

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 57 (1966)

Heft: 1

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Mottier, M. / Sulser, H.

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>

Bücherbesprechungen - Revue des livres

Handbuch der Kakaoerzeugnisse von Dr. Heinrich Fincke

Zweite Auflage, 1965. Herausgegeben und völlig neu bearbeitet von Dr. *Albrecht Fincke* unter Mitarbeit von Dr. *Hans Lange* und Dr. *Jürg Kleinert*.
Springer-Verlag: Berlin, Heidelberg, New York.
579 Seiten. 140 Abbildungen und 1 Kakao-Farbenbestimmungstafel.
Ganzleinen DM 88.—.

Vor drei Jahrzehnten erschien die erste Auflage des *Fincke*'schen Buches, das bald als klassisches Werk der Branche galt. Seitdem haben Lebensmittelchemie und Technik große Fortschritte gemacht und der Umfang des zu behandelnden Stoffes ist so stark angewachsen, daß eine sachgerechte Bearbeitung kaum mehr durch einen Einzelnen bewältigt werden kann, sondern nur durch eine Gemeinschaftsarbeit gewährleistet scheint. Daher, und im Einvernehmen mit dem Verfasser der ersten Auflage, die drei Autoren, nämlich Dr. *A. Fincke*, Leiter des Lebensmittelchemischen Institutes des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie, Köln, Dr. *H. Lange*, Leiter des Chemischen Laboratoriums und der Entwicklungsabteilung der Sarotti AG, Hattersheim/Main und Dr. *J. Kleinert*, Leiter des Chemischen Laboratoriums der Lindt & Sprüngli AG, Kilchberg bei Zürich. Es sind drei anerkannte Fachleute, die für die Qualität des Inhaltes des Buches bürgen.

«Auch die zweite Auflage ist kein Lehrbuch für die Herstellung von Kakaoerzeugnissen; sie soll vielmehr einen Überblick über das vorhandene Wissen geben und die naturwissenschaftlichen Grundlagen der Kakaoeverarbeitung zusammengefaßt darstellen. Die Gliederung des Stoffes ist im wesentlichen beibehalten worden. Die Untersuchungsverfahren wurden eingehender behandelt.» Dies aus dem Vorwort. Den Verfassern ist der obenerwähnte Überblick sicher gelungen. Das Buch ist in folgende Hauptteile unterteilt:

Inhaltsübersicht. — I. Geschichte des Kakao (19 S.) II. Rohstoffe der Kakaoerzeugnisse (101 S.); III. Herstellung der Kakaoerzeugnisse (159 S.); IV. Chemische und physikalische Eigenschaften der Kakaoerzeugnisse (88 S.); V. Wirkung der Kakaoerzeugnisse auf den menschlichen Körper und ihre Bedeutung als Nahrungsmittel (27 S.); VI. Untersuchung von Rohstoffen, Zwischen- und Fertigerzeugnissen (106 S.); VII. Lebensmittelrechtliche Vorschriften für Kakaoerzeugnisse (41 S.); VIII. Statistische Angaben über die Erzeugung, den Handel und die Verarbeitung von Rohkakao (10 S.); Namenverzeichnis; Sachverzeichnis.

Die moderne, internationale Literatur wurde bis in die neuere Zeit berücksichtigt. Es ist nicht möglich, hier auf Einzelheiten einzugehen; es genügt zu sagen, daß diese zweite Auflage eine Fülle von wertvollen Angaben und Tabellen enthält und daß sie den Lebensmitteltechnikern, den Organen der Lebensmittelkon-

trolle und der Lebensmittelindustrie auf dem Gebiet der Kakaoerzeugnisse ein willkommener Helfer sein wird.

Die Ausstattung, der Druck und das Papier des Buches machen dem Verlag Springer alle Ehre.

M. Mottier, Bern

Fluorimetrie

Eine Anleitung zur Ausführung von quantitativen fluorimetrischen und spektrofluorimetrischen Messungen

von Prof. Dr. J. Eisenbrand, Direktor des Chemischen Untersuchungsamtes
für das Saarland, Saarbrücken

1966. Mit 81 Abbildungen. VIII, 153 Seiten, DM 44.—

Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft M. B. H., Stuttgart

In der Praxis bedient man sich im allgemeinen wohl am häufigsten der Fluoreszenzerscheinungen beim Suchen nach Substanzen auf dem Papier oder der Dünnschichtplatte. Wie es im Vorwort zu vorliegendem Buch heißt, vereinen die fluorimetrischen Methoden die Vorteile anderer optischer Methoden, nämlich zerstörungsfreie Prüfung, mit der Eignung zur Serienanalyse von hoher Selektivität. Es ist wertvoll, daß hier eine zusammenfassende Darstellung dieses Gebietes geschaffen wurde. Das Buch behandelt sowohl die theoretischen Zusammenhänge und apparativen Einrichtungen, als auch die praktische Durchführung von im Laboratorium erprobten fluorimetrischen Methoden. Es besteht aus zwei Hauptteilen, nämlich:

- I. Erregung und Messung von Fluoreszenzerscheinungen
- II. Vorschriften für die Bestimmung einzelner Fluoreszenzstoffe.

Im ersten Teil werden behandelt: Lichtquellen und Lichtfilter, Monochromatoren / Die Meßanordnung / Die Auswertung der Messungen.

Im zweiten Teil erhält man detaillierte Angaben zur Bestimmung folgender Fluoreszenzstoffe: 1. Anorganische Stoffe: Aluminium / Bor / Thallium / Zinn / Wasser, Prüfung auf Verunreinigungen / Hinweise zur Ausarbeitung von Vorschriften für die fluorimetrische Bestimmung anderer anorganischer Stoffe. 2. Organische Stoffe: Adrenalin / Benzpyren / 4-Chlor-2-Hydroxybenzoësäure-N-Butylamid / Glyzerin als Chinolin / Malvin in Weinen / Naphthionsäure / Porphyrine / Optische Aufheller / Vitamin B₁ / Vitamin B₂ / Vitamin E / Fluorimetrische Bestimmung von Lichtabsorption (Coffein, Theobromin, Theophyllin) / Fluorimetrische Bestimmung langsam abklingender Fluoreszenzen, Trypaflavin (Arzneimittel) / Szintillatoren (organische) / Hinweise zur Ausarbeitung von Vorschriften für die fluorimetrische Bestimmung anderer organischer Stoffe.

Das mit zahlreichen Abbildungen versehene, drucktechnisch sehr gut ausgestattete Werk wird sicher die praktische Durchführung fluorimetrischer Methoden erleichtern, umso mehr, als sich die in den Beispielen besprochenen Arbeitsweisen unschwer auf die Bestimmung anderer Fluoreszenzstoffe übertragen lassen.

H. Sulser, Bern

