

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 23 (1932)

Heft: 4-5

Buchbesprechung: Neuzeitliche Forschungsergebnisse in der Weinbehandlung und ihre Auswirkung in der Praxis

Autor: [s.n.]

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: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 kohlenensäurehaltiger 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 Wissenschaftler 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.