

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 41 (1950)
Heft: 1-2

Autor: Wyler, O.
Buchbesprechung: Textbook of meat inspection [H. Thornton]

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: 26.11.2024

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

Bücherbesprechung

Revue des livres

«*Textbook of Meat Inspection*»

(Handbuch der Fleischschau)

von *H. Thornton*

Baillière, Tindall and Cox, London, 659 Seiten, 1949 (British Council, London)

Obschon sich dieses Werk mehr an den Veterinär wendet, besitzt es auch für den Lebensmittelchemiker grosses Interesse, finden wir doch darin alle wünschenswerten Angaben über das Fleisch, beginnend beim lebenden Tiere, bis nach der Verarbeitung zum Gefrierfleisch und zur Dosenkonserve. Neben dem Grossvieh ist auch ein kleiner Teil des Buches den Kaninchen, Hasen, dem Geflügel (inkl. Eier) und den Meer- und Süsswasserfischen gewidmet.

Wenn wir englische Bücher über Nahrungsmittel zur Hand nehmen, so stellen wir bisweilen enttäuschend fest, dass sie unseren kontinentalen Belangen zu wenig Rechnung tragen. Beim vorliegenden Werke aber sind wir angenehm überrascht, indem der Autor nicht nur über die englischen und südamerikanischen Verhältnisse, sondern auch über diejenigen des europäischen Kontinents sehr gut Bescheid weiss.

Naturgemäss ist der Hauptteil dieses Nachschlagewerkes der Pathologie und Bakteriologie von Tier und Fleisch gewidmet. Spezielle Beachtung dürfte seitens der Lebensmittelchemiker und Hygieniker dem Kapitel über Tuberkulose, mit über 70 Seiten, geschenkt werden. Auch der Maul- und Klauenseuche sind einige sehr interessante Seiten reserviert, deren Initialinfektion nach Ansicht des Autors durch importiertes Stroh, durch Packmaterial von Importfleisch, aber möglicherweise auch durch Zugvögel erfolgen kann. Auch die Probleme des Abortus Bang interessieren uns, insbesondere im Zusammenhang mit der Erkrankung des Menschen durch infizierte Milch. — Die parasitären Erkrankungen finden, in 5 Unterklassen eingeteilt, eine ihrer Bedeutung entsprechende Berücksichtigung.

Den Nahrungsmittelchemiker interessiert aber vor allem auch die auf 50 Seiten zusammengedrückte Beschreibung über die *Haltbarmachung* der Fleischprodukte durch Trocknung, Einsalzen, Einpöckeln, Kälte und durch Sterilisieren in Büchsen (canning).

Über 250 Abbildungen und zahlreiche Tabellen illustrieren das in seiner ganzen Aufmachung eindrucksvolle und reichhaltige Werk, welches auch die neuesten Erkenntnisse berücksichtigt.

O. Wyler