

Beiträge zur Fruchtsaft-Statistik für 1906.

Von
H. Lührig-Breslau.

Die Untersuchung von 9 Säften aus schlesischen und böhmischen Himbeeren lieferte folgende Ergebnisse:

No.	Art und Herkunft der Himbeeren	Spezif. Gewicht des entgeisteten Saftes bei 15°	In 100 cem Saft									
			Extrakt		Freie Säure		Mineralstoffe	Alkalität der Mineralstoffe (cem N.-Säure)	Alkohol	Polarisation	Alkalitätszahl (cem N.-Säure für 1 g Mineralstoffe)	Wasserunlösliche Trockensubstanz aus 100 g Beeren
			aus dem spezif. Gewicht berechnet	direkt ermittelt	cem N.-Lauge	Äpfel-säure						
1	Gartenhimbeeren aus Brieg	1,0183	4,73	4,26	27,0	1,809	0,4126	5,64	2,10	± 0°	13,7	8,17
2	Waldhimbeeren aus Trebnitz	1,0159	4,11	3,56	20,7	1,386	0,4460	6,20	1,22	"	13,9	9,15
3	" " Ohlau	1,0166	4,29	3,78	22,2	1,487	0,4700	6,76	1,99	"	14,4	9,58
4	" " Brieg	1,0177	4,57	3,96	32,4	2,171	0,4424	6,18	2,72	"	14,0	9,21
5	Böhmische Waldhimbeeren	1,0188	4,86	4,49	31,8	2,131	0,4900	6,36	2,88	"	13,0	9,37
6	Waldhimbeeren aus Frei-waldau	1,0224	5,79	4,99	44,0	2,948	0,5250	7,36	2,10	"	14,0	11,15
7	Böhmische Waldhimbeeren	1,0226	5,84	5,03	26,0	1,742	0,5574	7,40	3,23	"	13,3	10,78
8	" " "	1,0236	6,10	6,09	32,0	2,144	0,4608	5,65	—	"	12,3	8,68
9	Waldhimbeeren aus Ziegen-hals	1,0238	6,15	5,98	31,5	2,111	0,5276	6,00	—	"	11,4	9,48
	Mittel	1,0199	5,16	4,63	29,7	1,992	0,4813	6,39	2,32	± 0°	13,3	9,51

Angesichts der geringen Anzahl von Rohsäften, mit welchen ich die diesjährige Statistik bereichern kann, mag auf eine eingehendere Besprechung der Untersuchungsergebnisse verzichtet werden. Die Verarbeitung der auf dem hiesigen Wochenmarkte aufgekauften trockenen Beeren geschah in der früher¹⁾ geschilderten Weise nach völliger Vergärung der Früchte; auch der Analysengang war der gleiche. Das Mittel der wasserunlöslichen Trockensubstanz der Beeren führte zu dem gleichen Werte wie im Vorjahre. Man wird demzufolge den Wert von 9,5% bei Ableitung von Tresterzusätzen in Himbeermarmeladen unbedenklich als Mittelwert einsetzen können, da erfahrungsgemäß in Großbetrieben durchweg Beerenmischungen zur Verarbeitung gelangen. Aus diesem Grunde erscheint uns das Verlangen nach Einsetzen der höchsten Werte ungerechtfertigt und auf Deckung unlauterer Geschäftsmanieren abzielen. Die Beurteilung des Himbeersyrups diesjähriger Pressung dürfte sich im allgemeinen im Rahmen der vorjährigen Feststellungen bewegen.

¹⁾ Diese Zeitschrift 1905, 10, 714.

Beiträge zur Kenntnis der 1906-er Fruchtsäfte.

Von
A. Juckenack, G. Büttner und H. Prause.

Mitteilung aus der Staatlichen Anstalt zur Untersuchung von Nahrungs- und Genußmitteln sowie Gebrauchsgegenständen für den Landespolizeibezirk Berlin.

Auch in diesem Jahre sind von uns wieder verschiedene Fruchtsäfte selbst hergestellt und untersucht worden, um weitere Unterlagen für die Beurteilung der Frucht-

[Fortsetzung S. 740.]