

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 17 (1926)
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: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10. — per Jahrgang. — Suisse fr. 10. — par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XVII

1926

HEFT 6

Zur Bestimmung des wässerigen Extraktes im gerösteten Kaffee.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

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

Nach dem Schweiz. Lebensmittelbuch¹⁾ werden im gerösteten Kaffee die wasserlöslichen Stoffe wie folgt bestimmt: «10 g feingemahlener Kaffee werden mit 200 cm³ Wasser übergossen und das Gesamtgewicht nach Zugabe eines Glasstabes festgestellt. Sodann wird unter Umrühren und unter Vermeidung des Ueberschäumens zum Kochen erhitzt und 5 Minuten im Kochen erhalten. Nach dem Erkalten wird mit destilliertem Wasser auf das ursprüngliche Gewicht aufgefüllt, gut durchgemischt und filtriert. 25—50 cm³ des Filtrates werden auf dem Wasserbad eingedampft und im Wassertrockenschrank 3 Stunden getrocknet».

Diese von *Trillich*²⁾ stammende Methode findet sich auch in den «Entwürfen»³⁾, sowie im Codex alimentarius austriacus⁴⁾.

*Beythien*⁵⁾ führt in seinem Handbuch neben obgenannter Arbeitsweise noch das Verfahren von *Tatlock* und *Thomson*⁶⁾ an, bei welchem die Extraktausbeute indirekt durch Wägung des in Wasser unlöslichen Rückstandes bestimmt wird. «Man kocht 1 g des gemahlener Kaffees mit 400 cm³ Wasser 1 Stunde am Rückflusskühler, filtriert durch ein gewogenes Filter und trocknet den mit siedendem Wasser gut ausgewaschenen Rückstand zur Gewichtskonstanz.»

¹⁾ Schweiz. Lebensmittelbuch, 3. Aufl., 190 (1917).

²⁾ Forschungsberichte, 1, 413 (1894).

³⁾ Entwürfe zu Festsetzungen über Lebensmittel, herausgeg. v. Kaiserl. Gesundheitsamt, Heft 5, 18 (1915).

⁴⁾ Codex alimentarius austriacus, 1, 277 (1911).

⁵⁾ Handb. d. Nahrungsmitteluntersuchung, 1, 827 (1914).

⁶⁾ Journ. Soc. Chem. Ind., 29, 138 (1910).