

Bibliographie ; Bücherbesprechung

Autor(en): **Fellenberg, Th. von**

Objektyp: **ReferenceList**

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

Band (Jahr): **27 (1936)**

Heft 6

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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.

Geologische Charakteristik der Meltinger Mineralquellen.

Von Prof. Dr. J. CADISCH in Basel.

Die Gipsquelle von Meltingen entspringt im Hofe des Wirtschafts- und Badegebäudes aus dem Trigonodusdolomit (oberer Muschelkalk). Zwei Fassungen liegen in einem kurzen Stollen, und die dritte Quellader wird aus unmittelbarer Nähe in denselben geleitet. Die drei Wasseradern gehören, wie Pumpversuche zeigten, zu ein und demselben Wasserstrang, der eine Querstörung in der Rangiers-Vorburgkette durchfließt. Ungefähr 200 m südlich des Bades wurde neuerdings (1934) im Bachbett eine starke Mineralquelle entdeckt und gefasst. Sie entspringt wohl aus der gleichen Quellspalte. Die Fassung liegt im Keuper-Verwitterungslehm. Der Sulfatgehalt der Meltinger Quellen stammt allem nach aus Gipskeuper und darunter liegendem Muschelkalk (mit Anhydritgruppe), welche Horizonte als älteste Teile der Rangiers-antiklinale mit derselben nach Norden überschoben sind.

Quellertrag: je nach Stauhöhe 1 bis 2 sl.

Bibliographie.

Beitrag zur Unterscheidung von Butter aus pasteurisiertem und aus nicht pasteurisiertem Rahm mit Hilfe der Peroxydasereaktion. L. Waters und A. Zürn. (Z. U. L. **70**, 353 bis 355, 1935.)

Zu einem Stückchen Butter von Haselnussgrösse in einem Reagenzglas gibt man 2 cm³ gesättigte MgSO₄-Lösung + 10 Tropfen alkoholische 4%ige Benzidinlösung und stellt durch Schütteln eine möglichst homogene Mischung her. Dann gibt man 5 Tropfen 3%ige H₂O₂ und nach Umschütteln 5 cm³ Aether zu, schüttelt wieder und beobachtet die untere Schicht. Bei Blaufärbung wurde die Butter aus nicht über 80° erhitztem Rahm bereitet. Die mit derselben Butterprobe erreichte Blaufärbung wird beim Lagern allmählich geringer und schliesslich negativ. Auch stark ranzige und stark talgige Butter gibt die Reaktion nicht mehr. Doch ist der Peroxydasegehalt kein Mass für die Ranzigkeit. (Nach C. I, 1990, 1936.)

Bücherbesprechung.

Heinrich Finke, Handbuch der Kakaoerzeugnisse. Mit 162 Abbildungen, 62 Zahlentafeln, einer Kakao-Farbenbestimmungstafel und einer Weltkarte. 568 Seiten. Gebunden 55 Mark, Verlag Jul. Springer, Berlin 1936.

Der erste Abschnitt, der über die Geschichte des Kakaos seit der Entdeckung Amerikas bis zur Gründung der kakaoverarbeitenden Grossindustrie handelt, hat allgemeines Interesse und wird von jedem Gebildeten mit Genuss gelesen werden. Erschreckend sind die Angaben über den Rückgang

der Ausfuhr von Kakaowaren in der Schweiz (S. 24). Nachdem die Ausfuhr seit 1887 mit etwa 500 t angefangen und 1915 ihren Höhepunkt mit 25 000 t erreicht hatte, setzte 1920 der endgültige Rückgang ein. Die Ausfuhr betrug in den Jahren 1922 bis 1930 jährlich noch etwa 7000 t und sank 1934 auf 470 t, wurde also fast bedeutungslos.

Das Buch als Ganzes bietet dem Kakaofachmann eine vorzügliche Zusammenfassung alles dessen, was er über die Rohstoffe seiner Erzeugnisse, über die Herstellung der Kakaowaren, über die Chemie und die Eigenschaften der Kakaoerzeugnisse wissen sollte.

Ein Abschnitt über die Wirkung der Kakaoerzeugnisse auf den menschlichen Körper und ihre Bedeutung als Nahrungsmittel behandelt u. a. die teils ähnliche, teils wieder so verschiedene Wirkung der Purinbasen, Theobromin und Koffein, ferner die Mineralstoffe und die Vitamine.

Ein Abschnitt über die sinnliche, physikalisch-chemische und mikroskopische Untersuchung bietet selbstverständlich dem Lebensmittelchemiker manches Interessante, geht aber über das, was in sein eigentliches Betätigungsgebiet fällt, weit hinaus, weil die hier behandelten Untersuchungsmethoden besonders auch dem Kakaofachmann bei der Auswahl seiner Rohprodukte dienen soll.

Ein Schlussabschnitt behandelt schliesslich die gesetzlichen Vorschriften über Kakaoerzeugnisse in den verschiedenen Ländern und die staatliche Einordnung ihrer Industrie.

Die im Titel erwähnte Kakao-Farbenbestimmungstafel ist nach dem Farbensystem von Ostwald hergestellt und gestattet die Bestimmung des Farbtons und seine Abstufungen nach Weiss und Schwarz hin.

Einzelheiten aus dem überaus vielseitigen Werke anzuführen, würde über den Rahmen einer kurzen Besprechung gehen. Th. v. Fellenberg.

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. C. Zäch: «Zur Bestimmung des Fettes in Lebensmitteln mit Hilfe des Refraktometers».
2. J. Terrier: «Le dosage de glucides solubles dans les pains de régime».
3. J. Terrier: «Le dosage de l'amidon ajouté dans les conserves d'épinards».
4. J. Pritzker und Rob. Jungkunz: «Ueber schweizerisches Erdbeersamenöl».
5. J. Pritzker und Rob. Jungkunz: «Ueber Karkade-Tee».
6. E. Helberg: «Zur Koffein- und Extraktbestimmung in Kaffee», Erwiderung an Dr. E. Bürgin und Dr. M. Streuli.
7. R. Viollier: «Ueber Eier und Eierkonserven».
8. A. Torricelli: «Méthode de dosage colorimétrique rapide de traces de Ni dans les graisses hydrogénées».
9. M. Bornand: «Désinfection».
10. F. Adam und A. Birrer: «Eine Wasseruntersuchung im Vierwaldstättersee».
11. Th. von Fellenberg: «Ueberprüfung der v. Fellenberg'schen gravimetrischen Lactose- und Saccharosebestimmung in Milkschokolade».
12. J. Jeanprêtre: «Essais du dosage de la sorbite».