

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 16 (1925)
Heft: 3

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 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 3

Kohle als Kellerbehandlungsmittel.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

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

Nach Art. 175 der «Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen» dürfen bei der Kellerbehandlung von Wein folgende Stoffe Verwendung finden: Reinhefe und gewöhnliche Weinhefe, unschädliche Schönungsmittel (Gelatine, Hausen-, Stör- und Welsblase, frisches Eiweiss, Kasein, Zentrifugenmagermilch bis zu 1%, Klärerden, Filterdichtungsstoffe), Tannin, reine Kohlensäure, arsenfreier Schwefel, verflüssigte schweflige Säure, Kaliummetasulfit, Speiseöl, Paraffinöl, ausgewaschene Holzkohle und gereinigte Knochenkohle. Dabei ist Artikel 180, welcher die künstliche Färbung von Wein und das Entfärben von Rotwein verbietet, ausdrücklich vorbehalten. Bisher fehlen im *Schweizer. Lebensmittelbuch* Normen für die hievor genannten Kellerbehandlungsmittel, so dass an ihre Beschaffenheit gesetzlich keine Anforderungen gestellt werden können. Bei der Revision des Lebensmittelbuches sollen jedoch auch diese Stoffe aufgeführt und für dieselben Gehalts- oder wenigstens Grenzzahlen festgesetzt werden. Dem hiesigen Laboratorium wurde die Bearbeitung des Abschnittes *Entfärbungskohle* übertragen.

Nach *Babo* und *Mach*¹⁾ kommen, wenn auch selten, sowohl Holz- als auch Tierkohlesorten zur Klärung der Weine in Anwendung. Unter den ersteren eignet sich Lindenholzkohle am besten, die ausgeglüht und mit heissem Wasser ausgewaschen sein muss. Tierkohle wird durch Auskochen mit Säure gut gereinigt. Da sie feinporiger als Holzkohle ist, besitzt sie noch grössere Absorptionskraft als diese und ist wegen ihrer

¹⁾ Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft, Bd. 2, 292 (Berlin 1910).