

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 31 (1940)
Heft: 1-2

Artikel: Zur Bestimmung der ätherischen Oele in Gewürzen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983978>

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>

Zur Bestimmung der ätherischen Oele in Gewürzen.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Kantons-Chemikers Basel-Stadt).

Für die Bestimmung der ätherischen Oele in einer Probe schwarzen Pfeffers Tellichery wurde die im Lebensmittelbuch für Gewürze im allgemeinen vorgeschriebene Methode von Zäch angewandt, mit welcher wir bei Zimtuntersuchungen gute Erfahrungen gemacht hatten. Wir erhielten aber diesmal folgende, nicht gerade miteinander übereinstimmende Zahlen:

1. Versuch	2. Versuch	3. Versuch	4. Versuch
1,08 %	1,52 %	0,80 %	0,90 %

Beim Durchlesen der ganzen Arbeit von Zäch (Mitt. XXII, 72/92, 1931), um eine Erklärung über diese Unstimmigkeit zu erhalten, fanden wir (S. 83) eine Bemerkung des Autors selbst, wonach bei Muskatnuss und Pfeffer die Chromsäuremethode keine günstigen Zahlen liefert. Unter den von ihm empfohlenen Methoden (S. 73) wählten wir die gravimetrische Bestimmung nach Griebel (Z. U. L. 51, 321, 1926; Mitt. XXII, 78, 1931), welcher Zäch, was Einfachheit und Genauigkeit anbetrifft, den Vorzug gibt. Wir erhielten dabei mit dem gleichen Pfeffer in 2 Bestimmungen genau das gleiche Resultat 1,7 %, also ungefähr die gleiche Differenz, die Zäch für den Pfeffer Nr. 62 angibt.

Wir haben auch die beiden Methoden bei der Bestimmung der ätherischen Oele in zwei Proben Muskatnuss verglichen und folgende Zahlen ermittelt:

Durchschnitt von	titrimetrisch (nach Zäch)	gravimetrisch (nach Griebel)
	4 Versuchen	2 Versuchen
Probe I	2,43	3,15
Probe II	2,55	4,20

Es ist daraus ersichtlich, dass man bei Anwendung der titrimetrischen Methode für die Bestimmung der ätherischen Oele in Pfeffer und Muskatnuss zu niedrige Werte zu erhalten riskiert, während die gravimetrische Methode zuverlässigere Resultate liefert.

Rôle du facteur de conversion du lactose en sucre interverti pour le calcul du dosage du saccharose dans les laits condensés et les laits en poudre

par Dr. PAUL DEMONT,

Chef de laboratoire à la Station laitière cantonale de Grangeneuve-Eribourg.

Dans le courant de l'année 1939, nous avons eu à nous occuper de recherches bactériologiques sur la fabrication des laits en poudre et nous fûmes tout naturellement amenés à nous renseigner sur leur composition et particulièrement sur leur contenance en sucres. Comme le Manuel suisse des denrées alimentaires (M. S. D. A., 4^{me} édition, 1937/39) ne fait aucune mention de méthodes de dosage des sucres sous la rubrique «Trockenmilch»,