

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 27 (1936)
Heft: 6

Bibliographie: Bibliographie ; Bücherbesprechung
Autor: Fellenberg, Th. von

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>

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 Reagensglas 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. Jungkuntz: «Ueber schweizerisches Erdbeersamenöl».
5. J. Pritzker und Rob. Jungkuntz: «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».