

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 20 (1929)
Heft: 2

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: 15.03.2025

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.—; 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