

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 31 (1940)

Heft: 5-6

Artikel: Ueber die Zusammensetzung und Beurteilung von Malaga und Mistellen

Autor: Pritzker, J.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983998>

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>

Ueber die Zusammensetzung und Beurteilung von Malaga und Mistellen.

Von Dr. J. PRITZKER, Basel.

Die unliebsamen Vorgänge der letzten Jahre auf dem Süssweinmarkte scheinen in gewissen Handelskreisen Verwirrung angerichtet zu haben, wie dies aus dem Berichte über die Lebensmittelkontrolle im Kanton Basel-Stadt für das Jahr 1939, S. 12, hervorgeht. Dort heisst es:

«Die letztjährigen Beanstandungen von Süssweinen, die als «Malaga» bezeichnet waren, haben sich im Berichtsjahre vermehrt. Es scheint, dass einige Süssweinhändler den Namen Malaga nicht mehr als Herkunftsbezeichnung betrachten und ihn lieber als Artbezeichnung verwenden möchten.»

Eine derartige Begriffsverschiebung würde, wenn sie tatsächlich Platz greifen sollte, im Widerspruch zu Art. 357, Abs. 4 der Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 stehen, welcher verlangt:

«Die in diesem Artikel genannten Weine müssen, sofern sie nach einem bestimmten Lande oder einem bestimmten Weingebiet benannt sind, tatsächlich aus den betreffenden Produktionsgebieten stammen und in der dort üblichen oder gesetzlich vorgeschriebenen Weise hergestellt worden sein.»

Demnach muss Malaga entweder aus dem Produktionsgebiet um Malaga oder aus einem anderen von der spanischen Regierung für diese Bezeichnung anerkannten Weinbaugebiet stammen. Keinesfalls ist es zulässig, einen nicht aus Spanien stammenden Wein vom Typus Malaga für sich allein oder in Vermischung mit echtem Malaga als Malaga zu deklarieren. Die Lebensmittelverordnung lässt diesbezüglich keine andere Interpretation zu.

Aber auch hinsichtlich den Anforderungen an Süssweine scheint nicht überall volle Klarheit zu herrschen. So z. B. lesen wir im Jahresbericht 1939 einer kantonalen Untersuchungsanstalt folgendes:

«Ein Malaga konnte auf Grund des Gehaltes an Rohrzucker nur als Süsswein anerkannt werden.»

Nun lautet aber Art. 357, Abs. 3 der Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 wie folgt:

«Die Verwendung von Zucker oder zuckerähnlichen Stoffen zur Herstellung der hiervor genannten Weine ist verboten.»

Ein mit Rohrzucker versetzter Malaga dürfte demnach auch unter der Deklaration Süsswein nicht in den Verkehr gebracht werden; lediglich bei Wermut und Wermutnachahmungen ist ein Zuckerzusatz erlaubt. Der oben erwähnte rohrzuckerhaltige Malaga hätte somit als Kunstwein beanstandet werden müssen.

Anlässlich der Arbeiten, die für die Süssweinkommission angeführt wurden, sind in unserem Laboratorium eine Reihe von Malagaweinen ausführlich untersucht worden. Es handelt sich um Eingänge von Originalprodukten, die von Ursprungszeugnissen begleitet waren. Die betreffenden

Ergebnisse werden in nachstehender Tabelle wiedergegeben. Sie mögen dazu dienen, die im Schosse der Süssweinkommission gemachten Anregungen bezüglich der Beurteilungsnormen zu bekräftigen. Als Untersuchungsmethoden kamen die im Kapitel Süssweine des Lebensmittelbuches IV angeführten zur Anwendung. Die Glycerinbestimmung erfolgte nach der Vorschrift, wie sie in dieser Zeitschrift¹⁾ veröffentlicht wurde.

Die untersuchten Malagaweine stellten Eingänge dar, die wir im Verlaufe der letzten 2 Jahre erhielten. Sie stammen von 3 verschiedenen Lieferanten, die durch Buchstaben gekennzeichnet sind. Obwohl es sich um weitauseinanderliegende Eingangstermine handelt, stimmen die Gehaltszahlen für Glycerin und P_2O_5 ziemlich gut untereinander überein, was auf eine gewisse gleichmässige Herstellungsweise der betreffenden Firmen schliessen lässt. Die eine Firma scheint Moste, die etwas früher, die andere solche, die später in die Gärung geraten sind, durch Alkoholzusatz an der Weitergärung verhindert zu haben; dieses kommt am besten in den Glycerinwerten zum Ausdruck. Auch ist der Zusatz an eingedicktem Most nicht überall der gleiche, was aus den Werten an zuckerfreiem Extrakt zu erkennen ist. Der Alkoholgehalt liegt bei sämtlichen Proben um 16,0 Vol. % herum. Kleinere Abweichungen fallen ausser Betracht.

