

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Band: 25 (1934)
Heft: 1

Artikel: Spektrophotometrische Untersuchungen über Kirschwasser
Autor: Mohler, H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983248>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 20.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Spektrophotometrische Untersuchungen über Kirschwasser.

Von Dr. H. MOHLER, Zürich.

Mit der Absicht, der Frage der Unterscheidung von reinen und gefälschten Kirschwässern näherzutreten, wurden absorptionsspektrophotometrische Untersuchungen ausgeführt. Als Ausgangsmaterial diente ein Gemisch von etwa 20 nicht beanstandeten Kirschwasserproben vorwiegend aus dem Jahre 1932. Vereinzelt stammten aus dem Jahre 1931. Das Gemisch zeigte die Zusammensetzung eines normalen Kirschwassers und wies degustativ die charakteristischen Bukettstoffe in reichlicher Masse auf. Der Alkoholgehalt betrug genau 50,0 Vol. %. 1,5 L dieses Kirschwassers wurde in einer Destillierapparatur mit Widmer-Aufsatz fraktioniert. Das Kirschwasser begann bei 76,5° C. zu sieden und bis 99° C. wurden 16 verschiedene Fraktionen aufgefangen. Von jeder Fraktion wurde die Extinktionskurve nach der Methode von V. Henri spektrophotometrisch aufgenommen. Jede Fraktion ergab eine andere Absorptionskurve, die sich über das Gebiet von ungefähr 2300 bis etwa 3400 ÅE erstrecken. Die Kurven weisen charakteristische Maxima und Inflexionen auf. Als allgemeine Regelmässigkeit ergibt sich, dass die Kurven mit steigendem Siedepunkt der Fraktionen zuerst immer steiler werden, um nachher wieder flacher zu verlaufen. Die steilsten Kurven gehören den Fraktionen 8—11, deren Siedepunkt zwischen 85 und 93° C. liegt, an. Die Bukettstoffe des Kirschwassers sind bekanntlich vorwiegend in diesen Fraktionen enthalten. Es ist nun vorgesehen, die Kirschwasserbestandteile, welche die einzelnen Maxima und Inflexionen der Absorptionskurven der verschiedenen Fraktionen verursachen, zu identifizieren. Auf diesem Wege konnten bereits einige Ergebnisse erzielt werden. So wurde beispielsweise gefunden, dass das Maximum bei 2760 ÅE der Fraktion Nr. 13 auf den Furfurolgehalt des Kirschwassers zurückzuführen ist. Ausser der fraktionierten Destillation wurde zur Trennung und Anreicherung der Kirschbestandteile auch die Methode der Adsorption und Election und Ausschüttelung mit spezifischen Lösungsmitteln in Angriff genommen. Durch Kombination dieser Methoden ist zu hoffen, den Träger des spezifischen Kirscharomas zu erfassen.

Die Versuche werden gemeinsam mit Ing. *Almasy* durchgeführt.

Ueber Walliser Weine.

Von Dr. B. ZURBRIGGEN, Sitten.

Alter Tradition gemäss wird, wenn immer möglich, anlässlich unserer Jahresversammlung eine Mitteilung mit lokalem Charakter auf die Traktandenliste aufgenommen.