verschiedenen Chloroformsorten, die den Anforderungen des Arzneibuches entsprechen, immer mit demselben Alkohol die gleiche Steighöhe ergeben. Wenn es sich tatsächlich so verhält, so würde das ein großer Vorteil sein.

Als ich mich vor Jahren mehr mit der Röse'schen Methode beschäftigte, war die Schwierigkeit die, daß sowohl eine Chloroformsorte mit verschiedenen Proben von Alkohol, als auch eine Alkoholsorte mit verschiedenen Chloroformsorten verschiedene Steighöhen gab, sodaß man schwer eine wirklich sichere Grundlage gewinnen konnte.

Dr. Murdfield: Die vorgebrachten Bedenken, daß ein Glyceringehalt der Trinkbranntweine die Methylalkoholreaktion stören könne, sind meines Erachtens für die Praxis wohl nicht von Bedeutung, da die Reaktion doch stets nur mit wenigen, sorgfältig aus dem Trinkbranntwein herausfraktionierten Kubikzentimetern vorgenommen wird. Ich glaube nicht, daß dabei aus einem unter Zusatz von Wein bereiteten Kognak auch nur Spuren von Glycerin übergehen; praktische Erfahrungen habe ich in dieser Hinsicht allerdings noch nicht sammeln können.

Geh. Rat von Buchka: Der Einwand ist an sich scheinbar einleuchtend, stimmt aber doch nicht ganz. Wir haben Versuche gemacht und haben in glycerinhaltigem Branntwein, der als solcher hergestellt wurde, auch dort dem Methylalkohol ähnliche Reaktionen bekommen, wo kein Methylalkohol vorhanden war.

Vorsitzender: Im nächsten Jahre, bis zu welchem Zeitpunkt doch vermutlich die neuen Bestimmungen über die Weinuntersuchungen vorliegen, wollen wir in die letzte Lesung der bis dahin ausgearbeiteten Vorschriften über Trinkbranntweine eintreten. Ich ersuche Herrn Kollegen von Buchka, die nötigen Vorbereitungen zu treffen, und spreche ihm für seine Bemühungen um die Angelegenheit und für den inhaltsreichen Vortrag den herzlichsten Dank aus.

Es folgt der Vortrag von Prof. A. Bömer über „Die Glyceride des Cocosfettes“.

(Der Wortlaut dieses Vortrages konnte nicht aufgenommen werden, weil der Vortragende Anfang August zu Kriegsdiensten eingezogen wurde. Der Inhalt des Vortrages wird demnächst durch eine mit Dr. J. Baumann gemeinschaftlich zu veröffentliche Abhandlung zur Kenntnis gebracht werden. Eine Diskussion im Anschluß an diesen Vortrag fand nicht statt.)

Vorsitzender: Ich gebe nunmehr das Wort Herrn Kollegen Dr. Grünhut zu seinem Referate, das die zweite Lesung der Untersuchung und Beurteilung von Dessertweinen betrifft.

Die Begutachtung der Dessertweine.

Berichterstatte des Ausschusses: **L. Grünhut**, Wiesbaden.

Einleitende Bemerkungen zur zweiten Lesung.

Von **L. Grünhut**, Wiesbaden.

Die Leitsätze über Dessertweine, die wir gelegentlich unserer Breslauer Tagung in gemeinsamer Beratung aufstellten¹⁾, sind nunmehr ein volles Jahr der Nachprüfung durch unsere zunehmende Erfahrung dargeboten. Wenn ich deren Ergebnisse sowie die öffentliche Kritik überschau, glaube ich die heutige zweite Lesung mit der Bemerkung einleiten zu können, daß weder diese noch jene uns zu einschneidenden Umgestaltungen veranlassen. Es sind demnach im wesentlichen rein formale Ab-

¹⁾ Diese Zeitschrift 1913, 26, 551; S. 71 der Sonderausgabe des Versammlungsberichtes.

änderungsvorschläge, die ich Ihnen unterbreite, und nur in einer Beziehung — betr. Medizinalweine — erscheint eine tiefergreifende sachliche Modifikation der Erwägung bedürftig.

Unsere Leitsätze beginnen mit einer Begriffsbestimmung für Dessertweine, die sich an die anlehnt, die von einem Regierungsvertreter in der XXXI. Kommission des Reichstages über den Entwurf eines Weingesetzes gegeben wurde. Insbesondere übernimmt sie von ihr auch die Reihenfolge, in der sie die charakteristischen Merkmale der Dessertweine aufzählt: zuerst einen höheren Gehalt an Alkohol und an zweiter Stelle sodann einen höheren Gehalt an Zucker. Demgegenüber haben wir in der darauf folgenden Beschreibung der Herstellungsverfahren die konzentrierten Süßweine, d. h. die besonders zuckerreichen Erzeugnisse zuerst erwähnt und die gespritzten Dessertweine, d. h. diejenigen mit dem erhöhten Alkoholgehalt, zu zweit genannt, also hier die umgekehrte Anordnung getroffen wie zuvor. Diese Ungleichmäßigkeit läßt sich leicht beseitigen; wir brauchten nur — da die Übereinstimmung unserer Begriffsbestimmung mit der amtlichen, in der Weingesetz-Kommission gegebenen, zweckmäßig erhalten bleibt — die Reihenfolge der Herstellungsverfahren in unseren Leitsätzen abzuändern, d. h. die bisherige Gruppe 2 („Gespritzte Dessertweine“) künftig als erste Gruppe den „konzentrierten Süßweinen“ voranzustellen.

Stimmen Sie diesem Vorschlag zu, so wäre auch später im Abschnitt III (Deutung der Ergebnisse der chemischen Analyse) eine entsprechende Umstellung vorzunehmen.

Ich habe soeben den Ausdruck „Gespritzte Dessertweine“ gebraucht. Wir haben ihn bei unserer vorjährigen Beratung zur Bezeichnung der durch Alkoholzusatz bereiteten Erzeugnisse gewählt, nachdem gegen die alleinige Benutzung der Bezeichnung „Likörweine“ Bedenken erwachsen waren. Daraus hat man sonderbarerweise eine „Tendenz des Verekelns“ einer ganzen Klasse von Dessertweinen herausgelesen¹⁾: eine Unterstellung, die ich in unser aller Namen auf das schärfste zurückweise. Mit unseren Beschlüssen wollen wir so wenig eine bestimmte Gruppe von Lebensmitteln verekeln als etwa eine andere lobend anpreisen, und wir kennen keine andere „Tendenz“ als die eine: Achtung vor dem Gesetz! Und so ist auch das Ziel unserer Beratungen kein anderes als die sachgemäße Auslegung und Fortbildung der Lebensmittelgesetzgebung und die Vereinheitlichung der Gesichtspunkte, nach denen die Lebensmittelaufsicht in der Praxis erfolgen sollte.

Wenn wir in unseren Leitsätzen von „konzentrierten Süßweinen“ einerseits und „gespritzten Dessertweinen“ andererseits sprachen, so geschah das, um für die in der einen oder der anderen Weise bereiteten Erzeugnisse eine kurze eindeutige Bezeichnung zu haben. Wir bezweckten eine — übrigens durchaus nicht neue — technische Klassifikation, deren wir für die sachgemäße Aufstellung der Beurteilungsgrundsätze bedurften, und wollten nicht etwa Handelsnamen für die beiden Gruppen einführen. Trotzdem ist mir die Befürchtung entgegengehalten worden, daß weite Kreise unseren Beschlüssen die zweitgenannte ungewollte Deutung geben könnten, daß aber eine ausdrückliche Benennung zahlreicher Dessertweine als „gespritzte“ eine Herabwürdigung in den Augen der Konsumenten bedeuten würde, die zweifellos gegenüber Erzeugnissen vom Range z. B. des Portweins, Madeira und Sherry nicht angebracht ist. Derartige Mißverständnisse sind vermieden, wenn wir in unseren

¹⁾ Deutsche Wein-Zeitung 1913, 50, 468.

Leitsätzen den Ausdruck „gespritet“ durch einen anderen gleichbedeutenden ersetzen, der weniger den Charakter eines ausgeprägten Schlagwortes besitzt und deshalb auch nicht die Gefahr birgt, den Weinen seiner Klasse als Namen angeheftet zu werden.

