Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **7 (1916)**

Heft 5

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

Der eingangs erwähnte Vergiftungsfall ereignete sich bei einer Dame, welche grüne Kunstseide zum Sticken verwendete und dieselbe dabei häufig mit den im Munde befeuchteten Fingern benetzte. Dabei gelangte offenbar eine gewisse Menge Fäserchen in den Mund und in den Magen und hatte so die Symptome einer leichteren Antimonvergiftung zur Folge. Die 20 Kunstseiden, welche ich auf Antimon geprüft habe, weisen alle eine ausserordentliche Elastizität auf, welche erst beim Befeuchten verschwindet. Da eine so elastische Faser wohl kaum direkt in diesem Zustand von Hand verarbeitet werden kann, ist es begreiflich, dass sie von den Konsumentinnen ständig befeuchtet wird. Dadurch ist nun eine gewisse ständige Vergiftungsgefahr gegeben. Auch mögen Vergiftungen von kleinen Kindern, welche die Gewohnheit haben, alles Erreichbare in den Mund zu stecken, durch antimongebeizte Kleidungsstücke im Bereich der Möglichkeit liegen.

Da heutzutage eine grosse Auswahl an direkt ziehenden Baumwollfarbstoffen und an Küpenfarbstoffen der Industrie zur Verfügung steht, welche die Antimonbeize unnötig machen, sollten die Färber im Stande sein, auf die Verwendung von Antimonsalzen zu verzichten.

Die Kontrollbeamten an der Landesgrenze sind angewiesen worden, von Sendungen gefärbter Kunstseide und Baumwollerzeugnisse Proben zu genaueren Untersuchung einzusenden und auch die Organe für die Kontrolle der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände im Innern des Landes werden diesem Gegenstande ihre Aufmerksamkeit zuwenden.

Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.

Säuregrade der beim Kochen erhaltenen Brühe von Teigwaren.

(Aus dem Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes.
Vorstand: F. Schaffer.)

Im Abschnitt « Teigwaren » der 3. Auflage des Schweizerischen Lebensmittelbuches [1]) ist vorgeschrieben, dass die für die Geschmacksprobe beim Kochen resultierende Brühe auch auf den Säuregrad zu prüfen sei. Die Vorschrift lautet: « Für die Geschmacksprobe werden 25 g Teigwaren in 500 cm^3 siedendes Wasser, dem 3 g Kochsalz beigegeben sind, gebracht und weichgekocht. Die bei diesem Kochen resultierende Brühe wird je nach Qualität der Ware von der freigewordenen Stärke mehr oder weniger trübe und ist auf Geruch, Geschmack und Säuregrad zu prüfen ».

Ueber die Höhe des Säuregrades einer solchen Brühe liegen bis jetzt keine Angaben vor. Es mag daher für die Praxis einigen Wert haben, wenn

[1]) Diese Mitteilungen 1916, 163.

hier die Resultate einer Anzahl von Bestimmungen mitgeteilt werden. Bei einer Kochdauer von 6 Minuten, die in den meisten Fällen genügt, sind nach dem oben beschriebenen Verfahren je ca. 400 cm³ Brühe erhältlich. Hiervon wurden 100 cm³ mit $\frac{n}{10}$ - Lauge unter Verwendung von Phenolphtalein als Indikator titriert und als Säuregrade die Anzahl der auf 100 g Teigware verbrauchten cm³ N - Lauge berechnet.

In den mit * bezeichneten Fällen, in denen eine längere Kochdauer, z. B. 10 Minuten erforderlich war, wurde das Volumen der Brühe auf 400 cm³ ergänzt. Vergleichsweise wurde jeweilen auch der gesamte Säuregrad [1]) der Teigware bestimmt. Die Resultate befinden sich in folgender Zusammenstellung:

Teigwaren	Säuregrade	
	In der Brühe	Gesamt
1. Nudeln, Wasserware, frisch	1,0	4,2
2. » Eierteigware, »	1,2	4,3
3. » Milchteigware, »	0,9	4,1
4. Cornets, Wasserware, alt	2,8	6,0
5. Maccaroni, Wasserware *	1,4	6,7
6. » » alt	2,4	9,2
7. Nudeln, » »	2,0	8,6
8. Cornets, Wasserware	1,4	6,7
9. Sternchen, Eierware, alt	2,4	7,2
10. Fadennudeln, Eierware, alt	2,1	5,6
11. Maccaroni, italienisch *, alt (Weizen u. Roggen)	2,2	10,0
12. Cornets, » » » »	1,3	6,0
13. Cornetz, » *, » » »	1,4	5,8
14. Maccaroni, » » » »	1,4	6,2
15. Nudeln, Wasserware	1,8	5,3

Bei nochmaligem Abkochen mit einem gleichen Quantum Wasser wurden noch Säuregrade der Brühe von 0,2—1,6 erhalten, ein Beweis dafür, dass immer nur ein Bruchteil der wirklich vorhandenen Säure in die Brühe übergeht, und dass die Kochdauer dabei eine wesentliche Rolle spielt. Für die Beurteilung des Alters der Teigwaren ist der Säuregrad der Brühe nach den obenstehenden Ergebnissen nicht ohne Wert, indessen wird der gesamte Säuregrad wohl zuverlässigere Anhaltspunkte bieten.

[1]) Diese Mitteilungen 1916, 163.