Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 6 (1915)

Heft: 2

Artikel: Analysen verschiedener Branntweine

Autor: Schumacher-Kopp

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-984360

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: 14.12.2025

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

Vergleichstabelle:

| Gefunden (mit 25 cm³ Wein) mg Cu | Berechnet nach der Tabelle von E. Wein 1) | Berechnet aus dem gewogenen Cu (a · 20) | | | |
|-------------------------------------|---|---|--|--|--|
| 50 | 1,036 g im L. | 1,00 g im L. | | | |
| 100 | 2,084 g » » | 2,00 g » » | | | |
| 200 | 4,252 g » » | 4,00 g » » | | | |

Zuckerlösung in Verdünnung 10:11.

2. A (Kupfermenge) \cdot 22 = g Invertzucker im Liter.

Vergleichstabelle:

| Gefunden (mit 25 cm³ Wein) mg Cu | Berechnet nach der Tabelle von <i>E. Wein</i> 1) | Berechnet aus dem gewogenen Cu (a · 22) | | |
|-------------------------------------|--|---|--|--|
| 50 | 1,139 g im L. | 1,10 g im L. | | |
| 100 | 2,292 g » » | 2,20 g » » | | |
| 200 | 4,677 g » » | 4,40 g » » | | |

Nach den angegebenen Regeln lässt sich die Berechnung des Invertzuckergehaltes im Weine aus dem gewogenen Cu₂O resp. Cu sehr leicht und rasch (nach einiger Uebung im Kopfe) durchführen. Die so erhaltenen Resultate sind für die Praxis gut brauchbar.

Es ist nicht der Zweck dieser Zeilen eine Berechnungstabelle, wie z. B. diejenige von Fellenberg entbehrlich zu machen. Im Gegenteil. Es sollen sich beide Berechnungsweisen einander in der Weise ergänzen, dass die nach einer Berechnungstabelle ermittelten Resultate mittelst der angegebenen Regeln kontrolliert werden können. Denjenigen Chemikern, die viele Weine zu untersuchen haben, wird vielleicht die Anwendung dieser einfachen Berechnungsformeln, die uns schon manchmal gute Dienste geleistet haben, nicht unwillkommen sein.

Analysen verschiedener Branntweine.

Mitteilung aus dem kantonalen Laboratorium Luzern (Vorstand: Dr. Schumacher-Kopp).

Anlässlich der früheren Landesausstellungen in Zürich und Genf wurden Analysenserien von Bier, Kakao und Schokolade gemacht, die in den analytischen Sammelwerken Aufnahme fanden. Wir benutzten an der Landesausstellung in Bern die Gelegenheit, eine Reihe der Jury zur Disposition gestellter Spirituosen zu untersuchen, insbesondere Enziane und Wachholder, über welche in der Literatur nur vereinzelte analytische Daten vorliegen.

Uns interessierte besonders die Esterzahl, und hoffen wir, durch eine zweite Versuchsreihe von frisch destillierten Produkten festzustellen, inwieweit die Lagerung auf den Estergehalt von Einfluss ist.

¹) Die chemische Untersuchung und Beurteilung des Weines von Dr. K. Windisch 1896, 344.

