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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 50 (1959)

Heft: 2

Buchbesprechung: Entstehung und Verhütung von Lebensmittelvergiftungen durch Salmonellabakterien [Hans Dräger]

Autor: Högl, O.

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: 23.08.2025

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

Bücherbesprechung
Revue des livres

Dr. Hans Dräger: Entstehung und Verhütung von Lebensmittelvergiftungen durch Salmonellabakterien

98 S., DM 5.60, Gustav Fischer, Jena 1958

Wie bekannt, nehmen die durch Salmonellen bedingten und durch Lebensmittel vermittelten Erkrankungen, die Salmonellosen, in den letzten Jahren in beunruhigendem Masse zu. Die Ursachen scheinen vorläufig nicht bekannt zu sein. Nicht nur für die Organe der Lebensmittelkontrolle, sondern auch für die mit der Lebensmittelgewinnung und Zubereitung Beschäftigten stellt sich damit das dringende Problem, die Ursachen der Infektion möglichst auszuschalten oder eine eingetretene oder mögliche Gefährdung durch geeignete Behandlung zu beseitigen.

Das Büchlein von Hans Dräger gibt eine gute und kurz zusammenfassende Darstellung der Infektionsmöglichkeiten. An erster Stelle steht die intravitale oder postmortale Infektion des Fleisches, wobei das Hackfleisch zum Rohgenuss wohl die grösste Gefahr bietet. Bei den Eiern und aus Eiern hergestellten Speisen kommt dem Entenei die Priorität der Gefährdung zu, doch scheint auch eine Krankheitsübertragung durch Hühnereier, die bisher sehr selten nachgewiesen wurde, häufiger aufzutreten. Vermischung grösserer Mengen von Eiern verschiedener Herkunft, wie sie bei Gussei, Gefrierei und Trockeneiprodukten erfolgt, vergrössert natürlich die Gefahr, wobei einerseits eine Zumischung von Enteneiern, andererseits eine Verunreinigung bei der Verarbeitung durch den Menschen in Frage kommen kann. Zahlreiche Vorschriften, wie sie in der DDR und schon vorher im deutschen Reichsgebiet erlassen wurden und die sicher gute Wirkung hatten, werden zitiert. Leider wird auf eine Pasteurisation vor dem Einfrieren resp. Eintrocknen kaum eingegangen, eine Behandlung, die doch beträchtliche Erfolgsaussichten bietet. Weiter finden noch einige Lebensmittel, wie Milch und Milchprodukte, Fische, Muscheln und schliesslich das Wasser und Abwasser als Ueberträger von Salmonellen Erwähnung. Den Schluss bilden Tabellen zur Erkennung der verschiedenen Typen von Typhus-, Paratyphusbakterien und eigentlichen Salmonellen (Lysotypie und Kauffmann-White-Schema).

Die klare Uebersicht über die Infektionsmöglichkeiten und die Darstellung zahlreicher Einzelfälle, ebenso die aufgeführten Abwehrmassnahmen können den interessierten Kreisen sicher viel Wertvolles bieten. *O. Högl*