

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 10 (1919)
Heft: 3-4

Artikel: Analysen reingehaltener Branntweine
Autor: Bürgi, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-984194>

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: 14.07.2025

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

Toutes les sortes de levures décomposent la raffinose en mélibiose et en lévulose; la lévulose est fermentée également par toutes les levures, alors que la mélibiose l'est seulement par la levure de bière; donc si cette sorte de levure est présente la mélibiose est fermentée, la solution de *Fehling* n'est pas réduite et le liquide reste bleu.

Analysen reingehaltener Branntweine.

Von J. BÜRGI.

(Urschweizerische Lebensmittel-Untersuchungsanstalt Brunnen.)

Nr.	Herkunft der Kirschen	Farbe	Datum des Brennens	Alkohol Vol. %	Gesamt- säure g i. L. auf abs. Alkoh.	Gesamt- ester g i. L. auf abs. Alkoh.	Gesamt- blausäure mg i. L.	Höhere Alkohole ‰ nach Komarowsky - v. Fellenberg auf abs. Alkohol
Kirschwasser, Jahrgang 1911								
1	Steinen	schwarz	10. XI. 1911	60,4	1,78	6,63	4	—
2	Steinerberg	»	10. XI. 1911	59,2	1,23	5,67	0	—
3	Fricktal	rot	10. XI. 1911	58,1	2,08	5,95	13	—
4	Hochdorf	schwarz	10. XI. 1911	58,1	3,58	11,25	5,5	—
5	Fricktal	»	10. XI. 1911	59,0	2,67	7,0	25	—
6	Steinen	»	10. XI. 1911	55,3	2,33	7,55	8,5	—
7	Menzingen	»	11. XII. 1911	55,5	1,56	4,43	11,5	—
8	Steinen	»	22. I. 1912	57,4	1,72	4,42	2,5	—
9	»	»	22. I. 1912	56,2	2,24	5,16	7	—
10	»	»	22. I. 1912	59,9	1,51	5,80	2,5	—
11	Haggen ob Schwyz	»	22. I. 1912	56,9	2,81	5,41	1	—
12	Hochdorf	»	22. I. 1912	58,1	4,62	12,56	8,5	—
13	»	»	22. I. 1912	57,9	2,95	7,21	10	—
Kirschwasser, Jahrgang 1912								
14	Ormalingen-Gelterkinden	—	17. II. 1913	56,7	2,92	7,44	16	2,5
15	»	—	17. II. 1913	59,3	2,14	4,57	22	2,4
16	»	—	17. II. 1913	56,7	2,96	7,35	34	2,3
17	Gelterkinden	—	17. II. 1913	59,8	1,15	3,69	28	2,1
18	Rosberg-Steinen	—	17. II. 1913	61,5	1,67	5,43	25	1,6
19	»	—	17. II. 1913	58,4	1,98	4,84	19	1,6
20	Schübelbach	—	—	58,8	0,91	6,32	1	1,7
21	Küssnacht a. Rigi	—	—	58,2	3,26	7,49	3	5,2
22	Gersau	—	—	56,7	3,35	7,65	20	4,3
23	Kersiten-Stansstad	—	—	73,2	0,35	5,73	43	6,0

Bemerkung: Diejenigen Kirschwasser, bei denen das Datum des Brennens angegeben ist, sind unter Aufsicht des Lebensmittel-Inspektors destilliert worden. Die Uebrigen wurden durch Ortsexperten von solchen Landwirten erhoben, welche selbst brennen und die Reinheit der Ware garantieren.