In diesem Sinne könnten wir versuchen — bei aller Schärfe, mit der wir den Vorwurf einer tendenziösen Herabsetzung bestimmter Dessertweine nach wie vor zurückweisen und unter voller Wahrung des von uns eingenommenen sachlichen Standpunktes —, die als vexatorisch empfundene Bezeichnung durch eine andere zu ersetzen. Es wäre etwa zu erwägen, ob nicht in der Überschrift zu Abschnitt I, 2 und Abschnitt III, b, sowie an den entsprechenden Stellen der Sätze III, 9 bis 13 statt „gespritete Dessertweine“ gesetzt werden sollte: „unter Verwendung von Alkohol bereitete Dessertweine (Likörweine)“. Auch könnte man sie vielleicht an einer Stelle — und ich würde dazu diejenige ihrer ersten Erwähnung für geeignet halten — zur Charakterisierung ihrer besonderen Art als „trockene Dessertweine und Süßweine schlechthin“ kennzeichnen. Man würde dadurch den Unterschied gegenüber den „konzentrierten Süßweinen“ wirksam hervorheben und überdies mit der Bezeichnung „trockene Dessertweine“ Anschluß an die Ausdrucksweise des Schweizerischen Lebensmittelbuches¹⁾ finden.

Der Unterscheidung der beiden Gruppen der Herstellungsverfahren reiht sich in unseren Leitsätzen die Aufzählung der einzelnen gebräuchlichen Unterformen jener Verfahren an. Wir haben dabei, heuristischen Bedürfnissen Rechnung tragend, sämtliche möglichen Arbeitsweisen zunächst gesondert angeführt, obschon die Technik der Dessertweinbereitung sie verhältnismäßig selten für sich allein zur Anwendung bringt, sie vielmehr zumeist in geeigneter Weise miteinander verbindet. Diesen Umstand haben wir dann gebührend berücksichtigt, indem wir in den Absätzen I, 1, f und g und I, 2, m bis o der Verbindung der Einzelverfahren miteinander gedachten. So gelangten wir zu einem Aufbau, der zweifellos den Vorzug scharfer logischer Gliederung besitzt, der aber den Nachteil aufweist, daß die meisten praktisch ausgeübten Dessertweinbereitungsverfahren jenen letzten Absätzen eingeordnet werden müssen, ohne daß ihre tatsächliche Verschiedenheit dabei zum Ausdruck gelangt. Das kann durch folgende teilweise neue Fassung des Abschnittes über die Herstellungsweise der Dessertweine behoben werden, die ich an Stelle der in erster Lesung angenommenen nunmehr Ihrer Beschlußfassung unterbreite. Sie berücksichtigt im übrigen die zuvor gegebenen Auseinandersetzungen über die Bezeichnung und enthält überdies in einem Punkte auch eine tatsächliche Berichtigung unserer vorjährigen Beschlüsse. Eine nochmalige Überprüfung hat nämlich gezeigt, daß der zu uns gelangende vino dulce von Malaga größtenteils nicht mehr — wie in früherer Zeit angegeben wurde — nach dem Ausbruchweinverfahren, sondern unter Verwendung von Alkohol bereitet wird, daß er also aus der Klasse der konzentrierten Süßweine in diejenige der Likörweine zu versetzen ist.

Der Entwurf einer teilweise abgeänderten Fassung der betreffenden Sätze, den ich nunmehr vorlege, behält zunächst noch, um der Anlehnung an die vorjährigen Leitsätze willen, deren Anordnung bei. Sie werden demnach nicht nur über den materiellen Inhalt zu beschließen haben, sondern weiter auch darüber, ob Ihnen im Sinne meiner zuvor gegebenen Ausführungen eine Umstellung der Reihenfolge zweckmäßig erscheint. Die Sätze lauten:

¹⁾ Schweizerisches Lebensmittelbuch. Zweiter Abschnitt. 3. Aufl. (1914) S. 30.

Die Herstellungsverfahren zerfallen in zwei Gruppen:

1. Vergärung von Traubensaft von besonders hoher Konzentration oder Anreicherung gewöhnlichen Weines durch konzentrierten Traubenmost. (Konzentrierte Süßweine.)
2. Zusatz von Alkohol zu hinreichend weit in der Vergärung vorgeschrittenem Most, gegebenenfalls auch unter Verwendung von konzentriertem Traubensaft. (Trockene Dessertweine und Süßweine schlechthin, auch Likörweine genannt.)

Im einzelnen sind folgende Verfahren im Gebrauch:

1. Konzentrierte Süßweine.

- a) Vergärung des Mostes ausgelesener Trockenbeeren (z. B. Tokaier Essenz, süße rheinische Ausleseweine) oder getrockneter Beeren (z. B. Strohweine).
- b) Vergärung des Mostes gemeinsam gelesener gewöhnlicher Trauben und Trockenbeeren (z. B. süße Szamorodner).
- c) Ausziehen von Trockenbeeren (z. B. Tokaier Ausbruch) oder getrockneten Beeren durch Most und Vergären des Auszuges.
- d) Ausziehen von Trockenbeeren oder getrockneten Beeren durch Wein.
- e) Vergärung von eingekochtem Most (z. B. vini cotti).

2. Unter Verwendung von Alkohol bereitete Dessertweine (Likörweine).

- f) Zusatz von Alkohol, daneben teilweise auch von gespritem Most, zu dem hinreichend weit vergorenen Most gewöhnlicher Trauben (z. B. Portwein, süße Prioratoweine).
- g) Zusatz von Alkohol, daneben teilweise auch von gespritem Most, zu dem hinreichend weit vergorenen Most von Trockenbeeren oder getrockneten Beeren (z. B. Gold-Malaga).
- h) Zusatz von Alkohol zu dem hinreichend weit vergorenen Auszug von Trockenbeeren oder getrockneten Beeren mit gewöhnlichem Most oder mit gewöhnlichem Wein.
- i) Zusatz von Alkohol, daneben teilweise auch von gespritem und von eingekochtem Most, zu gewöhnlichem Wein (z. B. Marsala, Madeira, Sherry, Tarragona-Dessertweine).
- k) Verschnitt von Erzeugnissen, die nach den Verfahren f bis i hergestellt sind, mit eingekochtem Wein (z. B. brauner Malaga).

Bei solcher Umgestaltung unserer Sätze konnten viele wichtige Sorten der bei uns im Verkehr befindlichen Dessertweine besser als bisher als Vertreter der aufgezählten Herstellungsverfahren eingereiht werden. Wenn immer noch manche viel gehandelte Arten, vor allem die österreichischen und griechischen Süßweine und die viel berufenen Samos, fehlen, so unterblieb deren Aufnahme, weil zum mindesten ein Teil dieser Erzeugnisse unter Verwendung von Rosinen oder durch allzu frühzeitige Spritung von Most, also nach Verfahren hergestellt wird, die unsere Sätze nicht als zulässig anerkennen. Im übrigen werden in Griechenland nicht unerhebliche Mengen Süßwein auch nach rationellen Verfahren — d. h. aus „frischen Trauben“ und mittels hinreichender Vergärung — bereitet. Dabei ist die Herstellungsweise

im einzelnen verschieden, sodaß die betreffenden Erzeugnisse teils der Gruppe f, anderenteils den Gruppen g und h unterzuordnen sind. Zu Gruppe g würden ferner jene Samos gehören, die in Beziehung auf Ausgangsmaterial und Vergärungsgrad unseren Forderungen genügen, während österreichische Süßweine, sofern sie aus getrockneten Beeren und nicht aus Rosinen bereitet werden — was aber nur sehr selten zutreffen dürfte —, zu Gruppe d gerechnet werden müßten.

In der vorgelegten Aufzählung sind auch die süßen Sauternesweine nicht berücksichtigt, deren hervorragendste Spitze, Chateau d'Yquem, als der erste Weißwein Frankreichs gilt. Sie sind das meist sehr stark eingeschwefelte Vergärungsprodukt des Mostes ausgelesener edelfauler Beeren¹⁾, gehören also in diesem Sinne zu den konzentrierten Süßweinen. Betrachtet man jedoch die vorliegenden chemischen Analysen²⁾, so ergibt sich, daß ein großer Teil jener Erzeugnisse einen nur geringen zuckerfreien Extrakt und einen niedrigen Phosphatrest-Gehalt aufweist und demnach den Anforderungen nicht entspricht, die man sonst an konzentrierte Süßweine stellt. Der Grad ihrer Konzentration ist also offenbar teilweise nur sehr unerheblich, und wir behalten, angesichts dieser eigenartigen Zwischenstellung, ihre Einreihung in das System am besten den für eines der nächsten Jahre in Aussicht genommenen Beratungen über die einzelnen Dessertweinsorten vor, für die uns dann auch ein reichlicheres analytisches Material zu Gebote stehen dürfte.

In Abschnitt II unserer Leitsätze (Grundsätze für die Beurteilung) haben wir im ersten Satz in bestimmtester Weise zur Frage der frühzeitig stumm gespritzten Moste Stellung genommen und die Zulässigkeit derartiger Erzeugnisse als „Wein“ unbedingt abgelehnt. Die heutige zweite Lesung wird zweifellos ein einmütiges Festhalten an diesem Grundsatz dartun. Vielleicht ist es aber nicht ohne Interesse, bei dieser Gelegenheit die Tatsachen kurz zusammenzustellen, die sich seit unserer vorjährigen Beratung zu dieser Materie ergeben haben.

