele mit den in der Toxikologie vorkommenden Fällen ergeben wird. Leider stehen uns auch heute noch in deutscher Sprache die umfangreichen Handbücher für toxikologische Analyse in neuen Auflagen nicht zur Verfügung, so dass man mit Freude zu diesem kleinen, gefälligen Werklein greifen wird, um sich gerade über neuere Präparate zu orientieren. Die allgemeine Verwendung der Strukturformen wird dabei sicher als sehr wertvoll empfunden werden. Die Namen der beiden Autoren bürgen für Zuverlässigkeit und Klarheit der Angaben, so dass sich mancher unserer Kollegen sicher gerne dieses Buches bedienen wird. Högl

*J. Pritzker: Manuel des denrées alimentaires, produits de consommation et objets
d'usage domestique*

Adaptation française du Dr. *Cl. Petitpierre*

Payot. Lausanne 1953; 500 pages, nombreuses illustrations en noir et en couleurs

Il y a quelques mois est sortie de presse la version française de ce Manuel, dont l'édition originale a paru en 1951 en langue allemande. On parcourt avec plaisir cet ouvrage qui est une réussite, tant par la présentation soignée que par la richesse de la matière et des détails donnés. Le texte de cette troisième édition française n'a pas seulement été traduit de l'allemand, mais il a été entièrement revu et adapté au goût du lecteur de langue française. On retrouve ce même souci dans le choix des illustrations qui, mieux mises en valeur que dans l'édition allemande, proviennent pour la plupart d'entreprises de Suisse romande. Puisse ce Manuel avoir tout le succès qu'il mérite.

Högl

