

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 14 (1923)  
**Heft:** 1-2

## 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:** 06.05.2025

**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 XIV

1923

HEFT 1/2

---

### Aldehydbestimmung im Branntwein.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes,  
Vorstand: Prof. Dr. F. Schaffer.)

Nach dem *Schweizerischen Lebensmittelbuch*<sup>1)</sup> wird die Bestimmung des Aldehydgehaltes in Spirituosen so ausgeführt, dass 10 cm<sup>3</sup> des auf den Alkoholgehalt von 30% verdünnten Branntweins in einem Reagensglas mit 1 cm<sup>3</sup> einer frisch bereiteten 10%igen Lösung von salzsaurem Metaphenylendiamin versetzt und die entstandene gelbe Färbung nach 15' mit gleich behandelten Lösungen von Acetaldehyd in 30%igem Alkohol oder aber mit Farbstofftypenlösungen verglichen werden.

Zur Herstellung dieser Farbstofftypen verwendet man nach *Enz* «Metanilgelb» und «Tropäolin cryst.», und zwar von beiden Farbstoffen wässrige Lösungen von 2% Gehalt, die man filtriert und nach Vorschrift des *Lebensmittelbuches* zu den weiteren Verdünnungen und Mischungen benützt. Man erhält so eine Typenskala, welche Aldehydgehalten von maximal 5,0% bis minimal 0,02% entspricht und welche — in Reagensgläsern eingeschmolzen und vor Licht geschützt — jahrelang unverändert haltbar sein soll.

Ich stellte mir die Aufgabe, diese *colorimetrische Aldehydbestimmungsmethode* einer genauern Prüfung zu unterwerfen und sie ausserdem mit einer andern, weiter unten zu beschreibenden *titrimetrischen Methode* zu vergleichen.

In Ausführung des 1. Teils meiner Arbeit stellte ich mir Typen aus Metanilgelb und Tropäolin, welche Farbstoffe mir vom bernischen Kantonschemiker gütigst zur Verfügung gestellt wurden, genau nach

---

<sup>1)</sup> Schweiz. Lebensmittelbuch, 3. Aufl., 341 (1917).