Da ist zuerst ein Erlaß des Reichskanzlers vom 14. April 1913 zu erwähnen, der zwar ursprünglich nicht für die Öffentlichkeit bestimmt war, dieser aber durch die Deutsche Wein-Zeitung³⁾ doch bekannt wurde. Danach haben die haltlosen Zustände, die sich daraus ergaben, daß an manchen Eingangsstellen die ungenügend vergorenen Samos zugelassen, an anderen hingegen nicht zugelassen wurden, „das Reichsamt des Innern veranlaßt, zu dieser Frage Stellung zu nehmen, ohne daß dabei von seiten dieser Stelle der Auslegung des deutschen Rechtes durch die Gerichte vorgegriffen werden sollte. Das Reichsamt des Innern hat sich der Meinung derer angeschlossen, welche Getränke der besprochenen Art auf Grund des neuen Weingesetzes als vom Verkehr und von der Einfuhr ausgeschlossen betrachten. Auf gleicher Stufe mit diesen Samosweinen stehen natürlich diejenigen süßen Weine anderer Provenienz, welche in ähnlicher Weise wie die eingangs gekennzeichneten Samosweine hergestellt worden sind“.

Denselben Standpunkt nehmen auch zwei Urteile des Landgerichtes Würzburg ein, die — im Gegensatz zu den älteren, bekannten Urteilen des gleichen Gerichtes⁴⁾

¹⁾ Vgl. Ch. Blarez und U. Gayon, Diese Zeitschrift 1912, 24, 649.

²⁾ Vgl. X. Rocques, Diese Zeitschrift 1902, 5, 485. — B. Haas und H. Fäger, Mitteilungen über die Arbeiten der k. k. chemisch-physiologischen Versuchsstation für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg bei Wien, 1902, Heft VI, Tafel XXI, No. 33—41.

³⁾ Deutsche Wein-Zeitung 1913, 50, 459.

⁴⁾ Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen betr. Nahrungs- und Genußmittel 1912, 4, 249.

— sich auf das neue Weingesetz von 1909 beziehen. In dem ersten derselben, vom 22. September 1913 ¹⁾, wird ausgeführt, daß das Stummachen des Mostes nicht als erlaubte Kellerbehandlung zu erachten ist, denn diese „umfaßt die nach Gewinnung der Trauben auf die Herstellung, Erhaltung und Zurichtung bis zur Abgabe an den Verbraucher gerichtete Tätigkeit. Unter diese Tätigkeit fällt aber das Stummachen des Mostes nicht, denn dieses Stummachen ist einzig und allein auf Verhinderung der natürlichen Entwicklung des Getränkes gerichtet. Durch den Spritzusatz wird dem Moste der Charakter des Mostes genommen, der Charakter des Weines aber nicht gegeben, sondern Wein nur nach Aussehen, Geruch und Geschmack vorgetäuscht“. Dem widersprechen auch nicht die Ausführungsbestimmungen des Bundesrats zu § 13 des Weingesetzes, weil „durch diese Ausführungsbekanntmachung nicht erlaubt werden konnte und auch nicht erlaubt werden sollte, was durch das Weingesetz verboten ist“. Von diesem Gesichtspunkt aus gelangte das Gericht zur Verurteilung des Angeklagten, der spanische Mistela, d. h. einen vor der Gärung durch Spiritus gemachten Most, als „Muscatel (offener süßer Südwein)“ und „Muscatel extra (Dessert- und Medizinalwein)“ feilgehalten und verkauft hatte.

Ein zweites Urteil in ähnlicher Sache fällte das Landgericht Würzburg am 23. September 1913 ²⁾. Auch hier war Anklage erhoben wegen Ausschanks von Mistela als „Moscatel“, d. h. als Wein. Das Gericht gelangte zwar dieses Mal zur Freisprechung, aber nur, weil nicht mit Sicherheit festgestellt werden konnte, daß es sich bei dem beschlagnahmten Moscatel um ein unzureichend vergorenes Erzeugnis gehandelt hatte. Grundsätzlich stellte die Strafkammer jedoch auch dieses Mal wieder fest, daß ein aus Traubenmost durch Stummspritzen vor der Gärung oder im allerersten Stadium derselben bereitetes Getränk „kein Wein im Sinne des Weingesetzes ist, denn es ist nicht durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen Weintrauben hergestellt. Es ist aber auch kein Most, ja noch weniger ein Most im Sinne des § 12; es handelt sich vielmehr um ein dem Wein nachgemachtes Getränk im Sinne des § 9, indem es in der äußeren Erscheinung einen Wein vortäuscht, ohne einem solchen aber nach Wesen und Gehalt gleichwertig zu sein“.

Stehen sonach der Reichskanzler-Erlaß sowie diese beiden Urteile sichtlich auf demselben Boden wie unsere Leitsätze, so muß nunmehr auch von Auslassungen anderer Stellen berichtet werden, die diesen Standpunkt nicht teilen. Da hat zunächst die Hamburger Handelskammer den Vorschlag abgelehnt, daß gespritzte Dessertweine mindestens 60 Promille Gärungsalkohol enthalten müssen ³⁾. Nach ihrer Ansicht benötigt der Weinhandel spanische Mistelas, portugiesische Geropigas und Vinhos surdos der Insel Madeira, um durch ihren Zusatz zu anderen Weinen den Süßigkeitsgrad des Gemisches den ungemein verschiedenartigen Geschmacksrichtungen des Publikums anzupassen. Ferner seien die unmittelbar zum Konsum gelangenden Samos reine Weine, die unbedenklich in Deutschland zur Einfuhr zugelassen werden können. Der Hamburger Senat hat auf Grund dieser Äußerung angeordnet, daß die erwähnten „Weine“ von den Hamburger Untersuchungsstellen unbedenklich zur Einfuhr zuzulassen sind.

¹⁾ Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen betr. Nahrungs- und Genussmittel 1913, 5, 479.

²⁾ Deutsche Wein-Zeitung 1913, 50, 747.

³⁾ Deutsche Wein-Zeitung 1914, 51, 2.

Besondere Aufmerksamkeit verdient hierbei die Begründung des Bedarfes an Mistelas und verwandten Erzeugnissen mit der Notwendigkeit einer Aufsüßung „anderer Weine“. Ich glaube nicht, daß sie sonderlich geeignet ist, die Organe der Nahrungsmittelaufsicht zu gewinnen und sie von der Unrichtigkeit ihres entgegenstehenden Standpunktes zu überzeugen.

Endlich liegt zu unserer Frage noch ein Urteil des Landgerichtes Frankfurt a. M. vom 6. Februar 1914 vor¹⁾. Nachdem der Reichskanzler-Erlaß die maßgebende Rechtsauslegung den Gerichten vorbehalten hatte, sind seitens der beteiligten Kreise des Weinhandels Schritte zur Herbeiführung einer endgültigen Urteilsnorm unternommen worden, die zunächst zur Eröffnung eines objektiven Verfahrens auf Einziehung von beschlagnahmten 24 Flaschen „Samos“ vor dem Frankfurter Landgericht geführt haben. Das Verfahren soll grundsätzlich bis zur Revision durch das Reichsgericht durchgeführt werden. Bisher erfolgte erst die Entscheidung der Landgerichts-Strafkammer; die Entscheidung des Strafsenats des Reichsgerichtes steht noch aus.

Der betreffende „Samos“ wies neben etwa 110 g Alkohol nur 2,9 g Glycerin in 1 Liter auf; er enthielt also nicht 60 g Gärungsalkohol in 1 Liter. Dennoch wies das Landgericht den Antrag der Staatsanwaltschaft auf Einziehung der beschlagnahmten 24 Flaschen zurück, erkannte also den „Samos“ als Wein an. Für dieses Urteil stützte sich das Gericht auf zwei „tatsächliche Feststellungen“. Zum ersten galt ihm, auf Grund einer dem Kaiserlichen Gesundheitsamte erteilten Auskunft des Kaiserlichen Konsuls in Smyrna, als tatsächlich festgestellt, daß „auf Samos weißer Muskatellerwein, der für den Handel bestimmt ist, seit dem Jahre 1909 ausschließlich durch Spriten unvergorenen Traubenmostes hergestellt wird“. Zum zweiten entnahm es der Aussage des einen der vernommenen beiden Sachverständigen als Tatsache, daß eine zweifelsfreie Feststellung des Gehaltes an Gärungsalkohol auf Grund des Glyceringehaltes nicht möglich sei.

