

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 16 (1925)
Heft: 6

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 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 6

Wasserbestimmung im Honig mit dem Eintauchrefraktometer.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

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

Nach dem Schweiz. Lebensmittelbuch¹⁾ wird das Wasser im Honig bestimmt, indem eine genau abgewogene Menge desselben mit etwas Wasser verdünnt in einer flachen Schale eingedampft und bei 100—105° bis zur Gewichtskonstanz getrocknet wird. Diese Methode liefert keine genauen Resultate, da der Honig beim längeren Erhitzen auf so hohe Temperatur teilweise zersetzt wird.

Die «Entwürfe»²⁾ geben, indem sie dieser Zersetzungsmöglichkeit Rechnung tragen, folgende Vorschrift: «1—2 g Honig werden mit 5—10 g ausgeglühtem, reinem Quarzsand in einer flachen Glas- oder Platinschale nebst einem kurzen Glasstabe abgewogen, mit 5 cm³ Wasser vermischt und im Wasserbade unter Umrühren eingetrocknet. Das weitere Trocknen bis zum konstanten Gewicht wird im luftverdünnten Raum bei einer Temperatur, die 70° nicht überschreitet, ausgeführt. Die Schale wird in bedecktem Zustande gewogen und der Gewichtsverlust als Wasser angesehen». Zur Ausführung der Bestimmung benützt man entweder den von *Fiehe* und *Stegmüller*³⁾ konstruierten Trockenapparat oder die von *Auerbach* und *Borries*⁴⁾ angegebene Trockenröhre. Einfacher ist die in *Elser's*⁵⁾ ausführlicher Arbeit: «Beiträge zur quantitativen Honiguntersuchung» be-

¹⁾ Schweiz. Lebensmittelbuch, 3. Aufl., 124 (1917).

²⁾ Entwürfe zu Festsetzungen über Lebensmittel, herausgegeben vom kaiserl. Gesundheitsamt, Heft I, 9 (1912).

³⁾ Arb. a. d. kaiserl. Gesundheitsamt, 40, 308 (1912).

⁴⁾ Z. U. N. G., 47, 177 (1924).

⁵⁾ Landwirtschaftl. Jahrbuch der Schweiz, 39, 58 (1925).