

INHALTSVERZEICHNIS

Ehrenpräsidium

Internationaler Arbeits- und Organisationsausschuss

Vorwort

Abschnitt I

Die Fruchtsaftherstellung in der Welt und ihre Entwicklungstendenzen.

Seite

1. Dr. H. Lüthi, Wädenswil: Zur Konzentratfrage. — On the subject of concentrates. (Précis). — Au sujet des concentrés. (Résumé). 9
2. W. Spühler, Bern: Die volkswirtschaftliche und volksgesundheitliche Bedeutung der Fruchtsaftherstellung in der Schweiz. — Economic and hygienic importance of fruit juice preparation in Switzerland. (Précis). — L'importance économique et hygiénique de la production de jus de fruits en Suisse. (Résumé). 16
3. Dr. G. Winkler, Bonn/Rhein: Die Entwicklung der Fruchtsaftherstellung und des Fruchtsaftverbrauches in Deutschland. — The development of the production and the consumption of fruit juices in Germany. (Précis). — Le développement de la production et de la consommation de jus de fruits en Allemagne. (Résumé). 21
4. Prof. Béla Szabo, Budapest: Die Fruchtsaftproduktion in Ungarn und ihre Entwicklungs-tendenzen. — Fruit juice production in Hungary and its trends in development. (Précis). — La production de jus de fruits en Hongrie et sa tendance de développement. (Résumé). 34
5. Dr. A. Bertuzzi, Mailand: Die Fruchtsäfte „Made in Italy“. — Fruit juices "Made in Italy". (Précis). — Les jus de fruits italiens. (Résumé). 40

Abschnitt II

Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Fruchtsäfte.

Gruppe a: Kernobst

1. Dir. J. Baumann, Ober-Erlenbach: Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Fruchtsäfte. — Kernobst —. — The influence of the raw material on the quality of fruit juices. — Fruits with pips —. (Précis). — L'influence de la matière première sur la qualité des jus de fruits. — Fruits à pépins —. (Résumé). 44
2. Dir. Favenneac, Paris: Importance de la matière première sur la qualité des jus de pommes. — Bedeutung der Rohware für die Qualität der Apfelsäfte. (Zusammenfassung). — The influence of the raw material on the quality of apple juices. (Précis). 49
3. Dr. A. Pollard, Bristol: The influence of the raw material on the quality of apple juice. — Der Einfluß der Rohware auf die Qualität des Apfelsaftes. (Zusammenfassung). — L'influence de la matière première sur la qualité du jus de pomme. (Résumé). 53
4. Dr. habil. Delimir Sulc, K. Kveder, A. Glavas, Zagreb: Jugoslawische Wild-Granatäpfel als Rohstoff für die Süßmost-, Gerbstoff- und Peklingewinnung. — Yugo-Slav wild pomegranates as raw material for juice, tannin and peclin production (Précis). — Les grenades sauvages de Yougoslavie comme matière première pour l'obtention de jus, de tanin et de pecline. (Résumé). 62
5. Ing. agr. Heinrich Zweifel, Zürich: Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Fruchtsäfte. — Kernobst —. — Swiss apples and pears as raw material for fruit juices. (Précis). — Pommes et poires suisses comme matière première pour jus de fruits. (Résumé). 72

Gruppe b: Trauben

1. Dir. Ariau, Bordeaux-Bastide: Influence des cépages sur la qualité des jus de raisin. — Der Einfluß der Rebsorten auf die Qualität des Traubensaftes. (Zusammenfassung). — The influence of the vine on the quality of grape juice. (Précis). 80

- | | Seite |
|--|-------|
| 2. Prof. G. Dalmasso, Turin: Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Traubensaftes. — The influence of the raw material on the quality of grape juices. (Précis). — L'influence de la matière première sur la qualité des jus de raisin. (Résumé). 81 | 81 |
| 3. Dr. Charles Giraudon, Nuits-St.-Georges: L'influence de la matière première sur la qualité des jus de raisins. — Der Einfluß der Rohware auf die Qualität des Traubensaftes. (Zusammenfassung). — The influence of the raw material on the quality of grape juice. (Précis). 85 | 85 |
| 4. Prof. Dr. B. Husfeld, Geilweilerhof bei Siebeldingen: Über die Züchtung von spez: Traubensaft-Rebsorten. — Varieties of grapes for grape juice production. (Précis). — Des variétés de raisins pour jus de raisin. (Résumé). 89 | 89 |
| 5. Jean Zwahlen, Affoltern a./A.: Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Fruchtsäfte. — Trauben —. — The influence of raw material on the quality of grape juice. (Précis). — L'influence de la matière première sur la qualité du jus de raisin. (Résumé). 94 | 94 |