Daran anschließend führt das Urteil in rechtlicher Beziehung aus, daß Dessertwein „auch mit seiner zur Erhaltung der ganzen Süße und des Buketts dem Handelsgebrauch gemäß bewirkten Spritung als eine vom Gesetz anerkannte und übernommene besondere Art von Wein anzusehen“ sei. „Von welchem Gehalt an durch Gärung entstandenem Alkohol ab aber ein in der Gärung durch Spritzusatz unterbrochener Traubenmost zuzulassen ist, ist nicht bestimmt. Auch nach der strenger Ansicht müssen die Dessertweine nicht die volle, sondern nur die Hauptgärung durchgemacht haben. Der Unterschied, um den es sich bei den verschiedenen Ansichten handelt, ist also nur ein quantitativer. Wenn seitens der chemischen Untersuchungsanstalten verlangt wird, daß Samos-Weine einen Mindestgehalt von 60 g Gärungsalkohol in 1 l aufweisen, so fehlt es hierfür an einem gesetzlichen Anhalt.“

Einer Kritik dieses Urteils wollen wir uns, bewährtem Brauche folgend, enthalten, solange die Sache, in der es ergangen ist, noch schwebt. Dagegen bestehen keinerlei Bedenken, die Gesichtspunkte, welche ihm die durch eine Fachzeitschrift veröffentlichte Revisionsschrift der Staatsanwaltschaft²⁾ entgegenstellt, auch an dieser Stelle vorzuführen. Zunächst wird da den „tatsächlichen Feststellungen“ des Urteils gegenüber hervorgehoben, daß es gemäß vorliegenden statistischen Erfahrungen nicht zutrifft, daß seit 1909 keine anderen Samos hergestellt würden als die in der

¹⁾ Deutsche Wein-Zeitung 1914, 51, 201.

²⁾ Deutsche Wein-Zeitung 1914, 51, 211.

strittigen Art bereiteten. In der Tat werden noch jetzt und wurden auch in früherer Zeit hinreichend vergorene Erzeugnisse in erheblicher Menge der Analyse vorgeführt. In dieser Beziehung verweise ich nicht nur auf die von mir im Vorjahr herangezogene Statistik von K. Lendrich¹⁾, sondern füge noch hinzu, daß W. Petri²⁾ die Analysen von 19 Samos veröffentlicht hat, die er in den Jahren 1911, 1912 und 1913 gelegentlich der regelmäßigen Nahrungsmittelaufsicht ausführte. 12 der betreffenden Erzeugnisse enthielten mehr als 3,6 g Glycerin in 1 Liter. Ebenso übertreffen die Glyceringehalte der beiden von H. Lührig³⁾ im Jahre 1912 untersuchten Samos die angegebene Grenzzahl. Endlich hat auch G. Graff⁴⁾ 1912 in einer Arbeit, die von einem dem meinigen entgegengesetzten Standpunkt aus die Dinge ansieht, unter 16 Glycerinbestimmungen an Samos zwei mitgeteilt, die gleichfalls höhere Werte als 3,6 g in 1 l ergaben. Einer dieser beiden Weine war von dem deutschen Besteller ausdrücklich als ein „garantiert halbvergorenes Produkt“ verlangt worden; für alle übrigen der erwähnten Erzeugnisse ist eine derartige oder irgend eine andere Beeinflussung der Bereitungsweise weder bekannt noch auch anzunehmen. — Endlich sei hinsichtlich Proben aus früherer Zeit auf die Analysen von W. Fresenius⁵⁾ hingewiesen, der unter 7 Samos einen mit 6,6 g und einen mit 3,5 g Glycerin in 1 l angibt, und dessen Glycerinbestimmungen nach dem Verfahren von Borgmann ausgeführt sind, d. h. nach einer Arbeitsweise, die niedrigere Werte gibt als die gegenwärtig übliche⁶⁾.

Der zweiten „tatsächlichen Feststellung“ des Urteils wird seitens der Revisionschrift entgegengehalten, daß ein so niedriger Glyceringehalt, wie der im vorliegenden Fall gefundene (2,9 g in 1 l), zweifellos beweist, daß nur eine geringe Eigengärung vorliegt. Der Sachverständige, dem das Gericht folgte, habe das auch gar nicht bestritten; er habe nur darauf hingewiesen, daß durch nachträglichen Glycerinzusatz ein höherer Glyceringehalt erzielt werden könne und daß damit die Entscheidung darüber, ob hinreichend vergorener Wein vorliege, in vielen Fällen unmöglich würde. Erstlich trifft diese Folgerung insofern nicht zu, als außer der Glycerinbestimmung noch andere Hilfsmittel — Bernsteinsäurebestimmung, Verhältnis des Fructosegehaltes zum Glykosegehalt — zur Entscheidung herangezogen werden können. Vor allem aber spielt die praktische Frage, ob ein solcher Nachweis möglich ist oder nicht, für die rechtliche Beurteilung gar keine Rolle. Denn wenn es darauf ankäme, so hätte man z. B. auch — wie die Revisionschrift der Staatsanwaltschaft weiter ausführt — „bis vor kurzem sagen müssen, Bienenhonig, der mit künstlichem Invertzucker versetzt ist, oder Butter, die mit Schmalz versetzt ist, können nicht als verfälscht oder nachgemacht angesehen werden, weil es seinerzeit überhaupt nicht oder nur sehr selten möglich war, derartige Zusätze mit völliger Sicherheit festzustellen“.

In rechtlicher Beziehung hält die Revisionschrift dem angefochtenen Urteil entgegen, daß es den Begriff des „Nachmachens“ zweifellos verkannt habe, wenn es zu der Anschauung gelangt sei, der „Samos“ sei kein nachgemachter Wein gewesen.

¹⁾ Diese Zeitschrift 1912, 24, 58; 1913, 26, 512 und 530.

²⁾ Jahresbericht über die Tätigkeit des öffentl. Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes zu Coblenz 1911, S. 44; 1912, S. 39; 1913, S. 38.

³⁾ Jahresbericht des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Breslau für 1912/13, S. 39.

⁴⁾ Diese Zeitschrift 1912, 23, 447.

⁵⁾ Zeitschr. f. analyt. Chem. 1897, 36, 136, Tabelle VII, No. 1—7.

⁶⁾ W. Fresenius, Zeitschr. f. öffentl. Chem. 1898, 4, 519.

Im einzelnen treffen wir weiter dieselben Gesichtspunkte an, denen wir vorhin schon in dem Würzburger Urteil vom 22. September 1913 begegneten. Auf ihre nochmalige Wiedergabe an dieser Stelle kann verzichtet werden.

Die Gesetzgebung der Länder, in denen Dessertweine bereitet werden, spricht — sofern sie solche Erzeugnisse überhaupt erwähnt — nicht dafür, daß frühzeitig gespritzte Moste als Wein schlechthin anzusehen sind. In dieser Beziehung wurde bei unseren vorjährigen Verhandlungen¹⁾ schon Artikel 55 und 56 der portugiesischen königlichen Verordnung vom 1. Oktober 1908²⁾ erwähnt. Dort heißt es, daß die Verwendung von Saccharose, gewerblicher Glykose, von anderen zuckerartigen Stoffen und von fremden Farbstoffen „bei der Herstellung, Bereitung oder Behandlung der Weine und der mit Branntwein vermischten Weinmoste (Geropigas)“ verboten ist, und wir haben in der gesonderten Aufzählung von Wein und Geropigas den Beweis dafür erblickt, daß die portugiesische Gesetzgebung die letzteren nicht als Wein anerkennt. Wenn demgegenüber H. Mastbaum³⁾ mittlerweile ausführte, daß die Geropigas in jener Verordnung genannt seien, nicht um sie dem Wein gegenüberzustellen, sondern vielmehr um ausdrücklich hervorzuheben, daß sie Wein seien und den für Wein erlassenen Verboten unterliegen, so muß ich darauf hinweisen, daß diese Auffassung durch den Wortlaut des Verordnungstextes nicht gestützt wird. Hätte man wirklich nur zum Ausdruck bringen wollen, daß die Geropigas unter den Begriff Wein fallen, so hätte man zweifellos gesagt: „Weine einschließlich Geropigas“ und nicht, wie geschehen, „Weine und Geropigas“.

Auch der Wortlaut des Artikel 44 der portugiesischen königlichen Verordnung vom 22. Juli 1905⁴⁾ spricht zugunsten dieser unserer Auffassung, wenn er hervorhebt, daß als Wein (Vinho) gelten sollen: „die stumm gemachten Weine (Vinhos abafados), bei denen die Gärung durch Zusatz von Alkohol, durch Schwefeln oder durch andere Verfahren, welche die chemische Zusammensetzung nicht verändern, unterbrochen oder verhindert worden ist“. Mir wenigstens scheint es nicht ohne Bedeutung zu sein, daß der Gesetzgeber an verschiedenen Stellen seines Wirkens sich verschiedener Ausdrücke bedient hat, daß er hier von Vinhos abafados spricht und dort von Geropigas sprach. Damit ist sichtlich ein bewußter Unterschied zwischen beiderlei Erzeugnissen gemacht, und die Tatsache, daß Art. 44 die stumm gemachten Weine (Vinhos abafados) als Wein zuläßt, kann demnach nicht als Beweis dafür benutzt werden, daß er die gleiche Geltung auch den stumm gemachten Mosten (Geropigas) zuerkenne.

