

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Band: 37 (1946)
Heft: 1-2

Rubrik: Statistik von Kernobstsäften des Jahres 1945

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: 19.11.2024

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

Lauf. Nr.	Bezeichnung	Laboratorium	Datum	Alkohol Vol %	° Oechsle	urspr. ° Oe berechnet	urspr. Zuckergehalt berechnet
<i>I. Apfelsäfte</i>							
1	Äpfel gemischt	Zürich	19. 9.	0,7	44,2	49,7	103,2
2	Äpfel gemischt	»	19. 9.	0,2	53,1	54,7	112,4
3	Thurg. Weinäpfel	»	3.10.	0,3	48,3	50,6	106,7
4	Spätäpfel gemischt	»	6.10.	0	48,6	48,6	97,5
5	Waldhöfler	»	6.10.	0,9	41,0	48,0	96,7
6	Äpfel gemischt	Eidg Gesundheitsamt	19. 9.	0,35	48,0	50,7	101,8
7	Äpfel gemischt Vorlauf	»	23.10.	0,12	53,3	54,3	106,7
8	Äpfel gemischt Hauptpressung	»	23.10.	0,12	53,4	54,3	106,7
9	Äpfel gemischt Nachlauf	»	23.10.	0,21	49,0	50,6	98,7
10	Äpfel gemischt	Luzern	10. 9.	—	47,0	—	—
11	Spätäpfel gemischt	Zug	25.10.	0	53,3	53,3	109,9
12	Tobiäsler	St. Gallen	—	0,27	47,6	49,9	102,2
13	Waldhöfler	»	—	0,07	50,3	50,8	105,0
14	Torgel-Äpfel	»	—	0,13	45,4	46,5	93,6
15	Weinäpfel	»	—	0,20	49,3	50,9	104,1
16	Äpfel gemischt	»	—	0,13	46,4	47,5	99,1
17	Tobiäsler	»	—	0,20	47,8	49,4	101,3
18	Äpfel gemischt	»	—	0,67	42,1	47,4	—
19	Äpfel gemischt	»	—	0,07	49,7	50,2	—
20	Äpfel gemischt	»	—	0,35	44,4	47,5	—
21	Waldhöfler	Glarus	8.10.	0	46,5	46,5	81,3
22	Äpfel gemischt	»	9.10.	0	47,8	47,8	95,5
23	Weinäpfel	Frauenfeld	26. 9.	0,1	48,0	48,8	109,8
24	Weinäpfel	»	26. 9.	0,1	49,2	50,0	115,1
25	Waldhöfler	»	28. 9.	0,1	48,5	49,3	110,5
26	Sauergraeuch	»	1.10.	0,1	43,8	44,6	101,8
27	Weinäpfel	»	2.10.	0,1	50,5	51,3	118,1
28	Hordapfel	»	2.10.	0,1	47,3	48,1	115,9
29	Weinäpfel	»	2.10.	0	50,5	50,5	117,0
30	Waldhöfler	»	2.10.	0	49,0	49,0	109,5
31	Weinäpfel	»	2.10.	0,3	44,8	47,2	106,2
32	Weinäpfel	»	9.10.	0	48,6	48,6	111,7
33	Waldhöfler	»	16.10.	0	47,5	47,5	99,0
34	Waldhöfler	»	17.10.	0,4	45,0	48,2	106,1
35	Engishofer	»	26.10.	0,2	62,4	64,0	115,0
36	Waldhöfler	»	26.10.	0,1	48,6	49,4	106,8

