

Objekttyp: **FrontMatter**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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 6

Wasserbestimmung im Honig mit dem Eintauchrefraktometer.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

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

Nach dem Schweiz. Lebensmittelbuch¹⁾ wird das Wasser im Honig bestimmt, indem eine genau abgewogene Menge desselben mit etwas Wasser verdünnt in einer flachen Schale eingedampft und bei 100—105° bis zur Gewichtskonstanz getrocknet wird. Diese Methode liefert keine genauen Resultate, da der Honig beim längeren Erhitzen auf so hohe Temperatur teilweise zersetzt wird.

Die «Entwürfe»²⁾ geben, indem sie dieser Zersetzungsmöglichkeit Rechnung tragen, folgende Vorschrift: «1—2 g Honig werden mit 5—10 g ausgeglühtem, reinem Quarzsand in einer flachen Glas- oder Platinschale nebst einem kurzen Glasstabe abgewogen, mit 5 cm³ Wasser vermischt und im Wasserbade unter Umrühren eingetrocknet. Das weitere Trocknen bis zum konstanten Gewicht wird im luftverdünnten Raum bei einer Temperatur, die 70° nicht überschreitet, ausgeführt. Die Schale wird in bedecktem Zustande gewogen und der Gewichtsverlust als Wasser angesehen». Zur Ausführung der Bestimmung benützt man entweder den von *Fiehe* und *Stegmüller*³⁾ konstruierten Trockenapparat oder die von *Auerbach* und *Borries*⁴⁾ angegebene Trockenröhre. Einfacher ist die in *Elser's*⁵⁾ ausführlicher Arbeit: «Beiträge zur quantitativen Honiguntersuchung» be-

¹⁾ Schweiz. Lebensmittelbuch, 3. Aufl., 124 (1917).

²⁾ Entwürfe zu Festsetzungen über Lebensmittel, herausgegeben vom kaiserl. Gesundheitsamt, Heft I, 9 (1912).

³⁾ Arb. a. d. kaiserl. Gesundheitsamt, 40, 308 (1912).

⁴⁾ Z. U. N. G., 47, 177 (1924).

⁵⁾ Landwirtschaftl. Jahrbuch der Schweiz, 39, 58 (1925).