Nr.	Herkunft der Kirschen	Farbe	Datum des Brennens	Alkohol Vol. %	Gesamt- säure g i. L. auf abs. Alkoh.	Gesamt- ester g i. L. auf abs. Alkoh.	Gesamt- blausäure mg i. L.	Höhere Alkohole ‰ nach Komarowsky v. Fellenberg auf abs. Alkohol
Kirschwasser, Jahrgang 1913								
24	Zug	—	—	59,6	1,27	4,51	6	1,1
25	Steinerberg	—	4. II. 1914	56,0	3,33	9,14	31	1,3
26	Haggen & Steinerberg	—	4. II. 1914	55,2	2,75	5,43	38	1,2
27	Steinerberg	—	18. II. 1914	53,2	5,37	11,78	36	1,6
28	Steinen	—	18. II. 1914	53,8	3,99	9,47	41	1,4
29	Zug	—	—	60,5	0,23	7,00	Spuren	1,6
30	»	—	—	56,2	2,52	7,61	14	1,4
31	Buochs	—	27. II. 1914	65,3	0,64	5,05	7	3,0
Kirschwasser, Jahrgang 1914								
32	Arth	schwarz	26. II. 1915	59,1	0,6	3,2	12	1,8
33	»	»	—	58,7	0,7	4,4	10	1,7
34	»	rot und schwarz	—	55,5	2,9	9,2	3	1,7
35	»	»	—	54,7	2,3	7,3	37	1,8
36	Fricktal	rot	16. I. 1915	55,0	2,1	6,9	46	2,2
37	»	»	25. I. 1915	62,1	1,5	4,3	44	2,0
38	»	»	25. I. 1915	58,0	2,0	5,4	46	2,0
39	Goldau	schwarz	17. II. 1915	54,1	1,5	5,4	28	1,6
40	Küssnacht a. Rigi	»	15. XI. 1914	59,0	1,6	5,9	24	1,5
41	»	»	15. XI. 1914	60,7	2,0	8,4	33	2,0
42	Lauerz	»	13. I. 1915	57,3	1,8	5,2	40	2,0
43	»	»	23. I. 1915	59,7	0,8	3,3	39	2,0
44	»	»	23. I. 1915	60,5	0,9	3,2	44	1,8
45	»	»	25. III. 1915	49,6	1,7	5,7	33	1,8
46	»	rot und schwarz	26. III. 1915	47,4	3,5	8,8	39	1,7
47	»	schwarz	26. III. 1915	49,3	4,1	10,0	32	1,6
48	Morschach	»	15. XI. 1914	60,6	1,1	2,9	31	1,8
49	Sachseln	—	—	83,3	0,1	7,6	0	1,7
50	Sarnen	—	—	67,3	0,5	5,8	16	1,8
51	»	—	—	57,8	0,9	3,1	20	1,8
52	Schwyz	schwarz	25. III. 1915	48,7	4,1	8,6	27	1,5
53	»	»	25. III. 1915	48,5	3,0	7,5	26	1,4
54	Sempach	»	24. III. 1915	51,1	3,0	6,9	37	1,4
55	»	»	24. III. 1915	49,5	3,6	7,4	34	1,3
56	Steinen	»	25. III. 1915	49,3	2,1	5,6	29	1,7
57	»	»	26. III. 1915	54,0	2,8	7,8	33	1,3
58	Steinerberg	—	—	52,6	0,6	4,1	22	1,7
59	Gemisch verschied. Kirschen	—	26. III. 1915	51,4	2,6	7,4	38	1,4
Kirschwasser, Jahrgang 1915								
60	Bauen	—	3. XII. 1915	54,5	2,0	3,6	44	1,7
61	»	—	4. XII. 1915	52,9	2,3	4,4	40	1,9

Nr.	Herkunft	Farbe	Datum des Brennens	Alkohol Vol. %	Gesamt- säure g i. L. auf abs. Alkoh.	Gesamt- ester g i. L. auf abs. Alkoh.	Gesamt- blausäure mg i. L.	Höhere Alkohole ‰ nach Komarowsky - v. Fellenberg auf abs. Alkohol
62	Lauerz	—	23. V. 1916	50,0	3,8	9,9	41	1,7
63	Morschach	—	13. XII. 1915	58,7	1,6	6,5	46	2,5
64	»	—	13. XII. 1915	51,7	1,9	4,3	46	2,1
65	»	—	13. XII. 1915	51,7	1,9	4,2	46	2,1
66	»	—	14. XII. 1915	54,3	1,7	3,9	46	2,0
67	»	—	14. XII. 1915	56,4	1,6	6,0	46	2,1
68	Sarnen	—	—	66,6	2,4	17,5	0	2,1
69	»	—	—	60,5	1,6	4,5	11	2,0
70	»	—	—	68,7	0,7	9,2	9	2,1
71	»	—	—	63,2	4,8	26,5	0	3,7
72	»	—	—	61,6	3,0	16,3	2	2,1
73	»	—	—	56,4	5,8	20,0	23	2,5
74	»	—	—	67,2	0,9	12,1	2	2,1
75	Seelisberg	—	4. XII. 1915	51,6	1,6	3,7	44	2,0
76	»	—	14. XII. 1915	54,7	1,1	3,3	46	2,3
77	Sempach	—	22. V. 1916	51,7	5,0	15,4	31	1,7
78	»	—	22. V. 1916	52,2	4,9	15,6	33	1,8
79	»	—	23. V. 1916	49,1	7,5	17,8	19	1,7
80	»	—	23. V. 1916	51,0	5,3	13,4	34	1,8
81	Sisikon	—	—	58,1	0,3	3,1	11	2,5
82	»	—	21. V. 1916	50,1	4,6	12,0	30	1,9
83	»	—	21. V. 1916	50,1	4,8	12,7	26	1,9
84	Steinen	—	—	63,9	1,4	5,6	39	2,0
85	»	—	21. V. 1916	52,3	3,4	8,3	31	1,9
86	»	—	21. V. 1916	50,8	3,2	8,2	33	1,9
87	»	—	22. V. 1916	48,6	2,9	7,3	23	2,0
88	»	—	22. V. 1916	49,9	2,6	7,2	26	2,0
89	»	—	23. V. 1916	50,5	2,4	6,6	19	1,8
Zwetschgenwasser, Jahrgang 1914								
1	Sarnen	—	—	66,0	0,4	4,9	39	1,7
2	»	—	—	65,4	0,2	2,2	17	1,5
3	Sachsln	—	—	78,4	0,1	3,7	0	1,8
4	»	—	—	74,9	0,3	3,5	1	2,0
5	»	—	—	76,8	0,2	3,8	0	1,7
6	»	—	—	73,0	0,3	2,8	2	1,8
7	»	—	—	81,1	0,1	1,3	1	2,7
Zwetschgenwasser, Jahrgang 1915								
8	Sarnen	—	—	63,5	0,5	3,6	34	2,3
9	»	—	—	62,5	2,6	13,4	0	5,0
Enzian, Jahrgang 1913								
1	Buochs	—	26. II. 1914	6,25	0,28	1,48	—	3,0