

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 10 (1919)
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: 08.02.2025

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 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 2

Zwei Beiträge zur Milchuntersuchung.

Von G. AMBÜHL und H. WEISS.

(Mitteilung aus dem kantonalen Laboratorium St. Gallen.)

**I. Vorschlag zur Einführung eines auf kaltem Wege hergestellten
Serums für die Refraktometrie der Milch.**

Das Lichtbrechungsvermögen des Milchserums, bestimmt mit dem Zeisschen Eintauchrefraktometer, ist zu einem der wichtigsten Faktoren der Milchbeurteilung auf deren Reellität, speziell auf einen geschehenen Wasserzusatz geworden. Um den Nachweis der Brauchbarkeit und Zuverlässigkeit dieser Methode hat sich bekanntlich *E. Ackermann* hervorragende Verdienste erworben. Die von ihm ausgearbeitete Methode ist durch das Schweizerische Lebensmittelbuch, 3. Auflage vom Jahre 1917, unter diejenigen Untersuchungsmethoden aufgenommen worden, welche zum Nachweis von Milchverfälschungen stets ausgeführt werden müssen. Sie ist deshalb in sämtlichen Lebensmittel-Untersuchungsanstalten der Schweiz andauernd und häufig im Gebrauch.

Der bis heute gebräuchlichen Herstellungsart des Milchserums durch Zusatz von Chlorcalciumlösung haften aber mehrere Uebelstände an, welche eine Aenderung des Verfahrens im Sinne der Verbesserung wünschbar erscheinen lassen. Das Chlorcalcium-Serum erfordert eine leicht zerbrechliche Apparatur, lange, dünnwandige Glasröhren, einen bedeutenden Aufwand von Zeit und Heizgas, und liefert nicht immer ein Milchserum von der erforderlichen Klarheit und genügenden Schärfe der Trennungslinie im Refraktometer.

Diese Uebelstände veranlassten uns zu Versuchen, durch Heranziehung eines andern Salzes an Stelle des Chlorcalciums, ein klares Milchserum ohne Erhitzen, eventuell durch Filtration zu gewinnen.