Gruppe c: Beeren und Steinobst

- | | |
|--|-----|
| 1. Dir. J. Baumann, Ober-Erlenbach: Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Fruchtsäfte. — Beeren und Steinobst —. — The influence of the raw material on the quality of berry juices and juices of fruits with nuts. (Précis). — L'influence de la matière première sur la qualité des jus de baies et de fruits à noyaux. (Résumé). 100 | 100 |
| 2. Dir. Guidot, Dijon: L'influence de la matière première sur la qualité des jus de fruits. — Les baies et fruits à noyaux. — Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Fruchtsäfte. — Beeren und Steinfrüchte —. — The influence of the raw material on the quality of fruit juices. — Berries and fruits with nuts —. (Précis). 106 | 106 |
| 3. Fred L. Müller, Oslo: Die Entwicklung der Rohware für die Fruchtsaftherstellung. — Beeren und Steinobst —. — The development of the raw material for fruit juice preparation. — Berries and fruits with nuts —. (Précis). — Le développement de la matière première pour la production du jus de fruits. — Baies et fruits à noyaux —. (Résumé). 113 | 113 |
| 4. Jakob Pagitz, Klagenfurt: Meine Erfahrungen bei der Verarbeitung von Beeren, Steinobst und Wildfrüchten. — The influence of the raw material on the quality of the juices of berries, of fruits with nuts and of wild berries. (Précis). — L'influence de la matière première sur la qualité des jus de baies, de fruits à noyaux et de baies sauvages. (Résumé). 118 | 118 |

Gruppe d: Wald- und Wildfrüchte

- | | |
|--|-----|
| 1. Dr. Werner Bötticher, München: Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Fruchtsäfte. — Wald- und Wildfrüchte —. — The influence of the raw material on the quality of fruit juices. — Wild and forest berries —. (Précis). — L'influence de la matière première sur la qualité des jus de fruits. — Baies sauvages et des forêts —. (Résumé). 124 | 124 |
| 2. Dr. agr. Toivo Rautavaara, Helsinki: Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Fruchtsäfte. — Waldbeeren und Wildfrüchte —. — The influence of the raw material on the quality of the juices of berries and wild fruits. (Précis). — L'influence de la matière première sur la qualité des jus de baies et de fruits sauvages (Résumé). 131 | 131 |

Gruppe e: Agrumen und Ananas

- | | |
|---|-----|
| 1. M. Boquet, Paris: L'influence de la matière première sur la qualité des jus d'ananas. — Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Ananasäfte. (Zusammenfassung). — The influence of the raw material on the quality of pineapple juice. (Précis). 135 | 135 |
|---|-----|

