Neuzeitliche Forschungsergebnisse in der Weinbehandlung und ihre Auswirkung in der Praxis

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **23 (1932)**

Heft 4-5

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

Neuchâtel. 3 cas de contravention pour vente d'imitations d'absinthe.

Genève. 7 cas de contravention, dont 3 pour vente d'absinthe ou similaire, 3 pour fabrication, 1 pour transport.

Durchführung des Kunstweingesetzes.

Zürich, Kanton. Die Uebertretungen betrafen 3 gallisierte und 1 künstlich gefärbten Wein.

Zürich, Stadt. 1 Obstwein war gewässert.

Bern. Es wurden 2 Uebertretungen, nämlich Wässerung und Verschnitt mit Wein und Kunstwein festgestellt.

Solothurn. 7 Fälle betrafen unvorschriftsmässige Lagerung von Kunstwein.

Baselland. 3 Fälle betrafen gallisierte oder mit Obstwein versetzte Weine.

Appenzell. A.-Rh. Wegen Herstellung und Verkauf von Kunstmost-Substanzen erfolgten 3 Anzeigen. 1 Wirt brachte gallisierten Wein in den Verkehr.

St. Gallen. 1 Beanstandung erfolgte wegen Gehalt von Obstwein in Wein, eine weitere wegen Inverkehrbringen von gallisiertem Wein.

Thurgau. 4 als Naturwein deklarierte Weine mussten als Kunstweine beanstandet werden.

Vaud. Un producteur-vigneron vendait de la piquette.

Valais. 3 cas de vente de vin artificiel, une fabrication de piquette sans autorisation.

Genève. Un cas de vente de vin mouillé.

Bücherbesprechungen.

Neuzeitliche Forschungsergebnisse in der Weinbehandlung und ihre Auswirkung in der Praxis. Bericht über die Tätigkeit der Weinforschungsanstalt für Mosel, Saar und Ruwer in Trier in den Jahren 1928 bis 1932. Herausgegeben von den Geschäftsführern Dr. Herberg, Dr. Kober †, Dr. Petri, unter besonderer Mitwirkung von Dr. Kielhöfer. Druck und Verlag der Paulinus-Druckerei G. m. b. H. Trier. 1932.

Das vorliegende Heft ist die zweite zusammenfassende Veröffentlichung der Weinforschungsanstalt für Mosel, Saar und Ruwer über Arbeiten aus dem Gebiete der Weinbehandlung. Der erste Bericht erschien im Sommer 1928.

Die hier veröffentlichten Arbeiten bringen einesteils Versuche zum Abschluss, mit denen, wie die Entsäuerung als Most und Versuche mit dem Seitz'schen E. K.-Filter, schon 1927/28 begonnen wurde. Der grösste Teil betrifft Versuche, die in den Jahren 1928 bis 1932 neu eingeleitet worden sind.

Vor allem wurde eine Reihe von Fragen bearbeitet, die derzeit durch die Einführung neuer Geräte in die Kellerwirtschaft im Vordergrund des Interesses stehen, so neben der E. K.-Filteranwendung insbesondere die Gewinnung kohlensäurehaltiger Weine. Es wurden aber auch ältere Probleme unter teilweise neuen Gesichtspunkten behandelt, wobei hier nur auf die Vergärung bei niedriger Temperatur oder auf den Einfluss der Fassgrösse und des Fassmaterials auf den Ausbau des Weines verwiesen werden soll. Nicht zuletzt wurde bei diesen Versuchen wirtschaftlichen Fragen Beachtung geschenkt, wie beispielsweise der Verbilligung des Absatzes durch rascheren Ausbau oder durch Fassausschank. Wegen ihrer engen Verbundenheit mit dem Wein und ihrer wirtschaftlichen Bedeutung wurden in die Versuchsanstellung auch die Schaumweine und Trauben- und Obstsüssmoste miteinbezogen.

Besonderer Wert wurde darauf gelegt, die Versuche unter den *Bedingungen der Praxis* durchzuführen.

Beziehen sich die im vorliegenden Hefte mitgeteilten, für den Praktiker wie für den Wissenschafter gleich interessanten Versuchsergebnisse auch in erster Linie nur auf Produkte der Mosel, Saar und Ruwer, so kommt ihnen doch allgemeine Bedeutung zu. Sie seien dem Studium des Fachgenossen bestens empfohlen. W.