

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 9 (1918)
Heft: 6

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

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

MITTEILUNGEN
AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE
VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT
TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE
ET D'HYGIÈNE
PUBLIÉS PAR LE SERVICE SUISSE DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8.20 per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8.20 par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —.
Preis einzelner Hefte Fr. 1.50 (Ausland M. 1.50).
Prix des fascicules fr. 1.50 (étranger M. 1.50).

BAND IX

1918

HEFT 6

**Eine Oxydationsmethode zur Bestimmung der ligninfreien Rohfaser
in Kakao.**

Von Th. von FELLEBERG.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweizerischen Gesundheitsamtes,
Vorstand: F. Schaffer.)

Seit längerer Zeit wird im hiesigen Laboratorium bei Rohfaserbestimmungen die Methode von *W. Huggenberg*¹⁾ angewendet, da es bei dem enorm gesteigerten Preise des Glycerins nicht wohl angeht, die klassische Methode von *König* zu benützen. Die *Huggenberg'sche* Methode hat sich speziell für Mehl trefflich bewährt, während sie in gewissen andern Fällen, so für Kakao und Schokolade, unbrauchbar ist. Dessen war sich auch *Huggenberg* wohl bewusst. Die Reagentien, welche bei diesem Verfahren zur Anwendung gelangen, sind nicht im Stande, gewisse Kakaobestandteile, wie das Kakao-rot, vollständig aufzulösen; man erhält schlecht filtrierende Lösungen und unsichere Resultate.

Kakao lässt sich am besten durch Oxydationsmethoden verarbeiten. Oxydationsmethoden zur Bestimmung der Rohfaser, bzw. Zellulose, sind schon längst empfohlen worden, so die Methode von *Schulze-Henneberg* und in neuerer Zeit diejenige von *Zeisel-Stritar*. Letztere Methode wurde von *E. Gury*²⁾ modifiziert und in bezug auf Kakao verglichen mit denjenigen von *König* und von *Parry*. *Gury* gibt seiner Methode den Vorzug. Sie braucht aber recht viel Zeit, Gas und Reagentien; auch liefert *Gury* nicht genügend Analysenmaterial, um erkennen zu lassen, innert welchen Grenzen nach seiner Methode der Rohfasergehalt bei reinem Kakao und bei reinen Kakaoschalen variiert.

¹⁾ Diese Mitt., 1916, 7, 297.

²⁾ Diese Mitt., 1912, 3, 99.