

Schweizerisches Lebensmittelbuch : vierte Auflage : Nachtrag I = Manuel suisse des denrées alimentaires : quatrième édition : supplément I

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **36 (1945)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-982840>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Schweizerisches Lebensmittelbuch

Vierte Auflage · Nachtrag I

(Dieser sowie weitere Nachträge können als Separatabzüge beim Eidg. Gesundheitsamt in Bern bezogen werden.)

Addenda

- S. 53 8. Zeile von unten einfügen: ... wird *zentrifugiert* und die ...
- S. 64 10. und 11. Zeile: ... der Reihe nach 10 cm³ 96^o/oiger Alkohol ... ist zu streichen
- S. 122 Ziffer 8. *Bestimmung des Fettes*. 2—3. Zeile einfügen: ... verdünnter Salzsäure (1 + 10) versetzt und ...
- S. 124 Zeile 6, einfügen: ... absteht, *stellt die Form in einen Thermostaten bei 30^o bis 35^o, und beobachtet ...*
- S. 147 2. Zeile, nach «mit Wasser» hinzufügen: auf 100 cm³
- S. 196 Ziffer 3, drittletzte Zeile: nach 103—105^o beifügen ... (180^o bei sulfathaltigen Wässern)
- S. 197 Ziffer 4, neuer Text:

Bestimmung der Gesamthärte nach Blacher und der Carbonathärte nach Lunge

(siehe Ohlmüller und Spitta, S. 114, 1931)

Reagens: 0,1n-Kaliumpalmitatlösung nach *Blacher*

100 cm³ Wasser werden mit 2—3 Tropfen Methylorangefärbung versetzt und mit 0,1n-Salzsäure bis zum Farbumschlag nach Orange titriert. Die Anzahl verbrauchter cm³ 0,1n-Salzsäure mit 5 multipliziert gibt die Carbonathärte in französischen Graden an.

Zu der titrierten Lösung werden noch einige Tropfen 0,1n-Salzsäure bis zur Rotfärbung zugefügt und zwecks Entfernung der Kohlensäure während mehrerer Minuten zum Sieden erhitzt. Nach dem Abkühlen werden 6—8 Tropfen Phenolphthalein zugesetzt und der Säureüberschuss durch Zusatz von 0,1n-Natronlauge abgestumpft, bis der Phenolphthaleinindikator leicht rosa anspricht. Die Rosafärbung wird durch Zusatz eines oder mehrerer Tropfen 0,1n-Salzsäure eben zum Verschwinden gebracht. *Jetzt titriert man sofort unter kräftigem Umschütteln mit 0,1n-Kaliumpalmitatlösung bis zur bleibenden karminroten Färbung, die so stark sein soll, dass die Rotfärbung nach Zusatz von 3 Tropfen 0,1n-Salzsäure gerade wieder verschwindet.*

Der übrige Text bleibt gleich.

S. 231 Ziffer 10. *Bestimmungen des Koffeingehaltes*. Drittletzte Zeile und folgende muss es heissen:

Erscheint die Flüssigkeit noch rot oder rötlich gefärbt, so fährt man mit dem kubikcentimeterweisen Zusatz der Wasserstoffsperoxydlösung fort, bis zum Verschwinden jeglicher rötlichen Farbe. Dann stellt man den Kolben auf ein siedendes Wasserbad. Nach einigen Minuten...

S. 232 am Schlusse des ersten Absatzes beifügen:

Bei koffeinfreiem Kaffee ist das Koffein für genauere Bestimmungen aus dem nach *Kjeldahl* bestimmten N-Gehalt des Rückstandes zu berechnen.
 $1 \text{ cm}^3 \text{ 0,1n-Säure} = 4,85 \text{ mg Koffein}$.

S. 242 Ziffer 3, im Titel ist zu streichen: ... bzw. der Schalen und Keime ...

S. 244 Ziffer 5, im Titel ist zu streichen: ... und der wasserunlöslichen ...
Ebenso werden Abs. 2 und Abs. 4 gestrichen.

