

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **1 (1910)**

Heft 3

PDF erstellt am: **19.09.2024**

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 SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE SANITAIRE FÉDÉRAL

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. — per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8. — par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).

BAND I

1910

HEFT 3

Ueber physikalisch-chemische Weinuntersuchung nach Prof. Dutoit.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des schweizerischen Gesundheitsamtes.)

Von Dr. E. PHILIPPE und Dr. H. DUPERTHUIS.

Einleitung.

Die physikalisch-chemischen Arbeitsmethoden, welche bereits seit längerer Zeit mit Erfolg für die Untersuchung von Nahrungs- und Genussmitteln Verwendung finden, sind neuerdings auch zur Analyse von *Wein* herangezogen worden. Namentlich die seit 1907 hierüber veröffentlichten Arbeiten der Herren *Paul Dutoit* und *Marcel Duboux*¹⁾ in Lausanne haben das Interesse der Lebensmittelchemiker in hohem Masse erregt, weil sie nicht nur den Zweck verfolgen, Weine auf physikalisch-chemischem Wege ihrer Zusammensetzung nach zu untersuchen, sondern wohl auch darauf hinzielen, die *Weinbeurteilung* um einen Schritt vorwärts zu bringen und Naturweine von Kunstweinen unterscheiden zu lehren. Hierbei erstreckt sich die Untersuchung auf die Bestimmung des Alkohols, der Sulfate, Gesamtsäure und des Gerbstoffs sowie der flüchtigen Säuren, flüchtigen Basen, Chloride und Mineralstoffe. Hiervon werden mit Ausnahme des Alkohols, für den eine auf ganz andern Voraussetzungen beruhende Methode ausgearbeitet worden ist, alle angeführten Weinbestandteile auf physikalisch-chemischem Wege, nämlich unter Zugrundlegung der elektrischen Leitfähigkeit bestimmt.

¹⁾ Schweiz. Wochenschrift für Chemie und Pharmacie: 1907, S. 753; 1908, S. 672, 690, 703; 1909, S. 402.

M. *Duboux*: Contribution à l'Analyse physico-chimique des vins. Dissertation. Lausanne 1908.

Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles. Bd. 45, S. 417.