Extrakt	zuckerfreier Extrakt	Gesamt-zucker	Invert-zucker	Saccharose	Säure	Asche	Aschen-alkalität	P ₂ O ₅	0/0 P ₂ O ₅ der Asche	N	Sorbit	Lauf. Nr.
117,0	25,5	91,5	76,9	14,6	6,4	2,66	27,0	0,15	5,6	0,07	2,9	1
138,4	29,3	109,1	82,5	26,6	7,4	2,77	31,0	0,17	6,1	0,15	4,5	2
126,2	24,5	101,7	81,0	20,7	5,2	2,70	36,0	0,15	5,6	0,07	3,5	3
126,0	28,5	97,5	73,4	24,1	7,6	2,60	33,0	0,14	5,4	0,13	4,2	4
109,5	27,8	81,7	76,5	5,2	9,2	2,50	34,0	0,09	3,6	0,08	2,5	5
125,7	29,7	96,0	76,2	19,8	6,3	2,58	32,0	0,15	6,0	—	—	6
138,7	34,0	104,7	84,3	20,4	5,8	2,15	28,6	0,17	8,1	0,10	—	7
138,9	34,2	104,7	83,8	20,9	5,7	2,35	30,1	0,17	7,4	0,06	—	8
127,8	32,6	95,2	78,2	17,0	5,6	2,39	30,4	0,17	7,2	0,05	—	9
121,5	38,2	83,3	65,9	17,4	7,8	2,60	—	0,11	4,2	—	—	10
138,1	28,2	109,9	73,0	36,9	7,8	1,95	—	0,14	7,4	—	—	11
124,8	27,1	97,7	73,3	24,4	9,6	3,60	37,2	—	—	0,07	4,5	12
130,6	26,8	103,8	78,4	25,4	6,9	3,08	35,2	—	—	0,07	4,6	13
118,2	26,8	91,4	69,4	22,0	11,6	3,16	33,6	—	—	0,06	3,6	14
128,5	27,7	100,8	73,0	27,8	11,5	2,48	25,2	—	—	0,11	4,0	15
120,8	23,9	96,9	70,9	26,0	8,1	2,56	26,8	—	—	0,12	3,5	16
124,7	26,7	98,0	68,1	29,9	7,5	2,92	28,8	—	—	0,11	4,0	17
111,6	—	—	—	—	7,2	—	—	—	—	—	4,3	18
129,0	—	—	—	—	7,2	—	—	—	—	—	3,7	19
116,3	—	—	—	—	8,1	—	—	—	—	—	4,5	20
120,5	39,2	81,3	70,1	11,2	6,4	2,12	—	—	—	—	—	21
123,8	28,3	95,5	70,3	25,2	6,7	2,18	—	—	—	—	—	22
124,8	16,7	108,1	88,0	20,1	7,0	2,74	29,0	—	—	0,09	—	23
127,9	14,5	113,4	91,5	21,9	6,4	3,34	30,0	—	—	0,07	—	24
126,1	17,3	108,8	86,0	22,8	7,4	3,12	29,0	—	—	0,08	—	25
113,9	13,8	100,1	63,7	36,4	6,5	2,30	25,0	—	—	0,02	—	26
131,3	14,9	116,4	99,9	16,5	5,4	2,78	24,0	—	—	0,06	—	27
123,0	—	114,2	80,7	33,5	6,3	2,42	20,8	—	—	0,04	—	28
130,9	13,9	117,0	91,0	26,0	6,2	2,64	22,8	—	—	0,06	—	29
127,0	17,5	109,5	80,5	29,0	9,0	3,16	23,2	—	—	0,04	—	30
117,3	16,1	101,2	77,0	24,2	8,1	1,49	23,2	—	—	0,07	—	31
126,0	14,3	111,7	92,0	19,7	6,0	2,15	—	—	—	0,06	—	32
123,1	24,1	99,0	72,0	27,0	8,2	2,61	28,8	—	—	0,05	—	33
118,2	18,8	99,4	67,8	31,6	10,2	2,81	24,0	—	—	0,01	—	34
162,7	51,0	111,7	69,6	42,1	8,0	2,80	36,5	—	—	0,01	—	35
126,4	21,3	105,1	88,2	16,9	10,1	1,99	31,5	—	—	0,06	—	36

