

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 31 (1940)

Heft: 3-4

Buchbesprechung: Bibliographie

Autor: [s.n.]

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: 02.02.2025

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

Bücherbesprechung.

Probleme und Forschungen der schweizerischen Medizin. Heft 2, Juli 1940, der schweizerischen Hochschulzeitung. Verlag AG. Gebr. Leemann & Cie. Zürich 2, Preis Fr. 1.—.

Inhaltsverzeichnis :

Remarques sur l'évolution et l'enseignement de la Psychiatrie.

Prof. Pierre-Marie Besse.

Die Bedeutung der Anpassung für den Menschen. Prof. Th. Nägeli.

Die Eugenik in der Schweiz. Privatdozent Dr. med. C. Brugger.

Die Vitaminbeziehungen zwischen Mutter und Kind.

Privatdozent Dr. med. W. Neuweiler.

Schweizerische Hochschulen an medizinhistorischen Wendepunkten.

Dr. B. Milt.

Wie der Vorbemerkung zu diesem Sonderheft zu entnehmen ist, sollen mit diesen Abhandlungen einerseits Fruchtbarkeit und Kontinuität schweizerischer medizinischer Forschung auch in einer Epoche politischer Hochspannung belegt und andererseits versucht werden, einer gebildeten Leserschaft einige, besonderer Aufmerksamkeit würdige Problemkreise der schweizerischen Medizin aufzuzeigen.

Das Heft wird auch dem gebildeten Laien interessante Einblicke in gewisse Teilbereiche der wissenschaftlichen Medizin bieten.

Bibliographie.

Zur Auswertung des Calciumoxydgehaltes bei Milchbackwaren. J. Grossfeld und F. Arft. (Z. Unters. Lebensmittel **79**, 364—71, 1940).

Durch Milchzusatz zu Backwaren wird der CaO-Anteil des auf 100 kg Mehl entfallenden Gebäckanteils für 1 l Milch um rund 0,0016 % erhöht; 1 % CaO-Erhöhung entsprechen 625 l Milchzusatz. Für die Ermittlung des Milchzusatzes ist die Backausbeute berechnet als Gebäckrockensubstanz aus 100 kg Mehl zu berücksichtigen; diese Backausbeute wird aus dem Backrezept berechnet; bei fertigem Backpulvergebäck ergibt sie sich annähernd aus dem Stärkegehalt, bei Hefengebäck wird diese Berechnung aber durch Stärkeabbau bei der Teiggärung erschwert. Angabe von Formeln und einer Tabelle zur Ermittlung des Milchzusatzes aus dem CaO-Gehalt. Weizen enthält im Mittel etwa 0,05 % CaO, Handelsmehle 0,03 %. Mit zunehmender Ausmahlung des Kornes steigt der Gehalt an Asche stärker als der an CaO, daher nimmt der CaO-Gehalt der Mehlasche mit steigender Ausmahlung ab. Die Beziehung ist aber so lose, dass ein Schluss aus dem CaO-Gehalt auf den Ausmahlungsgrad unzulässig ist: Korrelationsfaktor: $r = 0,41 \pm 0,13$. Zur weiteren Bestätigung eines Milchzusatzes empfiehlt sich Prüfung auf Milchlactose und Milchzucker. (Nach C. II 144, 1940).

Zur Analytik von Kaffee, Kaffee-Ersatz und Kaffee-Ersatzmischungen. I. Das Reduktionsvermögen als Grundlage für die Beurteilung. A. Bäurle. (Z. Unters. Lebensmittel **79**, 471—76, 1940).

Kaffee und seine Ersatzstoffe unterscheiden sich durch Gehalt an reduzierenden Zuckerarten. Zur Prüfung werden 2 g des Kaffeepulvers mit 70 cm³ Wasser vermischt, 8 cm³ konz. HCl (D. 1, 19) zugegeben und 90 Minuten in siedendem Wasser erhitzt. Dann wird mit NaOH neutralisiert, auf 100 cm³ aufgefüllt und filtriert. In 10 cm³ wird nach Auffüllung der Reagensmischung auf 100 cm³ der Zucker nach *Meiszl* bestimmt, dabei aber das Cu₂O nach Auswaschen mit Wasser, Alkohol und Aether, sowie Trocknen bei 105° gewogen. Das Gewicht des Cu₂O in mg ist die neue Kennzahl. Sie betrug für 9 Kaffee im Mittel 142 (136—150), 10 Malzkaffee 278 (265—298), 6 Kornkaffee 335 (316—346), 3 Gerstenkaffee 319 (312—324), Roggenkaffee 345 (344—345), Cichorie 155 (139—186), Feigenkaffee 163 (152—177), Kaffee-Essenz 137 (125—148). Angabe von Berechnungsgleichungen für Gemische. (Nach C. II 421, 1940).

Dosage du fructose dans le sang et l'urine, en présence de glucose. R. W. Martin. (Hoppe-Seylers Z. Physiol. Chem. 1939, T. 259, p. 62—74).

La méthode repose sur la réaction du fructose avec la diphenylamine et l'acide chlorhydrique, donnant naissance à une coloration bleue. On maintient le colorant formé et la diphenylamine en excès en solution au moyen de n-propanol. On évalue la coloration produite au photomètre. (D'après Ann. Chim. Anal. **22**, 96, 1940.)

Dosage du plomb tétraéthyle dans l'essence. G. Calingaert et C. M. Gambrill. (Ind. Eng. Chem., Analyt. Ed., 1939, T. 11, 324.)

La méthode préconisée consiste à transformer le plomb-tétraéthyle en chlorure de plomb par addition à l'échantillon d'essence d'acide chlorhydrique concentré et ébullition du mélange pendant une demi-heure, au reflux. Après refroidissement on extrait le chlorure de plomb au moyen d'eau, puis on dose le plomb dans la solution aqueuse par l'une quelconque des méthodes usuelles. Avec cette méthode, l'erreur moyenne par défaut ne dépasse pas 2,5 mm² de plomb-tétraéthyle par litre d'essence. (D'après Ann. Chim. Anal. **22**, 103, 1940.)

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. *G. Bonifazi*: «Le dosage de la silice dans les cas de silicose».
2. *R. Jungkunz*: «Zur Bestimmung des Acethylmethylcarbinols in Gärungseffigen».
3. *P. Balavoine*: «Méthode chromatographique par adsorption appliquée à l'analyse des denrées alimentaires».
3. *J. Pritzker*: «Zur Bestimmung von Glycerin in Süßweinen».