Nachtrag zu diesen Mitteilungen : Heft 1/2 Jahrg. 1922, Seite 96 u. 97

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **13 (1922)**

Heft 3

PDF erstellt am: **05.06.2024**

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

de nos universités pour faire une étude systématique de cette question en se fondant sur les variations moyennes quantitatives de plankton dans les eaux et en étudiant les proportions «in vitro» de ce même plankton dans des mélanges connus.

Sans réaliser immédiatement cet espoir, je pense cependant qu'il serait intéressant de prendre cette idée de la recherche de l'eau dans les vins mouillés par l'examen du plankton:

Il est clair, d'autre part, que cette méthode se circonscrit aux eaux à plankton. Il ne faut pas lui faire donner plus qu'elle ne peut donner, mais si peu que ce soit, il me paraît y avoir là un moyen facile de lutter efficacement contre les fraudes commerciales dont on se plaint malheureusement d'une façon trop générale.

D'autres part, les personnes un peu au courant de la technique microscopique pourront facilement élargir et préciser les applications par une étude systématique des eaux de la région.

Enfin, il va sans dire que la méthode s'applique non seulement aux vins mouillés mais à toute denrée additionnée d'eau (exemple lait).

Nachtrag zu diesen Mitteilungen, Heft 1/2, Jahrg. 1922, Seite 96 u. 97.

Von Dr. J. HUX.

In der tabellarischen Publikation der «Analysen reingehaltener Zuger-Kirschwasser, Jahrgang 1920, sind Nr. 4, 14, 22 und 45 als abnormale, nicht handelsfähige Produkte zu betrachten, deren chemisches Untersuchungsergebnis mehr der Kuriosität wegen in der erwähnten Tabelle doch publiziert wurde. Es handelte sich in den betreffenden Fällen nur um geringe Vorräte von Kleinbrennereien.

Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

Kassationshof des Schweizerischen Bundesgerichts.

Urteil vom 17. Mai 1921.

Absinthverbot.

A führte 1919 ca. 50 Kisten eines als «Anis del Mono» bezeichneten Likörs aus Spanien in die Schweiz ein. Er verkaufte hiervon an verschiedene Wirte und andere Kleinverkäufer. Da dieses Getränk nach dem nicht beanstandeten Gutachten des Zürcher Stadtchemikers eine