

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **20 (1929)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XX

1929

HEFT 2

Zur Bestimmung des Wassergehaltes in Kochsalz.

Von Dr. J. PRITZKER und ROB. JUNGKUNZ, Basel.

Das Kapitel «Kochsalz» der 3. revidierten Auflage des Schweizerischen Lebensmittelbuches vom Jahre 1917 ist 1922 durch den Anhang zur dritten Auflage ergänzt resp. ersetzt worden. Die frühere Grenzzahl für den Wassergehalt, welche bei gewöhnlichem Kochsalz 5%, bei Tafelsalz 0,5% nicht übersteigen darf, wurde auch weiterhin beibehalten. Diese Grenzzahl gab mehrmals Veranlassungen zu verschiedenen Erhebungen und Untersuchungen in verschiedenen Laboratorien, wobei die Wasserbestimmungen bei grossen Serien von Kochsalzproben durchzuführen waren. Die anhaltende nasse Witterung des Sommers 1927 brachte auch uns viele derartige Untersuchungen, da eben befürchtet wurde, dass das Kochsalz zu viel Feuchtigkeit angezogen habe und dadurch die erwähnte Grenzzahl überschritten haben könnte. In diesem Zusammenhange war auch das häufig anzutreffende zusammengeballte Speisesalz Ursache verschiedener Reklamationen. In der Tat ist der Gebrauch von zusammengeballtem Speisesalz im Haushalt nicht besonders angenehm. Nun kann aber durch Beigabe von phosphorsauren Salzen die geschilderte Klumpenbildung vermieden werden, was für bestimmte Sorten von Tafelsalz auch durchgeführt wird. Für die grossen Bedürfnisse des täglichen Lebens ist allgemein ein derartiger Zusatz schon aus ökonomischen Gründen nicht gut durchführbar, da das Salz dadurch zu sehr verteuert würde. Das Zusammenballen steht zweifellos mit dem Feuchtwerden im Zusammenhang; da chemisch reines Kochsalz nicht hygroskopisch ist, so wird angenommen, dass geringe Mengen von Verunreinigungen, namentlich von Magnesiumchlorid, das Feuchtwerden des Speisesalzes bedingen. Dem