Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **10 (1919)**

Heft 2

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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 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 X 1919 HEFT 2

Zwei Beiträge zur Milchuntersuchung.

Von G. AMBÜHL und H. WEISS.

(Mitteilung aus dem kantonalen Laboratorium St. Gallen.)

I. Vorschlag zur Einführung eines auf kaltem Wege hergestellten Serums für die Refraktometrie der Milch.

Das Lichtbrechungsvermögen des Milchserums, bestimmt mit dem Zeissschen Eintauchrefraktometer, ist zu einem der wichtigsten Faktoren der Milchbeurteilung auf deren Reellität, speziell auf einen geschehenen Wasserzusatz geworden. Um den Nachweis der Brauchbarkeit und Zuverlässigkeit dieser Methode hat sich bekanntlich *E. Ackermann* hervorragende Verdienste erworben. Die von ihm ausgearbeitete Methode ist durch das Schweizerische Lebensmittelbuch, 3. Auflage vom Jahre 1917, unter diejenigen Untersuchungsmethoden aufgenommen worden, welche zum Nachweis von Milchverfälschungen stets ausgeführt werden müssen. Sie ist deshalb in sämtlichen Lebensmittel-Untersuchungsanstalten der Schweiz andauernd und häufig im Gebrauch.

Der bis heute gebräuchlichen Herstellungsart des Milchserums durch Zusatz von Chlorcalciumlösung haften aber mehrere Uebelstände an, welche eine Aenderung des Verfahrens im Sinne der Verbesserung wünschbar erscheinen lassen. Das Chlorcalcium-Serum erfordert eine leicht zerbrechliche Apparatur, lange, dünnwandige Glasröhren, einen bedeutenden Aufwand von Zeit und Heizgas, und liefert nicht immer ein Milchserum von der erforderlichen Klarheit und genügenden Schärfe der Trennungslinie im Refraktometer.

Diese Uebelstände veranlassten uns zu Versuchen, durch Heranziehung eines andern Salzes an Stelle des Chlorcalciums, ein klares Milchserum ohne Erhitzen, eventuell durch Filtration zu gewinnen.