

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 7 (1916)
Heft: 5

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: 06.05.2025

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 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 VII

1916

HEFT 5

Ueber den Nachweis von Eiern in den Teigwaren.

Von F. SCHAFFER und E. GURY.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes.)

Nach dem Schweizerischen Lebensmittelbuch wird der Gehalt an Ei-substanz in den Teigwaren durch Bestimmung der Lecithinphosphorsäure nach *Juckenack*¹⁾ sowie der Menge des Fettes und der physikalischen Konstanten desselben festgestellt. Abgesehen davon, dass durch die beiden Verfahren eigentlich nur eine Prüfung inbezug auf Eigelb stattfindet, wird die Beurteilung in dieser Hinsicht erschwert und zuletzt unsicher gemacht durch den Umstand, dass auch die gewöhnlichen Teigwaren (sog. Wasserware) Mengen von Lecithinphosphorsäure und Fett enthalten, die innerhalb verhältnismässig weiter Grenzen schwanken können, und dass nach längerer Lagerung der Eierteigware der Gehalt an Lecithinphosphorsäure wesentlich zurückgehen kann.

Verschiedene Autoren haben infolgedessen andere Methoden in Vorschlag gebracht. Vorerst wurde durch *Arragon*²⁾ eine Vereinfachung der Methode von *Juckenack* veröffentlicht. Nach *Badini*³⁾ ferner wird ein wässriger Auszug aus den gemahlten Teigwaren vorerst mit Magnesiumsulfat ausgesalzen, filtriert und hierauf mit Salpetersäure gefällt. *A. Schmid*⁴⁾ bewirkt die Ausscheidung des Albumins durch Erhitzen auf 80—85° und nachherigen Zusatz von Salpetersäure, und *L. Farcy*⁵⁾ empfiehlt, den Stick-

¹⁾ Z. U. N. G. 1900, 13.

²⁾ Ebendort 1906, 11, 520.

³⁾ Riv. d'ig. et san. 1911, 394.

⁴⁾ Diese Mitteilungen 1912, 193.

⁵⁾ Ann. des Falsifications 1914, 183.