

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 2 (1911)  
**Heft:** 3

## Titelseiten

### 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:** 18.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 II

1911

HEFT 3

---

### Viskositätsbestimmungen in Honig.

Von Dr. Th. von FELLEBERG.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des schweiz. Gesundheitsamtes.  
Vorstand: Prof. Dr. Schaffer.)

Die Viskosität oder Zähigkeit ist eine Grösse, welche bei der Analyse der Oele, speziell der Schmieröle seit langem bestimmt wird. Zur Untersuchung wässriger Lösungen ist sie jedoch in der Praxis weniger häufig benützt worden.

Durch die vorliegenden Untersuchungen sollte festgestellt werden, ob sich die Bestimmung der Viskosität wässriger Honiglösungen zum Nachweis von Honigverfälschungen eigne. Dabei war folgende Ueberlegung massgebend:

Von verschiedenen Gliedern einer homologen Reihe müssen die höhern eine grössere Viskosität besitzen als die niedern. Es ist zu erwarten, dass unter den Kohlehydraten die Monosen die geringste, die Biosen eine grössere und die Polyosen nach Massgabe ihres Molekulargewichtes eine noch grössere Viskosität aufweisen. Honigdextrin ist nach *Barschall's*<sup>1)</sup> kryoskopischen Untersuchungen höchst wahrscheinlich eine Triose. Demnach muss sie sich von den Dextrinen des Stärkesirups, welche ein höheres Molekulargewicht besitzen, durch eine geringere Viskosität unterscheiden. Es ist demnach zu erwarten, dass Honige, welche mit Stärkesirup versetzt sind, sich bei gleichem Wassergehalt von normalen Honigen durch eine höhere Viskosität unterscheiden, solche, welche mit Invertzucker versetzt sind, hingegen durch eine niedrigere, vorausgesetzt, dass alle Naturhonige Dextrin enthalten. Nach dem gebräuchlichen Untersuchungsverfahren wird als Dextrin der Rest angenommen, welcher verbleibt, wenn die Summe der be-

<sup>1)</sup> Arbeiten aus dem Kaiserlichen Gesundheitsamte, 1908, 28, 405.