

Zur Arbeit "Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen"

Autor(en): **Schaffer, F. / Philippe, E.**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-984061>

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.

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.