Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **22 (1931)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **23.05.2024**

**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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

# LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

# TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 10.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XXII 1931 HEFT 1/2


## Versuche zum Ausbau der Trinkbranntweinanalyse.


Von Dr. Th. von FELLENBERG.

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


(Nach einem Referat, gehalten im August 1929 vor dem Kantonschemikerverband in Bern.)

Wie ungenügend die bisherigen Methoden der Branntweinuntersuchung sind, ist jedem, der sich damit beschäftigt, ohne weiteres klar. Man ist auf einige Grenzzahlen angewiesen, welche ziemlich weit gehalten werden müssen, um allen echten Branntweinen zu genügen. Dadurch sind aber weitgehende Verschnitte möglich, ohne dass das Produkt seine Analysenfestigkeit einbüsst. Was sich durch die chemische Analyse erfassen lässt, sind weniger die feinen Aromastoffe, welche das eigentliche Wesen des Edelbranntweins ausmachen, als vielmehr gewisse alkoholische Verunreinigungen, welche auch in den geringsten Produkten enthalten sind, sofern diese durch Vergärung erhalten worden sind, ja, in den geringeren Produkten oft in grösserer Menge auftreten, als in den feineren. Weil nun diese Bestandteile durch eine leichte Rektifikation, wie sie zur Gewinnung der besten Destillate wohl meist als notwendig erachtet wird, herabgesetzt werden, kann es vorkommen, dass feine und echte Produkte den zahlenmässigen Anforderungen weniger entsprechen als geringere Destillate.

Da die chemische Analyse so unbefriedigende Resultate ergibt, kommt man in den letzten Jahren immer mehr dazu, das Hauptgewicht bei der Beurteilung der Trinkbranntweine auf die Degustation zu legen, und zwar nicht nur auf die Degustation des Branntweins, wie er vorliegt, sondern