2. **Prof. Rolando Culvera, Palermo:** Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Fruchtsäfte. — Agrumen und Tomaten. — The influence of the raw material on the quality of citrus and tomato juices. (Précis). L'influence de la matière première sur la qualité des jus d'agrumes et de tomates. (Résumé). 139
3. **L. G. MacDowell, Florida:** Influence of the raw material on the quality of fruit juices. — Cirrus. — Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Zitrusäfte. (Zusammenfassung). L'influence de la matière première sur la qualité des jus d'agrumes. (Résumé). 144
4. **Dr. José Rojo Irano, Valencia:** Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Zitrusäfte. — The influence of the raw material on the quality of citrus juices. (Précis). L'influence de la matière première sur la qualité des jus d'agrumes. (Résumé). 147
5. **J. F. Kefford, Homebush, Australien:** The influence of raw material factors on quality. — Citrus juices and pineapple juice. — Der Einfluß der Rohware auf die Qualität der Zitus- und Ananasäfte. (Zusammenfassung). L'influence de la matière première sur la qualité des jus d'agrumes et d'ananas. (Résumé). 153
6. **A. Patton, Hélène Swinnow, Ain-ez-Sebaa, Marokko:** Influence of the methods of processing on the quality of citrus fruit juices of Morocco. — Des méthodes de traitement sur la qualité des jus d'agrumes au Maroc. Einfluß der Rohware und der Verarbeitungsmethoden auf die Qualität der marokkanischen Agrumensaft. (Zusammenfassung). The influence of the raw material and of the methods of processing on the quality of citrus fruit juices of Morocco. (Précis). 162
7. **Mario Brito Soares, Lisbonne:** La composition des matières premières pour l'obtention des jus d'agrumes et d'ananas au Portugal. — Die Zusammensetzung des Rohmaterials für die Herstellung von portugiesischen Zitrus- und Ananasäften. (Zusammenfassung). — Portuguese fruits as raw material for fruit juice manufacture. (Précis). 185
- Gruppe f: Tomaten**
1. **Prof. Dr. J. Koch, Geisenheim:** Über den Einfluß der Rohware auf die Qualität des Tomaten-saftes. — The influence of the raw material on the quality of tomato juice. (Précis). L'influence de la matière première sur la qualité du jus de tomate. (Résumé). 190
2. **R. Thomas, Nuits-Saint-Georges:** L'influence de la matière première sur la qualité du jus de tomate. — Über den Einfluß der Rohware auf die Qualität des Tomatensaftes. (Zusammenfassung). The influence of the raw material on the quality of tomato juice. (Précis). 196
- Gruppe g: Verschiedene Früchte**
1. **Prof. Jasa Rukka, Sarajevo:** Die wichtigsten Obst- und Gartenfrüchte Bosniens und der Herzegowina als Rohstoffbasis für die Erzeugung von Obsäften. — The most important Bosnian and Herzegovinian kinds of fruits as a raw material for fruit juices. (Précis). Les fruits de Bosnie et d'Herzégovine comme matière première pour jus de fruits. (Résumé). 199
2. **Prof. Božidar Vejić, Irena Memirović, Bojana Misković, Zagreb:** Über den Ascorbinsäuregehalt in den Früchten des Erdbeerbaumes. — The fruits of Arbutus Unedo as natural sources of vitamin C. (Précis). Les fruits d'Arbutus unedo comme sources naturelles de la vitamine C. (Résumé). 205
- Abschnitt III**
- Die Mikrobiologie der Fruchtsäfte.**
1. **Dr. M. Ingram, Cambridge:** The microbiology of citrus juices. — Die Mikrobiologie der Zitrusäfte. (Zusammenfassung). La microbiologie des jus d'agrumes. (Résumé). 211
2. **Dr. A. Pollard, Bristol:** The microbiology of apple juice. — Die Mikrobiologie der Apfelsäfte. (Zusammenfassung). La microbiologie du jus de pomme. (Résumé). 215
3. **Dr. Walter Saller, Klosterneuburg b. Wien:** Beeinflussung des Gehaltes und der Vermehrung von Sprosspilzen in frisch gekelterten Säften. — How can one reduce the multiplication of yeast cells in freshly extracted fruit juice? Comment peut-on réduire la multiplication des levures dans les jus de fruits fraîchement extraits? (Résumé). 221

Abschnitt IV**Möglichkeiten zur Vereinheitlichung der Analysemethoden für Fruchtsäfte.**

1. **Paul Dupaigne, Paris:** L'unification des méthodes de recherche et d'analyse des constituants des jus de fruits. — Die Vereinheitlichung der Untersuchungsmethoden für Fruchtsäfte. (Zusammenfassung). The unification of methods of analysis of fruit juices. (Précis). 230
2. **Dr. José Rojo Irano, Valencia:** Analysemethoden für Fruchtsäfte in Spanien. — The methods of analysis of fruit juices in Spain. (Précis). 234
3. **Prof. Dr. J. Koch, Geisenheim:** Zur Frage der Vereinheitlichung der Analysemethoden. — The question of standardisation of methods of analysis. (Précis). La question de l'unification des méthodes d'analyse (Résumé). 240
4. **Dr. H. Rentzschler, Wädenswil:** Die in der Schweiz für die Untersuchung von Fruchtsäften gebrauchlichen Analysemethoden. — The methods used in Switzerland for the analysis of fruit juices. (Précis). Les méthodes employées en Suisse pour l'analyse des jus de fruits. (Résumé). 248
5. **C. F. Timberlake, Bristol:** Methods of analysis for trace metals in fruit products. — Analysemethoden zum Nachweis von SpurenELEMENTEN IN OBSTPRODUKTEN. (Zusammenfassung). Méthodes d'analyse pour doser les oligoéléments dans les dérivés de fruits. (Précis). 254
6. **Dr. Waldich, Wien:** Möglichkeiten zur Vereinheitlichung der Analysemethoden für Fruchtsäfte. — On the possibilities of the standardization of the methods of analysis. (Précis). On les possibilités d'une unification des méthodes d'analyse. (Résumé). 259
- Abschnitt V**
- Neuzzeitliche Methoden der Einlagerung und Auffüllung von Fruchtsäften.**
1. **Dr. E. Atkinson, C. C. Strohman, Brit. Columbia:** Methods of manufacturing apple juice in British Columbia, Canada. — Herstellungsmethoden für Apfelsaft in British Columbia. (Zusammenfassung). Méthodes de préparation pour jus de pomme en Colombie britannique. (Résumé). 260
2. **Giuseppe Busa, Palermo:** Entlüfter und Aromarückgewinner für Fruchtsäfte. — Desodorator and aroma-recycler for fruit juices. (Précis). Un désodorisateur et récupérateur d'arômes pour jus de fruits. (Résumé). 264
3. **Paul Dupaigne, Paris:** Construction d'un appareil de laboratoire pour la récupération d'arômes de fruits. — Bau eines Laboratoriumsgerätes zur Rückgewinnung des Fruchtaromas. (Zusammenfassung). Construction of a laboratory apparatus for aroma recovering. (Précis). 268
4. **Paul Dupaigne, Paris:** Considérations sur la conservation des jus de fruits. — Über Konzentrate und Fruchtsätpulver. (Zusammenfassung). On concentrates and fruit juice powders. (Précis). 272
5. **Wilhelm Geiss, Bad Kreuznach:** Filtrationsvorbereitung bei Fruchtsäften. — The preparation of fruit juices for filtration. (Précis). Les préparatifs à faire en vue de la filtration des jus de fruits. (Résumé). 276
6. **Dr. W. Hausheer, Basel:** Die Ascorbinsäure als Stabilisator für Fruchtsäfte. — Ascorbic acid as a stabilizer of fruit juices. (Précis). L'acide ascorbique comme stabilisateur pour jus de fruits. (Résumé). 280
7. **Dr. José Rojo Irano, Valencia:** Neuzzeitliche Methoden der Haltbarkeit und Auffüllung von Zitrusäften. — New methods of storing and bottling citrus juices. (Précis). Méthodes nouvelles de stockage et d'emballage pour jus d'agrumes. (Résumé). 284
8. **Prof. Dr. A. Mehltz, Berlin:** Neue Erfahrungen bei der Einlagerung von Fruchtsäften. — New advances in the preservation of fruit juices. (Précis). Nouvelles expériences dans la conservation des jus de fruits. (Résumé). 288

