Nachtrag zu der Arbeit "Bestimmung und Nachweis von Methylalkohol"

Autor(en): **Fellenberg, Th. von**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **4 (1913)**

Heft 4

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-984256

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

Nachtrag zu der Arbeit „Bestimmung und Nachweis von Methylalkohol".

In der kürzlich unter diesem Titel veröffentlichten Abhandlung[1]) unterliess es der Verfasser versehentlich, darauf hinzuweisen, dass Herr *Enz*, Chef des Laboratoriums der Alkoholverwaltung, ihn zuerst auf den Umstand aufmerksam machte, dass Tresterbranntweine die *Denigès*'sche Methylalkoholreaktion liefern. Er glaubte dies nicht erwähnen zu müssen, da *Enz* seine Beobachtungen zunächst nur so deutete, als ob die Reaktion unzuverlässig sei und ferner, da ja das Vorkommen von Methylalkohol in Tresterbranntweinen, bezw. in auf den Trestern vergohrenen Fruchtsäften längst von verschiedenen Autoren (*Trillat, Wolff*) festgestellt worden ist und es sich somit keineswegs um die Wahrung einer Priorität handeln kann. Ferner verdankt der Verfasser der Freundlichkeit des Herrn *Enz* einen besonders methylalkoholreichen Obsttresterbranntwein und ein Weinfuselöl, beides Produkte, welche in der genannten Arbeit Verwendung fanden.

Dr. *Th. von Fellenberg.*

Literatur.

Gayon U. et **Laborde J., Vins.** Paris, Ch. Béranger, 1912, p. VI + 433, format 18-jésus (kleines 8⁰).

Das Werk bildet ein Glied der von *F. Bordas* und *E. Roux* herausgegebenen «Collection des Manuels pratiques d'analyses chimiques». In Frankreich mag dieses neue Buch über Weinchemie einem wirklichen Bedürfnisse abgeholfen haben und zwar wahrscheinlich auch in einer für die dortigen Verhältnisse zufriedenstellenden Weise; dafür bürgen der Ruf, den die Herausgeber der ganzen Sammlung und des speziellen Werkes geniessen, und ihre Vertrautheit mit französischen Verhältnissen und Bedürfnissen. Man mag in vorliegendem Buche in Frankreich insbesondere einen Fortschritt gegenüber der 1908 erschienenen Weinchemie von *Ch. Blarez* erblicken. Ausserhalb Frankreich — ich habe nicht nur schweizerische, sondern auch deutsche und italienische Verhältnisse im Auge — kann das Werk aber nicht befriedigen. Dies zu sagen fällt dem Berichterstatter umso schwerer, als *Gayon* und ebenfalls *Laborde* sich auch ausserhalb Frankreichs durch einzelne Arbeiten wohl bekannt gemacht haben.

«La chimie est une science française» hiess es bis Mitte des vergangenen Jahrhunderts. Aber dieser Satz gilt eben nicht mehr und gilt insbesondere auch nicht für die Chemie des Weines. Wir anerkennen was Pasteur und seine Schule im Weinfache geleistet haben und was seither viele französische Weinchemiker, gerade auch von den jetzt noch lebenden, an wissenschaftlich Wertvollem geschaffen haben. Aber die französische Weinchemie darf, wenn sie wissenschaftlich bleiben will, sich dem nicht verschliessen, was z. B. Deutschland, Oesterreich, Italien und auch die Schweiz in den letzten Jahrzehnten an neuem beigebracht haben. Das ist aber bei dem Werke von *Gayon* und *Laborde* der Fall. Zwar nennen sie vereinzelt einige österreichische und deutsche Forscher, wie *Rippert, Haas,*

[1]) Diese Mitteilungen, 1913, 4, 122.