

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

Band: 26 (1935)

Heft: 2

Buchbesprechung: Bibliographie

Autor: Schweizer, Ch.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

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

Bibliographie.

Die Bedeutung des echten B. coli (B. coli communis) und B. lactis aërogenes in Milchproben. Chalmers. — Zbl. Bakt., II, **89**, 495 (1934).

B. coli gelangt aus frischem Kot, B. aërogenes aus Staub, Boden und Wasser und nach vorliegenden Versuchen anscheinend von der Aussenseite des Euters und aus dem Zitzenkanal in die Milch. B. aërogenes ist wenigstens in Wasser auch in grossen Mengen vom hygienischen Standpunkt nicht zu beanstanden.

B. coli bildet in Milch kein Indol, wahrscheinlich weil dieser Mikroorganismus Laktose der Verwertung der Seitenkette des Tryptophans vorzieht. Zum Nachweis von B. coli und B. aërogenes nebeneinander scheinen Tellursäure und Brillantgrün geeignet zu sein. (Nach Chem. Zentralbl.)

Roggen- und Weizenmehl im ultravioletten Licht. J. Grosbüsch (Z. anal. Chem. **99**, 12—14, 1934).

Lässt man einen alkoholischen Roggenmehlauszug auf Filtrierpapier gleichmässig verdunsten und setzt auf die trockene Fläche einen Tropfen NaOH, so entsteht ein gelber Ring (nicht bei Weizen), der im ultravioletten Licht stark grünlich leuchtet. Bei Verwendung von Fehling'scher Lösung statt NaH entstehen mehrere Ringe, deren äusserster weisser bei Roggen stark leuchtet, bei Weizen verblasst. Noch 1% Roggen soll so nachweisbar sein. (Nach Chem. Zentralbl.)

Die Probe wurde im Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes an Hand der Originalvorschrift ausgeführt; leider fiel das Resultat unbefriedigend aus.

Heugeruch in Mehl und Brot. Brückner. — Ztschr. Getr.-, Mühlen- u. Bäckereiwesen, **21**, 185 (1934).

M. P. Neumann nimmt in seinem Buche «Brotgetreide und Brot» als Ursachen des Heugeruches folgende Möglichkeiten an:

1. Mitvermahlung riechender Unkrautteile;
2. Zersetzung der Mehlsbstanz;
3. Behandlung des dumpf und muffig gewordenen Getreides mit Riechstoffen.

Brückner glaubt, dass für die Mehrzahl der Fälle ein Besatz von Samen und Früchten des kumarinhaltigen Honigklees im Getreide in Betracht kommt.

Aus dem Mehl, das den Geruch annimmt, liess sich dieser nicht entfernen, auch geht er in das Brot über.

Das in den Samen vorhandene, wahrscheinlich an Melilotsäure gebundene Kumarin lässt sich durch Sublimation leicht nachweisen. Es war aber nicht möglich, solche Kristalle auf dem gleichen Wege aus dem deutlich nach Kumarin riechenden Mehl zu erhalten. Man konnte lediglich den Geruch durch Anrühren des Mehles mit heissem Wasser oder, wie M. P. Neumann angibt, durch Verdunsten eines kalten Aetherausuges bei Zimmertemperatur deutlicher machen.

Dr. Ch. Schweizer.