Herstellung und Abfüllen von opalierenden Apfel- und weißen Traubensaft. (Zusammenfassung).

Preparation et embouteillage du jus de pomme et de raisin blanc opalant. (Résumé).

Abschnitt VI

Verpackung, Aufmachung, Transport und Verteilung von Fruchtsäften.

1. Friedrich Altenkirch, Frankfurt/Main: Technische Rationalisierungs-Reserven im Süßmostgewerbe, insbesondere auf dem Gebiet der Abfüllung, Verpackung und des Versands. Technical rationalization in the fruit juice industry. (Précis). Rationalisation technique dans l'industrie des jus de fruits en ce qui concerne le souffrage, l'emballage et le transport. (Résumé).
2. R. Desboul, Levallois-Perret [Seine]: L'emballage, la présentation, le transport et la distribution des jus de fruits en France. Aufmachung, Transport und Verteilung der Fruchtsäfte in Frankreich. (Zusammenfassung). Verpackung, Aufmachung, Transport und Verteilung der Fruchtsäfte in Frankreich. (Précis). Packing, presentation, transport and distribution of fruit juices in France. (Précis).

Abschnitt VII

Die Grundlagen und Grundsätze der Kostenrechnung bei der Fruchtsäfteherstellung.

1. Dr. Ing. Alois Danninger, Scharnstein: Die Grundlagen der Kostenrechnung bei der Fruchtsäfteherstellung. The principles on which one may calculate prices in the fruit juice industry. (Précis). Les bases pour le calcul des prix dans l'industrie des jus de fruits. (Résumé).
2. A. Günther, Bad Honnung v.d.H.: Rationalisierung als Mittel zur Leistungsförderung. — Mensch, Maschine, maschinelle Einrichtung. — Rationalisation as a means to increase the yield. — Man — Machinery — La rationalisation comme moyen d'augmenter le rendement. — L'homme — La machine —. (Résumé).
3. Walter E. Zeller, Kilchberg-Zürich: Die Kostenrechnung im schweizerischen Obstverarbeitungsgewerbe. Calculation of prices in the Swiss fruit industry. (Précis). Le calcul des prix de revient dans l'industrie suisse pour l'utilisation des fruits. (Résumé).

Abschnitt VIII

Ärztliche Erkenntnisse über Fruchtsäfte.

1. Prof. Dr. K. Bucher, I. Troxler, Basel: Zur Frage der Verträglichkeit von Süßmost. On the digestibility of apple juice. (Précis). A propos de la tolérance vis-à-vis du jus de pomme. (Résumé).
2. Prof. Dr. Louis R. Grottel, b. Freiburg i. Br.: Wirkung und Indikationen der Obstsaftkuren beim Kranken. The medicinal use of fruit juices. Their action and their possibilities (Précis). La cure aux jus de fruits chez le malade. Son action, ses indications. (Résumé).
3. Prof. Dr. J. Lavelley, Paris: Les taninoides et la question de la vitamine P. Die Tannoids und die Frage des Vitamins P. (Zusammenfassung). Die Tannoids and the question of vitamin P. (Précis).