

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 53 (1962)

Heft: 3

Buchbesprechung: Buchbesprechung = Revue des livres

Autor: Ruffy / Könz, R.

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: 14.03.2025

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

Buchbesprechung

Revue des livres

Methoden für die Untersuchung von Fruchtsäften

Die Wissenschaftlich-Technische Kommission der Internationalen Fruchtsaftunion hat, in Form eines Ringbuches, eine Sammlung von Methoden für die Untersuchungen von Fruchtsäften herausgegeben. Es handelt sich dabei um eine nach Bedarf laufend zu erweiternde Sammlung von Analysemethoden. Vorläufig sind sieben Methoden für die Bestimmung des Spez. Gewichtes, des Alkoholgehaltes, der Gesamtsäure und der flüchtigen sowie der Berechnung der nichtflüchtigen Säure, der Zucker und der gesamten schwefligen Säure beschrieben; im Verlaufe der nächsten Monate sollen vier weitere hinzukommen.

Unter dem Präsidium von Herrn Prof. Dr. *Diemair*, aus Frankfurt, arbeitet eine Subkommission von Spezialisten aus acht europäischen Staaten an dieser sehr wertvollen Vereinheitlichung von Analysemethoden. Die Mitgliedländer der Internationalen Fruchtsaftunion werden diese Methoden im zwischenstaatlichen Handelsverkehr und für Schiedsgerichtsfälle verwenden und anerkennen.

Der Preis des sehr handlichen und zweckmäßigen, rund je 30 Seiten deutschen, französischen und englischen Text umfassenden Ringbuches beträgt Fr. 12.—. Bestellungen sind zu richten an:

Internationale Fruchtsaftunion, *Eschenz* / Kt. Thurgau.

Ruffy

Méthodes d'analyses des jus de fruits

La Commission Scientifique et Technique de la Fédération Internationale des Producteurs des Jus de Fruits a publié, sous forme d'un classeur à anneaux, une collection de méthodes d'analyse des jus de fruits. Il s'agit d'un recueil destiné à être complété au fur et à mesure des besoins et des possibilités. Pour l'instant les 7 méthodes suivantes sont décrites: détermination du poids spécifique, dosages de l'alcool, des acides titrables et volatils et calcul des acides titrables non volatils, dosages des sucres et de l'acide sulfureux total; au cours des prochains mois 4 nouvelles méthodes viendront s'y ajouter.

Sous la présidence de M. le Prof. Dr. *Diemair*, de Francfort, une sous-commission de spécialistes de huit pays européens collabore à cette très précieuse unification de méthodes d'analyse. Les états membres de la Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Fruits reconnaîtront et appliqueront ces méthodes dans le commerce international et dans des cas d'arbitrage.

Le prix de ce classeur à anneaux très bien présenté et pratique, et qui comprend pour le moment une trentaine de pages de texte dans chacune des trois langues, allemande, française et anglaise est de frs. 12.—. Les commandes doivent être adressées à la

Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Fruits,
Eschenz / Thurgovie.

Ruffy

H. Sielaff: Trichinenschau

Mit 52 Abbildungen und 6 Tabellen im Text. X, 154 Seiten. 14,7 x 21,5 cm.
VEB Gustav-Fischer-Verlag Jena 1962. Steif broschiert DM 10.90.

Das im VEB Gustav-Fischer-Verlag Jena erschienene Buch gibt in systematischer und gut verständlicher Art Aufschluß über den neuesten Stand der Kenntnisse auf dem Gebiete der Trichinose. Der klar und übersichtlich aufgegliederte Stoff wird bei der Ausbildung des Untersuchungspersonals vorzügliche Dienste leisten, ist aber ebenso sehr geeignet, dem Veterinär- und Humanmediziner sowie allen Interessierten reiches Wissen über diese für den Menschen gefährliche Tierparasitose zu vermitteln.

Anschließend an die ausführlichen Angaben über das Vorkommen der Trichinen bei Mensch und Tier sowie die Durchführung der Trichinenschau in den einzelnen Ländern folgt eine Darstellung der gesetzlichen Grundlagen für die Ausführung der Trichinenschau und die Ausbildung des Untersuchungspersonals in der DDR. Der Verfasser beschreibt des weitern in allen Einzelheiten die Morphologie und Biologie der Trichinen, die moderne Technik der Trichinenuntersuchung sowie die Möglichkeiten der Abtötung der Trichinen in befallemem Material.

Ein besonderer Vorzug dieses Buches liegt im Abschnitt über die Klinik, Diagnose und Therapie der Trichinose des Menschen, wobei den verschiedensten Nachweisverfahren zur Feststellung des Trichinenbefalls am lebenden und toten Organismus ein wichtiger Platz eingeräumt wird.

Das äußerst lehrreiche und gute Bildmaterial (52 Abbildungen) sowie ein umfangreiches Literaturverzeichnis (über 250 Angaben) tragen ebenfalls dazu bei, das Buch zu einem ausgezeichneten Werk zu gestalten, das allen, die sich mit den lebensmittelhygienischen oder medizinischen Problemen der gesundheitsschädlichen tierischen Parasiten und insbesondere der Trichinose befassen, zum Studium bestens empfohlen werden kann.

R. Könz

Corrigendum

Lors de la mise en page du fascicule 2, 1962, de ces «Travaux» il s'est produit, à la page 176, du travail intitulé: «Dosage de l'acide Ethylène-diamine-tétracétique (EDTA) dans les denrées, dans les vins notamment», par J. Vogel et J. Deshusses, une regrettable erreur en ce sens que 3 lignes du premier alinéa ont été remplacées par 3 autres lignes déjà imprimées à la page 175. Le texte correct est le suivant:

«est licite pour conserver ou stabiliser les denrées alimentaires. En conséquence, l'addition d'EDTA aux denrées est interdite d'où la nécessité pour les laboratoires de contrôle de posséder une méthode de recherche de l'EDTA dans les denrées, dans les vins notamment.»

Nous vous prions de prendre note de cette correction.

La Rédaction.