Zur Charakterisierung der gesetzlichen Lage in Spanien ist schon wiederholt auf Artikel 1 des Kunstweingesetzes vom 27. Juli 1895⁵⁾ hingewiesen worden. Er lautet: „Die Herstellung von Kunstwein mit Ausnahme der Schaumweine und sogenannten Mistelas, ist verboten“, beweist also, daß nach spanischem Recht Mistela, d. h. frühzeitig stumm gespritzter Most, Kunstwein ist. Noch deutlicher ist Artikel 4

¹⁾ R. Murdfield, Diese Zeitschrift 1913, 26, 531.

²⁾ A. Günther, Die Gesetzgebung des Auslandes über den Verkehr mit Wein 1910, S. 154.

³⁾ Deutsche Wein-Zeitung 1914, 51, 283. — Vergl. auch die unten folgende Diskussion S. 604.

⁴⁾ A. Günther, Die Gesetzgebung des Auslandes über den Verkehr mit Wein. Ergänzungsheft 1913, S. 71.

⁵⁾ A. Günther, Die Gesetzgebung des Auslandes über den Verkehr mit Wein 1910, S. 186.

desselben Gesetzes, welcher bestimmt: „Behufs richtigen Verständnisses dieses Gesetzes wird als Kunstwein derjenige erklärt, der nicht von der, gleichviel zu welcher Zeit stattgehabten, Gärung des Saftes von frischen Trauben herrührt.“

Einen bemerkenswerten gesetzgeberischen Akt zu der uns beschäftigenden Materie hat die Schweiz¹⁾ vorgenommen. Artikel 187 der schweizerischen Verordnung, betr. den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 29. Januar 1909 enthielt ursprünglich den Absatz: „Süßweine, welche durch Alkoholisierung von Weinmost oder durch Zuckering von Wein oder Weinmost erzeugt worden sind, dürfen nicht als Weine bestimmten Ursprungs in den Verkehr gebracht werden.“ In der durch Bundesratsbeschluß vom 9. Dezember 1912 abgeänderten Form der Verordnung ist dieser Absatz durch folgenden²⁾ ersetzt worden: „Süßweine, welche durch Alkoholisierung von unvergorenem Weinmost hergestellt worden sind, müssen als Mistela bezeichnet werden, wobei die Angabe der Herkunft (Samos-Mistela, spanische Mistela) oder der Traubensorte gestattet ist.“ An Stelle der zunächst nur verordneten Beschränkung des Gebrauches von Ursprungsbezeichnungen hat der Gesetzgeber also nunmehr ausdrücklich die Forderung der Bezeichnung „Mistela“ gesetzt und damit die Geltung der betreffenden Erzeugnisse als Wein schlechthin ausgeschlossen³⁾.

Überschaue ich die Gesamtheit der hier vorgetragenen Tatsachen, so glaube ich zusammenfassend feststellen zu dürfen, daß nicht nur keine derselben Anlaß gibt, den Standpunkt zu verlassen, den wir in Satz II, 1 unserer vorjährigen Leitsätze gewonnen haben, daß sie vielmehr geeignet sind, denselben noch zu befestigen.

Zu Satz II, 5, welcher die Liste der verbotenen Stoffe bringt, schlage ich eine kleine Vervollständigung vor, nämlich die Aufnahme der künstlichen Süßstoffe. Ihr Verbot folgt natürlich schon aus § 2 — insbesondere § 2, b — des Süßstoffgesetzes vom 7. Juli 1902; mit ihrer ausdrücklichen Aufnahme bringen wir unser Verzeichnis in Übereinstimmung mit dem entsprechenden des preußischen

¹⁾ A. Günther, Die Gesetzgebung des Auslandes über den Verkehr mit Wein 1910, S. 177; Ergänzungsheft 1913, S. 107. — Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen betr. Nahrungs- und Genußmittel 1909, 1, 231; 1913, 5, 371.

²⁾ Die während des Druckes bekannt gewordene neue Verordnung des Schweizerischen Bundesrates vom 8. Mai 1914 (Zeitschr. f. öffentl. Chem. 1914, 20, 305) behält diese Bestimmung unverändert als Artikel 199 bei.

³⁾ In den beteiligten Kreisen begegnet man hin und wieder der Meinung, daß der Erlaß einer gleichartigen Bestimmung in Deutschland die Schwierigkeiten zu beseitigen geeignet sein würde, die sich dem Verkehr mit unzureichend vergorenen Erzeugnissen entgegenstellen. Ich halte das für unzutreffend. Denn auch unter der Bezeichnung „Mistela“, oder unter irgend einer anderen entsprechenden, bliebe ein frühzeitig stumm gespriteter Most objektiv „nachgemachter Wein“ im Sinne des § 9 des Weingesetzes und wäre als solcher keinesfalls, also auch nicht unter kennzeichnender Benennung, zum Verkehr zugelassen. Das ergibt sich aus der übereinstimmenden Praxis der deutschen Rechtsprechung gegenüber den sogenannten polnischen Gewürzgetränken (A. Günther, Sammlung von Entscheidungen der Gerichte auf Grund des Weingesetzes 1912, Heft 1, S. 55; 1913, Heft 2, S. 30. — Ferner Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen betr. Nahrungs- und Genußmittel 1914, 6, 44. — Vergl. auch den preußischen Ministerialerlaß vom 19. Februar 1913. Ebenda 1913, 5, 132). Danach ist die Bezeichnung des Getränkes ohne Bedeutung; es ist vielmehr bedingungslos verboten, sobald es objektiv geeignet ist, Wein vorzutäuschen.

Ministerial-Erlasses vom 13. August 1913¹⁾, betr. Untersuchung von Wein, Traubenmost und Traubenmaische, die zur Einfuhr nach Deutschland bestimmt sind.

Einen tiefer greifenden Vorschlag unterbreite ich Ihnen zu Satz II, 12 der Leitsätze, der von den Medizinalweinen handelt. Sowohl unsere Breslauer Beratungen²⁾ wie diejenigen des vorhergehenden Jahres in Würzburg³⁾ führten einstimmig zu dem Ergebnis, daß weder die Nahrungsmittelchemie noch die Medizin mit jenem Begriff eine wissenschaftliche Definition zu verbinden vermag. Der gleiche Gesichtspunkt ergab sich auch gegenüber anderen Namen, die auf besondere heilende und stärkende Eigenschaften hindeuten, und wir bezeichneten deren Gebrauch deshalb in unseren Leitsätzen als unzulässig. Wenn wir damals dennoch eine Ausnahme zugunsten der Bezeichnung „Medizinalwein“ machten und sie unter gewissen Einschränkungen zulassen wollten, so geschah das nur mit Rücksicht auf den bekannten preußischen Ministerial-Erlaß vom 24. September 1912⁴⁾ und einen sachlich damit übereinstimmenden bayerischen Erlaß. Im übrigen stehen auch diese Erlasse grundsätzlich auf einem ablehnenden Standpunkt und verzichten auf seine Geltendmachung nur, „weil sich die Bezeichnungen seit einer Reihe von Jahren eingebürgert haben“ und schließlich unter bestimmten Bedingungen geduldet werden können.

Eine erneute Beratung der Frage hat den Ausschuß zu der Überzeugung geführt, daß die Zeit gekommen ist, in der mit jenem nur noch geduldeten Gebrauch aufgeräumt werden kann, für dessen Beseitigung sich übrigens auch Weinhändlerkreise, z. B. der Bund südwestdeutscher Weinbändlervereine, ausgesprochen haben. Dementsprechend unterbreite ich der Versammlung den Antrag, sie möge dem Wunsche nach Zurückziehung der genannten Erlasse Ausdruck geben.

