

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **15 (1924)**

Heft 1

PDF erstellt am: **30.06.2024**

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 XV

1924

HEFT 1

Zur Beurteilung der Tresterbranntweine.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

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

Einem im Schosse des «Verbandes der Kantons- und Stadtchemiker der Schweiz» geäußerten Wunsche¹⁾ nach Aufstellung von Grenzzahlen für Methylalkohol-, Aldehyd- und Fuselölgehalt der Obsttresterbranntweine folgend, analysierte ich eine grössere Zahl solcher Destillate. Da von *Fellenberg*²⁾ vor längerer Zeit ebenfalls einige Obstbranntweine und Obsttresterbranntweine untersucht hatte, stelle ich seine Analysenzahlen zugleich mit den von mir gefundenen in den nachfolgenden Tabellen zusammen. Der Diskussion der Analysenergebnisse möchte ich einige Worte über die von mir angewandten Methoden vorausschicken.

Die Bestimmung der *Aldehyde* und der *höhern Alkohole (Fuselöle)* führte ich nach den von mir modifizierten Methoden des Schweizer. Lebensmittelbuchs aus und verweise auf meine diesbezüglichen Publikationen³⁾.

Zur Ermittlung des *Methylalkoholgehaltes* hoffte ich die refraktometrische Methode von *Lange* und *Reif*⁴⁾ benützen zu können, sah mich aber leider getäuscht, da sich dieselbe zur Bestimmung der in den Branntweinen *natürlich* vorkommenden Methylalkoholmengen als zu wenig empfindlich erwies. Bei durch *künstlichen* Zusatz hervorgerufenen höhern Methylalkoholgehalten dürfte freilich diese Methode gute Dienste leisten.

¹⁾ Protokoll der 45. Sitzung genannten Verbandes, S. 6 (14. IX. 23.).

²⁾ Diese Zeitschrift, Bd. IV, 146 (1913).

³⁾ Diese Zeitschrift, Bd. XIV, 1 und 105 (1923).

⁴⁾ Z. U. N. G., Bd. 41, 216 (1921).