

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **16 (1925)**

Heft 3

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.

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10. — per Jahrgang. — Suisse fr. 10. — par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XVI

1925

HEFT 3

Kohle als Kellerbehandlungsmittel.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes,
Vorstand: Dr. J. Werder.)

Nach Art. 175 der «Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen» dürfen bei der Kellerbehandlung von Wein folgende Stoffe Verwendung finden: Reinhefe und gewöhnliche Weinhefe, unschädliche Schönungsmittel (Gelatine, Hausen-, Stör- und Welsblase, frisches Eiweiss, Kasein, Zentrifugenmagermilch bis zu 1%, Klärerden, Filterdichtungsstoffe), Tannin, reine Kohlensäure, arsenfreier Schwefel, verflüssigte schweflige Säure, Kaliummetasulfit, Speiseöl, Paraffinöl, ausgewaschene Holzkohle und gereinigte Knochenkohle. Dabei ist Artikel 180, welcher die künstliche Färbung von Wein und das Entfärben von Rotwein verbietet, ausdrücklich vorbehalten. Bisher fehlen im *Schweizer. Lebensmittelbuch* Normen für die hievor genannten Kellerbehandlungsmittel, so dass an ihre Beschaffenheit gesetzlich keine Anforderungen gestellt werden können. Bei der Revision des Lebensmittelbuches sollen jedoch auch diese Stoffe aufgeführt und für dieselben Gehalts- oder wenigstens Grenzzahlen festgesetzt werden. Dem hiesigen Laboratorium wurde die Bearbeitung des Abschnittes *Entfärbungskohle* übertragen.

Nach *Babo* und *Mach*¹⁾ kommen, wenn auch selten, sowohl Holz- als auch Tierkohlesorten zur Klärung der Weine in Anwendung. Unter den ersteren eignet sich Lindenholzkohle am besten, die ausgeglüht und mit heissem Wasser ausgewaschen sein muss. Tierkohle wird durch Auskochen mit Säure gut gereinigt. Da sie feinporiger als Holzkohle ist, besitzt sie noch grössere Absorptionskraft als diese und ist wegen ihrer

¹⁾ Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft, Bd. 2, 292 (Berlin 1910).