

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	18 (1927)
<b>Heft:</b>	6
<b>Rubrik:</b>	Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis : aus dem Laboratorium des Kantonschemikers Basel-Stadt

### 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:** 17.02.2026

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

## Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.\*)

Aus dem Laboratorium des Kantonschemikers Basel-Stadt.

Von HANS KREIS und JOSEF STUDINGER.

### I. Die Neusal-Methode.

Angeregt durch einen Aufsatz von *M. Popp*<sup>1)</sup> haben wir die Neusal-Methode für Serienuntersuchungen von Milch eingeführt, nachdem wir uns überzeugt hatten, dass die Ergebnisse mit denen der acidbutyrometrischen Methode genügend genau übereinstimmen, wenn man bei Verwendung der Acidbutyrometer, wie es Popp angibt, statt 9,7 cm<sup>3</sup> nur 9,2 cm<sup>3</sup> Milch nimmt und die Menge des erforderlichen Isobutylalkohols durch Ausprobieren ermittelt.

Um vom Bezug der zur Bereitung der Neusalösung erforderlichen Salzmischung unabhängig zu sein, haben wir deren Zusammensetzung ermittelt und geben hier die Vorschrift zur Herstellung der Lösung für etwa 60 Proben mittelst der alten Acidbutyrometer.

Je 50 g Natriumsalicylat und Natriumzitrat werden in 240 cm<sup>3</sup> Brunnenwasser gelöst und dazu 86 cm<sup>3</sup> Isobutylalkohol (statt der vorgeschriebenen 96 cm<sup>3</sup>) gegeben. So erhält man 375 cm<sup>3</sup> Lösung, die mit dem gleichen Volum Brunnenwasser zu verdünnen ist. Zur Färbung fügt man etwa 0,1 g Methylenblau hinzu.

Die mit dieser Lösung erzielten Ergebnisse werden mit gleichzeitig ausgeführten acidbutyrometrischen Bestimmungen verglichen und je nach Bedarf setzt man weitere Mengen Isobutylalkohol hinzu, bis die Ergebnisse nur noch um höchstens 0,05% voneinander abweichen.

Die Kosten dieses Verfahrens sind etwas höher als bei der Acidbutyrometrie, was aber durch die Schonung der Gummistopfen und der Laboratoriumswäsche, sowie durch die weiteren von Popp erwähnten Vorzüge wohl ausgeglichen wird.

### II. Nachweis und Bestimmung von Vanillin in Branntwein.

Nach dem Lebensmittelbuch (Anhang zur 3. Auflage, Seite 43) ist «Zusatz von Vanillin anzunehmen, wenn der Geruch nach Vanillin im Aetherextrakt nach der Reinigung mit Kaliummetasulfit wahrnehmbar ist und eine deutliche Reaktion nach Moerk eintritt».

Zahlreiche Untersuchungen haben uns davon überzeugt, dass diese Schlussfolgerung nicht immer als richtig anerkannt werden kann, weil die Geruchsprüfung zu empfindlich ist und die Moerk-Reaktion Vanillin

<sup>1)</sup> Chemikerzeitung, 1927, Nr. 28.

\*) Vorgetragen in der Sitzung des Verbandes der Kantons- und Stadt-Chemiker in Glarus, am 16. September 1927.

nicht eindeutig erkennen lässt. Beispielsweise lassen sich Spuren von Vanillin auch in Aetherextrakten aus Eichenholz durch den Geruch erkennen und man erhält nach Moerk eine Reaktion, die aber nicht von Vanillin herröhrt, sondern von einer vorläufig noch unbekannten Substanz. Auch die im «Anhang» erwähnte Prüfung mit Amylalkohol ist unzuverlässig, indem nicht jeder Amylalkohol sich dazu eignet und in manchen Fällen auch bei Verwendung von sonst tauglichem Amylalkohol der Farbstoff sich nicht ausschütteln lässt. Es scheint, dass die Löslichkeit von der Art der Brombehandlung abhängig ist.

An Stelle der Reaktion von Moerk glauben wir eine Reaktion von E. Nickel aus dem Jahr 1890, die nach unseren bisherigen Erfahrungen für Vanillin eindeutig und charakteristisch ist, empfehlen zu können.

Leider finden sich in dem Buch von Dr. Emil Nickel: «Die Farbenreaktionen der Kohlenstoffverbindungen», durch welches die Reaktion zuerst bekannt wurde, keine näheren Angaben über die Zusammensetzung und Anwendungsweise der Nickel'schen Lösung. Es heisst dort nur: «Kocht man eine Vanillinlösung mit einer kaliumnitrithaltigen Quecksilberchloridlösung, so tritt nach einigen Minuten eine hübsche violette Reaktion ein», obwohl gleichzeitig erwähnt wird, dass «die Empfindlichkeit dieser Reaktion von der Zusammensetzung des Reagens abhängt».

Wir haben nun gefunden, dass man nach folgender Vorschrift beständige, *weinrote* Färbungen, die sich gut zur colorimetrischen Bestimmung eignen, erhält.

7 g Quecksilberchlorid und 4,4 g Kaliumnitrit, was auf 1 Mol Quecksilberchlorid 2 Molen Kaliumnitrit entspricht, werden in 100 cm<sup>3</sup> Wasser gelöst. Von einem in geringer Menge sich bildenden braunen Niederschlag wird abfiltriert. Zu 1 cm<sup>3</sup> der wässerigen Lösung des nach dem Lebensmittelbuch behandelten Aetherextraktes aus Branntwein setzt man 1 cm<sup>3</sup> Reagens und erhitzt während 15 Minuten im kochenden Wasserbad.

0,02 mg Vanillin in 1 cm<sup>3</sup> Wasser geben noch eine deutliche Rotfärbung.

In 11 Proben von Cognac und Rum, die nach der Beurteilung im «Anhang» als mit Vanillin versetzt zu betrachten waren, konnte solches nach Nickel nicht nachgewiesen werden, während in einem Cognac, dessen Aetherextrakt keine deutliche Moerk-Reaktion gab, nach Zusatz von 1,5 mg Vanillin auf 1 Liter, noch 1 mg Vanillin nach Nickel wieder gefunden wurde.

Die eingangs erwähnten Eichenholzextrakte gaben nach Nickel keine Vanillinreaktion.

Wir können also auf Grund unserer Erfahrungen einen Vanillinzusatz nur dann annehmen, wenn sich solches auch durch die Reaktion von Nickel nachweisen und bestimmen lässt.