

Objekttyp: **FrontMatter**

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

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

Heft 1

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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 1

Studien über die Ermittlung des Eigehalten in Nahrungsmitteln auf präzipitometrischem Wege.

Von Dr. J. THÖNI.

(Arbeit aus dem Laboratorium des Schweizerischen Gesundheitsamtes,
Vorstand: F. Schaffer.)

Im Jahre 1900 ist von *Ehrlich*, *Myers* und *Uhlenhuth*¹⁾ festgestellt worden, dass nach Vorbehandlung von Kaninchen mit Hühnereiweiss in dem Serum dieser Tiere spezifische Präzipitine für Eiereiweiss auftreten, und drei Jahre später zeigt *Uhlenbuth*²⁾, dass in analoger Weise mit Eigelblösungen spezifische, gegen Eigelb gerichtete, Antiseren erzeugt werden können. Diese biologischen Eiweissreaktionen haben besonders deshalb ein grosses Interesse erweckt, weil sie sich ausser durch die Spezifität durch eine sehr hohe, die bisher gebräuchlichen chemischen Eiweissreaktionen weit übertreffende Empfindlichkeit auszeichnen.

Uhlenhuth und nach ihm eine Reihe weiterer Autoren bedienten sich dieser Ei-Antiseren bei der Prüfung von im Handel befindlichen und von ihnen selbst hergestellten Nahrungsmitteln. Uebereinstimmend wurde hierbei gezeigt, dass die Eierpräparate als solche biologisch zu ermitteln sind und bei den Nichteierpräparaten das Fehlen der Eisubstanzen mit Sicherheit nachzuweisen ist.

In der Folge ist dann versucht worden, diese biologische Reaktion (Präzipitinreaktion) auch für die quantitative Ermittlung der Eisubstanzen zu verwenden. Eine erste Arbeit aus dem Jahre 1906 stammt von *A. Schulz*³⁾.

¹⁾ Zitiert nach *Uhlenhuth* und *Weidanz*, Praktische Anleitung zur Ausführung des biologischen Eiweissdifferenzierungsverfahrens. Verlag G. Fischer, Jena.

²⁾ Münchner med. Wochenschrift 1903, 50, Nr. 5.

³⁾ Z. U. N. G. 1906, 12, 257.