S. 249 14. *Nachweis der Solubilisierung von Kakaopulver*.

1. Zeile: a) Prüfung auf ... wird gestrichen

2. Zeile lies: a) statt b)

8. Zeile setze als Untertitel:

b) *Prüfung auf Solubilisierung mit Magnesiumoxyd*

Als neuer Absatz kommt hinzu:

c) *Prüfung auf Solubilisierung mit Alkalicarbonat und Bestimmung des zugesetzten Alkalicarbonats durch die Aschenalkalität* (s. Th. v. Fellenberg, Mitt. **23**, 45 (1932))

Man versetzt die nach Ziffer 5 erhaltene Asche mit überschüssiger 0,1n-Schwefelsäure, erhitzt ungefähr 10 Minuten auf dem Wasserbad, spült den Inhalt der Schale in einen Erlenmeyerkolben und setzt einen Tropfen Methylorangelösung zu, um sich zu überzeugen, dass die Schwefelsäure wirklich im Überschuss vorhanden ist. Man kocht nun unter Zusatz einiger Bimssteinstückchen (der Bimsstein muss mit verdünnter Salpetersäure ausgekocht und schwach geglüht sein) einige Minuten, um die Kohlensäure zu vertreiben, kühlt gründlich ab und titriert mit 0,1n-Natronlauge zurück unter Zusatz von Phenolphthalein und 2—3 cm³ konzentrierter, neutraler Calciumchloridlösung bis zur deutlichen, bleibenden Rotfärbung.

Die verwendete Natronlauge wird nach genauer Titerstellung mit Phenolphthalein von der angewendeten Schwefelsäure abgezogen und die Differenz durch Multiplikation mit 2 in cm³ n auf 100 g Kakao umgerechnet.

Die Berechnung des Alkalizusatzes geschieht wie folgt: Für jedes g fettfreie Kakaomasse wird 0,25 cm³ von der Alkalität abgezogen. Die

Differenz gibt durch Multiplikation mit 0,069 das als Kaliumcarbonat berechnete zugesetzte Alkali. Die Berechnung ist auf ungefähr 0,5 % genau.

- S. 277 4. *Vanillinbestimmung in Vanillinzucker und ähnlichen Produkten.*
 Abs. 1, 3. Zeile streichen: ... oder Phenol ...
 4. Zeile streichen: ... respektive Rot ...
- S. 299 4. Zeile: 50 cm^3 bzw. ... ist zu streichen
- S. 320 Ziffer 9, lit. a) als neuer Absatz ist beizufügen:
 «Wenn auch im zweiten Fall eine Blaufärbung nicht eintritt, gibt man zu weiteren 5 cm^3 Branntwein einige Tropfen Guajaktinktur und Kaliumcyanidlösung. Durch eine jetzt eintretende Blaufärbung ist Kupfer in Abwesenheit freier Blausäure nachgewiesen.»
- S. 324 Ziffer 15, am Schlusse des vorletzten Absatzes beifügen: ..., bezogen auf absoluten Alkohol
- S. 372 Zeile 9, zufügen: und «Süsswein» (S. 306)
- S. 438 streichen: «und andern Alkohol-Wasser-Mischungen»
- S. 442 Zeile 1 lies: Extrakttablette für Süssweine, teilweise vergorene Weine und Obstweine, Bier, Fruchtsaftkonzentrate und Sirupe.

Corrigenda

- S. 23 unten lies:
 ..., wobei die Lactodensimetergrade = (spez. Gew.—1) · 1000 bedeuten statt: ..., wobei 1 Lactodensimetergrad = (spez. Gew. — 1) · 1000 bedeutet
- S. 26 3. *Wässerung und Entrahmung.*

$$W = \frac{r_1 \cdot w}{r} - w_1 \quad \text{statt} \quad W = \frac{r_1 (w - w_1)}{r}$$
- S. 58 14. Zeile lies: 1,60 statt 1,47 (s. P. Demont, Mitt. 1940 S. 39)
- S. 64 4. *Kochsalzgehalt.* Im ersten Absatz der Vorschrift ist die Reihenfolge so abzuändern, dass nach Zusatz des Wassers *zuerst* das Silbernitrat und dann die Salpetersäure zugegeben werden.
- S. 71 vorletzte Zeile lies: (0,15 %) statt (0,6 %)
- S. 74 Ziffer 9, 10. Zeile lies: 0,00066 statt 0,0006
- S. 84 Ziffer 21, 8. Zeile lies: (0,15 %) statt (0,6 %)
- S. 86 17. Zeile lies: 95 Vol. % statt 90 Vol. %
- S. 106 Ziffer 5, 13. Zeile lies: 1,0 mg HCN statt 0,5 mg HCN

