

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 15 (1924)
Heft: 1

Titelseiten

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: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 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 *Methylalkohol*gehaltes 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).