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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 30 (1939)

**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:** 10.12.2025

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

Ein Gehalt von weniger als 0,25% Gesamt-Kreatinin bei Hefeextrakten ist nicht als von Fleischextrakt herrührend zu betrachten.

Durch Zusatz von 0,74 $cm^3$ Bichromatlösung zu 4 $cm^3$ Wasser erhält man die Färbung, welche bei der Komparatormethode 0,25% Gesamt-Kreatinin entspricht.

*Zusammenfassung.*

1. Es wird eine Berechnungsweise für die Folin'sche Kreatininbestimmung angegeben, welche gestattet, auch kleinere Bichromat-Schichthöhen als 8 mm zu benützen.
2. Es wird eine Komparatormethode angegeben, welche gestattet, die Eigenfärbung der Lösungen auszuschalten. Indem aber schliesslich die Filtration durch Aluminiumoxyd, ähnlich dem Vorschlag von *Remy* angewendet worden ist, und so sehr hellgefärbte Lösungen erhalten werden, verliert die Komparatormethode an Interesse.
3. Die Kreatininbestimmung, speziell in Hefeextrakten, wird studiert und eine Vorschrift zur Bestimmung aufgestellt, ohne dass es aber gelungen wäre, die störenden, Kreatinin vortäuschenden Stoffe ganz zu entfernen.

---

## Bibliographie.

*Einige einfache Winke für die Mehluntersuchung.* E. Berliner. (Das Mühlenlaboratorium, Januar 1939, Beilage zu «Die Mühle».)

Zum Nachweis von Roggenmehl in Weizenmehl wird die wässerige Mehlsuspension filtriert, mit der doppelten Menge Aceton versetzt und ohne zu schütteln gemischt. Bei Gegenwart von Roggenmehl fallen sofort Schleimfäden aus, die sich gewöhnlich an der Flüssigkeitsoberfläche ansammeln und neben gelegentlich auch ausfallenden Eiweissflocken ohne weiteres erkennbar sind. Der Nachweis ist so empfindlich, dass noch weniger als 1% Roggenmehl erkennbar ist.

Zum mikroskopischen Nachweis von Bohnenmehl in Getreidemehlen verreibt man eine Spur Mehl in einem Tropfen Ferrum oxydatum dialysatum liquidum. Bohnenmehl erzeugt einen schon bei schwacher Vergrösserung (60- bis 80fach) deutlich erkennbaren konzentrischen Hof aus Fällungsringen des Eisensoles wie die Aleuronzellen der Getreidemehle. Beide unterscheiden sich aber dadurch, dass die Aleuronzellen stärkefrei sind und die Bohnenmehlteilchen Stärkekörner enthalten.

Zum mikroskopischen Nachweis von Maismehl in Weizen- oder anderen Mehlen eignet sich speziell folgendes Verfahren: In Mucicarminlösung, einem in der mikroskopischen Untersuchungstechnik hier und da benutzten Farbstoff, erscheinen selbst kleinste Maismehlteilchen ungefärbt zwischen den sich schnell mit dem Farbstoff durchtränkenden Mehlteilchen von Weizen,

Roggen, Gerste oder Hafer. Die Maismehlteilchen nehmen den Farbstoff nur sehr langsam auf und leuchten mit kräftig rot gefärbtem Saume grünlich aus dem roten Gesichtsfeld auf.

Als weiterer Nachweis von Maismehl eignet sich auch die Anfertigung von Paraldehyd-Präparaten. Die feinen Maisgriessteilchen erscheinen darin bei richtiger Blendeneinstellung wie mit einer dunklen, pantherfellartigen Tüpfelung bedeckt, die dadurch zustande kommt, dass Maisstärkekörner eine krater- oder trichterförmige Vertiefung besitzen, die auch im Paraldehyd-Präparat mit Luft gefüllt bleibt und im durchfallenden Licht schwarz erscheint.

Zur mikroskopischen Unterscheidung von Hefe- und Sauerteiggebäck eignen sich mit Methylenblau gefärbte Präparate, in welchen sich die Hefezellen respektive Sauerteigbakterien tief dunkelblau von dem nur schwach gefärbten Untergrund abheben.

Kartoffelstärke tritt in Tusche- oder Mucicarminpräparaten besonders deutlich hervor, während die Anfärbung mit Methylrot über den Säuregrad des Mehles und insbesondere darüber Aufschluss gibt, welcher Teil des Mehles den Säuregrad verursacht, da die sauren Bestandteile rötlich bis karmoisinrot, die andern gelblich gefärbt erscheinen.

Ferner wird ein Verfahren zur mikroskopischen Schnellorientierung auf Malzzucker im Mehl und zur Prüfung auf Auswuchsdiastase mittels erhitzter Enzymextrakte und Jodfärbung beschrieben. (z. T. nach C. I, 3094, 1939.)

---

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. *G. Bonifazi:* «Analyses de deux vins vaudois».
2. *J. Pritzker* u. *R. Jungkunz:* «Zur Untersuchung und Beurteilung des Tees».
3. *H. Mohler* und *W. Hämmerle:* «Unterscheidung des Kirschwassers von seinen Verfälschungen».
4. *Generalregister* zu den Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Band 18—30 (Jahrgänge 1927—1939).
5. *O. Högl, C. Mosca* und *B. Melcher:* «Enzianbranntwein».
6. *Ch. Valencien* et *J. Deshusses:* «Dosage bromométrique des éthers des acides aminobenzoiques, dosage de l'anasthésine et de le novocaïne».