

# Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor(en): **Mottier, M. / Adam, F.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **47 (1956)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

## Bücherbesprechung Revue des livres

### «Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemists»

8ème édition, 1955, 1008 pages. \$ 12.50 (env. Fr. 50.—)

Washington 4, D.C.: Association of Official Agricultural Chemists, Inc. P.O. Box 540

Cet ouvrage, qui est révisé tous les 5 ans, est aux Etats-Unis l'équivalent de notre «Manuel»; il comporte un millier de pages de texte serré et condensé bien imprimé, sur du bon papier, cette édition comptant 100 pages de plus que la précédente consacrées principalement aux insecticides, aux extraits pour aromatiser, aux médicaments, aux substances étrangères, aux méthodes microchimiques et aux additions de substances de caractère nutritif y compris les vitamines.

Les chapitres sur l'analyse des engrais, des sols et des fourrages s'adressent plutôt aux laboratoires de chimie agricole. Quant au chapitre sur l'analyse des médicaments (102 pages) il intéressera certainement les chimistes de l'industrie pharmaceutique. Les organes de contrôle et les chimistes des denrées alimentaires trouveront une quantité de renseignements intéressants dans les 34 autres chapitres de cet ouvrage. Il est évidemment impossible de tout citer ici; signalons seulement les chapitres suivants:

- a) *Insecticides* (52 pages), qui décrit l'analyse de ces produits. De plus l'examen de 3 substances utilisées pour lutter contre les mauvaises herbes et la recherche du mercure dans certains désinfectants employés pour le traitement des semences sont décrits.
- b) *Métaux, autres éléments et résidus (dépôts) dans les denrées alimentaires* (60 pages) qui décrit notamment la recherche et le dosage des résidus d'insecticides (DDT et Parathion) dans les denrées alimentaires.
- c) *Substances étrangères: isolement* (42 pages) qui décrit en détail la recherche des souillures (Filth Test). Par «Filth» (souillure) les américains entendent toutes les substances étrangères qu'on peut rencontrer dans les aliments et qui provoquent un sentiment de dégoût (parasites divers, excréments etc.).
- d) *Radioactivité* (9 pages), recherche qualitative et quantitative.
- e) *Méthodes spectrographiques* (6 pages), limitées à la spectrographie d'émission.

Relevons en outre qu'à la suite d'une étude systématique les diverses variantes du dosage de l'azote selon Kjeldahl ont été supprimées et que le catalyseur utilisé de manière générale est le mercure ou son oxyde.

Pour le lecteur non initié les fréquentes abréviations utilisées dans le texte en ralentissent un peu la lecture.

En résumé, cet ouvrage peut être recommandé aux organes de contrôle et aux chimistes des denrées alimentaires ainsi qu'aux laboratoires de chimie agricole et de chimie pharmaceutique.

M. Mottier

*Dr. med. Hrch. Brandenburg:*  
*Einführung in die bakteriologische Laboratoriumsarbeit*

Verlag Georg Acherberg, Berlin-Lichterfelde  
150 Seiten mit vielen Zeichnungen und Tabellen. Preis: DM 8.—

Das handliche Büchlein mit seinen 142 Textseiten wendet sich speziell an den medizinischen Laboranten. Es behandelt die rein praktische bakteriologische Laboratoriumsarbeit unter Weglassung jeder bakteriologischen Systematik ausschliesslich im Hinblick auf den Nachweis menschen- bzw. tierpathogener Keime. Nach Stoff und Inhalt wird möglichst vermieden, sich über Dinge auszulassen, die in den bekannten Lehr- und Nachschlagebüchern eingehend behandelt sind, z.B. über Bakterienfärbung. Sehr gründlich und ausholend werden jedoch die *Grundlagen* bakteriologischer Laboratoriumsarbeit zusammen gefasst und, gleichsam gebündelt, in eine kurze und prägnante Form gebracht. Die Elemente der Chemie, Biologie, Physik, soweit sie die Laborarbeit berühren, werden in gedrängter Kürze behandelt. In diese Abschnitte sind auch Erläuterungen über Apparate des bakteriologischen Laboratoriums wie Bunsenbrenner, Thermostaten, Kühlschränke und pH-Bestimmungen eingeordnet. Einige Grundlagen über Biologie, Anatomie und Physiologie von Mensch und Tier leiten über zur Mikrobiologie, wo die wichtigsten Eigenschaften der Bakterien allgemein umschrieben werden. Kurz berührt werden auch Krankheitslehre und Serologie, Desinfektion und Sterilisation. Weiter folgen Erläuterungen über Gerätepflege, Reagentien, Nährböden, Bakterien- und Virenzüchtung und über die Zucht von Versuchstieren und die Untersuchung geimpfter Tiere sowie schliesslich über Unfallverhütung.

Das Büchlein stellt also einerseits eine Einführung und andererseits ein Repetitorium für den bakteriologischen Praktiker dar. Auch im bakteriologischen Lebensmittellaboratorium wird es dem Praktiker gute Dienste erweisen können.

*F. Adam*