Zum Nachweise von Obstwein im Wein

Autor(en): **Häussler, E.P.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **10 (1919)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-984195

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

Zum Nachweise von Obstwein im Wein.

Von Dr. E. P. HÄUSSLER.

Zum Nachweise einer Streckung des Weines mit Obstwein sind bereits verschiedene chemische Verfahren veröffentlicht worden und weitere darauf zielende Untersuchungen befinden sich wohl zur Zeit in Arbeit. Dass dieses analytische Problem schon vor mehr als hundert Jahren die damaligen «Scheidekünstler» beschäftigt hat, geht aus einer Mitteilung in Trommsdorffs «Journal der Pharmacie für Aerzte, Apotheker und Chemisten» hervor und möge hier im Wortlaut wiedergegeben werden. Im 8. Bande der genannten Zeitschrift, aus dem Jahre 1800, befindet sich ein «Auszug aus Deyeuxs Beoabachtungen über die verfälschten Weine» [1]), der dem «Journal de la Societé des Pharmaciens à Paris, 2e Année No. 1, An. 6, 193» entnommen ist. Ueber die «Verfälschung mit Birnmost» steht u. a. Folgendes: «Da bey übrigens gleichen Umständen der mit Birnmost vermischte Wein immer eine grössere eigentümliche Schwere hat, als unverfälschter, so kann man hierbey das Areometer sehr gut anwenden. Dann verdampfe man in gläsernen Schaalen in einem Wasserbade 3—4 Kilogrammen, etwa 8 Pfund bürgerliches Gewicht, von diesem Weine. Wenn die Flüssigkeit Syrupskonsistenz hat, lasse man das Feuer ausgehen, bedecke die Schaalen mit leichten Deckeln, und lasse sie noch 24 Stunden lang in dem Bade stehen; nachher giesst man das Flüssige ab, und man findet bisweilen auf dem Boden sehr deutliche Kristalle von mit Säure übersättigtem weinsteinsaurem Kali.

Nun verdünne man die abgegossene Flüssigkeit mit destillirtem Wasser und rauche sie wieder ab, worauf man neue Krystalle erhalten wird. Hat man dieses zum dritten Male wiederholt, so wird man alles übergesäuerte weinsteinsaure Kali völlig abgeschieden haben, und es wird nichts über bleiben, als ein sehr dicker Syrup, welcher sehr ausgezeichnet nach Birnmost schmecket. Verdampft man nun diesen Syrup bis zur Trockne, so erhält man eine halbdurchsichtige, sehr zuckerhafte Materie, welche auf glühende Kohlen geworfen brennet, wobey sie aufschwillt und einen Dampf verbreitet, welcher dem sehr ähnlich ist, welchen das gezuckerte schleimige Wesen, [2]) eben so behandelt, ausstösset. Hat man dieses alles gethan, so muss man vergleichende Versuche anstellen. Man mache nämlich Mischungen aus Birnmost und reinem Wein in verschiedenen Verhältnissen. Alsdann unterwerfe man sowohl diese verschiedenen Mischungen, als auch den damit gemischten Wein jenen Versuchen; so wird man in den Stand gesetzt, ein richtiges Urtheil fällen zu können.

---

[1]) Bd. 8, 1. Stück, Leipzig, 1800, S. 138.

[2]) Unter dieser Bezeichnung, wie auch «schleimicht zuckerartige Materie» (vergl. Hagens «Grundriss der Experimentalchemie» 1790, S. 30) scheint man damals die Pectinstoffe, Polyosen, Dextrine etc. verstanden zu haben.

Auf diese und ähnliche von den Umständen abhängende Art, wie der geübte Scheidekünstler diesen gemäss immer zweckmässig verfahren wird, habe ich oft die Verfälschung solcher Weine entdecket, worin nach dem eigenen Geständnisse des Kaufmanns, der Birnmost in dem Verhältnisse von einem Fünftel, einem Sechstel, und einem Siebentel zugesetzet war. Sind diese Weine gleich nicht so stärkend als die natürlichen, so sind sie doch auch der Gesundheit nicht schädlich, und man muss dem Kaufmannne keine Vorwürfe über diese Vermischung machen, wenn er sie nicht für ächt verkaufet, sondern sie wohlfeiler giebt.»

Soviel aus der — wahrscheinlich von *Trommsdorff*[1]) selbst besorgten — Uebersetzung der Arbeit von *Deyeux*[2]). Ob nach dem eben geschilderten Verfahren tatsächlich noch 14 % Birnmost nachgewiesen werden könnten, müsste eben noch nachgeprüft werden.

Auszug aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1918.

A. Auszug aus dem Bericht des schweiz. Gesundheitsamtes.

Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.

Der Einfluss des Krieges machte auch in diesem Jahre wieder Aenderungen von Bestimmungen der Verordnung vom 8. Mai 1914 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen notwendig. Es betraf dies:

1. Abänderung von Art. 82 der genannten Verordnung (Beschluss vom 1. Mai 1918). Die künstliche Färbung der Teigwaren wird bis auf weiteres gestattet, sofern der verwendete Farbstoff nicht gesundheitsschädlich ist. Künstlich gefärbte Teigwaren müssen aber im Gross- und Kleinverkauf auf der Packung deutlich als «künstlich gefärbt» bezeichnet werden.
2. Herabsetzung des Stammwürzegehaltes des Bieres (Beschlüsse vom 24. Mai und vom 25. Oktober 1918). Infolge dringlicher Eingaben des

---

[1]) *Johann Bartholomäus Trommsdorff*, Professor der Chemie an der Universität Erfurt, und Apotheker, Verfasser zahlreicher Abhandlungen und verschiedener chemischer und pharmazeutischer Werke, Herausgeber verschiedener Zeitschrifteu und Inhaber und Leiter der von ihm gegründeten «Chemisch-physikalischen und pharmazeutischen Pensionsanstalt für Jünglinge» lebte von 1770 bis 1837 in Erfurt.

[2]) *Nicolas Deyeux*, 1745—1837, Apotheker, Professor der Pharmacie an der medizinischen Fakultät zu Paris, Hofapotheker Napoleons I.