Lauf. Nr.	Bezeichnung	Laboratorium	Datum	Alkohol Vol %	o Oechsle	urspr. ° Oe berechnet	urspr. Zuckergehalt berechnet
37	Weinapfel	Frauenfeld	26.10.	0,2	55,4	57,0	115,7
38	Waldhöfler	»	27.10.	0,1	42,5	43,3	101,2
39	Herbstgütler	»	9.10.	0	70,9	70,9	125,5
40	Tonhübler	»	26.10.	0,2	49,0	50,5	114,6
41	Apfelsaft	Graubünden	—	0,33	45,5	48,1	96,8
42	Apfelsaft	»	—	0,20	46,8	48,4	101,1
43	Apfelsaft, Rietberg	»	—	0	56,7	56,7	119,3
<i>Selbst gepresste Säfte</i>							
44	Astrachan	Eidg. Gesundheitsamt	2.10.	0	54,1	54,1	111,4
45	Tobiäsler	»	2.10.	0	57,6	57,6	118,7
46	Winterzitrone	»	2.10.	0	60,4	60,4	118,6
47	Sauergrauwech	»	15.10.	0	59,5	59,5	118,7
48	Bernerrosen	»	15.10.	0	55,2	55,2	115,2
49	Lachsreinette	»	24.10.	0,05	57,2	57,5	123,4
50	Wachsreinette	»	24.10.	0	48,3	48,3	94,7
51	Boscop	»	24.10.	0	68,7	68,7	138,4
	Mittel			0,13	50,6	51,6	108,0
	Niedrigstgehalt			0	41,0	43,3	81,3
	Höchstgehalt			0,9	70,9	70,9	138,4
<i>II. Birnensäfte</i>							
52	Theilersbirnen, teigig	Zürich	10. 9.	0,6	53,9	59,0	117,6
53	Birnen gem. (3/4 Grünmöstler)	»	17. 9.	0,7	49,4	55,0	110,9
54	Gelbmöstler u. Günteshauser	»	17. 9.	1,2	46,3	55,8	113,3
55	Gelbmöstler u. Theilersbirnen	»	17. 9.	1,3	46,0	56,2	111,9
56	Wasserbirnen u. Grünmöstler	»	3.10.	0,1	53,9	54,7	104,5
57	Birnen gemischt	»	3.10.	0,1	55,8	56,5	109,4
58	Birnen gemischt	Eidg. Gesundheitsamt	19. 9.	0,74	48,7	54,5	106,6
59	Birnen Vorlauf	»	25. 9.	0,40	45,2	48,4	94,7
60	Birnen Hauptpressung	»	25. 9.	0,47	46,3	50,0	97,8
61	Birnen Nachlauf	»	25. 9.	0,57	42,7	47,2	91,4
62	Theilersbirnen u. Gelbmöstler	Luzern	8. 9.	0	52,7	—	—
63	Gelbmöstler	»	8. 9.	—	53,4	—	—
64	Gelbmöstler	»	8. 9.	—	48,5	—	—
65	Gelbmöstler	»	8. 9.	—	44,0	—	—
66	Gelbmöstler	»	20. 9.	0,5	50,9	—	—

