

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 43 (1952)
Heft: 6

Buchbesprechung: Aids to analysis of food and drugs [J.R. Nicholls]

Autor: Mottier, M.

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: 12.01.2026

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

Bücherbesprechung

Revue des livres

J. R. Nicholls: «Aids to analysis of food and drugs»

Collection «Students Aids Series», Baillière, Tindall et Cox, Londres.

7e éd., 1952, 516 p., Prix 12 sh. 6 d.

L'auteur — chimiste au «Government Laboratory», à Londres — présente aux chimistes des denrées alimentaires la 7e édition de cet ouvrage. Ce volume de petit format (la moitié de celui de notre «Manuel»), comporte une centaine de pages de plus que son prédécesseur (qui datait de 1942), par suite du grand développement pris par la chimie des denrées alimentaires au cours de ces dix dernières années. Son contenu a été révisé et mis à jour et l'auteur en a profité pour passer en revue, au début, les constituants principaux des aliments (13 p.) et pour grouper et décrire brièvement les diverses méthodes générales d'analyse (42 p.): dosages de l'humidité, des cendres, du phosphore, de la matière grasse, de l'azote, des sucres, de l'amidon et de la cellulose. Puis vient l'examen des aliments proprement dits, chaque chapitre comprenant de brèves indications sur l'obtention et les propriétés des aliments traités, puis la description des méthodes d'analyse. Les divers chapitres sont: lait et produits laitiers (129 p.); aliments amylacés (33 p.); aliments carnés et œufs (20 p.); sucre et aliments sucrés (30 p.); thé, café et cacao (21 p.); condiments et épices (20 p.); boissons alcooliques (32 p.); huiles et graisses (31 p.); divers (vitamines, colorants, agents conservateurs, etc.) (57 p.); médicaments (38 p.); savon (14 p.); législation (12 p.); tables et renseignements divers (5 p.).

Ce petit volume ne prétend pas épuiser le sujet, son auteur recommande d'ailleurs de consulter des ouvrages spécialisés lorsque des informations détaillées sont désirées. Comme les indications bibliographiques données par l'auteur sont presque uniquement anglo-saxonnes (principalement anglaises) il en résulte que cet ouvrage intéressera certainement tous les chimistes des denrées alimentaires qui désirent avoir un aperçu des méthodes anglaises (chimiques et physiques, à l'exclusion des méthodes bactériologiques). Un regret, c'est que l'auteur n'ait pu se convertir complètement au système métrique, les unités de mesure anglaises étant souvent utilisées.

M. Mottier