er sich als «einen vom Bau» bezeichnete, legen Zeugnis ab von klarer, vorurteilsloser Einsicht sowie warmer Standestreue. Sachliche Uneigennützigkeit, durchschossen von einem starken Faden nachsichtiger Satyre, machen diese Veröffentlichungen auch für den Laien sehr lehrreich; man lauscht gerne dem erfahrenen Praktiker, dem alles am Fache liegt, und der sich selbst vergißt, wenn es gilt, das Allgemeinwohl zu fördern.

Der Gesellschaft Luxemburger Naturfreunde wird sein Andenken heilig bleiben. Wagners Bild soll würdig zu denen gereiht werden, die Arbeit und Liebe zur guten Sache verkörpern, und sein edles, wohlwollendes Antlitz wird von der Ehrentafel des Vereins herabblicken auf unsere Sitzungen, da wir es fortan nicht mehr in Wirklichkeit schauen dürfen. Er sei uns im Gedächtnis festgehalten als ein edler Freund, der so recht verstand, Mensch unter Menschen zu sein; er ging als Hühne durch unsere Reihen, und sein kindlich goldenes Herz zwang uns alle zu Liebe und Verehrung. Sein Name wird unter unseren besten bleiben, *memoria ejus in justis erit!*

Ein neues Verfahren zum Nachweis einer Fälschung von Traubenwein durch Obstweinzusatz.

Von Dipl. Ing. **P. Medinger** und Dr. **Fr. Michel.** [1])

Die früher wohl weniger geübte Verfälschung von Wein durch Zusatz von Obstwein ist in den letzten Jahren bei dem außerordentlichen Ansteigen der Weinpreise und dem Obstreichtum sehr lohnend und verlockend geworden und hat sich, wenigstens in unserm Weinbaugebiete der Obermosel, in bedenklicher Weise bemerkbar gemacht. Der analytische Nachweis von Obstwein in Wein ist, besonders wenn bei der Fälschung geschickter vorgegangen wird, oft fast unmöglich. Wird z. B. der Obstwein auf flüssiger Weinhefe vergären gelassen, aus der er dann größere Mengen Weinsäure aufnimmt, oder auch durch Aufgießen von Obstwein auf Weintrester und durch nachträgliches Auspressen hergestellt, so erhält man Getränke, die nicht nur analytisch ganz und gar nicht auf Obstwein hindeuten, sondern, bei zweckentsprechender Kellerbehandlung auch geschmacklich dem Wein außerordentlich ähnlich werden. Hier mehr denn je zeigt sich der Wert der amtlichen Most- und Weinstatistik, indem meist nur eine genaue Kenntnis der besondern Merkmale

*) Siehe auch Chemiker-Zeitung 1918, Nr. 56-57

der Gewächse der betreffenden Gegend und desselben Jahrganges die Fälschung entlarven kann, ganz besonders dann, wenn es sich um größere Mengen Wein handelt. Außer bekannten allgemeinen Merkmalen solcher Fälschungen wie niedre Säure (niedere Weinsäure, hohe Milchsäure), hohes Extrakt-Aschenverhältnis, sei noch besonders der Wert des säurefreien Extraktes erwähnt, der bei derlei Fälschungen meist wesentlich über dem Durchschnittswert der Naturgewächse liegt.

Gute Dienste beim Aufspüren solcher Fälschungen hat nach 5 jähriger Erfahrung die folgende qualitative Reaktion auf Obstwein geleistet. Zu etwa 15 ccm klarem, nötigenfalls filtrirtem Wein in einem Reagensglas gibt man einige ccm einer starken Natriumnitritlösung (oder auch ein Stückchen festes Nitrit) und schüttet um. Reine Traubenweine färben sich hierbei hellgelb bis hellbraun, Obstweine dagegen dunkelbraun bis braunschwarz. Traubenwein bleibt klar, Obstwein wird bald, Obstwein-Traubenweingemische langsamer trübe, und es scheidet sich ein braunschwarzer Niederschlag ab. Dieser ist weder in Wasser, Alkohol oder Äther, noch in sonstigen bekannteren Lösungsmitteln löslich. In Kali- und Natronlauge löst er sich mit intensiv bordeauxroter Farbe auf und fällt beim Ansäuren wieder aus.

Versetzt man den Wein nach Zugabe des Nitrites mit Kalilauge, so färbt sich Traubenwein meist gelb bis hellorangerot, während Obstwein und Gemische mit Obstwein eine reinrote Farbe annehmen. Nach einiger Zeit setzt sich in der alkalischen Flüssigkeit ein roter Niederschlag ab. Die überstehende Flüssigkeit ist dann bei Traubenwein meist gelb bis hellorange, bei Obstweinen dunkelrot gefärbt.

Apfelwein gibt diese Reaktionen bedeutend stärker als Birnenwein, besonders die Niederschläge fallen rascher und stärker aus. Bei Jungweinen erhält man hier und da auch schwache Fällungen, die sich aber in der Färbung wesentlich von denen aus Obstweinen unterscheiden. Hat man sich die Reaktionen einmal durch Vergleich mit Naturweinen, Obstweinen und Gemischen beider eingeübt, so ist ein Irrtum kaum mehr möglich. Die Versuche zur Identifizierung und Isolierung des die Reaktion bedingenden Körpers konnten Umstände halber bis heute nicht abgeschlossen werden; hierüber soll in einer weiteren Veröffentlichung berichtet werden. Diese vorläufige Mitteilung geschah einmal in der Annahme, daß damit manchem Kollegen gedient sei, besonders aber deshalb, damit die Reaktion auch von anderer Seite eingehend nachgeprüft werde, vor allem an körperreichen Weinen anderer Weinbaugebiete.