| Nr. | Branntwein | Jahr- gang | Alko- hol Vol. % | Gesamt- säure g im L. absoluten Alkohols | Gesamt- Ester g im L. absoluten Alkohols | Aldehyde | Furfurol |
|-----|-------------------------------------|---------------|------------------------|--|--|-----------------|--------------------|
| 1 | Enzian, Bern | _ | 49,1 | 0,03 | 0,67 | vorhanden | vorhanden |
| 2 | Enzian, Interlaken | _ | 48,0 | 0,06 | 0,18 | schwache Spuren | » |
| . 3 | Enzian, Meggen | 1911 | 55,5 | 0,21 | 1,04 | vorhanden | sehr schwache Spur |
| 4 | Jura-Enzian, Rümligen | _ | 50,0 | 0,16 | 0,80 | » | vorhanden |
| 5 | Gentiane des Rochers de Naye | _ | 53,9 | 0,51 | 0,33 | » — / | nicht vorhanden |
| 6 | Gentiane, Cortaillod et Boudry | 1894 | 65,1 | 0,10 | 0,32 | » | vorhanden |
| 7 | Enzian, Bern | 1911 | 49,0 | 0,14 | 0,22 | · *** | nicht vorhanden |
| 8 | Enzian, Engadin | _ | 42,0 | 0,11 | 0,52 | nicht vorhanden | » » |
| 9 | Enzian, Engadin | _ | 44,5 | 0,17 | 0,94 | stark vorhanden | stark vorhanden |
| 10 | Enzian, Chur | 1915 | 42,5 | 0,23 | 0,42 | nicht vorhanden | » » |
| 11 | Rigi-Enzian | 1912 - | 52,2 | 0,32 | 1,09 | schwache Spuren | nicht vorhanden |
| 12 | Enzian | - | 52,0 | 0,59 | 1,67 | » » | » » |
| 13 | Wachholder, vieux, Escholzmatt | | 61,4 | 0,039 | 0,09 | nicht vorhanden | » » |
| 14 | Wachholder, Bern | 1911 | 52,2 | 0,05 | 0,23 | » » | » » |
| 15 | Wachholder, Altstätten (St. Gallen) | | 80,0 | 0,037 | 0,06 | schwache Spuren | vorhanden |
| 16 | Treberbranntwein, Meggen | 1912 | 64,9 | 1,07 | 4,23 | vorhanden | nicht vorhanden |

| 17 | Weintreber, Riehen (Basel) | _ | 50,6 | 0,94 | 1,71 | vorhanden | nicht vorhanden |
|----|--------------------------------|------|------|------|------|--------------------|--------------------|
| 18 | Eau-de-vie de Marc, St. Livres | 1911 | 51,6 | 0,98 | 2,75 | » | sehr schwache Spur |
| 19 | Eau-de-vie de Marc, Cortaillod | 1903 | 53,0 | 1,47 | 2,26 | schwache Spuren | nicht vorhanden |
| 20 | Hefenbranntwein, Meggen | 1912 | 66,5 | 0,48 | 2,42 | vorhanden | vorhanden |
| 21 | Weinhefenbranntwein, Wädenswil | - | 45,7 | 0,24 | 1,72 | » | nicht vorhanden |
| 22 | Eau-de-vie de Lie, St. Livres | 1911 | 51,0 | 0,82 | 2,40 | nicht vorhanden | » » |
| 23 | Trusen, Nidau | 1911 | 52,5 | 0,41 | 1,50 | » » | vorhanden |
| 24 | Trusen, Ins | _ | 51,0 | 0,84 | 1,68 | sehr schwache Spur | » |
| 25 | Birnen, Münchenstein | 1907 | 56,5 | 0,65 | 2,90 | vorhanden | nicht vorhanden |
| 26 | Aepfel, Münchenstein | 1911 | 50,6 | 1,18 | 3,41 | » | vorhanden |
| 27 | Pommes, Couvet | _ | 49,8 | 1,24 | 4,33 | schwache Spuren | nicht vorhanden |
| 28 | Zwetschgenwasser, Münchenstein | 1904 | 56,4 | 0,30 | 0,83 | vorhanden | vorhanden |
| 29 | Heidelbeer-Branntwein, Bern | - | 51,3 | 1,30 | 2,43 | nicht vorhanden | nicht vorhanden |
| 30 | Aniskirschwasser, Basel | 1911 | 49,3 | 2,94 | 4,38 | » » | vorhanden |
| 31 | Aepfel-Anis, Münchenstein | 1911 | 52,6 | 1,02 | 3,49 | vorhanden | nicht vorhanden |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |