

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 40 (1949)
Heft: 3-4

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: 08.02.2025

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

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 15.— per Jahrgang. Preis einzelner Hefte Fr. 2.75
Suisse fr. 15.— par année. Prix des fascicules fr. 2.75

BAND XL

1949

HEFT 3/4

Unterscheidungsmerkmale verschiedener Essigarten

von *J. Malcher*

(Aus der Brennerei-Anstalt und Spiritusforschungsstation, Prag)

Mit dem Studium der Unterscheidungsmerkmale verschiedener Essigarten haben sich bereits mehrere Autoren unter Anwendung diverser Methoden befasst; die erzielten Ergebnisse werden in der bestehenden Laboratoriumspraxis der diesbezüglichen Analysen in verschiedener Weise gewertet.

Am meisten angewendet wird z. B. die Azethylmethylcarbinolreaktion bei Wein-, Obst-, Malz- und Honigessig (*Arbenz, Lemoigne, van Niel, Kniphorst* und *Kruisheer* usw.). Auch die Anwesenheit höherer Extrakte stellt oft ein charakteristisches Zeichen dieser Essigarten dar. Zur Unterscheidung des Gäressigs von Essenzessig dient in vielen Fällen die sogenannte Jod- und Oxydationszahl (*Pratolongo, Janke* und *Popberger* u. a.) Der Estergehalt wird gleichfalls als Unterscheidungsmerkmal betrachtet (*Edwards* und *Nanji, Illing* und *Whittle*). Furfurolgehalt im Essigdestillat kann in manchen Fällen auch als Identifizierung verschiedener Essigarten dienen (*Lampitt, Hughes* und *Trace*). Die Farbenreaktion nach *Dingemans* ist eigentlich eine Reaktion auf Methanol, das auf Grund von Essigbakterien im Essigständer nicht oxydiert wurde; die Reaktion ist deshalb bei Obstessig am stärksten, bei Branntweinessig schwächer und bei Essenzessig negativ. *Wüstenfeld* und *Kreipe* haben zur Essigunterscheidung