

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 27 (1936)
Heft: 4-5

Buchbesprechung: Bibliographie

Autor: [s.n.]

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: 27.01.2026

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

Bibliographie.

Beiträge zum Sorbitnachweis in Süssweinen. C. von der Heide und W. Zeisset. (Z. U. L. **70**, 383 bis 388, 1935.)

Nach folgender Arbeitsvorschrift gelingt Ausfällung des Zuckers aus Süssweinen als Ca-Saccharat an Stelle einer Vergärung und anschliessender Nachweis des Sorbits im Filtrat: 100 cm³ Wein werden auf Zuckerkonzentration 20 bis 40% eingedampft und der auf 30° abgekühlte Sirup allmählich mit soviel Kalkbrei verrieben, bis die Masse wieder weissgelb bis blassschwefelgelb (zementgrau bei Rotwein) geworden ist. Nach Ueberführung in einen Erlenmeyerkolben mit wenig lauwarmem Wasser fügt man gleiches Volumen Alkohol und nach 10 bis 15 Minuten nochmals das Doppelte bis Dreifache des verwendeten Alkohol-Volumens unter kräftigem Umrühren zu. Nach 3 Stunden saugt man ab und wäscht mit 65 bis 70 vol. %igem Alkohol unter Vermeidung von Rissbildung aus. Zum klaren Filtrat gibt man 2 bis 3 cm³ Ammoniumkarbonatlösung, engt auf 30 cm³ ein und filtriert wieder. Dieses Filtrat wird dann auf Sorbit geprüft. Wesentliche Sorbitverluste treten hierbei nicht ein, auch keine Neubildung von Sorbit. (Nach C. I, 1983, 1936.)

Zum Nachweis von Kakaoschalen in Kakao. W. Pfahl. (Z. U. L. **70**, 289 bis 296, 1935.)

Etwa 0,3 g entfettetes Kakaomaterial werden im Zentrifugenröhrchen mit 5 cm³ FeCl₃-Lösung (FeCl₃ + W. wie 1:1, davon 1,2 bis 1,3 cm³ auf 50 cm³ W.) gemischt, $\frac{1}{4}$ Stunde unter öfterem Durchrühren stehen gelassen und 1 bis 2 Minuten zentrifugiert. Nach Abgiessen wird die Behandlung wiederholt. Von dem nach Angabe gemischten Bodensatz bringt man eine kleine Menge auf ein Objektglas, mischt 1 Tropfen 1%ige K₄Fe(CN₆-Lösung und soviel 1%ige Kongorotlösung zu, dass die Farbe in Braun, Rotbraun und Schmutzigrot umschlägt, mischt vorsichtig 2 Minuten und beobachtet unter dem Mikroskop. Die Schleimzellen erscheinen deutlich blau. (Nach C. I, 1989, 1936.)

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. C. Zäch: «Zur Bestimmung des Fettes in Lebensmitteln mit Hilfe des Refraktometers».
2. C. Valencien et J. Terrier: «Le dosage de la farine de riz dans la moutarde de table».
3. J. Terrier: «Le dosage de glucides solubles dans les pains de régime».
4. J. Terrier: «Le dosage de l'amidon ajouté dans les conserves d'épinards».
5. J. Pritzker und Rob. Jungkuntz: «Ueber schweizerisches Erdbeersamenöl».