

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 50 (1959)

Heft: 1

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Wyler / Conti, F.-W. / Mottier, M.

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>

Bekanntmachung – Communiqué

Die «Commission internationale des industries agricoles, Paris», hat dem Eidg. Gesundheitsamt in Bern als Herausgeber dieser Fachschrift am 5. Januar 1959 die nachfolgende «Bekanntmachung» zur Veröffentlichung zugehen lassen:

La «Commission internationale des industries agricoles, à Paris, a adressé le 5 janvier 1959, le «Communiqué» ci-après mentionné au Service fédéral de l'hygiène publique, à Berne, en sa qualité d'éditeur de ce périodique, en le priant de le faire publier dans ses «Travaux»:

V^e Symposium sur les matières étrangères dans les aliments

Le cycle des Symposia, organisé par la Commission Internationale des Industries Agricoles et le Bureau International Permanent de Chimie Analytique, se poursuivra en 1959 par une cinquième réunion qui se tiendra à *Budapest, du 11 au 16 Mai 1959.*

Le V^e Symposium est spécialement consacré à l'étude des répercussions des procédés physiques de transformation et de conservation sur la valeur nutritive et les qualités organoleptiques des aliments. Au nombre de ces méthodes physiques figurent non seulement la chaleur et le froid, mais encore les diverses radiations (Ultraviolets – Infra rouges – Ultra sons – Radiations ionisantes, etc.).

Les Comptes-Rendus des Symposia précédents: Vienne, 1955, Amsterdam, 1956 et Côme, 1957, sont disponibles au Secrétariat Permanent des Symposia – C.I.I.A. - B.I.P.C.A. – 18, Avenue de Villars, Paris VII^e. Le Compte-Rendu du IV^e Symposium (Paris 1958) paraîtra dans les premiers mois de 1959.

Pour tous renseignements s'adresser soit au Secrétariat Permanent, soit au Comité Hongrois d'Organisation du V^e Symposium – MET – Gorkij Faszor No 44, Budapest (Hongrie).

Bücherbesprechung

Revue des livres

Paul Ciupka: Kaffee, Kaffee-Ersatz und Kaffee-Zusatz

3. Teil, neu bearbeitet von Fr. Ciupka und Prof. Dr. M. Sachsse

3. Aufl. (1956); 146 Seiten, 37 Abbildungen und 19 Tabellen

Otto Meissners Verlag, Schloss Bleckede bei Hamburg

Preis: DM 22.50; SFr. 24.75

Der handliche, kurzgefasste 3. Teil des 5bändigen Gesamtwerkes enthält viele den Lebensmittelchemiker interessierende Angaben über das Konservieren, Aufbewahren und Beurteilen des Kaffees, die Herstellung von Kaffeepro-

ben und dergleichen. Hinweise auf die Zusammensetzung und die Untersuchung des Roh- und Röstkaffees, über deren Wirkung und Veränderungen während des Röstens und Lagerns vervollständigen den Text. Zahlreiche Tabellen geben sowohl dem Analytiker, als auch dem technisch Interessierten einen Begriff über die Mannigfaltigkeit der im Bohnenkaffee angetroffenen Verbindungen. Die vielen Abbildungen ergänzen den knapp zusammengefassten Text und die Literaturzitate verweisen denjenigen, welcher sich mehr in die Materie zu vertiefen wünscht, auf die Originalarbeiten.

Das Bändchen kann jedermann empfohlen werden, der sich mit der Prüfung von Bohnenkaffee zu befassen hat. Wylor

*H.-K. Gräfe: «Grundlagen und Ergebnisse physiologischer
Ernährungsbilanzen»*

2. Aufl., 93 Seiten, 14 Tafeln, Akademie-Verlag, Berlin 1957

Der vorliegende Bericht, dessen erste Auflage in den Abhandlungen der Deutschen Akademie der Wissenschaften zu Berlin – Klasse für medizinische Wissenschaften – erschienen ist, verdient besonderes Interesse wegen der darin aufgezeigten Methodik zur Erstellung einer Ernährungsbilanz. Die zugrunde gelegten Ernährungs-Soll-Werte und ihre eingehende Diskussion sind von ganz allgemeinem Interesse. Doch dürften auch die ermittelten Ernährungs-Ist-Werte der DDR für manche Untersuchung dieser Art Anregung bieten.

