

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 8 (1917)
Heft: 1

Artikel: Die Stärkebestimmung in Kleie : Nachtrag zu der Arbeit : "Eine direkte, allgemein anwendbare Stärkebestimmungsmethode"
Autor: Fellenberg, Th. von / Schaffer, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-984296>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.01.2026

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

Il vaudrait mieux, à notre avis, de laisser les meuniers libres de fabriquer du maïs les produits qui leur sont demandés par leur clientèle, suivant les besoins locaux. On pourrait ainsi supprimer le prix maximum de la semoule I, en fixant comme prix maximum pour la semoule de maïs, quelle que ce soit, le prix actuel de la semoule II. Ceci naturellement pour autant que les prix du maïs restent au niveau actuel.

Note du Laboratoire cantonal de Lugano. A la suite de ce rapport et d'une conférence entre les organes cantonaux du contrôle et les meuniers, le Département d'Hygiène du canton du Tessin, après avoir obtenu l'autorisation du Département militaire suisse, a décidé de présenter au Conseil d'Etat un projet d'arrêté suivant lequel la mouture du maïs devra-t-être faite avec la production d'une farine de maïs unique. Les prix de la farine unique ont été fixés comme suit: Pour la vente en gros à partir de 100 kg fr. 48 (franco à la gare du vendeur ou à 4 km du moulin), pour quantités inférieures à 100 kg fr. 49. Vente au détail jusqu'à 25 kg fr. 55, au lieu des prix fixés par l'arrêté fédéral du 30 décembre 1916 (vente au détail fr. 60—62). Le rendement du maïs en farine unique sera de 70—80 %.

Die Stärkebestimmung in Kleie.

Nachtrag zu der Arbeit: « Eine direkte, allgemein anwendbare Stärkebestimmungsmethode ». ¹⁾

Von Th. von FELLEBERG.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes.
Vorstand: F. Schaffer.)

In der zitierten Arbeit wurde bereits angedeutet (S. 375), dass nach unserm Verfahren in einzelnen Fällen Schwierigkeiten bei der Ausfällung der Stärke eintreten. Besonders war dies bei Weizenfuttermehl (gemahlener Kleie) und in geringerem Masse bei ganzer Kleie der Fall. Gewisse in diesen Produkten enthaltene Stoffe wirken als Schutzkolloide. Sie erschweren die Ausfällung und geben der ausfallenden Jodstärke eine so feine Beschaffenheit, dass die Filtration sehr langwierig wird. Da diese Uebelstände in der Regel bei den Gewürzen und den andern von mir untersuchten Produkten, ausser der genannten, nicht eintraten, habe ich bei der Abfassung der Vorschrift nicht gebührende Rücksicht darauf genommen. Nachdem ich nun aber auch durch Herrn Dr. *Langel* auf diese Schwierigkeiten aufmerksam gemacht worden bin, sehe ich mich veranlasst, für Kleie und Futtermehl folgende Modifikation des Verfahrens vorzuschlagen, welche ein rasches und sicheres Filtrieren gewährleistet.

¹⁾ Siehe diese Mitteilungen, 1916, 7, 379.

Es ist selbstverständlich, dass auch in andern Fällen, in denen die Filtration Mühe bereiten sollte, danach gearbeitet werden kann.

1 g Substanz wird nach Vorschrift mit 20 oder mit 25 cm³ Chlorcalciumlösung (1+1) in Lösung gebracht, die Lösung auf 100 cm³ verdünnt und sogleich filtriert. Ein Aufbewahren der verdünnten Lösung vor der Filtration ist unstatthaft, weil dadurch mehr von dem störenden Körper in Lösung geht. Die unverdünnte Lösung kann aber ohne Schaden aufbewahrt werden, ebenso die klar filtrierte, verdünnte Lösung.

75 cm³ des Filtrates werden mit wenig überschüssiger ¹⁾ $\frac{n}{50}$ -Jodlösung versetzt und der entstandene Niederschlag während 5 Minuten abzentrifugiert. Die überstehende klare Lösung wird abgegossen, der Rückstand mit ungefähr 30—40 cm³ verdünnter Chlorcalciumlösung (die konzentrierte Lösung auf das 10fache mit Wasser verdünnt) geschüttelt und mit $\frac{n}{50}$ -Thiosulfatlösung bis zur Entfärbung versetzt. Nun fällt man die Stärke wiederum mit wenig überschüssiger Jodlösung aus, zentrifugiert nochmals, giesst die überstehende Lösung wieder ab, schwemmt den Rückstand mit wenigen cm³ der verdünnten Chlorcalciumlösung, der man einige Tropfen Jodlösung zugesetzt hat, auf und filtriert durch einen Goochtiiegel. Man wäscht mit jodhaltiger Chlorcalciumlösung nach und fährt nach der früher gegebenen Vorschrift fort.

Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren.²⁾

(Nach den dem Schweiz. Gesundheitsamt vom 1. Juli bis 31. Dezember 1916
zugegangenen Mitteilungen.)³⁾

Statistique des jugements prononcés en matière de contraventions à la législation sur le commerce des denrées alimentaires, à l'exception des viandes.²⁾

Période du 1^{er} juillet au 31 décembre 1916 (d'après les données fournies
par les cantons au Service Suisse de l'hygiène publique).³⁾

Milchfälschung (Wasserzusatz, Entrahmung). Falsifications du lait (mouillage, écrémage).

Zürich: 29 Fälle, Bussen von Fr. 30—200, in 15 Fällen verbunden mit Gefängnis von 2—21 Tagen.

Bern: 26 Fälle, Bussen von Fr. 10—500, in 18 Fällen verbunden mit Gefängnis von 2—30 Tagen.

¹⁾ Der nötige Jodzusatz ist erreicht, sobald die Flüssigkeit beim Umschwenken unter Zuhalten mit der Hand die Haut gelb färbt.

²⁾ Die Fleischschau ist dem Schweiz. Veterinäramt unterstellt. — L'inspection des viandes est du ressort de l'Office vétérinaire Suisse.

³⁾ Frühere Veröffentlichung siehe Bd. 7, S. 364 dieser Mitteilungen. — Publication précédente voir vol. 7, pag. 364 de ce journal.