Extrakt	zuckerfreier Extrakt	Gesamt-zucker	Invert-zucker	Saccharose	Säure	Asche	Aschen-alkalität	P ₂ O ₅	% P ₂ O ₅ der Asche	N	Sorbit	Lauf. Nr.
144,5	32,1	112,4	102,8	9,8	6,7	3,11	31,5	—	—	0,06	—	37
110,5	11,0	99,5	77,4	22,1	9,4	2,68	27,2	—	—	0,06	—	38
184,2	58,7	125,5	96,6	28,9	3,5	3,85	16,4	—	—	0,13	—	39
127,7	16,4	111,3	96,8	14,5	5,2	2,05	20,5	—	—	0,12	—	40
119,2	27,9	91,3	82,5	8,8	7,2	2,81	34,4	0,14	4,8	—	—	41
122,1	24,3	97,8	86,8	11,0	7,3	2,56	32,5	0,14	5,4	—	—	42
147,1	27,8	119,3	87,9	31,4	5,6	2,74	32,4	0,15	5,5	0,12	—	43
140,2	28,8	111,4	78,3	33,1	8,7	2,07	27,0	0,15	7,1	—	—	44
149,4	30,7	118,7	68,5	50,2	9,6	2,06	23,1	0,21	9,9	—	—	45
156,7	38,1	118,6	75,2	43,4	11,6	2,22	25,0	0,21	9,6	—	—	46
154,4	35,7	118,7	62,2	56,5	6,1	3,06	32,4	0,25	8,1	—	—	47
143,1	27,9	115,2	—	—	4,9	2,32	26,9	0,24	10,2	—	—	48
148,4	25,8	122,6	83,8	38,8	5,7	2,17	27,6	0,14	6,5	—	—	49
125,1	30,4	94,7	68,1	26,6	7,2	2,20	27,2	0,12	5,4	—	—	50
178,4	40,0	138,4	95,4	43,0	12,0	3,70	42,2	0,27	7,3	—	—	51
131,1	26,6	105,3	79,5	25,6	7,5	2,61	28,9	0,17	6,7	0,08	3,9	
109,5	11,0	81,3	62,2	5,2	3,5	1,49	16,4	0,09	3,6	0,01	2,5	
184,2	58,7	138,4	102,8	56,5	12,0	3,85	42,2	0,37	10,2	0,15	4,5	
142,1	34,5	107,6	104,2	3,4	3,3	2,90	37,0	0,21	7,2	0,10	10,6	52
130,9	31,6	99,3	93,0	6,3	4,0	2,63	32,0	0,19	7,2	0,08	7,6	53
124,7	31,4	93,3	84,0	9,3	5,4	2,68	30,0	0,22	8,2	0,07	6,9	54
124,1	33,9	90,2	86,5	3,7	5,3	3,10	35,0	0,19	6,1	0,06	5,6	55
140,0	37,4	102,8	87,5	15,3	5,6	3,20	32,0	0,20	6,3	0,07	15,7	56
145,0	37,3	107,7	86,6	21,1	5,9	2,90	31,0	0,19	6,6	0,07	10,6	57
129,0	34,7	94,3	87,1	7,2	6,4	2,89	30,0	0,22	7,4	—	—	58
118,7	30,6	88,1	77,8	10,3	5,0	2,41	31,2	0,20	8,3	—	—	59
121,8	31,8	90,0	79,8	10,2	5,1	2,65	32,9	0,21	8,0	0,04	—	60
112,7	30,8	81,9	74,9	7,0	5,2	2,70	32,7	0,20	7,5	0,04	—	61
136,6	42,0	94,6	88,5	6,1	5,2	2,75	—	0,16	5,9	—	—	62
138,4	45,2	93,2	85,5	7,7	6,6	2,50	—	0,16	6,4	—	—	63
125,7	40,4	85,3	69,3	16,0	7,6	2,65	—	0,15	5,6	—	—	64
114,0	33,0	81,0	72,8	8,2	7,6	2,80	—	0,19	6,8	—	—	65
131,9	26,4	105,6	94,3	11,3	6,4	2,30	—	0,16	7,0	—	—	66

