

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 29 (1938)
Heft: 6

Artikel: Analysen vergorener Himbeersäfte, in Lenzburg gekeltert aus importierten Beeren : Jahrgang 1938
Autor: Meyer, G.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983366>

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: 15.03.2026

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

Analysen vergorener Himbeersäfte, in Lenzburg gekeltert aus importierten Beeren

Jahrgang 1938

Mitteilung aus dem Laboratorium der Konservenfabrik Lenzburg AG. (G. Meyer)

Herkunft	Datum der Kelterung 1938	Kontroll-Nr.	Spez. Gewicht	Alkohol Vol. %	Extrakt g/100 cm ³	Zucker g/100 cm ³	Zuckerfreies Extrakt g/100 cm ³	Gesamtsäure		Flücht. Säure		Nichtfl. Säure		Ameisensäure g/100 cm ³	Extraktrest g/100 cm ³	Asche g/100 cm ³	Alkalität cm ³ N. L.	Alkalinitätszahl	Bemerkungen
								cm ³ N. L.	Zitr.-Säure g/100 cm ³	cm ³ N. L.	Essigsäure g/100 cm ³	cm ³ N. L.	Zitr.-Säure g/100 cm ³						
Holland . .	25. Juli	112	1,0128	2,3	3,30	0,36	2,94	15,1	0,96	5,3	0,32	9,8	0,63	0,18	2,31	0,366	4,6	12,5	schlecht
» . .	5. Aug.	110	1,0122	2,6	3,31	0,16	3,15	14,6	0,93	6,1	0,37	8,5	0,54	0,21	2,61	0,406	4,7	11,5	»
Italien . .	10. »	109	1,0128	3,2	3,87	0,37	3,50	26,3	1,68	5,2	0,31	21,1	1,35	0,18	2,15	0,374	6,0	15,1	gut
» . .	10. »	111	1,0123	3,7	3,51	0,31	3,20	25,9	1,66	6,3	0,38	19,6	1,25	0,15	1,95	0,383	5,9	15,5	»
» . .	11. »	108	1,0132	3,3	3,99	0,26	3,73	26,7	1,71	2,7	0,16	24,0	1,54	0,17	2,19	0,308	4,5	14,6	»
» . .	13. »	107	1,0139	3,3	4,10	0,26	3,84	26,8	1,72	3,0	0,18	23,8	1,52	0,18	2,32	0,366	4,7	12,7	»
» . .	15. »	106	1,0108	4,6	3,90	0,32	3,58	30,5	1,95	3,5	0,21	27,0	1,73	0,19	1,85	0,327	5,5	16,8	»
» . .	17. »	113	1,0136	3,0	3,63	0,23	3,40	24,6	1,57	3,2	0,19	21,4	1,37	0,19	2,03	0,260	4,1	15,8	»
» . .	17. »	114	1,0124	3,1	3,68	0,09	3,59	24,3	1,56	3,7	0,22	20,6	1,32	0,18	2,27	0,321	4,7	14,6	»
do., Waldhimb. .	20. »	105	1,0118	2,8	3,47	0,23	3,24	22,7	1,45	6,8	0,41	15,9	1,02	0,18	2,22	0,322	4,4	13,6	schlecht
Italien . .	20. »	200	1,0132	2,2	3,59	0,29	3,30	25,0	1,60	2,6	0,16	22,4	1,43	0,16	1,87	0,358	4,5	12,5	gut
do., Waldhimb. .	26. »	129	1,0141	2,1	3,70	0,17	3,53	25,3	1,62	5,1	0,31	20,2	1,29	0,17	2,24	0,356	4,7	13,3	»
Italien . .	7. Sept.	130	1,0123	2,2	3,40	0,17	3,23	22,2	1,42	4,4	0,26	17,8	1,14	0,19	2,09	0,312	4,1	13,2	»
» . .	7. »	131	1,0090	2,9	2,41	0,14	2,27	16,3	1,06	6,0	0,36	10,3	0,66	0,18	1,61	0,270	4,0	14,8	fade !
» . .	13. »	132	1,0122	1,8	3,21	0,18	3,03	21,1	1,35	4,2	0,25	16,9	1,08	0,16	1,95	0,330	4,1	12,4	gut
Jugoslawien .	13. »	133	1,0102	1,9	2,74	0,09	2,65	19,1	1,22	4,4	0,26	14,7	0,94	0,15	1,71	0,279	3,3	11,9	schlecht
Durchschnitt (16 Analysen)			1,0123	2,8	3,49	0,23	3,26	22,9	1,47	4,5	0,27	18,4	1,18	0,18	2,08	0,334	4,6	13,8	
Grenzwerte: Minimum			1,0090	1,8	2,41	0,09	2,27	14,6	0,93	2,6	0,16	8,5	0,54	0,15	1,61	0,260	3,3	11,5	
Maximum			1,0141	4,6	4,10	0,37	3,84	30,5	1,95	6,8	0,41	27,0	1,73	0,21	2,61	0,406	6,0	16,8	