Spektrophotometrische Untersuchungen über Kirschwasser

Autor(en): **Mohler, H.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **25 (1934)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-983248

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Spektrophotometrische Untersuchungen über Kirschwasser.

Von Dr. H. MOHLER, Zürich.

Mit der Absicht, der Frage der Unterscheidung von reinen und gefälschten Kirschwassern näherzutreten, wurden absorptionsspektrophotometrische Untersuchungen ausgeführt. Als Ausgangsmaterial diente ein Gemisch von etwa 20 nicht beanstandeten Kirschwasserproben vorwiegend aus dem Jahre 1932. Vereinzelte Brände stammten aus dem Jahre 1931. Das Gemisch zeigte die Zusammensetzung eines normalen Kirschwassers und wies degustativ die charakteristischen Bukettstoffe in reichlichem 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.