

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 81 (1990)  
**Heft:** 5

**Nachruf:** Dr. W. Ritter (1904-1990)  
**Autor:** H.H.

### **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:** 02.02.2025

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

gen von Fluor in den Knochen von verseuchten Tieren im Wallis und im aargauischen Fricktal ausgeführt. Auch Probleme der von Fluorabgasen beschädigten Aprikosenbäume im Wallis haben ihn sehr beschäftigt.

Leo Gisiger war während mehreren Jahren im Vorstand der Schweizerischen Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie tätig, wo er als Kassierer amtierte. Als Anerkennung für seine grossen Verdienste wurde er zum Ehrenmitglied der Gesellschaft ernannt.

Leo Gisiger wurde Ende 1966 in den Ruhestand versetzt. Während 41 Jahren hat er der Agrikulturchemie, im besseren Sinne des Wortes, alle seine Kräfte und Interessen gewidmet. Er hat die ganze schweizerische Landwirtschaft somit geprägt. Für seine fruchtbare und stets aufrichtige Tätigkeit sind wir ihm dankbar. E.B.

### Dr. W. Ritter (1904–1990)

Dr. Wilfried Ritter ist am 7. Mai 1990 im Alter von 86 Jahren an Herzversagen gestorben, nachdem er sich bis kurz vor seinem Hinschied einer guten Gesundheit erfreuen konnte.

Nach seinem Studium in Chemie, Physik und Bakteriologie an der Universität Bern trat er als junger Dr. phil. II im Jahre 1931 in den Dienst der Eidg. milchwirtschaftlichen Versuchs- und Untersuchungsanstalt (jetzt EFAM).

An diesem Institut existierten damals eine chemische und eine physikalische Abteilung, die räumlich und personell fast vollständig getrennt waren. Der junge Chemiker-Bakteriologe liess sich von dieser Trennung in seinem Arbeitseifer nicht einschränken. Er wandte sich bald mit grossem Interesse beiden Fachrichtungen zu und begann seine Tätigkeit sowohl mit erfolgreichen praxisorientierten Versuchen wie auch mit grundlegenden wissenschaftlichen Forschungen.

Die erste Arbeit von W. Ritter, Beurteilung eines mikrobiologischen Verfahrens, wurde bereits im Jahre 1932 publiziert. Die letzte Veröffentlichung (Enzymatische Vorgänge bei der Käsereifung) stammt aus dem Jahre 1969. Dazwischen liegt ein breites Spektrum von Arbeiten sozusagen aus dem ganzen Gebiet der Milchwirtschaft und Milchwissenschaft, die in in- und ausländischen Fachzeitschriften erschienen sind.

Seine langjährige Mitarbeit als Forschungsbeauftragter für die Verbesserung der Butterqualität (Aroma, Oxidation, Haltbarkeit) wurde vom Zentralverband Schweiz. Milchproduzenten sehr geschätzt. Seit 1935 war W. Ritter Mitglied der SGAAC.

Als Obmann und Präsident verschiedener Subkommissionen für Milch und Milchprodukte hatte W. Ritter Gelegenheit, sein grosses Fachwissen dem Schweiz. Lebensmittelbuch zur Verfügung zu stellen.

W. Ritter war als Forscher und Experte äusserst kritisch. Er sah immer die Verhältnismässigkeit jeder Erkenntnis und verlor nie den Blick auf das Ganze.

Alle, die mit Wilfried Ritter in Verbindung standen, werden ihn als korrekten Chef und freundlichen, jederzeit hilfsbereiten Mitarbeiter und Kollegen in bester Erinnerung behalten. H. H.

## Bücher — Livres

### *Mycotoxins in Dairy Products*

*Hans P. van Egmond (Ed.)*

Elsevier Applied Science Publishers Ltd. Barking, England 1989. 272 Seiten mit 27 Tabellen und 45 Abbildungen, gebunden £ 42.—/US \$ 75.50. ISBN 1-85166-369-X)

Das verbreitet festgestellte Vorkommen von Aflatoxin M<sub>1</sub> in der Milch Ende der 70er Jahre war in den meisten Ländern Anlass zu behördlichen Massnahmen, die der Sanierung dieser Situation dienten. In der Schweiz hat das Verbot, mit Aflatoxinen kontaminiertes Erdnusschrot an Milchvieh zu verfüttern, zu einer raschen Verbesserung der Rückstandssituation geführt, und aus den Kontroll-Laboratorien wurden in den letzten Jahren kaum mehr Überschreitungen der Grenzwerte für Aflatoxin M<sub>1</sub> in Milch gemeldet.

Was aber hat sich seither auf dem Gebiet der Mykotoxine in wissenschaftlicher Hinsicht getan? Im vorliegenden Buch «Mycotoxins in Dairy Products» werden drei Problemkreise in diesem Zusammenhang diskutiert: nämlich Aflatoxin M<sub>1</sub>, toxische Metaboliten von Schimmelpilzen, die als Starter-Kulturen bei der Käseherstellung Verwendung finden, sowie bei unerwünschtem Schimmelbefall von Milchprodukten gebildete Mykotoxine.

Auf dem Gebiet der Aflatoxintoxikologie fällt auf, dass — verglichen mit den ertragreichen 70er Jahren — seither wenig Neues dazugekommen ist. Dank verbesserter analytischer Methoden — erwähnenswert sind vor allem die im Artikel von Frémy und Chu aufgeführten Fortschritte auf dem Gebiet des Immunoassays — sind die Kenntnisse über das Vorkommen von Aflatoxinen in Lebensmitteln gewachsen. Es ist auch möglich geworden, Messungen über die tägliche Aufnahme dieser Stoffe in verschiedenen Bevölkerungsgruppen direkt am Menschen durchzuführen. Aber über das mit der Aufnahme solch kleiner Aflatoxinmengen (ng-Bereich) verbundene Krebsrisiko tappt man nach wie vor im Dunkeln. Frühere epidemiologische Studien und Risk Assessments sind neuerdings wieder umstritten.

Die zur Herstellung von Blau- und Weisschimmelkäse verwendeten Starter-Kulturen *Penicillium roqueforti* und *P. camemberti* sind Produzenten verschiedener Mykotoxine wie Cyclopiazonsäure, Roquefortine, Isofumigaclavin u.a. Die vor allem von Frank und später von Schoch durchgeführten analytischen und toxikologischen Untersuchungen ergaben aber keinerlei Anhaltspunkte für eine Gesundheitsgefährdung für den Liebhaber dieser Käsespezialitäten.