

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **3 (1912)**

Heft 1

PDF erstellt am: **05.07.2024**

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>

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE SANITAIRE FÉDÉRAL

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. — per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8. — par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).

BAND III

1912

HEFT 1

Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen.

Von Prof. Dr. F. SCHAFFER und Dr. E. PHILIPPE.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des schweizerischen Gesundheitsamtes.)

Ueber den Stickstoffgehalt des Weines liegen schon seit längerer Zeit ziemlich reichliche Angaben vor. Nach dem Handbuch des Weinbaus und der Kellerwirtschaft von *Babo und Mach*¹⁾ variiert er von 0,1 bis 0,4 g pro Liter, während im Traubensaft 0,2 bis 1,4 g Stickstoff pro Liter gefunden wurden. In welcher Form und in welchen Mengenverhältnissen die einzelnen Stickstoffverbindungen im Weine vorhanden sind, ist dagegen noch wenig bekannt.

In den Trauben befinden sich die Stickstoffbestandteile teils gelöst im Zellsaft, teils in unlöslicher Form in den Zellen der äusseren Hülsenschichten.²⁾ Sie bestehen, wie man annimmt, aus Eiweissstoffen, Peptonen, Amiden und Ammoniumsalzen.

Die Veränderungen, welche die Stickstoffbestandteile während der Gärung erleiden, werden hauptsächlich durch das Wachstum der Hefe bedingt. Die Eiweissstoffe kommen wegen ihrer Unfähigkeit, durch die Zellhaut der Hefe zu diffundieren, bei der Gärung, d. h. bei der Ernährung der Hefe nicht in Betracht, wohl aber die Peptone, Amide und Ammoniaksalze. Neuere Forscher, wie *Thomas*³⁾ und andere haben gefunden, dass Ammoniak für die Hefe selbst dann notwendig ist, wenn sie über organische Stickstoffverbindungen im Ueberfluss verfügt. Auch *Boussingault*⁴⁾ und

¹⁾ 2. Bd. IV. Auflage. S. 178.

²⁾ *A. Blankenhorn*, *Annal. Oenol.* 1873. **3.** 256. — *K. Windisch*, *Die chem. Vorgänge beim Werden des Weines.* 1906. S. 91.

³⁾ *Comt. rend.* 1901. **133.** 312.

⁴⁾ *Annal. chim. phys.* **4.** 1866. **8.** 210; 1867. **11.** 434.