

# Nachweis und Bestimmung von Vanillin in Branntwein : Nachtrag

Autor(en): **Kreis, Hans / Studinger, Josef**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **19 (1928)**

Heft 1

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-984268>

## **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.

Als Schlussergebnis möchte ich die günstige Wirkung der Drahtnetze mit einem kleinen zentralen Asbestbelag oder einer entsprechenden, auf der Unterseite angehefteten Blechscheibe von ca. 3,5 cm Durchmesser hervorheben, wodurch kaum ein Mehrverbrauch an Gas bedingt wird, während andererseits eine ziemlich gute Wärmeverteilung und eine ziemlich weitgehende Schonung der Drahtnetze damit verbunden ist. Selbstverständlich sind die gebräuchlichen Asbestdrahtnetze an manchen Orten sehr angebracht.

## Nachweis und Bestimmung von Vanillin in Branntwein.<sup>1)</sup>

### Nachtrag.

(Eingang am 28. Dezember 1927.)

Von HANS KREIS und JOSEF STUDINGER.

Nachdem Heft 6 dieser Zeitschrift bereits zum Versand bereit war, haben wir die Beobachtung gemacht, dass zum Gelingen der Nickel'schen Reaktion eine schwache Alkalität der Lösung von wesentlicher Bedeutung ist, während wie vorauszusehen war, statt Kaliumnitrit ebensogut auch Natriumnitrit verwendet werden kann.

Den Anlass zu dieser Beobachtung gab die Verwendung eines neuen Kaliumnitrits, wobei das mit diesem bereitete Reagens zu unserer Ueberraschung mit Vanillin gar keine Rotfärbung gab. Wir fanden dann, dass dieses Kaliumnitrit vollständig neutral war, während das bisher verwendete Präparat alkalisch reagierte und mit  $\frac{N}{10}$ -Säure und Phenolphthalein titriert für 100 g 16,8 cm<sup>3</sup> Normalsäure verbrauchte. Wurde das *neue* Kaliumnitrit durch Zusatz von Sodalösung auf die gleiche Alkalität gebracht, so trat die Reaktion nach Nickel in gewohnter Weise ein.

Wir geben deshalb hier nochmals die Vorschrift zur Bereitung der Nickel'schen Lösung.

4,4 g neutrales Kaliumnitrit oder die äquivalente Menge Natriumnitrit werden in 100 cm<sup>3</sup> kalt gesättigter Quecksilberchloridlösung aufgelöst und mit 1 cm<sup>3</sup> 10% Natriumcarbonatlösung versetzt. Es soll dabei ein brauner Niederschlag von basischem Quecksilbercarbonat entstehen. Nach einer Viertelstunde wird abfiltriert und das fertige Reagens mit einer Lösung von 0,02 mg Vanillin im cm<sup>3</sup> auf seine Tauglichkeit geprüft. Zu diesem Zwecke wird die Vanillinlösung mit dem gleichen Volum Reagens während 15 Minuten auf dem Wasserbad erhitzt. Das Nickel'sche Reagens scheint nicht für längere Zeit haltbar zu sein.

Bei dieser Gelegenheit sei auch noch erwähnt, dass bei Verwendung von wesentlich weniger Nitrit, beispielsweise von nur 0,44 g die Färbung mit Vanillin nicht weinrot, sondern violett ausfällt.

<sup>1)</sup> Diese Mitt., 18, 333, 1927.