Eine entsprechende Abänderung müssen dann schon heute unsere Leitsätze finden, die ja die Gesamtheit unserer Vorschläge für eine künftige Neuregelung mit umfassen sollen. Der bisherige Satz II, 12 wäre zu streichen und das Verbot in II, 13 auf den Gebrauch der Bezeichnung Medizinalwein auszudehnen; es wäre also an Stelle der beiden Leitsätze II, 12 und II, 13 ein neuer einzufügen, der den als „verfälscht, nachgemacht, verdorben oder irreführend bezeichnet“ anzusehenden Erzeugnissen anreihet:

„12 a. Dessertweine, die als Medizinalweine bezeichnet oder sonst mit einem Namen belegt sind, der auf besondere heilende oder stärkende Eigenschaften hindeutet.“

Mit der Annahme dieses Satzes wird natürlich, wie gleich an dieser Stelle bemerkt sei, die Streichung auch des Satzes III, 8 erforderlich, denn wenn wir keine Medizinalweine mehr anerkennen, können wir nicht Grundsätze für ihre Beurteilung aufstellen. Solange wir allerdings in unserer Berufstätigkeit, etwa durch das Fortbestehen der Ministerial-Erlasse, in nächster Zukunft noch genötigt sind, Erzeugnisse zu begutachten, die als „Medizinalwein“ im Verkehr sind, solange wird hierbei der Inhalt jenes Satzes III, 8 als Ausdruck der Mindest-Anforderungen dienen können,

¹⁾ Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen, betr. Nahrungs- und Genußmittel 1913, 5, 476.

²⁾ Diese Zeitschrift 1913, 26, 514, 534.

³⁾ Diese Zeitschrift 1912, 24, 50, 55.

⁴⁾ Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen, betr. Nahrungs- und Genußmittel 1912, 4, 470. — Vergl. auch das Rundschreiben des Reichskanzlers vom 10. Mai 1912, Zeitschr. f. öffentl. Chemie 1912, 18, 298.

auch wenn er in der beschlossenen Fassung unserer Leitsätze endgültig nicht mehr enthalten ist.

Einer Ergänzung bedarf der Satz II, 15. Das Reichsamt des Innern¹⁾ hat unter dem 6. Dezember 1913 an den Zentralverband der Weingroßhändler Norddeutschlands, an den Bund südwestdeutscher Weinhandlervereine und an den Bund westdeutscher Weinhandlervereine Schreiben gerichtet, die von dem Gebrauche von Bezeichnungen wie „Portwein- (Madeira-) Art“, „Ersatz für Portwein (Madeira)“ und ähnlichen Benennungen auf Etiketten und in Preislisten bei nicht ausschließlich dem Dourogebiete bezw. der Insel Madeira entstammenden Weinen handeln. Die Rechtsfrage, ob mit derartigen Bezeichnungen die auch in Satz II, 18 unserer vorjährigen Leitsätze wiedergegebene Bestimmung des deutsch-portugiesischen Handelsvertrags verletzt wird, bleibt zunächst unerörtert; dagegen wird den Vertretungen des Weinhandels nahegelegt, auf ihre Mitglieder einzuwirken, daß sie die in Rede stehende Art der Benennung unterlassen. Der Zentralverband der Weingroßhändler Norddeutschlands äußerte daraufhin, daß der reelle Handel gar kein Interesse mehr daran habe, Bezeichnungen wie z. B. „Ersatz für Portwein“, „portweinartig“, „frühere Bezeichnung Portwein“ zu verwenden²⁾. Behörde und Handelsvertretung sind also übereinstimmend der Meinung, daß geographische Bezeichnungen nicht zur Kennzeichnung der „Art“ von Weinen anderer Herkunft herangezogen werden sollen. Wollen wir den gleichen Gesichtspunkt auch in unseren Leitsätzen zum Ausdruck bringen, so brauchen wir dem Satz II, 15 nur hinzuzufügen:

„Diese Bestimmungen gelten auch für die indirekte Verwendung geographischer Bezeichnungen zur Bezeichnung der Art, wie z. B. „Portweinart“, „Ersatz für Portwein“, „frühere Bezeichnung Portwein“, „griechischer Portwein“ usw.

Bezeichnungen, die in ausgesprochener Weise sich als den Namen Oporto, Porto, Portwein oder Madeira ähnliche Zusammensetzungen kennzeichnen, sind für nicht ausschließlich dem Dourogebiet bezw. der Insel Madeira entstammende Weine bereits ohne weiteres durch den deutsch-portugiesischen Handelsvertrag (Satz II, 18 der vorjährigen Leitsätze) verboten. Ein preußischer Ministerial-Erlaß vom 8. Juli 1913³⁾ weist, indem er die abweichende Meinung verschiedener Behörden und Weinkontrolleure richtig stellt, darauf hin, daß auf Grund dieser Bestimmung auch Bezeichnungen wie „Portil“, „red Port“, „white Port“, „royal Port“, „Portoletta“ bedingungslos unzulässig sind. Um der Deutlichkeit willen empfiehlt es sich, diesen Hinweis an geeigneter Stelle des Leitsatzes II, 18 einzuschalten. Dabei sollen die angeführten Bezeichnungen natürlich nicht als erschöpfende Aufzählung gelten, sie bieten vielmehr nur Beispiele. Namen, wie „Portglut“ oder „Portareta“, über deren

¹⁾ Deutsche Wein-Zeitung 1913, 50, 862. — Vergl. auch den preußischen Ministerial-Erlaß vom 10. Februar 1914. Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen betr. Nahrungs- und Genußmittel 1914, 6, 210.

²⁾ In seinem während des Druckes erschienenen Geschäftsbericht (Deutsche Wein-Zeitung 1914, 51, 404) schwächt derselbe Zentralverband seine frühere Äußerung ab und erklärt — im inneren Widerspruch mit jener — den Gebrauch der Bezeichnung „portweinähnlich“ für derzeit unentbehrlich.

³⁾ Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen betr. Nahrungs- und Genußmittel 1913, 5, 305.

Gebrauch inzwischen berichtet wurde¹⁾, sind in gleicher Weise unzulässig wie die vorher erwähnten.

Eine kurze Ergänzung möchte ich den Ausführungen anreihen, die ich im Vorjahre im Anschluß an Satz III, 3 gemacht habe²⁾. Der Satz selbst gibt Anleitung zur Berechnung des Extraktgehaltes des ursprünglichen Gärgutes bei konzentrierten Süßweinen. Für gespritete Dessertweine ist eine entsprechende Ermittlung nicht mit der gleichen Genauigkeit möglich, und ich begnügte mich deshalb, für sie lediglich im Rahmen des Erläuterungsberichtes auf eine Berechnungsart hinzuweisen, die gestattet, eine Vorstellung darüber zu gewinnen, wie hoch mindestens der Extraktgehalt des Gärgutes vor Vergärung und Alkoholzusatz gewesen sein muß. Unter der Voraussetzung, daß auf 100 Teile Gärungsalkohol 10 Teile Glycerin gebildet werden, und daß der Alkoholzusatz in Form 90-gradigen Sprits erfolgt, ergab sich jener Mindestwert zu

$$\left[\frac{1000 (e + 20 \text{ g})}{1000 - 1,4 a + 14 \text{ g}} + 10 \right] \text{ Gramm in 1 Liter.}$$

Hierin bedeutet a den Alkoholgehalt, e den Extraktgehalt, g den Glyceringehalt in 1 Liter Wein, ausgedrückt in Gramm.

Stellt man die gleichen Betrachtungen, die zu dieser Formel führen, unter der Voraussetzung an, auf 100 Teile Alkohol seien nur 6 Teile Glycerin gebildet worden, so gelangt man zu einem Ausdruck für die Höchstmenge des ursprünglichen Extraktgehaltes, und endlich führt die Voraussetzung eines Alkohol-Glycerin-Verhältnisses von 100:8 zu dem wahrscheinlichen Mittelwert für die in Rede stehende Größe. Die Formeln, die sich so ergeben und deren Ableitung völlig der im Vorjahre vorgeführten gleicht, lauten:

$$\text{Höchstwert des ursprünglichen Extraktgehaltes: } \left[\frac{1000 (e + 33 \text{ g})}{1000 - 1,4 a + 23 \text{ g}} + 10 \right] \text{ Gramm in 1 Liter.}$$

Wahrscheinlicher Mittelwert des ursprünglichen Extraktgehaltes:

$$\left[\frac{1000 (e + 25 \text{ g})}{1000 - 1,4 a + 17 \text{ g}} + 10 \right] \text{ Gramm in 1 Liter.}$$

Sind auf 100 Teile Alkohol x Teile Glycerin gebildet worden, so enthält der fertige Dessertwein $\frac{100 \text{ g}}{x}$ Gramm Gärungsalkohol in 1 Liter, und demnach $\left[a - \frac{100 \text{ g}}{x} \right]$

Gramm, bezw. $\left[\frac{a}{0,8} - \frac{100 \text{ g}}{0,8 x} \right]$ Kubikzentimeter zugesetzten Alkohol. Diese Menge

entspricht $\frac{100}{90} \left[\frac{a}{0,8} - \frac{100 \text{ g}}{0,8 x} \right]$ Kubikzentimetern 90-gradigen Sprits. Setzt man hierin

$x = 6$ bezw. $= 8$ bezw. $= 10$, so gelangt man, je nachdem, zu Formeln, die den Mindest-, Mittel- und Höchstwert der Menge des im Wein enthaltenen zugesetzten 90-gradigen Sprits schätzungsweise erkennen lassen. Diese Formeln lauten im einzelnen:

Mindestmenge: $[1,4 a - 23 \text{ g}]$ ccm in 1 Liter

Wahrscheinlicher Mittelwert: $[1,4 a - 17 \text{ g}]$ „ 1 „

Höchstmenge: $[1,4 a - 14 \text{ g}]$ „ 1 „

¹⁾ Vergl. C. Reese, Jahresbericht des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes zu Kiel über das Kalenderjahr 1913, S. 15.