- S. 123 *Reagens*: 1‰ige statt 1%ige Lösung
- S. 158 6. *Quantitative Präcipitinreaktion*. (Nach . . . ; 3, 74, 1912 statt 1911)
- S. 159 Tabelle: Durchschnittspräzipitatsmenge der 3 Lösungen in mm^3 statt cm^3
- S. 168 Zeile 20 lies: 0,4 statt 0,2
- S. 168 Ziffer 8, 11. Zeile von unten lies: . . . nach Ziffer 7b statt 7a
- S. 171 Ziffer 4, Zeile 2 und 3 lies: Natronlauge statt Kalilauge
- S. 178 letzte Zeile: n-Säure statt 0,1n-Säure
- S. 213 Zeile 13: mindestens $30\ cm^3$ fassende . . . statt $20\ cm^3$
- S. 229 Zeile 24 lies: Ziffer 7 statt Ziffer 6
- S. 229 Zeile 31 lies: 0,1817 Chl statt 0,187 Chl
- S. 232 Zeile 1 lies: $0,5\ cm^3$ statt $5\ cm^3$
- S. 246 β), 1. Zeile lies: $5\ cm^3$ n-Salzsäure statt $2\ cm^3$
 4. Zeile lies: $5\ cm^3$ n-Natronlauge statt $2\ cm^3$
 7. Zeile lies: $50\ cm^3$ Fehling'scher Lösung . . .
- S. 246 zweitunterste Zeile: 0,011 statt 0,009
- S. 247 Ziffer 10, Säuregrad höchstens 5 (statt 8)
 (zum Zwecke der Analyse aus Kakaoerzeugnissen extrahiertes
 Fett höchstens 8)
- S. 248 7. Zeile: Im Nenner der Formel lies: 27 statt 26
- S. 295 Ziffer 19, Zeile 29 lies: $[(A.10) - B] \cdot 0,09$ statt $(A.10) - B \cdot 0,09$
- S. 300 *Reagentien*: . . . 0,02 n- statt 0,2 n-
- S. 300 Ziffer 23, sinngemässe Anwendung der Bemerkung zu S. 64 (s. oben)
- S. 304 Ziffer II, Zeile 4 von unten $[A + (B - 16,7)] \cdot 0,075$ statt
 $A + (B - 16,7) \cdot 0,075$
- S. 305 unterste Zeile lies: ohne Dezimale statt mit einer Dezimale
- S. 306 6. Zeile lies: s = in $v/20$ g Wein statt s = in v g Wein
- S. 307 Tabelle: Malaga 25—45 u. 0,25—0,45 statt 35—54 und 0,35—0,54
- S. 322 Ziffer 13, *Reagens*: . . . von m-Phenylendiaminchlorhydrat
- S. 323 Tabellen für Aldehyd- und Furfurolgehalt, lies: Aldehyd- resp. Furfurolgehalt in Vol.% auf absoluten Alkohol berechnet
- S. 324 Ziffer 17, a) *Gerbstoffe* . . . folgende Reaktion: statt . . . Reaktionen
- S. 325 siehe Tabelle auf Seite 411

Soweit Anforderungen bezüglich Gehaltszahlen für Spirituosen aufgestellt werden können, sind für die Beurteilung in der Regel folgende Mindest- und Höchstgehalte massgebend:

