

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. 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: 02.02.2025

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

Vergleichstabelle:

Gefunden (mit 25 cm ³ Wein) mg Cu	Berechnet nach der Tabelle von <i>E. Wein</i> 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) · 22 = g Invertzucker im Liter.

Vergleichstabelle:

Gefunden (mit 25 cm ³ 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, Rümliigen	—	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, Cortailod	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