

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 23 (1932)
Heft: 1-2

Artikel: Beitrag zu vorstehender Arbeit
Autor: Ruffy, J. / Werder, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983179>

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: 29.12.2025

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

Mantel dieses Kühlers mit Wasser gefüllt ist, erhitzt man das Kölbchen mit einem Mikrobrenner bis zum Sieden, verkleinert die Flamme so, dass sie etwa 8 cm vom Boden des Kölbchens entfernt ist und hält nun 10 Minuten in ruhigem Sieden. Hierauf lässt man das Kühlwasser ablaufen, macht die Flamme etwas grösser und destilliert unter Vorlage eines Zylinderchens, das bei 10 cm³ eine Marke trägt, ca. 9 cm³ ab, was in 10 bis 12 Minuten geschehen ist. Dann wird zur Marke aufgefüllt und umgeschüttelt.

Vom Destillat bringt man 0,5 cm³ in ein Reagensglas so, dass die Pipettenspitze beinahe den Boden berührt. In gleicher Weise setzt man den Typ an, bringt mit einer in $\frac{1}{100}$ cm³ geteilten Pipette in jedes der Gläschen 0,25 cm³ der 1%igen Salicylaldehydlösung und 0,25 cm³ Wasser. Nun lässt man in die schräg gestellten Gläschen 2 cm³ konz. Schwefelsäure zufließen, schüttelt und stellt dieselben während 5 Minuten ins siedende Wasserbad. Nach dem Abkühlen gibt man 5 cm³ Schwefelsäure (1:1) zu, stellt in die Gläschen Glasröhren, die am untern Ende spitz ausgezogen sind, bläst Luft hindurch zwecks Durchmischung und bringt mit denselben von der Flüssigkeit in die graduierten Kugelhörchen des Mikrolorimeters v. Fellenberg oder in die Gefässe eines andern Kolorimeters.

Das Verfahren bedeutet nicht nur eine erhebliche Material- sondern auch Zeitersparnis.

Beitrag zu vorstehender Arbeit.

Von J. RUFFY, Ing.-Chem.

(Aus dem Laboratorium des Eidgenössischen Gesundheitsamtes,
Vorstand: Prof. Dr. J. Werder.)

Anschliessend an die vorstehende Arbeit von *J. Bürgi* möchten wir einige vergleichende Versuche erwähnen, die wir nach dieser und nach der p-Oxybenzaldehydmethode von *v. Fellenberg*¹⁾ anlässlich der Untersuchung von drei Kirschwässern und drei Lüren ausgeführt haben. Vorweg sei festgestellt, dass sich der von *Bürgi* beschriebene Apparat als handlich und gut brauchbar erwiesen hat und dass auch die Destillationen für die Bestimmungen nach der zweiten Methode darin ausgeführt worden sind. Es wurde anfangs befürchtet, dass in dem Apparat eine kleine Rektifikation eintreten könnte, so dass ein Teil der höhern Alkohole im Rückstand verbleiben würde. Es ist dies aber nicht der Fall; die Rückstände erwiesen sich als frei von höhern Alkoholen.

¹⁾ Mitt. 20, 16, 1929.

Wir haben folgende Resultate erhalten:

		% höhere Alkohole	
		nach Bürgi	nach v. Fellenberg
Kirsch	1	4,69	4,74
»	2	3,95	4,00
»	3	1,35	2,40
Lüre	1	1,00	2,10
»	2	0,95	2,20
»	3	0,20	2,00

Es ist daraus ersichtlich, dass in den zwei ersten Fällen die Uebereinstimmung eine befriedigende ist; beim dritten Kirsch aber — der zu Versuchszwecken durch Rektifikation der Lüre 2 gewonnen wurde — wie auch bei den Lüren selber differieren die Resultate stark. Es scheint, dass mit dem p-Oxybenzaldehyd gewisse Alkohole reagieren, die mit dem Salicylaldehyd keine Färbung geben. Festgestellt wurde, dass es sich nicht um besondere Gehalte an Propyl- oder Isobutylalkohol handelt, da diese zwei Alkohole mit beiden Aldehyden Färbungen von annähernd gleicher Intensität ergeben. Es war uns aber momentan nicht möglich weitere Versuche zur Aufklärung der erhaltenen Differenzen anzustellen.

Immerhin möchten wir darauf hinweisen, dass, wenn das Bedürfnis nach einer Mikromethode besteht, unserer Ansicht nach in erster Linie die p-Oxybenzaldehydmethode von *v. Fellenberg* in Betracht fallen dürfte. Diese Methode ist hauptsächlich im Hinblick darauf ausgearbeitet worden, dass Salicylaldehyd mit verschiedenen Branntweinen oft recht verschiedene, schwer vergleichbare Färbungen gibt und dass auch die Färbung ein und desselben höhern Alkohols mit der Konzentration ändert, während p-Oxybenzaldehyd in allen Fällen so gut wie denselben Farbton liefert.

Es ist selbstverständlich nicht zulässig, nach Belieben die eine oder andere Methode zu wählen. Vielmehr muss, wie bei allen konventionellen Methoden, welche nicht den wirklichen Gehalt, sondern nur einen scheinbaren angeben, stets genau auf dieselbe Weise gearbeitet werden, da man sonst bei Untersuchung desselben Materials in verschiedenen Laboratorien unzweifelhaft divergierende Resultate erhalten müsste. *Bürgi* gibt leider nicht an, ob er seine Mikromethode mit der Methode des Lebensmittelbuchs verglichen hat und mit welchem Erfolg.