

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 4 (1913)  
**Heft:** 2

## 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:** 02.02.2025

**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 IV

1913

HEFT 2

---

Schweizerisches Lebensmittelbuch.

---

---

Anträge betreffend Revision des Abschnittes

Milchprodukte

(exclusive Butter)

---

Dem schweiz. Verein analytischer Chemiker zur Beratung vorgelegt von der  
Revisionskommission (Schaffer, Backe, Burri).

---

**Rahm.**

Rahm ist ein Produkt aus der Milch, das durch Stehenlassen (Aufrahmen) oder Ausschleudern (Centrifugieren) derselben als fettreichster Teil neben Magermilch abgeschieden wird. Je nach dem Fettgehalte und der Konsistenz unterscheidet man «*Schlagrahm*» und «*Kaffeerahm*». Der fettreichere Schlagrahm enthält 30—45 % Fett; im Kaffeerahm beträgt der Fettgehalt gewöhnlich nur zwischen 15 und 20 %. Zum direkten Konsum bestimmter *süsser Rahm* wird möglichst frisch und unverändert verwendet, während zur Butterfabrikation häufig ein während einer bestimmten