Die Verschiedenartigkeit der Herstellungsweise ergibt sich ferner aus den verschiedenen Gehalten an Gärungs- respektive Spritalkohol, welche aus dem Glyceringehalt errechnet wurden. Es erhob sich nun die Frage, wieweit man das Aufspritzen zulassen soll. Obwohl zwischen dem Alkohol aus der Gärung des Mostes und dem zugesetzten qualitativ kein Unterschied besteht, neigte man doch zur Auffassung, dass ein Süsswein mit mehr Gärungsalkohol geschmacklich etwas feiner sein dürfte. Aus Ueberlegungen, wie sie im Bericht über die Tätigkeit der Süssweinkommission²⁾ niedergelegt sind, soll nun in Zukunft der Alkoholanteil, der vom Spritzusatz stammt, 60% nicht übersteigen. Dies bedeutet, dass von den 16,0 Vol. % Alkohol eines Malaga ca. 10 Vol. % vom Aufspritzen und 6 Vol. % von der alkoholischen Gärung herrühren sollten. Dieses Verhältnis darf als ein sehr weitgehendes Entgegenkommen den Herstellern gegenüber betrachtet werden. Um Missverständnisse zu vermeiden, sollte die Formulierung der Ph. H. V. für Vinum meridianum dulce, die für solchen nur Gärungsalkohol voraussetzt, so abgeändert werden, dass den tatsächlichen Verhältnissen Rechnung getragen wird.

Die Extrakt- und Zuckergehalte sind als normal zu betrachten, interessanter sind die Ergebnisse für das zuckerfreie Extrakt, welche zwischen 25,6 und 36,4 g im Liter schwanken. Zahlen von 35—54 g im Liter, wie sie das Lebensmittelbuch IV unter besonderen Anforderungen für Malaga anführt, dürften wohl eine Seltenheit sein. Die Grenzzahl der Ph. H. V. von 25 g im Liter für das zuckerfreie Extrakt könnte auch in das Lebensmittel-

¹⁾ Diese Mitt. 1940, S. 223.

²⁾ Diese Mitt. 1940, S. 183.

Untersuchungsergebnisse von Malaga und Mistellen.

Nr.	Firma	Bezeichnung	Spez. Gew. bei 15°	Alkohol in		Glycerin g i. l	Alkohol* durch Gärung entstanden in %	Alkohol als Spirit zugesetzt in %	Extrakt g i. l	Zucker g i. l	Zuckerfreies Extrakt g i. l	Gesamt-Säure g i. l	Flücht. Säure g i. l	Nichtflücht. Säure g i. l	Asche g i. l	P ₂ O ₅ g i. l	K ₂ SO ₄ g i. l	Alkalitätszahl	Rohrzucker
				Vol. 0/0	Gew. 0/0														
1	L	Malaga, orig.	1,0629	16,3	13,0	4,8	37,0	63,0	215,7	187,9	27,8	4,2	0,8	3,2	3,64	0,38		7,3	0
2	L	»	1,0623	15,6	12,3	4,0	33,0	67,0	209,9	180,2	29,7	3,8	0,5	3,2	2,96	0,44		5,4	0
3	L	»	1,0666	16,0	12,7	5,6	44,0	56,0	225,1	199,0	26,1	3,9	0,7	3,9	3,62	0,26		7,2	0
4	L	»	1,0620	16,1	12,8	5,1	40,0	60,0	213,3	179,6	33,7	5,1	1,2	3,6	3,72	0,22		9,0	0
5	L	»	1,0629	16,0	12,7	5,2	41,0	59,0	215,5	188,4	27,1	4,4	0,8	3,4	3,12	0,26		8,6	0
6	L	»	1,0648	15,9	12,6	5,3	42,0	58,0	219,8	188,0	31,8	5,6	1,0	4,4	4,36	0,22		6,8	0
7	R	»	1,0623	15,7	12,4	7,5	60,0	40,0	213,0	182,5	30,5	4,2	0,7	3,4	3,91	0,37		8,7	0
8	R	»	1,0615	15,7	12,4	6,7	54,0	46,0	210,7	184,0	26,7	4,2	0,7	3,4	3,56	0,36		8,6	0
9	R	»	1,0624	16,5	13,1	7,5	57,0	43,0	215,5	179,6	35,9	4,5	0,9	3,4	4,00	0,42		9,9	0
10	R	»	1,0605	16,3	13,0	8,4	65,0	35,0	209,9	180,0	29,9	5,6	0,8	4,6	3,82	0,40	unter 2,0 g i. l	7,8	0
11	S	»	1,0619	15,7	12,4	6,4	52,0	48,0	211,7	174,4	37,3	5,3	1,0	4,1	4,29	0,27		6,3	0
12	S	»	1,0614	15,8	12,5	5,3	42,0	58,0	210,7	185,1	25,6	4,8	1,0	3,6	4,12	0,24		6,5	0
13	S	»	1,0610	15,6	12,3	5,9	48,0	52,0	208,8	177,2	31,6	5,1	1,0	3,9	4,87	0,21		7,8	0
14	S	»	1,0610	15,6	12,3	5,6	45,0	55,0	209,1	176,2	32,9	5,1	1,0	3,9	4,81	0,21		7,9	0
15	S	»	1,0631	15,9	12,6	6,9	55,0	45,0	215,5	179,1	36,4	5,0	1,2	3,5	4,92	0,27		8,4	0
16		Mistellen, ital.	1,0597	16,6	13,2	2,6	20,0	80,0	208,5	179,1	29,4	4,5	0,2	4,2	—	—		—	0
17		»	1,0605	16,5	13,1	3,4	26,0	74,0	210,9	181,8	29,1	4,1	0,3	3,8	—	—		—	0
18		»	1,0616	16,3	13,0	3,1	24,0	76,0	212,8	179,1	33,7	4,0	0,4	3,5	—	—		—	0
19		»	1,0618	16,1	12,8	3,6	28,0	72,0	212,8	180,7	32,1	4,5	0,5	3,9	—	—		—	0

