Textbook of meat inspection [H. Thornton]

Autor(en): **Wyler, O.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **41 (1950)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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

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 zusammengedrängte 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