

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 39 (1948)

Heft: 4-5

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Högl

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.01.2026

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

Bücherbesprechung

Revue des livres

«Fundamental Principles of Bacteriology», von A. J. Salle, Los Angeles

Verlag: Mc Graw-Hill Book Co., New York-London, 1948, 3. Auflage, 730 Seiten
reich illustriert (The British Council)

Es mag vermassen erscheinen, wenn ein Chemiker an die Kritik eines bakteriologischen Werkes herangeht. Wenn aber dieses Werk gerade das bietet, was jener Chemiker braucht, der sich neben der Chemie beruflich auch mit Bakteriologie befassen muss, und der Schreibende selber als Lebensmittelchemiker, darin eine Fülle von Antworten auf interessante Fragen und höchst wertvolle Anregungen fand, wird man es ihm nicht verargen, wenn er es wagt, einmal auch ein solches Werk vom Standpunkt des Chemikers zu beleuchten. Noch etwas anderes kommt hinzu: wie der Titel sagt, handelt es sich um die Grundprinzipien der Bakteriologie. Die eigentliche detaillierte Betrachtung der Bakterienarten, die «spezielle Bakteriologie» nimmt entsprechend einen relativ bescheidenen Raum ein. Gerade der Chemismus des Bakterienlebens, deren Ernährung, die Erzeugung von Enzymen, die chemische Umwandlung des befallenen Substrates, werden eingehend dargestellt, wobei nicht nur die Bakterien, sondern auch die Hefen und Schimmelpilze mit berücksichtigt werden. In sehr zahlreichen, mit vielen Formelbildern versehenen Tabellen findet sich auf engem Raum ungeheuer viel Wissenswertes. Der allgemeiner interessierte Naturwissenschaftler sieht in diesem Buche daher eher eine «Naturgeschichte der Kleinlebewesen», eine Darstellung, die eine Übersicht über die Wichtigkeit und Vielseitigkeit dieses Geschehens gibt. Es ist ein Lehrbuch bester Art, das fesselt und bereichert.

«Der Autor hat versucht, eine Erklärung aller im Buche beschriebenen Erscheinungen zu geben, soweit dies möglich ist, zu tun.» — Dieser Satz, der von Salle selber stammt, zeigt wohl in bester Art den Geist auf, in dem das Werk geschrieben wurde.

Nach einem kurzen einleitenden Teil, der sich mit dem Hauptgerät des Bakteriologen, dem Mikroskop, und heute dem Elektronen-Mikroskop, sowie den Färbemethoden befasst, folgt eine ziemlich eingehende Formenlehre der Bakterien, Hefen und Schimmelarten. Sehr interessant erscheint, wie schon oben angedeutet, die Darstellung der Lebensvorgänge dieser Kleinlebewesen und der in ihrer Umgebung eintretenden Folgen, was volle 200 Seiten des Buches füllt. Es folgen Kapitel über die Differenzierung und Klassifikation der Bakterien, worauf die Kleinlebewesen der Luft, des Wassers, der Milchprodukte und der Lebensmittel im allgemeinen zur Behandlung gelangen. Interessant ist das Kapitel über Bodenbakterien, über Infektion und Immunität. Zum Schluss folgen Darstellungen der Krankheitserreger bei Pflanzen, den Abschluss bildet die Beschreibung der bakteriellen, der Virus- und Rickettsia-Krankheiten des Menschen.

Sehr zahlreiche, zum Teil mikroskopische, zum Teil auch elektronenmikroskopische Bilder schmücken das Werk. Das Buch ist nicht für den Bakteriologen-Spezialisten, sondern für den Studenten, für den Hygieniker, für den Lebensmittelchemiker bestimmt, welcher neben seinem Fach eine rasche und gründliche Orientierung wünscht — er wird sie auch finden! Högl

«*Bacteria in Relation to Domestic Science*», von C. E. Dukes, London

Verlag G. Cumberlege Oxford University Press, London-New York-Toronto
1947, 240 Seiten (The British Council)

Dieses Büchlein ist für Studierende der «Domestic Science» und Soziale Schulen bestimmt, setzt demnach keine tiefgehenden naturwissenschaftlichen Kenntnisse voraus. Wie der Autor in der Einleitung bemerkt, habe er versucht, die zahlreichen, schwer verständlichen bakteriologischen (und medizinischen) Fachausdrücke aus diesem Grunde möglichst zu vermeiden. Dieser Umstand, und auch sonst das Bemühen, eine möglichst klare und einfache Darstellung der wichtigen Vorgänge zu geben, kommt auch dem schweizerischen Leser zu gute: selbst bei bescheidener Kenntnis der englischen Sprache liest sich der Text flüssig und leicht. Im Gegensatz zu den «Principles of Bactriologie» sind in diesem Büchlein nicht die chemisch-physikalischen Grundprinzipien betont, sondern der praktische Fall. Nach einer ganz kurzen allgemeinen Einleitung über Bakteriologie wird in sehr instruktiver, einfacher Art die Bakteriologie der Luft, des Bodens, des Wassers und hierauf diejenige aller wichtigen Lebensmittel recht eingehend besprochen. Dem Zwecke der Schrift entsprechend wird der Konservierung der Lebensmittel ein relativ breiter Raum eingeräumt. Den Schluss bildet eine Aufzählung der verschiedenen Möglichkeiten bakterieller Lebensmittelvergiftung, wobei, trotz einfachster Form, sehr viele und interessante Details in seriösester Art geboten werden. Neben den bekannten Ursachen von Lebensgefahr und Gesundheitsschäden durch Typhus, Ruhr, Cholera und Botulismus sind für uns vielleicht von grösstem Interesse, die erst in neuerer Zeit erkannten Erkrankungen durch Lebensmittel, die durch Staphylococen und Streptococen infiziert waren. Dem Lebensmittelchemiker, der sich mit Geschehnissen der Praxis auseinander zu setzen hat, bietet dieses Büchlein sicherlich viel des Wertvollen. Es ergänzt in bester Weise das oben besprochene Buch, indem dort die Prinzipien, hier die praktischen Fälle eingehend dargestellt sind.

Högl