

Objekttyp: **FrontMatter**

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

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

Heft 3

PDF erstellt am: **10.08.2024**

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 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 3

Die colorimetrische Bestimmungsmethode der höhern Alkohole in Spirituosen.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

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

Für die Bestimmung der *höheren Alkohole* in *Spirituosen* gibt das Schweizerische Lebensmittelbuch zwei Methoden an: die *Ausschüttlungsmethode* von Röse und die *colorimetrische Methode* von Komarowsky-von Fellenberg. Wohl in den meisten Laboratorien hat die letztere wegen ihrer relativen Einfachheit, verbunden mit genügender Genauigkeit, die erstere verdrängt. Doch bietet auch sie gewisse Schwierigkeiten, was sich darin zeigt, dass an verschiedenen Orten ermittelte Fuselwerte ein- und desselben Branntweins häufig nicht übereinstimmen. Es schien mir deshalb von Interesse, die colorimetrische Methode der Fuselölbestimmung an einem grössern Branntweinmaterial nachzuprüfen. Im Folgenden soll über meine diesbezüglichen Untersuchungen, die mich zu einigen Abänderungsvorschlägen führten, berichtet werden.

Nach Vorschrift des *Lebensmittelbuches*¹⁾ geht der eigentlichen colorimetrischen Fuselbestimmung eine Vorbereitung voran, welche die Verseifung der Ester und die Zerstörung von Acetal, Aldehyden und Terpenen bezweckt. Liegt die Ermittlung der höhern Alkohole im Rahmen einer Gesamtanalyse des betreffenden Branntweins, so benutzt man am besten das Destillat, in welchem Gesamtsäure bzw. Säure im Destillat und Ester — letztere durch Verseifung — bestimmt sind.

¹⁾ Schweiz. Lebensmittelbuch, 3. Aufl., 330 (1917).