Lauf. Nr.	Bezeichnung	Laboratorium	Datum	Alkohol Vol. 0/0	o Oechsle	urspr. ° Oe berechnet	urspr. Zuckergehalt berechnet
67	Mittelbirnen	Luzern	24. 9.	—	52,4	—	—
68	Birnen gemischt	Brunnen	19.10.	0,3	52,7	55,1	106,5
69	Marxler- u. Sürlerbirnen	Zug	5.11.	0	49,7	49,7	98,5
70	Reinholzbirnen	»	20. 9.	0	57,0	57,0	115,0
71	Schellenbirnen	»	30.10.	0,33	52,9	55,5	114,6
72	Theilersbirnen Vorlauf	»	13. 9.	0,2	58,6	60,2	118,0
73	Theilersbirnen Nachlauf	»	13. 9.	0,3	57,5	59,9	115,4
74	Spätbirnen gemischt	»	25.10.	0,07	58,4	59,0	116,6
75	Gelbmöstler	St. Gallen	—	0,33	48,0	50,6	—
76	Birnen gemischt	»	—	0,13	51,3	52,4	—
77	Birnen gemischt	»	—	0,07	49,0	49,6	—
78	Wasserbirnen	Glarus	20. 9.	0,2	54,1	55,6	110,9
79	Wasserbirnen	»	20. 9.	0	52,4	52,4	98,6
80	Grünmöstler	»	1.10.	0	54,4	54,4	102,2
81	Grünmöstler	»	3.10.	0,3	57,2	59,6	107,9
82	Grünmöstler u. Wasserbirnen	»	8.10.	0	56,9	56,9	104,3
83	Wasserbirnen u. Knollbirnen	Frauenfeld	2.10.	0,2	52,7	54,3	118,1
84	Birnensaft	Graubünden	—	0,2	51,8	53,4	105,1
85	Birnensaft	»	—	0,33	50,6	53,2	108,8
86	Birnensaft	»	—	0	60,6	60,6	124,4
	Mittel			0,31	52,3	54,7	104,6
	Niedrigstgehalt			0	42,7	47,2	91,4
	Höchstgehalt			1,3	60,6	60,6	124,4
	<i>III. Gemischte Säfte</i>						
87	Waldhöfler, Marxen- und Scheidbirnen	Glarus	8.10.	0	50,2	50,2	95,6
88	1/3 Äpfel, 2/3 Birnen	Zürich	17. 9.	3,3	26,6	52,5	106,2
89	Birnen u. 1/9 Äpfel	»	20. 9.	0,5	47,8	51,8	101,0
90	Äpfel u. Birnen, Rietberg	Graubünden	—	0	61,0	61,0	119,6
	<i>IV. Handelsprodukte</i>						
91	Mosterei E	Graubünden	—	0,13	45,9	46,9	—
92	Mosterei St	»	—	0,60	40,3	45,0	—
93	Mosterei B	»	—	0,20	47,2	48,8	—
94	Mosterei M	»	—	0,13	45,9	46,9	—
95	Mosterei Ch	»	—	0,47	48,4	52,0	—

Extrakt	zuckerfreier Extrakt	Gesamtzucker	Invertzucker	Saccharose	Säure	Asche	Aschenalkalität	P ₂ O ₅	% P ₂ O ₅ der Asche	N	Sorbit	Lauf. Nr.
135,9	30,8	105,1	97,1	8,0	5,2	2,90	—	0,20	6,8	—	—	67
137,9	36,4	101,5	94,3	7,2	3,1	2,38	25,0	—	—	—	—	68
128,7	30,2	98,5	86,3	12,2	4,8	2,39	—	0,15	6,2	—	—	69
147,9	32,9	115,0	101,9	13,1	3,7	2,63	—	0,18	6,9	—	—	70
138,4	29,3	109,1	101,5	7,6	3,4	2,81	—	0,20	7,1	—	—	71
152,8	38,1	114,7	104,5	10,2	4,0	3,24	—	0,23	7,0	—	—	72
150,5	40,1	110,4	88,7	21,7	4,0	3,19	—	0,23	7,2	—	—	73
151,8	36,4	115,4	98,7	16,7	4,9	2,70	—	0,21	7,6	—	—	74
125,7	—	—	—	—	6,7	—	—	—	—	—	3,3	75
133,5	—	—	—	—	5,8	—	—	—	—	—	7,5	76
127,2	—	—	—	—	7,0	—	—	—	—	—	10,7	77
140,9	33,3	107,6	99,6	8,0	3,7	2,00	—	—	—	—	—	78
135,9	37,3	98,6	91,4	7,2	3,8	2,00	—	—	—	—	—	79
141,0	38,8	102,2	95,7	6,5	6,7	2,30	—	—	—	—	—	80
149,6	46,7	102,9	88,3	14,6	5,7	2,32	—	—	—	—	—	81
147,6	43,3	104,3	86,7	17,6	4,6	2,23	—	—	—	—	—	82
137,4	22,6	114,8	83,0	26,8	6,4	2,60	22,0	—	—	0,03	—	83
135,1	33,3	101,8	89,9	11,9	5,6	2,91	32,3	0,18	6,3	—	—	84
132,4	29,1	103,3	94,2	9,1	6,4	2,89	32,1	0,20	7,0	—	—	85
157,3	32,9	124,4	109,6	14,8	6,6	3,34	38,7	0,15	4,5	—	—	86
135,5	34,8	101,4	90,3	11,1	5,3	2,68	31,6	0,19	6,9	0,06	8,7	
112,7	22,6	81,0	69,3	3,4	3,1	2,00	22,0	0,15	4,5	0,03	3,3	
157,3	46,7	124,4	109,6	26,8	7,6	3,34	38,7	0,23	8,3	0,10	15,7	
130,1	34,5	95,6	79,8	15,8	6,9	3,70	—	—	—	—	—	87
81,3	30,1	51,2	50,3	0,9	6,4	2,90	34,0	0,13	4,5	0,03	3,8	88
126,0	33,3	92,7	90,5	2,2	4,4	2,50	27,0	0,16	6,4	0,03	8,1	89
158,3	38,7	119,6	98,8	20,8	4,4	3,19	34,8	0,16	5,1	0,14	—	90
119,4	—	—	—	—	5,9	2,72	29,4	—	—	—	—	91
106,7	—	—	—	—	5,8	2,67	30,5	—	—	—	—	92
123,1	—	—	—	—	5,0	2,71	30,5	—	—	—	—	93
119,4	—	—	—	—	6,2	2,60	29,4	—	—	—	—	94
127,2	—	—	—	—	6,1	2,79	30,4	—	—	—	—	95