Es wurden 13 Ernährungsbilanzen aufgestellt, die sich in drei Hauptgruppen aufteilen lassen:

1. Arbeiter; abgestuft nach dem Ausmass der körperlichen Tätigkeit.
2. Berufstätige in Büros, Hausfrauen.
3. Verschiedene Altersstufen von Heranwachsenden.

Für jede dieser Gruppen wurden vier Bilanzanordnungen durchgerechnet:

- I. Kalorien-Bilanz
- II. Nährstoff-Bilanz (Eiweiss, Fett und Kohlenhydrate)
- III. Mineralstoff-Bilanz (Calcium, Phosphor und Eisen)
- IV. Vitamin-Bilanz (A, B₁, B₂, Nicotinsäureamid und C)

Von den Ergebnissen verdient die Beobachtung Interesse, dass in der Regel die Ist-Werte für Vitamin A ein Mehrfaches der Soll-Werte betragen. Umgekehrt verhielt es sich beim Calcium, wo die gefundenen Ist-Werte das Soll fast nie ganz erreichen.

In einem besonderen Kapitel werden einige Berechnungen über die Kosten der zu einer optimalen Ernährung erforderlichen Lebensmittel angestellt. Es zeigte sich, dass der Lohn für die Deckung der optimalen Ernährung stets sehr wohl ausreichte.

Die Anschaffung der vorliegenden Schrift kann allen interessierten Fachleuten empfohlen werden. Es erscheint wünschenswert, dass ähnliche Untersuchungen auch in anderen Ländern durchgeführt werden, wobei die Möglichkeit eines internationalen Vergleiches berücksichtigt werden sollte.

F.-W. Conti

M. Toubreau: «Fraudes et falsifications. Une lutte d'un demi-siècle»

Paris: Editions Berger-Levrault. 1957. 222p.

Cet ouvrage – dû à la plume d'un juriste, ancien directeur de la Répression des fraudes et directeur honoraire au Ministère de l'Agriculture – nous fait part des efforts accomplis et des résultats obtenus par le service français de la Répression des fraudes (l'équivalent de notre Contrôle des denrées alimentaires), rattaché au Ministère de l'Agriculture, depuis sa création en 1907 jusqu'à nos jours.

L'auteur examine tout d'abord l'évolution des idées, en France, au début du 20ème siècle, concernant la liberté commerciale, puis passe en revue les bases légales de l'organisation française contre les fraudes et falsifications (1ère partie), l'organisation et le fonctionnement du contrôle (2ème partie), le concours des syndicats et des associations à la répression des fraudes (3ème partie), les résultats obtenus (4ème partie) et termine en examinant ce qui reste à faire (conclusion). En annexe sont reproduits la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, mise à jour, ainsi que le décret du 22 janvier 1919, complété par le décret du 31 décembre 1938 pour l'application de la loi du 1er août 1905, le tout suivi d'une brève étude de législation comparée (9 pays), d'une bibliographie, d'un index alphabétique et d'une table des matières.

Sous un volume relativement réduit et sous une forme claire, élégante et précise, l'auteur a réussi à donner une image vivante du domaine complexe de la législation de son pays sur le contrôle des denrées alimentaires et sur l'application de ce dernier. Chaque partie de cet ouvrage est intéressante pour le chimiste des denrées alimentaires. Le législateur, ainsi que le fabricant, l'importateur et l'exportateur de denrées alimentaires s'intéresseront plus particulièrement à la première partie de ce volume qui leur rendra certainement service, à savoir au commentaire de la loi et à l'examen des lois et des dispositions réglementaires spéciales à certains produits ou objets.

En conclusion, cet ouvrage peut être vivement recommandé et il faut savoir gré à son auteur de nous l'avoir donné.

M. Mottier