* Berechnet unter der Annahme, dass bei der Gärung auf 1 Teil Glycerin 10 Teile Alkohol entstanden sind.

buch aufgenommen werden; in der früheren Auflage war dies auch der Fall. Auf eine untere Grenzzahl für den P_2O_5 -Wert könnte in Zukunft verzichtet werden. Dagegen sollte, wie es in dem hier mehrmals erwähnten Bericht der Süssweinkommission begründet wurde, der Glyzeringehalt mit mindestens 5 g im Liter normiert werden, da diese einer Menge von 6,0 Vol. % Gärungsalkohol entsprechen würden. Die Resultate für die Gesamt-, flüchtige und nichtflüchtige Säure, Asche und Alkalitätszahl bewegen sich in normalen Grenzen und geben keinen Anlass zu besonderen Bemerkungen. Insofern man auf weitere Grenzzahlen Wert legt, könnten diejenigen der Ph. H. V. übernommen werden.

Rohrzucker konnte bei keiner einzigen Probe nachgewiesen werden.

Anschliessend noch einige Bemerkungen über Mistellen, welche italienischer Provenienz waren. Allgemein wird angenommen, dass der Alkohol der Mistellen ausschliesslich zugesetzt wird. Die in der Tabelle angeführten Ergebnisse, namentlich die Glyzerinwerte zeigten aber, dass die benützten Moste sich in ziemlicher Gärung befunden haben müssen, als der Spritzusatz erfolgte. Letzterer beträgt 72—80% des Gesamtalkoholgehaltes. Offenbar liegen die Verhältnisse im italienischen Produktionsgebiete so, dass der abgepresste Most rasch in Gärung kommt, sodass der Gärungsalkohol 3—4 Vol. % erreichen kann. Es soll dies keine Bemängelung bedeuten, da übrigens die gleiche Erscheinung auch bei Samosmistellen beobachtet worden ist.

Im Sinne von Art. 17 der Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 wird man bei Malaga, Mistellen und Süssweinen überhaupt die Bezeichnung «naturrein», «Naturwein» oder dergleichen als unzulässig erklären müssen, im Hinblick auf die vorgenommene Aufspritung und den Zusatz von eingedicktem Traubenmost.

Ueber den Nachweis von Nickel in Fetten und andern Nahrungsmitteln.

Von Dr. Th. von FELLEBERG.

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, Vorstand: Prof. Dr. J. Werder.)

1. Lassen sich hydrierte Fette in Seifen mittels der Nickelreaktion nachweisen?

Anlässlich der Arbeiten der schweizerischen Seifenkommission war die Frage zu beantworten, ob die Nickelspuren, die sich in hydrierten Fetten vorzufinden pflegen, in die Fettsäuren und nachher in die Seifen übergehen.

Herr Dr. Sturm, Chemiker der Seifenfabrik Steinfels in Zürich, war so freundlich, mir zu diesem Zweck ein hydriertes Fett und eine aus hydriertem Fett hergestellte Fettsäure zur Verfügung zu stellen. Da die Fettsäure aber nicht aus dem gelieferten Fett stammte, stellte ich selbst aus diesem noch die Fettsäure durch Verseifung mit Glyzerin-Natronlauge und Abscheidung mit wenig überschüssiger Schwefelsäure her und untersuchte sie ebenfalls. Nach welchem Verfahren der Fettsäure die von Sturm gelieferte Fettsäure gewonnen worden war, ist mir nicht bekannt.