²⁾ Diese Zeitschrift 1913, 26, 519.

Um die Anwendung aller dieser Formeln zu erläutern, führe ich in der folgenden Tafel mit ihrer Hilfe ausgeführte Berechnungen an verschiedenen Arten gespritzter Dessertweine vor. Absichtlich sind auch einige Erzeugnisse als Beispiele herangezogen, die keine hinreichende Vergärung durchgemacht haben. Die zugrunde gelegten Analysen entnahm ich Veröffentlichungen von W. Fresenius¹⁾ (Sherry, Madeira, Marsala), B. Haas²⁾ (brauner Malaga), W. F. Hesselink³⁾ (Portwein), O. Leixl⁴⁾ (Goldmalaga), E. List⁵⁾ (Griechische Süßweine), H. Lührig⁶⁾ (Samos) und W. Petri⁷⁾ (Samos).

No.	Bezeichnung	Zusammensetzung des Weines				Ursprüngl. Extraktgehalt (g in 1 l) des vergorenen bzw. gärfähigen Anteils			Zugesetzter Alkohol (ccm in 1 Liter) in Form 90-grädigen Sprits		
		Alkohol	Extrakt	Glycerin	auf 100 g Alkohol kommt Glycerin g	mindest	höchst	wahrscheinl. Mittelwert	mindest	höchst	wahrscheinl. Mittelwert
1	Weißer Portwein	163,9	100,4	5,2	3,2	252	316	278	110	157	141
2	Roter Portwein	156,7	83,3	5,9	3,8	243	313	272	84	137	119
3	Sherry	190,1	57,3	4,2	2,2	188	246	212	170	207	195
4	desgl.	162,8	67,7	4,6	2,8	201	260	225	122	164	150
5	desgl.	166,4	69,6	6,1	3,7	235	309	265	93	148	130
6	Madeira	134,4	48,9	4,8	3,6	175	235	199	78	121	107
7	desgl.	153,2	54,7	5,9	3,9	209	281	238	79	132	114
8	desgl.	145,4	51,4	6,4	4,4	213	288	244	56	114	95
9	Marsala	135,6	107,2	3,4	2,5	214	257	231	112	142	132
10	desgl.	144,7	68,7	7,3	5,0	249	331	283	35	100	79
11	desgl.	155,1	55,1	8,3	5,4	256	338	294	26	101	76
12	desgl.	151,8	63,0	8,5	5,6	267	359	306	17	93	68
13	Gold-Malaga . . .	140,0	187,8	4,8	3,4	336	389	358	86	129	114
14	desgl.	120,8	277,0	6,9	5,7	457	520	484	10	72	52
15	Brauner Malaga .	128,7	166,0	4,9	3,8	307	361	330	68	112	97
16	Griechischer Süßwein	145,6	167,8	5,8	4,0	333	396	360	70	123	106
17	desgl.	142,3	163,1	7,8	5,5	361	439	393	20	90	67
18	desgl.	175,3	263,0	8,4	4,8	504	579	537	52	128	103
19	Samos	120,3	172,0	1,5	1,2	247	266	254	134	147	143
20	desgl.	92,7	215,2	4,6	5,0	339	386	358	24	65	52
21	desgl.	115,7	219,9	4,2	3,6	349	394	367	65	103	91
22	desgl.	130,5	209,6	5,7	4,4	371	429	385	52	103	86

¹⁾ Zeitschr. f. analytische Chemie 1897, 36, 102.

²⁾ Mitteilungen der k. k. chemisch-physiologischen Versuchsstation in Klosterneuburg 1888, Heft 5, Tafel XXI.

³⁾ Über die Weine des Weinbaugebietes am Douro, die Portweine. Dissert. München 1904, S. 36.

⁴⁾ Diese Zeitschrift 1900, 3, 197.

⁵⁾ Forschungsberichte über Lebensmittel 1896, 3, 81.

⁶⁾ Jahresbericht des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Breslau für 1912/13, S. 39.

⁷⁾ Jahresbericht über die Tätigkeit des öffentl. Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes zu Coblenz 1911, S. 44.

Die Zahlen lehren, daß der Abstand zwischen Mindestwert und Höchstwert nicht unerheblich und das Ergebnis der Berechnung demnach entsprechend unsicher ist, also nur mit großer Vorsicht herangezogen werden darf. Dennoch glaube ich, daß sich in ihm ein nützliches Hilfsmittel für die Beurteilung darbietet. Ohne zukünftigen Beratungen und dem Ausbau unserer Kenntnis vorzugreifen, möchte ich nur folgende Gesichtspunkte als Niederschlag meiner persönlichen Erfahrungen vorführen.

Wenn die Berechnung des ursprünglichen Extraktgehaltes entschieden auf eine Überschreitung des Wertes von 300 g in 1 l hinweist, so darf man, sofern kein Zuckerzusatz vorlag, schließen, daß bei der Bereitung des Dessertweines ein Material von höherer Konzentration als gewöhnlicher Traubensaft in wesentlicher Menge mitverwendet wurde. Man sieht, daß das auf die Malaga, die griechischen Süßweine und die Samos (mit Ausnahme von No. 19) der vorstehenden Tafel zutrifft. Deuten die berechneten Werte — wie das bei No. 14 und No. 18 der Fall ist — mit Entschiedenheit auf einen höheren Extraktgehalt als 460 g in 1 l hin, so kann, sofern kein Zuckerzusatz vorlag, aus den Gründen, die ich im Vorjahre bei der Erläuterung des Satzes III, 7 entwickelte, die Verwendung von Rosinen bei der Bereitung des „Weines“ als erwiesen gelten.

Eine letzte Bemerkung gilt nunmehr noch dem unter III, 16 der vorjährigen Leitsätze aufgestellten Grundsatz zur Beurteilung der Dessertweine nach dem Gehalt an flüchtigen Säuren. Die Abänderung, die wir in Breslau im Laufe der Diskussion an der ursprünglich vorgeschlagenen Formulierung vornahmen, hat einen inneren Widerspruch zwischen den beiden letzten Sätzen jenes Absatzes III, 16 hervorgerufen, der damals unbemerkt blieb und nun noch beseitigt werden muß. Am besten ist es, den vorletzten Satz, der sich auf gewöhnliche Desertweine bezieht zu streichen. Falls man das nicht will, müßte die ursprüngliche Fassung des letzten Satzes wiederhergestellt werden, welche lautete: Dessertweine von sehr guter Qualität, in welchen die Kostprobe keine Spur von Essigstich wahrnehmen läßt, können auch bei mäßiger Überschreitung der angegebenen Grenzzahlen von 1,7 g in 1 l nicht als essigstichig bezeichnet werden.

Entscheiden wir uns für die Streichung des ersteren Satzes und unterlassen demnach die Zurückführung des letzten auf die ursprüngliche Form, so bedeutet das, daß in allen Fällen mäßiger Überschreitung der Grenzzahl 1,7 — also nicht nur bei besseren sondern auch bei geringeren Erzeugnissen — die Kostprobe endgültig maßgebend für die Beurteilung der Dessertweine auf Essigstich ist. Das ist in der Tat berechtigt, insbesondere mit Rücksicht darauf, daß die unbedingte Herbeiziehung einer Grenzzahl von 1,7 g in 1 l eine wesentlich strengere Anforderung bedeuten würde, als sie andere Körperschaften erheben. Der Codex alimentarius austriacus¹⁾ bestimmt, daß Süßweine mit mehr als 2 g flüchtigen Säuren in 1 l als stichig anzusehen sind; das schweizerische Lebensmittelbuch²⁾ setzt fest, daß Süßweine, die mehr als 2,5 g flüchtige Säuren in 1 l enthalten, als verdorben beanstandet werden müssen.

Den von B. Haas³⁾ übernommenen viel niedrigeren Grenzwert unserer Leitsätze haben wir mit dem ausdrücklichen Vorbehalt eingesetzt, daß er nur „bis auf

¹⁾ Codex alimentarius austriacus 1911, Bd. 1, S. 392.

²⁾ Schweizerisches Lebensmittelbuch. Zweiter Abschnitt. Dritte Auflage. 1914, S. 34.

