

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 32 (1941)

**Heft:** 2

## **Titelseiten**

### **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>**

**MITTEILUNGEN**  
AUS DEM GEBIETE DER  
**LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE**  
VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN  
OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. VEREINS ANALYTISCHER CHEMIKER

**TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE**  
**ET D'HYGIÈNE**

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE  
ORGANE OFFICIEL DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

---

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10.— per Jahrgang. Preis einzelner Hefte Fr. 1.80  
Suisse fr. 10.— par année. Prix des fascicules fr. 1.80

---

BAND XXXII

1941

HEFT 2

---

**ZUR ANALYSE VON TROCKENEI**  
von Dr. Th. von Fellenberg.

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

Nach dem Schweizerischen Lebensmittelbuch enthält der Eiinhalt, auf Trockensubstanz bezogen, 47,8 % Protein, Eiklar enthält 85,5 und Eigelb 32,0 %. Die Bestimmung des Proteingehaltes eignet sich somit prinzipiell gut, um festzustellen, ob Trockenei die normale Zusammensetzung an Eiklar und Eigelb aufweist. Eine Schwierigkeit besteht aber darin, dass es praktisch kaum möglich ist, das fettige Material so zu mischen, dass kleine Proben von etwa 0,5 g, wie sie zur Bestimmung benötigt werden, dem Durchschnitt der ganzen Probe entsprechen. Diese Schwierigkeit hängt damit zusammen, dass bei der Herstellung von Trockenei — wenigstens bei dem uns zur Verfügung stehenden chinesischen Material war es so — Eiklar und Eigelb gesondert getrocknet und erst nachträglich gemischt werden, wie dies die mikroskopische Prüfung des entfetteten Trockeneis zeigt. Parallelanalysen der gleichen Probe weisen leicht Unterschiede von 1—2 % im Proteingehalt auf.

Diesem Uebelstand kann nun dadurch abgeholfen werden, dass eine grössere Probe, am besten genau 10 g, an verschiedenen Orten des Musters entnommen, im Soxhlet- oder Bessonapparat entfettet, gewogen, fein verrieben wird und davon Proben von zweckmässig 0,25 g zur Analyse verwendet werden. Verfährt man so, so stimmen die Doppelanalysen in der Regel sehr gut überein.