

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 13 (1922)

**Heft:** 3

**Rubrik:** Nachtrag zu diesen Mitteilungen : Heft 1/2 Jahrg. 1922, Seite 96 u. 97

### 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>**

de nos universités pour faire une étude systématique de cette question en se fondant sur les variations moyennes quantitatives de plankton dans les eaux et en étudiant les proportions «in vitro» de ce même plankton dans des mélanges connus.

Sans réaliser immédiatement cet espoir, je pense cependant qu'il serait intéressant de prendre cette idée de la recherche de l'eau dans les vins mouillés par l'examen du plankton:

Il est clair, d'autre part, que cette méthode se circonscrit aux eaux à plankton. Il ne faut pas lui faire donner plus qu'elle ne peut donner, mais si peu que ce soit, il me paraît y avoir là un moyen facile de lutter efficacement contre les fraudes commerciales dont on se plaint malheureusement d'une façon trop générale.

D'autres part, les personnes un peu au courant de la technique microscopique pourront facilement élargir et préciser les applications par une étude systématique des eaux de la région.

Enfin, il va sans dire que la méthode s'applique non seulement aux vins mouillés mais à toute denrée additionnée d'eau (exemple lait).

## Nachtrag zu diesen Mitteilungen, Heft 1/2, Jahrg. 1922, Seite 96 u. 97.

Von Dr. J. HUX.

In der tabellarischen Publikation der «Analysen reingehaltener Zuger-Kirschwasser, Jahrgang 1920», sind Nr. 4, 14, 22 und 45 als abnormale, nicht handelsfähige Produkte zu betrachten, deren chemisches Untersuchungsergebnis mehr der Kuriosität wegen in der erwähnten Tabelle doch publiziert wurde. Es handelte sich in den betreffenden Fällen nur um geringe Vorräte von Kleinbrennereien.

## Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

### Kassationshof des Schweizerischen Bundesgerichts.

Urteil vom 17. Mai 1921.

*Absinthverbot.*

A führte 1919 ca. 50 Kisten eines als «Anis del Mono» bezeichneten Likörs aus Spanien in die Schweiz ein. Er verkaufte hiervon an verschiedene Wirs und andere Kleinverkäufer. Da dieses Getränk nach dem nicht beanstandeten Gutachten des Zürcher Stadtchemikers eine