Bemerkungen

Aus den Zahlen der Statistik ist ersichtlich, dass die Zusammensetzung der verschiedenen Obstsäfte innerhalb weiter Grenzen variiert. Auf diese Tatsache wurde bereits bei der Diskussion der letztjährigen Obstsaftstatistik (loc. cit.) hingewiesen. Beim Vergleichen der Gehaltszahlen mit denen des Vorjahres erkennt man, dass die Säfte des Jahres 1945 im Durchschnitt wesentlich reicher an Zucker und Extrakt sind als diejenigen des Jahres 1944. Einzelne Säfte zeichnen sich durch einen extrem hohen Zuckergehalt aus. Dies hängt zweifellos mit dem warmen und schönen Wetter des Sommers und Herbstes 1945 gegenüber dem ausgesprochen nasskalten des Herbstes 1944 zusammen. Es ist interessant, dass die beiden aufeinander folgenden Jahre 1944 und 1945 in ihren klimatischen Verhältnissen stark abweichend waren. Die beiden Obsternten sind daher hinsichtlich Qualität und durchschnittlicher Zusammensetzung sehr verschieden und stellen möglicherweise für schweizerische Verhältnisse Extremwerte dar. Der Einfluss des Wetters auf die Gehaltszahlen des Saftes wurde im Zusammenhang mit den andern Faktoren, die die Saftigenschaften beeinflussen können, in der vorherstehenden Arbeit²⁾ besprochen.

H. Hadorn

Literatur

- 1) Statistik von Kernobstsäften des Jahres 1944, diese Mitt. **36**, 216 (1945)
- 2) H. Hadorn, diese Mitt. **37**, 124 (1946).

L'altération des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat

Par Ph. Sjöstedt et O. Schetty

(Laboratoire Chocolat Suchard S. A., Serrières-Neuchâtel)

L'article 318 de l'ordonnance fédérale prescrit que l'acidité de la graisse de cacao ne doit pas dépasser 5⁰. Nous avons eu, ces dernières années, l'occasion d'examiner à plusieurs reprises des fèves de cacao parfaitement mûres et saines, mais dont la graisse accusait une acidité supérieure à ce chiffre, ce qui nous a engagé à étudier les causes de l'altération de la graisse de cacao.

Nous avons donc entreposé des échantillons de fèves crues, de produits mi-fabriqués et de produits terminés, ainsi que des échantillons de graisse de cacao dans les conditions qui auraient pu se rencontrer au cours de la fabrication du chocolat, puis durant une année nous avons examiné l'acidité, la rancidité, l'odeur, le goût et l'aspect de ces échantillons.