

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 51 (1960)  
**Heft:** 6

**Buchbesprechung:** Bücherbesprechung = Revue des livres

**Autor:** Burkard, R. / Käppeli, P.

### **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:** 05.05.2025

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

## Bücherbesprechung

### Revue des livres

#### *Bericht über die physikalisch-chemische Untersuchung des Rheinwassers III (1956–1958)*

Verlag Birkhäuser, Basel. Brosch. Fr. 18.–

Der vorliegende dritte Bericht der Internationalen Kommission zum Schutze des Rheins gegen Verunreinigung umfasst eine Periode von drei Jahren, so dass nun zusammen mit den beiden früheren Veröffentlichungen eine ununterbrochene Beobachtungsreihe von 5 1/2 Jahren vorliegt. Es ist sehr zu begrüßen, dass das unter der Leitung von Dr. F. Zehender stehende Sekretariat an der sehr klaren und umfassenden Darstellungsweise der Untersuchungsergebnisse der früheren Berichte festhielt und auch die Interpretation knapp und sachlich hält.

Die umfangreiche tabellarische und graphische Zusammenstellung erlaubt dem Wasserfachmann die verschiedensten Vergleiche anzustellen und Schlussfolgerungen für die an Gewässern und vorwiegend am Rhein zu treffenden Schutzmassnahmen zu ziehen. Die neben den bisherigen Bestimmungen (Sauerstoff, Chloride und Phenol) erst in den letzten Untersuchungsjahren aufgenommenen Messungen von Härte und Radioaktivität sind ebenfalls sehr wertvoll. Während die Karbonathärte über die gesamte Fliesstrecke nur geringfügig schwankt, nimmt die permanente Härte von 230 val/s (Stein a.Rh.) auf 4200 val/s (Emmerich/Lobith) zu. Die Radioaktivität war in der Regel kleiner als 20 pc/l.

Das dringendste Problem für die Verwendung des Rheinwassers in den Niederlanden stellt die Chloridkonzentration und der Gehalt an organischen Stoffen dar. Wie aus dem Bericht hervorgeht, transportiert der Rhein bei Emmerich/Lobith 15 Tonnen Chloride pro Minute oder im Tag 21 600 Tonnen = 1440 Eisenbahnwagen. Mindestens ebenso hoch ist der Gehalt an organischer Substanz. Besonders interessant ist in diesem Zusammenhang die im Bericht enthaltene graphische Darstellung über die Zunahme der Chloridabflüsse seit 1875.

Wer den Bericht studiert, muss erkennen, dass die Verminderung der Verunreinigung des Rheins ein Problem von europäischer Bedeutung darstellt. Die Lösung erfordert das Zusammenwirken aller Uferstaaten. Die Kommission hat zur praktischen Auswertung der Analysenergebnisse Arbeitsausschüsse mit Fachleuten aller angrenzenden Länder gebildet. Möge der Bericht dazu beitragen, dass die wissenschaftliche Zusammenarbeit auch bald praktische Früchte trägt! Es sei mir gestattet, zum Schluss die gleiche Bemerkung anzubringen, wie ich sie bereits beim Erscheinen des zweiten Berichtes an dieser Stelle äusserte: Die Anschaffung des Berichtes kann allen an Gewässeruntersuchungen interessierten Fachleuten empfohlen werden. Möchten doch alle derartigen Publikationen so klar und kurz im Text und so reich an graphischen Darstellungen und Tabellen sein!

R. Burkard

## *Fische und Fischerzeugnisse*

Von *W. Ludorff*

Verlag A. W. Hayn's Erben, Berlin. 267 S. 1960

In der Reihe «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung» ist soeben ein bemerkenswertes Buch erschienen, das die Ergebnisse der Forschung und die Erfahrungen aus der Praxis berücksichtigt. Alle Gebiete, welche die Fische, die Krustentiere und die Weichtiere als Lebensmittel betreffen, sind gründlich, aber doch in gedrängter Form dargestellt. Die Behandlung dieser Tiere und ihre Verarbeitung zu den verschiedensten Erzeugnissen sind klar beschrieben. Die deutschen lebensmittelrechtlichen Erlasse, insbesondere die neuen Verordnungen über Fremd-, Konservierungs- und Farbstoffe sind berücksichtigt. Ein wesentlicher Teil des handlichen Buches ist der Beschreibung der Verfahren zur Untersuchung und Beurteilung der Fische und ihrer Erzeugnisse gewidmet. Der leichtverständlich gefasste Text wird durch mehrere Abbildungen ergänzt.

Die Publikation vermittelt einen ausgezeichneten Ueberblick über den Fisch als Lebensmittel. Wer über bestimmte Fragen erschöpfende Angaben benötigt, findet im 123 Nummern umfassenden Literaturnachweis, den *Ludorff* seiner Arbeit beifügt, die wichtigen einschlägigen Veröffentlichungen. Besondere Erwähnung verdient das Stichwortverzeichnis mit rund 1400 Fachausdrücken.

Das Buch kann allen jenen Personen vorbehaltlos empfohlen werden, die als Beamte oder als Kaufleute sich mit Fischen und Fischerzeugnissen zu befassen haben, obschon die Schweiz mit einem Fischverbrauch von 2 kg je Einwohner an letzter Stelle der 22 Länder umfassenden Tabelle zu finden ist.

*P. Käppeli*