

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 19 (1928)
Heft: 1

Artikel: Nachweis und Bestimmung von Vanillin in Branntwein : Nachtrag
Autor: Kreis, Hans / Studinger, Josef
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-984268>

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: 02.02.2025

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

Als Schlussergebnis möchte ich die günstige Wirkung der Drahtnetze mit einem kleinen zentralen Asbestbelag oder einer entsprechenden, auf der Unterseite angehefteten Blechscheibe von ca. 3,5 cm Durchmesser hervorheben, wodurch kaum ein Mehrverbrauch an Gas bedingt wird, während andererseits eine ziemlich gute Wärmeverteilung und eine ziemlich weitgehende Schonung der Drahtnetze damit verbunden ist. Selbstverständlich sind die gebräuchlichen Asbestdrahtnetze an manchen Orten sehr angebracht.

Nachweis und Bestimmung von Vanillin in Branntwein.¹⁾

Nachtrag.

(Eingang am 28. Dezember 1927.)

Von HANS KREIS und JOSEF STUDINGER.

Nachdem Heft 6 dieser Zeitschrift bereits zum Versand bereit war, haben wir die Beobachtung gemacht, dass zum Gelingen der Nickel'schen Reaktion eine schwache Alkalität der Lösung von wesentlicher Bedeutung ist, während wie vorauszusehen war, statt Kaliumnitrit ebensogut auch Natriumnitrit verwendet werden kann.

Den Anlaß zu dieser Beobachtung gab die Verwendung eines neuen Kaliumnitrits, wobei das mit diesem bereitete Reagens zu unserer Ueerraschung mit Vanillin gar keine Rotfärbung gab. Wir fanden dann, dass dieses Kaliumnitrit vollständig neutral war, während das bisher verwendete Präparat alkalisch reagierte und mit $\frac{N}{10}$ -Säure und Phenolphthalein titriert für 100 g 16,8 cm³ Normalsäure verbrauchte. Wurde das *neue* Kaliumnitrit durch Zusatz von Sodalösung auf die gleiche Alkalität gebracht, so trat die Reaktion nach Nickel in gewohnter Weise ein.

Wir geben deshalb hier nochmals die Vorschrift zur Bereitung der Nickel'schen Lösung.

4,4 g neutrales Kaliumnitrit oder die äquivalente Menge Natriumnitrit werden in 100 cm³ kalt gesättigter Quecksilberchloridlösung aufgelöst und mit 1 cm³ 10% Natriumcarbonatlösung versetzt. Es soll dabei ein brauner Niederschlag von basischem Quecksilbercarbonat entstehen. Nach einer Viertelstunde wird abfiltriert und das fertige Reagens mit einer Lösung von 0,02 mg Vanillin im cm³ auf seine Tauglichkeit geprüft. Zu diesem Zwecke wird die Vanillinlösung mit dem gleichen Volum Reagens während 15 Minuten auf dem Wasserbad erhitzt. Das Nickel'sche Reagens scheint nicht für längere Zeit haltbar zu sein.

Bei dieser Gelegenheit sei auch noch erwähnt, dass bei Verwendung von wesentlich weniger Nitrit, beispielsweise von nur 0,44 g die Färbung mit Vanillin nicht weinrot, sondern violett ausfällt.

¹⁾ Diese Mitt., 18, 333, 1927.