	Vol. ‰ Alkohol	Vol. ‰ Furfurol	Vol. ‰ Aldehyd	g Säure im l (Destillat)	g Ester im l	Vol. ‰ höhere Alkohole	Vol. ‰ Methyl- alkohol
	auf absoluten Alkohol berechnet						
Kernobst-Rohspiritus	über 75	bis 0,005	bis 0,4	bis 0,6	1,0—2,0	1,5—3,5	bis 10
Kartoffel-Rohspiritus	75—92	bis 0,003	bis 0,1	bis 0,5	bis 1,0	bis 3,5	bis 5
Feinsprit	95	0	bis 0,06	bis 0,03	0,1—0,2	rötlich-gelb	bis 0,5
Extrafeinsprit	95	0	bis 0,02	bis 0,018	bis 0,1	gelb	0
Weindestillat und Weinbrand		vorhanden	0,1—0,5	0,05—0,3	min. 0,5	min. 2,0	bis 5
Rhum		«	0,06—1,0	bis 1,0	min. 0,5	min. 1,0	Spuren
Weintresterbranntwein (marc)		«	0,5—2,0	0,1—1,0	min. 1,0	min. 2,5	bis 20
Hefe- oder Drusenbranntwein		«			min. 2,0	min. 2,5	bis 5
Mischungen wie Grappa		«			min. 1,0	min. 2,5	bis 20
Kernobstbranntwein		bis 0,005	bis 1,5	bis 1,0	min. 1,5	min. 2,0	bis 15
Kartoffelbranntwein		bis 0,02	bis 0,3	bis 1,0	bis 1,0	bis 4,0	bis 5
Enzianbranntwein		vorhanden	min. 1,3	0,1—1,0	min. 0,4	min. 2,0	22—40
Kirschwasser		meist über 0,006	0,1—1,0	meist über 0,5	min. 3,0	min. 1,5	5—10 (meist über 6)
Zwetschgenwasser				über 0,2	min. 2,0	min. 2,0	9—13

Werden mehr als 5 Vol.‰ höh. Alkohole gefunden und wirkt sich dieser Gehalt degustativ ungünstig aus, so ist der Branntwein als nicht marktfähig zu beanstanden. Die Maximalzahlen für Methylalkohol dürfen nicht überschritten werden.

- S. 329 11. Zeile: ... für «Wein» (S. 441) statt ... (S. 442)
- S. 330 Ziffer 8, *Reagentien* ... ; man mischt 15,40 cm³ 0,1 mol. Zitronensäurelösung statt ... 0,01 mol.
- S. 345 Zeile 5 lies: auf 1 l statt 100 cm³
- S. 383 Ziffer 14, 6. Zeile von unten, lies: 116⁰ statt 112,5⁰
- S. 391 unterste Zeile: 20 cm² statt 20 cm³
- S. 392 β, letzte Zeile, lies: 3 mg pro 100 cm² statt 3 mg
- S. 435 drittletzte Kolonne: 0,9704 statt 0,0974

Druckfehler

- S. 36 1 cm³ Silbernitratlösung = ... statt Silbernitralösung
- S. 77 1. Zeile lies: Reichert statt Reichtert
- S. 83 Ziffer 20, 20. Zeile lies: färbt statt fäbt
- S. 112 Ziffer 7, 15. Zeile lies: Naphthylamin statt Naphtylamin
- S. 121 1. Zeile lies: Merck statt Merk
- S. 131 Ziffer 11 b), 7. Zeile lies: angeheizten statt angeheizten
- S. 143 Ziffer 9, 1. Zeile lies: Gesamtsäure statt Gesatmsäure
- S. 147 *Reagentien* ... Säure zum l
- S. 170 Ziffer 1, Zeile 14 lies: Saccharose statt Saccherose
- S. 205 Ziffer 14, letzte Zeile lies: Phenolphtalein statt Phenophtalein
- S. 262 Zeile 19 lies: Chloralhydrat statt Chlorhydrat
- S. 362 Zeile 16 u. 30 Orlean statt Orleans
- S. 363 Zeile 33 » » »
- S. 392 Zeile 2: bleiarmen statt blarmen
- S. 398 Titel: ..., Kleidungsstücke, ... statt ... -stücken, ...
- S. 457 Zeile 9 lies: Acetyl ... statt Acethyl

Manuel suisse des denrées alimentaires

Quatrième édition · Supplément I

(Ce supplément, ainsi que d'autres à paraître, peut être obtenu comme tiré à part auprès du Service fédéral de l'hygiène publique, à Berne.)

