Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **14 (1923)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **25.05.2024**

**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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

MITTEILUNGEN
AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE
VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT
TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE
ET D'HYGIÈNE
PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10.— per Jahrgang. — Suisse fr. 10.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XIV 1923 HEFT 1/2

# Aldehydbestimmung im Branntwein.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes,
Vorstand: Prof. Dr. F. Schaffer.)

Nach dem *Schweizerischen Lebensmittelbuch*[1]) wird die Bestimmung des Aldehydgehaltes in Spirituosen so ausgeführt, dass 10 cm³ des auf den Alkoholgehalt von 30 % verdünnten Branntweins in einem Reagensglas mit 1 cm³ einer frisch bereiteten 10 %igen Lösung von salzsaurem Metaphenylendiamin versetzt und die entstandene gelbe Färbung nach 15′ mit gleich behandelten Lösungen von Acetaldehyd in 30 %igem Alkohol oder aber mit Farbstofftyplösungen verglichen werden.

Zur Herstellung dieser Farbstofftypen verwendet man nach *Enz* «Metanilgelb» und «Tropäolin cryst.», und zwar von beiden Farbstoffen wässrige Lösungen von 2 ‰ Gehalt, die man filtriert und nach Vorschrift des *Lebensmittelbuches* zu den weitern Verdünnungen und Mischungen benützt. Man erhält so eine Typenskala, welche Aldehydgehalten von maximal 5,0 ‰ bis minimal 0,02 ‰ entspricht und welche — in Reagensgläsern eingeschmolzen und vor Licht geschützt — jahrelang unverändert haltbar sein soll.

Ich stellte mir die Aufgabe, diese *colorimetrische Aldehydbestimmungsmethode* einer genauern Prüfung zu unterwerfen und sie ausserdem mit einer andern, weiter unten zu beschreibenden *titrimetrischen Methode* zu vergleichen.

In Ausführung des 1. Teils meiner Arbeit stellte ich mir Typen aus Metanilgelb und Tropäolin, welche Farbstoffe mir vom bernischen Kantonschemiker gütigst zur Verfügung gestellt wurden, genau nach

[1]) Schweiz. Lebensmittelbuch, 3. Aufl., 341 (1917).