Vitamine in frischen und konservierten Nahrungsmitteln [Lunde Gulbrand]

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **31 (1940)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

ten erwächst hieraus die Pflicht, die Milch nach deren Gewinnung entweder so aufzubewahren, dass bis zur Ablieferung irgendwelche Einwirkungen durch Dritte ausgeschlossen sind und sie vor der Ablieferung auf ihre Beschaffenheit zu prüfen. Hier fehlte es schon an der richtigen Aufbewahrung; denn die Beschwerde bezeichnet es als möglich, dass Frau oder Kinder des Beschwerdeführers oder sogar Dritte — wofür allerdings keine Anhaltspunkte genannt werden — die Entrahmung vor der Ablieferung vorgenommen hätten. Dass, wer Lebens- und Genussmittel sowie Gebrauchsgegenstände in Verkehr bringt, sie vorher auf ihre Uebereinstimmung mit den Vorschriften des Lebensmittelgesetzes zu prüfen hat, ist vom Bundesgericht schon wiederholt ausgesprochen worden (BGE 47, I, 125; 49, I, 473). Zwar kann es sich dabei in der Regel nicht um eine eingehende Gehaltsprüfung, für die Milch also nicht um eine chemische oder bakteriologische Untersuchung handeln. Doch hätte es einer solchen zur Feststellung einer Entrahmung von 48% auch gar nicht bedurft. Nach ihrer Grösse zu schliessen, musste sie für den Beschwerdeführer bei blosser Besichtigung der Milch erkennbar sein. Jedenfalls hätte ihm ein gegenüber nicht entrahmter Milch verändertes Aussehen auffallen sollen, das ihn hätte veranlassen müssen, bei seinen Angehörigen nach dessen Grund zu forschen, oder aber den Milchkäufer auf seine Wahrnehmungen aufmerksam zu machen, um ihm die sofortige Prüfung auf den Fettgehalt zu ermöglichen. Ob auch andere Umstände, wie insbesondere Häufigkeit und Menge der nach dem Zeugnis D. im Haushalt vorgenommenen Buttererzeugung einen Verdacht gerechtfertigt hätten, mag dahingestellt bleiben. Denn die Unterlassung der dem Beschwerdeführer bezüglich Aufbewahrung und Kontrolle obliegenden Sorgfaltspflicht berechtigte die Vorinstanz zur Annahme, er habe den eingetretenen Erfolg — das Inverkehrbringen entrahmter Milch als vollwertiger — durch pflichtwidrige Gleichgültigkeit herbeigeführt und daher fahrlässig gehandelt. Auch in dieser Beziehung liegt im angefochtenen Urteil keine Verletzung von Bundesrecht.

Demnach erkennt das Bundesgericht:

Die Nichtigkeitsbeschwerde wird abgewiesen.

Bücherbesprechung.

Gulbrand Lunde. Vitamine in frischen und konservierten Nahrungsmitteln, Verlag von Julius Springer, Berlin, 1940, 272 Seiten mit 38 Abbildungen. Preis RM. 18.60, gebunden RM. 20.40.

Die umfangreiche und verstreute Literatur über Vitamine hat durch das vorliegende Werk eine wesentliche Bereicherung erfahren. Ihr Hauptwert liegt in der übersichtlichen Zusammenfassung alles dessen, was für Chemiker und Aerzte, überhaupt für alle diejenigen, die sich mit Fragen der Ernährung im allgemeinen und mit Vitaminen insbesondere befassen, wissenswert ist. Eigene

Untersuchungen vervollständigen die bereits bekannten Ergebnisse auf dem Gebiete der Vitaminforschung.

Eingehend behandelt ist auch das Verhalten der Vitamine beim Zubereiten von Nahrungsmitteln namentlich in der dem Verfasser besonders nahestehenden Konservenindustrie. Damit erfährt die oft diskutierte Frage des Vitamingehaltes von Konserven im Vergleich mit den frischen Nahrungsmitteln eine gerade für diese Zeit recht erwünschte Abklärung. Dem Buche ist eine weite Verbreitung nicht bloss in wissenschaftlichen, sondern auch in Kreisen gebildeter Laien zu wünschen.

Korrigenda.

Bd. 30, S. 300, Arbeit *H. Mohler* und *W. Hämmerle,* Tab. 6, letzte Kolonne «Jodverbrauch direkt»: statt «25 cm^3» ist zu setzen «100 cm^3».