Zeitschrift: Schweizerische Wasser- und Energiewirtschaft : Zeitschrift für Wasserrecht, Wasserbau, Wasserkraftnutzung, Energiewirtschaft und Binnenschiffahrt

Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

Band: 23 (1931)

Heft: (1): Schweizer Elektro-Rundschau

Artikel: Das Flaschenverfahren beim Sterilisieren von Fruchtsäften mit Elektrizität

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-922570

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: 15.09.2025

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

nisch in Ordnung gewesen und haben richtig funktioniert, eine Nacheichung ist nicht erforderlich gewesen. Aber während der Zähler I den unmittelbaren Verbrauch anzeigte, sind die Angaben des Zählers II mit einem Reduktionsfaktor von 0,5 zu verwerten. Trotzdem ist damit die Meinungsverschiedenheit über den tatsächlichen Elektrizitätsverbrauch noch nicht beseitigt. Die Ablesungen, die den Angaben der VdEW zugrunde liegen, nennen für den Zähler I = 1 kWh und für den Zähler II = 2,3 kWh (unter Berücksichtigung des Red.-Faktors von 0,5 also 1,15 kWh), sodass sich ein Gesamtverbrauch von 2,15 kWh ergibt. Die von den Vertretern der Gasseite übermittelten Ablesungen lauten dagegen für 1 = 1,3 kWh und für II = 3 kWh (unter Berücksichtigung des Reduktionsfaktors von 0,5 also 1,5 kWh), sodass sich ein Gesamtverbrauch von 2,8 kWh ergibt. Ferner werden auch bezüglich der Zeiten von beiden Seiten verschiedene Angaben gemacht.

Dies ist nur dadurch möglich, dass man eine objektive Festlegung der verschiedenen Ziffern verabsäumt hat, sei es durch einen Unparteiischen, sei es durch eine gemeinsam unterzeichnete Niederschrift, vielmehr hat jede Seite die Zeiten und Verbrauchsziffern für sich festgestellt, ohne dass die Ergebnisse verglichen worden sind. Infolgedessen steht Behauptung gegen Behauptung, ohne dass sich der Nachweis führen lässt, wer Recht hat. Die Veranstaltung kann nach Vorstehendem nicht als ein wissenschaftlich auswertbares Vergleichswettkochen angesehen werden. *Damit ist der Gebrauch der beiderseitigen Veröffentlichungen über das Vergleichskochen in Dillingen gegenstandslos geworden.*

Bekanntlich wurde seinerzeit der Bericht über das Dillinger Vergleichskochen von Seite der Gasindustrie durch Flugblätter und durch die Presse in der Schweiz verbreitet. Die Redaktion des Bulletin des Schweiz. Vereins von Gas- und Wasserfachmännern hat den Bericht in der Märznummer 1931 wiedergegeben und dazu noch folgendes angeführt:

«Gerade weil wir solchen Veranstaltungen nur dann Gewicht beilegen, wenn sie in jeder Beziehung sorgfältigst vorbereitet und durchgeführt wurden, geben wir der Mitteilung über das Dillinger Vergleichskochen nur darum Raum, weil in letzter Zeit in der Schweizer Presse viele Berichte über Resultate von Vergleichskochen in Biberist und Burgdorf erschienen sind, und es bei beiden Veranstaltungen an dieser Sorgfalt fehlte.»

Das Bulletin des Schweiz. Vereins von Gas- und Wasserfachmännern hat bisher die in der Schweiz von der Gas- und Elektroindustrie gemeinsam durchgeführten Vergleichskochen verschwiegen, dem famosen Vergleichskochen in Dillingen aber seine Spalten geöffnet. Man darf von dieser Zeitschrift nun erwarten, dass sie die Erklärung der deutschen Gaszeitschrift zu diesem Vergleichskochen ebenfalls veröffentlicht. *Hy.*

DAS FLASCHENVERFAHREN BEIM STERILISIEREN VON FRUCHTSÄFTEN MIT ELEKTRIZITÄT

Seit Jahren sucht man nach rationellen Methoden, um möglichst rasch und mühelos Most sterilisieren zu können, z. B. fassweise mittels Tauchsiedern, Durchlaufapparaten oder Elektroden.

Die Entkeimung kann entweder nach dem Heisseinfüll- oder dem Sterilisierverfahren oder aber auch nach dem Flaschenverfahren mit *elektrischer* Wärmezufuhr vorgenommen werden. In allen Fällen ist guter, frisch von der Presse kommender Saft zu verwenden. Spätbirnen, d. h. etwas rauhe Sorten, besonders auch Aepfel, geben ein rezenteres Getränk als z. B. die Theilersbirnen.

Nach dem *Heisseinfüllverfahren* wird der Saft in Pfannen auf dem elektrischen Herd bis annähernd zum Sieden erwärmt; Kochen darf er aber nicht, sondern er wird, sobald er unruhig zu werden beginnt, in die vorgewärmten Flaschen abgefüllt. Während des Einfüllens wird oft in die Flasche ein silberner Löffel gehängt; diese Massnahme soll das Springen der Flasche verhüten. Nachdem die Flaschen gefüllt sind, werden sie rasch luftdicht verschlossen (Korkverschlüsse sind noch in flüssiges Parafin zu tauchen.

Das *Entkeimen im Sterilisiertopf* ist ebenfalls äusserst einfach und geht rasch vor sich. Der Süssmost wird in Flaschen abgefüllt, von denen möglichst viele in den Topf gestellt, bis 75° C erwärmt und während zirka 10 Minuten auf dieser Temperatur belassen werden; hierauf werden die Flaschen im Kessel verschlossen bzw. verkorkt.

Für beide geschilderten Verfahren können saubere Weinflaschen von 7 dl oder andere Flaschen mit einem Fassungsvermögen von 1 bis 25 Liter verwendet werden. In 5—25 litrige Flaschen abgefüllter Saft wird zweckmässig im elektrischen Futterkocher, oder im elektrischen Waschhafen sterilisiert. Empfehlenswert ist es, verschieden grosse Flaschen zu benützen, weil dann im Verbrauch die von Fall zu Fall benötigten Mengen zur Verfügung stehen.

Auf den ersten Blick scheint das Sterilisieren von grösseren Quantitäten Saft in Flaschen eine zeitraubende Arbeit zu sein. Dies ist aber nicht der Fall, sofern es zweckmässig durchgeführt wird; für den Eigenbedarf ist es aber das sicherste Verfahren. *F.*