

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	17 (1926)
Heft:	1
Rubrik:	Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.01.2026

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

fant pendant 15 minutes à l'ébullition au réfrigérant ascendant, avant la titration. On acidifie légèrement le liquide titré, complète à 200 cm³ et redistille 100 cm³. On titre ces 100 cm³ (B) et obtient l'indice de passage en faisant le rapport:

$$\frac{B}{R-M} \cdot 100 = \text{indice de passage.}$$

Cet indice ne doit pas être supérieur:

- | | | |
|-----------------|--|-----|
| I ^o | Pour des beurres de cacao et des chocolats à l'eau à . . . | 60. |
| II ^o | Pour des chocolats au lait à | 80. |
-

Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.

Zur Vanillinbestimmung in Vanillinzucker.

Von Dr. E. ARBENZ.

Die von *J. Pritzker* und *Rob. Jungkunz*¹⁾ ausgearbeitete titrimetrische Methode zur Bestimmung des Vanillins in Vanillinpräparaten ergab bei selbsthergestelltem Vanillinzucker und solchem des Handels folgende Werte:

		Refraktometrisch ²⁾	Gravimetrisch	Titrimetrisch
Vanillinzucker mit 1 % Vanillin		1,04	0,95	1,03
»	» 2 % »	2,08	2,03	2,04
»	» 3 % »	3,02	2,91	3,04
»	I	1,53	1,52	1,55
»	II	1,67	1,67	1,70
»	III	1,50	1,48	1,48
»	IV	2,86	2,82	2,90

Da nach einer schriftlichen Mitteilung des einen der genannten Autoren nach seither gemachten Beobachtungen verschiedene Vanilline nicht als rein angesprochen werden können, gedenken sie auf ihre Methode im Sinne kleiner Änderungen zurückzukommen.

Es unterliegt nach vorstehender Versuchsreihe keinem Zweifel, dass die titrimetrische Methode grosse Vorzüge aufweist. Die genannten Abweichungen in der Reinheit der Vanilline werden sich vermutlich auch in den andern Vanillinbestimmungsmethoden bemerkbar machen.

¹⁾ Diese Mitteilungen, 1924, 15, 54.

²⁾ » » 1925, 16, 265.