

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	10 (1919)
Heft:	3-4
Artikel:	Zum Nachweise von Obstwein im Wein
Autor:	Häussler, E.P.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-984195

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.01.2026

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

Zum Nachweise von Obstwein im Wein.

Von Dr. E. P. HÄUSSLER.

Zum Nachweise einer Streckung des Weines mit Obstwein sind bereits verschiedene chemische Verfahren veröffentlicht worden und weitere darauf zielende Untersuchungen befinden sich wohl zur Zeit in Arbeit. Dass dieses analytische Problem schon vor mehr als hundert Jahren die damaligen « Scheidekünstler » beschäftigt hat, geht aus einer Mitteilung in Trommsdorffs « Journal der Pharmacie für Aerzte, Apotheker und Chemisten » hervor und möge hier im Wortlaut wiedergegeben werden. Im 8. Bande der genannten Zeitschrift, aus dem Jahre 1800, befindet sich ein « Auszug aus Deyeuxs Beobachtungen über die verfälschten Weine »¹⁾, der dem « Journal de la Société des Pharmacien à Paris, 2^e Année No. 1, An. 6, 193 » entnommen ist. Ueber die « Verfälschung mit Birnmost » steht u. a. Folgendes: « Da bey übrigens gleichen Umständen der mit Birnmost vermischt Wein immer eine grössere eigentümliche Schwere hat, als unverfälschter, so kann man hierbey das Areometer sehr gut anwenden. Dann verdampfe man in gläsernen Schalen in einem Wasserbade 3—4 Kilogrammen, etwa 8 Pfund bürgerliches Gewicht, von diesem Wein. Wenn die Flüssigkeit Syrupskonsistenz hat, lasse man das Feuer ausgehen, bedecke die Schalen mit leichten Deckeln, und lasse sie noch 24 Stunden lang in dem Bade stehen; nachher giesst man das Flüssige ab, und man findet bisweilen auf dem Boden sehr deutliche Kristalle von mit Säure übersättigtem weinstein-saurem Kali.

Nun verdünne man die abgegossene Flüssigkeit mit destillirtem Wasser und rauche sie wieder ab, worauf man neue Krystalle erhalten wird. Hat man dieses zum dritten Male wiederholt, so wird man alles übergesäuerte weinstein-saure Kali völlig abgeschieden haben, und es wird nichts überbleiben, als ein sehr dicker Syrup, welcher sehr ausgezeichnet nach Birnmost schmecket. Verdampft man nun diesen Syrup bis zur Trockne, so erhält man eine halbdurchsichtige, sehr zuckerhafte Materie, welche auf glühende Kohlen geworfen brennet, wobey sie aufschwillt und einen Dampf verbreitet, welcher dem sehr ähnlich ist, welchen das gezuckerte schleimige Wesen,²⁾ eben so behandelt, ausstösset. Hat man dieses alles gethan, so muss man vergleichende Versuche anstellen. Man mache nämlich Mischungen aus Birnmost und reinem Wein in verschiedenen Verhältnissen. Als dann unterwerfe man sowohl diese verschiedenen Mischungen, als auch den damit gemischten Wein jenen Versuchen; so wird man in den Stand gesetzt, ein richtiges Urtheil fällen zu können.

¹⁾ Bd. 8, 1. Stück, Leipzig, 1800, S. 138.

²⁾ Unter dieser Bezeichnung, wie auch « schleimicht zuckerartige Materie » (vergl. Hagens « Grundriss der Experimentalchemie » 1790, S. 30) scheint man damals die Pectinstoffe, Polyosen, Dextrine etc. verstanden zu haben.

Auf diese und ähnliche von den Umständen abhängende Art, wie der geübte Scheidekünstler diesen gemäss immer zweckmässig verfahren wird, habe ich oft die Verfälschung solcher Weine entdecket, worin nach dem eigenen Geständnisse des Kaufmanns, der Birnmost in dem Verhältnisse von einem Fünftel, einem Sechstel, und einem Siebentel zugesetzt war. Sind diese Weine gleich nicht so stärkend als die natürlichen, so sind sie doch auch der Gesundheit nicht schädlich, und man muss dem Kaufmannne keine Vorwürfe über diese Vermischung machen, wenn er sie nicht für ächt verkauft, sondern sie wohlfeiler giebt.»

Soviel aus der — wahrscheinlich von *Trommsdorff*¹⁾ selbst besorgten — Uebersetzung der Arbeit von *Deyeux*²⁾. Ob nach dem eben geschilderten Verfahren tatsächlich noch 14 % Birnmost nachgewiesen werden könnten, müsste eben noch nachgeprüft werden.

Auszug aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1918.

A. Auszug aus dem Bericht des schweiz. Gesundheitsamtes.

Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.

Der Einfluss des Krieges machte auch in diesem Jahre wieder Änderungen von Bestimmungen der Verordnung vom 8. Mai 1914 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen notwendig. Es betraf dies:

1. Abänderung von Art. 82 der genannten Verordnung (Beschluss vom 1. Mai 1918). Die künstliche Färbung der Teigwaren wird bis auf weiteres gestattet, sofern der verwendete Farbstoff nicht gesundheitsschädlich ist. Künstlich gefärbte Teigwaren müssen aber im Gross- und Kleinverkauf auf der Packung deutlich als «künstlich gefärbt» bezeichnet werden.
2. Herabsetzung des Stammwürzegehaltes des Bieres (Beschlüsse vom 24. Mai und vom 25. Oktober 1918). Infolge dringlicher Eingaben des

¹⁾ Johann Bartholomäus *Trommsdorff*, Professor der Chemie an der Universität Erfurt, und Apotheker, Verfasser zahlreicher Abhandlungen und verschiedener chemischer und pharmazeutischer Werke, Herausgeber verschiedener Zeitschriften und Inhaber und Leiter der von ihm gegründeten «Chemisch-physikalischen und pharmazeutischen Pensionsanstalt für Jünglinge» lebte von 1770 bis 1837 in Erfurt.

²⁾ Nicolas *Deyeux*, 1745—1837, Apotheker, Professor der Pharmacie an der medizinischen Fakultät zu Paris, Hofapotheker Napoleons I.