

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 3 (1912)
Heft: 4

Artikel: Zur Arbeit "Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen"
Autor: Schaffer, F. / Philippe, E.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-984061>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zur Arbeit „Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen.“*)

In Nr. 6 vom 15. Juni 1912 der « *Annales de Chimie analytique* » bringt E. S. eine ziemlich ausführliche kritische Besprechung unserer zu Anfang dieses Jahres erschienen Arbeit « *Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen* ». Wir sehen uns nun zu einer kurzen Entgegnung auf diese Kritik veranlasst, welche sich einerseits gegen die von uns angewandten Arbeitsverfahren richtet, andererseits den Anschein zu erwecken geeignet ist, als werde der Wert dieser Arbeit von uns recht hoch eingeschätzt, während wir uns im Gegenteil der aus unsern Darlegungen übrigens ohne weiteres sich ergebenden und von uns auch rückhaltslos ausgesprochenen Tatsache wohl bewusst sind, dass unsere Bemühungen, aus dem Gehalte des Weines an Stickstoffverbindungen einen Anhaltspunkt zur Unterscheidung von Natur- und Kunstwein zu gewinnen, den gewünschten Erfolg nicht gehabt haben. Die Veröffentlichung der in dieser Arbeit zusammengestellten Resultate erschien uns aber gleichwohl notwendig, nachdem der eine von uns voriges Jahr an der Versammlung des schweiz. Vereins analytischer Chemiker in Genf über den gleichen Gegenstand Mitteilungen gemacht hatte, die nach dem damaligen Stande der Untersuchungen für die Praxis der Weinbeurteilung einigen Gewinn zu versprechen schienen.

Die von uns benützten Arbeitsmethoden lehnen sich aufs engste an dasjenige an, was K. Windisch in seinem Buche « *Die chemischen Vorgänge beim Werden des Weines* » (Seite 91 und ff.) ausführt. Ein direkter Zusammenhang zwischen den im Dialysenrückstand enthaltenen und den durch Fällung mit Alkohol gewonnenen Stickstoffverbindungen ist von uns nirgends behauptet worden. Wir haben einzig angeführt, dass beide in Bezug auf ihre Mengenverhältnisse in einer Reihe von Fällen einige Uebereinstimmung zeigen.

Wenn in der Kritik unserer Arbeit wiederholt von « *vin tannisé* » die Rede ist, so wird dies wohl auf einen Druckfehler zurückzuführen sein. Neben Natur- und Kunstweinen (inklusive Tresterwein) zogen wir nur noch gallisierte Weine in den Kreis unserer Betrachtungen. Mit tannisierten Weinen uns zu beschäftigen, hätte für unsere Zwecke nicht den geringsten Sinn gehabt.

Bern, im Juli 1912.

F. Schaffer.

E. Philippe.

*) Diese Mitteilungen, III, S. 1.