Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **1 (1910)**

Heft 2

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 SANITAIRE FÉDÉRAL

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. — per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8. — 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 I 1910 HEFT 2

Ueber Kunstkäse.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des schweiz. Gesundheitsamtes.)

Von Prof. Dr. F. Schaffer und Dr. Th. von Fellenberg.

Unter Kunstkäse versteht man nach der schweizerischen Gesetzgebung käseähnliche Produkte, deren Fettgehalt nicht oder nur teilweise aus Kuhmilch oder Milch anderer Tiere stammt.

Da die Einfuhr von Kunstkäse in die Schweiz, besonders aus Italien, in den letzten Jahren einige Bedeutung angenommen hatte, sahen sich unsere Behörden veranlasst, in die Lebensmittelgesetzgebung eine die Einfuhr erschwerende Bestimmung aufzunehmen, nach welcher Kunstkäse durch die ganze Masse deutlich rot gefärbt sein muss.

Es war anzunehmen, dass auch nach dem Inkrafttreten der genannten Gesetzesbestimmung noch hie und da versucht würde, Kunstkäse zu importieren. Dies hat sich bestätigt. Wir benutzten daher die Gelegenheit, die bis jetzt bekannten Untersuchungsergebnisse, dieses Material betreffend, zu ergänzen und gleichzeitig verschiedene Untersuchungsmethoden miteinander zu vergleichen. Zu diesem Zwecke analysierten wir im Laufe der letzten Monate eine Anzahl Proben von Kunstkäse und verdächtigem Käse, die uns zum grössten Teile vom Zollamt Chiasso-Stazione P. V. zur Verfügung gestellt wurden und daneben als Vergleichsmaterial auch einige echte Fettkäse.

Das schweizerische Lebensmittelbuch führt zwei Methoden zur Fettabscheidung aus Käse an. Die eine besteht in der Extraktion des im Vacuum über Schwefelsäure getrockneten Käses mit Petroläther, die andere in der Lösung der Eiweisskörper in Salzsäure vom spezifischen Gewicht 1,1 und Extraktion des Fettes mit Aether.

O. Jensen und *E. Plattner*[1]) empfehlen besonders die letztere Methode, da durch sie die an Ammoniak gebundenen Fettsäuren mit bestimmt werden.

[1]) Beitrag zur Käseanalyse, Landw. Jahrbuch der Schweiz, 1906, S. 428.