Addenda

- p. 204 chiffre 3, ajouter après 103—105⁰: (180⁰ pour des eaux riches en sulfates)
- p. 204 chiffre 4, 15^e ligne depuis le bas, lire: 2—3 gouttes de méthylorange au lieu de 1
7^e ligne depuis le bas, lire: 6—8 gouttes de phénolphtaléine au lieu de 2
3^e ligne depuis le bas, nouvelle phrase:
D'une burette faites couler ensuite en jet vigoureux dans le liquide, tout en agitant *fortement*, de la solution de palmitate de potassium 0,1n jusqu'à réapparition d'une coloration rouge intense, *qui doit cependant disparaître après une adjonction de 3 gouttes de HCl 0,1n.*
- p. 240 ajouter à la fin du premier paragraphe:
Dans un café sans caféine on calcule la caféine, pour une détermination plus exacte, d'après la teneur en azote du résidu déterminée selon *Kjeldahl*. 1 cm³ d'acide 0,1n = 4,85 mg de caféine.
- p. 245 ligne 13, lire: 25 cm³ d'acide acétique à 50 % + 20 cm³ de la solution d'iodure de potassium au lieu de 25 cm³ de la solution d'iodure de potassium
- p. 256 chiffre 10, ajouter à la fin: (Pour la matière grasse extraite de produits au cacao en vue de l'analyse au maximum 8⁰)
- p. 341 ligne 5, ajouter dans la parenthèse: . . . , rapporté à l'alcool absolu
- p. 392 ligne 5 ajouter: et «Vins doux» (p. 322)
- p. 462 supprimer: et autres mélanges d'alcool et d'eau
- p. 466 ligne 1, lire: Table d'extrait pour les vins doux, les vins et cidres partiellement fermentés, la bière, les jus de fruits concentrés et les sirops.

Corrigenda

- p. 58 ligne 14, lire: 1,60 au lieu de 1,47 (voir P. Demont, Trav. chim. alim. 1940, p. 39)
- p. 65 chiffre 4: Il y a lieu de modifier l'ordre des adjonctions indiquées au premier alinéa en ce sens qu'après l'eau il faut ajouter le nitrate d'argent et en *dernier lieu* l'acide nitrique concentré.
- p. 74 ligne 4, lire: 0,15 ‰ au lieu de 0,6 ‰
- p. 76 chiffre 9, ligne 10, lire: 0,00066 au lieu de 0,0006
- p. 81 ligne 6, lire: précipitables *ni* par $MgSO_4$, ni par Ag_2SO_4 , au lieu de: non précipitables par $MgSO_4$, mais précipitables par $AgNO_3$,
- p. 87 ligne 9, lire: 0,15 ‰ au lieu de 0,6 ‰
- p. 89 ligne 14, lire: 95 vol.‰ au lieu de 90 vol.‰
- p. 109 chiffre 5, ligne 16, lire: 1,0 mg HCN au lieu de 0,5 mg HCN
- p. 139 ligne 16, lire: 25 g au lieu de 2 g
- p. 153 ligne 3, lire: à 100 cm³ au lieu de ... à la marque
- p. 174 lettre f), dernière ligne, lire: 0,4 au lieu de 0,2
- p. 174 chiffre 8, 6e ligne depuis le bas, lire: sous chiffre 7b ... au lieu de ... 7a ...
- p. 177 chiffre 4, ligne 2 et 4, lire: soude caustique au lieu de potasse
- p. 185 ligne 9, lire: 0,5n au lieu de n
- p. 195 chiffre 10, ligne 8 depuis le bas, lire: couler au lieu de se fluidifier
- p. 237 ligne 37, lire: 0,1817 au lieu de 0,187
- p. 254 lettre b), lire: ... en l'absence d'autres sortes de sucre au lieu de ... en présence ...
- p. 255 1e ligne de β , lire: 5 cm³ d'HCl n au lieu de 2 cm³
5e ligne de β , lire: 5 cm³ de NaOH n au lieu de 2 cm³
7e ligne de β , lire: *par 50 cc de liqueur de Fehling* au lieu de ... par la liqueur de Fehling
- p. 256 chiffre 11, ligne 4 depuis le bas, lire: 27 au lieu de 26 au dénominateur
- p. 290 chiffre 5, ligne 4, lire: d'alcool au lieu d'éther
- p. 308 chiffre 18, ligne 3, lire: ... et 1000 cm³ d'eau au lieu de 100 cm³
- p. 314 chiffre 23: (Même remarque que pour le dosage des chlorures dans le fromage, p. 65, chiffre 4. Voir ci-dessus.)

- p. 320 ligne 4 depuis le bas, lire: $[A + (B - 16,7)] \cdot 0,075$ au lieu de $A + (B - 16,7) \cdot 0,075$
- p. 321 dernière ligne, lire: *sans* décimale au lieu de . . . avec une décimale
- p. 322 ligne 5, lire: dans $v/20$ g de vin, au lieu de . . . dans v g de vin.
- p. 339 Table pour la teneur en aldéhydes, lire: Teneur en aldéhydes ‰ en vol. d'alcool absolu
- p. 340 Table pour la teneur en furfurol, lire: Furfurol ‰ en vol. d'alcool absolu
- p. 342 voir tableau p. 416
- p. 361 chiffre 4, ligne 3, lire: 100 cm^3 au lieu de 10 cm^3
- p. 404 chiffre 14, ligne 10, lire: 116^0 au lieu de $112,5^0$

Fautes d'impression

- p. 4 lire: Baumé au lieu de Beaumé
- p. 84 chiffre 19, ligne 11, lire: brassant au lieu de brassants
- p. 108 ligne 11, lire: charançon au lieu de charençon
- p. 108 ligne 23, lire: dépassé au lieu de depassé
- p. 116 ligne 18, lire: naphthylamine au lieu de naphtylamine
ligne 27, lire: l'espace au lieu de l'éspace
- p. 147 ligne 15, lire: où au lieu de ou
- p. 185 chiffre 8, lire: Alcalinité au lieu de Acalinité
- p. 197 ligne 2, lire: faisant au lieu de faissant
- p. 206 ligne 10, lire: $\frac{10 + a - T}{T} \cdot 31,6$ au lieu de $\frac{100 + a - T}{T} \cdot 31,6$
- p. 382 lignes 8-17-20, lire: orléan au lieu de orléans
- p. 383 ligne 31, lire: orléan au lieu de orléans
- p. 391 ligne 4 depuis le bas lire: recherche au lieu de recherchez

II. Exigences spéciales

Pour autant qu'il est possible d'établir des chiffres-limites pour les spiritueux, les teneurs minima et maxima suivantes sont dans la règle déterminantes:

	Alcool ‰ en vol.	Furfurol ‰ en vol.	Aldéhydes ‰ en vol.	Acidité du distillat g par l	Esters g par l	Alcools supérieurs ‰ en vol.	Alcool méthylique ‰ en vol.
	rapportés à la teneur en alcool absolu						
Alcool brut de fruits à pépins	plus de 75	jusqu'à 0,005	jusqu'à 0,4	jusqu'à 0,6	1,0—2,0	1,5—3,5	jusqu'à 10
Alcool brut de pommes de terre	75—92	« 0,003	« 0,1	« 0,5	jusqu'à 1,0	jusqu'à 3,5	« 5
Trois-six fin	95	0	« 0,06	« 0,03	0,1—0,2	jaune-rougâtre	« 0,5
Trois-six extra fin	95	0	« 0,02	« 0,018	jusqu'à 0,1	jaune	0
Alcool de vin et eaux-de-vie de vin	°	présent	0,1—0,5	0,05—0,3	au min. 0,5	au min. 2,0	jusqu'à 5
Rhum		«	0,06—1,0	jusqu'à 1,0	« 0,5	« 1,0	traces
Eau-de-vie de marc de raisins (marc)		«	0,5—2,0	0,1—1,0	« 1,0	« 2,5	jusqu'à 20
Eau-de-vie de lies		«			« 2,0	« 2,5	« 5
Mélanges tels que la «Grappa»		«			« 1,0	« 2,5	« 20
Eau-de-vie de fruits à pépins		jusqu'à 0,005	jusqu'à 1,5	jusqu'à 1,0	« 1,5	« 2,0	« 15
Eau-de-vie de pommes de terre		« 0,02	« 0,3	« 1,0	jusqu'à 1,0	jusqu'à 4,0	« 5
Gentiane		présent	au min. 1,3	0,1—1,0	au min. 0,4	au min. 2,0	22—40
Eau-de-cerise (kirsch)		en général plus de 0,006	0,1—1,0	en général plus de 0,5	« 3,0	« 1,5	5—10 (en gén. plus de 6)
Eau-de-vie de pruneaux				plus de 0,2	« 2,0	« 2,0	9—13

Une eau-de-vie doit être contestée comme non marchande si elle renferme plus de 5 ‰ en vol. d'alcools supérieurs et qu'à la dégustation cette teneur se fait sentir de manière défavorable.

Les chiffres maxima pour l'alcool méthylique ne doivent pas être dépassés.