³⁾ Zeitschr. landwirtschaftl. Versuchsw. Österreich 1904, 7, 775.

weiteres“, d. h. bis zur Sammlung weiterer Erfahrungen an einem größeren Material gelten solle. Mit diesem Vorbehalt und unter Heranziehung der Kostprobe in der besprochenen Ausdehnung können wir ihn auch heute beibehalten.

Wir sind uns bewußt, zu diesem letzten Punkte noch keine abschließende Arbeit geleistet zu haben. Ich will versuchen, bis zu unserer nächsten Jahresversammlung ein ausführlicheres statistisches Material zu sammeln, als es seither vorlag, so daß wir dann vielleicht in der Lage sein werden, uns auch zu dieser Frage endgültig und bindend zu entscheiden.

Diskussion:

Dr. Grünhut verliert die Begriffsbestimmung für Dessertweine¹⁾.

Vorsitzender: Da sich hier kein Widerspruch erhebt, können wir gleich fortfahren.

Dr. Grünhut erörtert die Umstellung der Reihenfolge der beiden Gruppen der Herstellungsverfahren und den Ersatz der Bezeichnung „Gespritete Dessertweine“ durch „Unter Verwendung von Alkohol bereitete Dessertweine“ (S. 587).

Vorsitzender: Ich stelle zunächst diese Änderungen hier zur Debatte.

Prof. Bömer: Wir haben ja im vorigen Jahre lang und breit über die Sache verhandelt und nach diesen langen Verhandlungen die Fassung bekommen, die wir hier haben. Wir sind weiter der Überzeugung, daß der Ausdruck „gespritete Dessertweine“ eben der Ausdruck ist, den man früher angewendet hat. Ich sehe nicht ein, warum wir wegen dieser Frage unsere mit Absicht gewählte Definition hier verlassen sollen. Ich möchte daher den Antrag stellen, das Wort gespritete Dessertweine stehen zu lassen.

Vorsitzender: Wird das Wort noch weiter gewünscht?

Prof. Rupp: Ich möchte bitten, daß man dem Antrag des Herrn Dr. Grünhut zustimme. Wenn wir sagen „unter Verwendung von Alkohol bereitet“, so ist damit nicht, wie bei dem früheren Wortlaut, den Erzeugnissen der Stempel aufgedrückt, daß die fraglichen Dessertweine willkürlich gespritzt sind, sondern daß sie nach den in den betreffenden Ländern gesetzlich zulässigen Verfahren gewonnen sind. Ich glaube, das sind wir dem Auslande schuldig.

Prof. von der Heide: Ich möchte hervorheben, daß es tatsächlich richtiger ist zu sagen „mit Alkohol versetzt“ als „mit Spirit versetzt“. Die Weine werden großenteils nicht mit Spiritus, Spirit, versetzt, sondern mit Weindestillat. Wir müssen also sagen: mit Alkohol versetzt, da man Weindestillat nicht ohne weiteres als Spirit bezeichnen kann.

Prof. Juckenaack: Ich möchte nur bemerken: „Spirit“ ist die herkömmliche Bezeichnung. Bei ihr weiß man, was gemeint ist. Wir würden mit dem neuen Vorschlag einen neuen Begriff einführen. Das ist nicht zweckmäßig.

Prof. Fresenius: Ich weiß nicht, in welch hohem Maße das Wort gespritete Dessertweine allgemein üblich gewesen ist. Mir ist nicht bekannt, daß das ein so allgemein üblicher Ausdruck gewesen ist. Man pflegt im allgemeinen im Handel und Wandel überhaupt nicht so sehr zu definieren. Man redet vom Sherry, und ich kann nicht anders sagen, wenn man sagt, unter Zusatz von Alkohol bereitet, so ist das zweifellos den Tatsachen entsprechend, während das Wort gespritzt sehr leicht einen Beigeschmack hat, der den Leuten die Sache als etwas weniger Gutes hinstellt. Man könnte ja sagen: „Trinkt keinen Sherry, laßt es bleiben“. Aber wenn man wirklich Sherry als trinkbar ansieht, so sehe ich nicht ein, warum man von zwei dasselbe bedeutenden Ausdrücken gerade den wählen soll, der geeignet ist, das Produkt herabzusetzen. Daher sollten wir den Vorschlag von Dr. Grünhut annehmen.

Dr. Grünhut: Soweit ich die einheimische Literatur übersehe, glaube ich sagen zu dürfen, daß bei uns der Ausdruck „alkoholisiert“ üblicher ist als der Ausdruck „gespritzt“. In der Auslandsliteratur, insbesondere in der gesamten Gesetzgebung des Auslandes einschließlich des Codex alimentarius austriacus, heißt es „Likörweine“. Wir haben das im vorigen Jahre wiederholt erörtert, haben aber schließlich Bedenken gegen den alleinigen Gebrauch des Ausdruckes Likörweine gehabt und ihn nur an zweiter Stelle mitangeführt.

Prof. Bömer: Ob man unter Spirit Kartoffel- oder Kornspirit versteht, ist zweifelhaft. Die Bezeichnung „Spirit“ ist überhaupt nicht wissenschaftlich, sondern sie ist ein vulgärer Ausdruck. Daher kann man nicht den Unterschied zwischen Wein- und Kartoffeldestillat machen. Kollege Fresenius meint, man dürfe nicht verlangen, gespritzter Portwein oder gespritzter Sherry zu sagen. Das ist richtig. Jeder Verkäufer braucht nur Portwein und Sherry zu verkaufen. Aber was wir hier festlegen wollen, das sind Begriffsbestimmungen. Bisher ist dieses Thema überhaupt nicht so behandelt worden. Daß es jetzt öffentlich ver-

¹⁾ Vergl. die auf der 12. Hauptversammlung des Vereins Deutscher Nahrungsmittelchemiker festgesetzte Fassung der Leitsätze. Diese Zeitschrift 1913, 26, 551.

handelt wird, ist anscheinend dem Handel unangenehm. Aber trotzdem ist zweifellos die Bezeichnung gespritete Dessertweine eine sachliche Definition und der Ausdruck Spriten ist gerade beim Wein üblich, wenn Alkohol zugesetzt ist. Man sagt, der Wein ist gespritet und nicht „alkoholisiert“. Ich möchte bestreiten, daß das ein allgemeiner Ausdruck ist, und daher meinen Antrag nochmals empfehlen.

Prof. Juckenack: Ich möchte nur bemerken: Den schlechtesten Dienst haben dem Handel diejenigen Herren erwiesen, die jetzt plötzlich die Sache in die Debatte gebracht haben. Bisher hat man den Ausdruck „gespritet“ nie deswegen gebraucht, um die betreffenden Weine herabzusetzen. Erst seitdem man jetzt dem Wort den unangenehmen Beigeschmack gegeben hat, hat man die gespriteten Weine künstlich herabgesetzt. Hiermit hat man den beteiligten Kreisen den schlechtesten Dienst erwiesen.

Vorsitzender: Wie es scheint, wird das Wort nicht mehr weiter begehrt.

Wir müssen über die Schwierigkeit hinwegkommen, indem wir zur Abstimmung schreiten.

Der Vorschlag des Referenten geht dahin, den bisher gewählten Ausdruck gespritet zu streichen und dafür einzufügen: unter Zusatz von Alkohol.

Wer für diesen Antrag ist, den bitte ich die Hand zu erheben. Das sind 26 Stimmen. Nun die Gegenprobe: Das sind 28 Stimmen.

Der Ausdruck gespritet bleibt also bestehen.

(Der Vorsitzende ersucht den Referenten, den endgültigen Wortlaut des Abs. I 1, bisher 2, nochmals zu verlesen.)

Die Herren sind also mit dieser Fassung einverstanden.

Wir fahren fort mit No. 2, das bisher No. 1 war.

(Referent verliest Abs. 2.)

Es wird hier keine Änderung vorgeschlagen.

Wir fahren also weiter fort mit Titel 2, der künftig No. 1 heißen soll, nämlich mit den gespriteten Dessertweinen.

Dr. Grünhut begründet die Vorschläge zur formalen Abänderung der Beschreibung der einzelnen Herstellungsverfahren (S. 588) und verliest Satz f (S. 589), der nun a sein soll.

Vorsitzender: Ich möchte fragen, ob sich gegen diese Fassung des ersten Punktes a Widerspruch erhebt.

Da dies nicht der Fall ist, so gehen wir gleich zu b über.

Dr. Grünhut verliest Satz g (S. 589), entspr. b der neuen Anordnung.

Vorsitzender: Wie es scheint, herrscht hier Zustimmung. Wir gehen also gleich zu c über.

Dr. Grünhut verliest Satz h (S. 589), entsprechend c der neuen Anordnung.

Prof. Bömer: Ich bedaure zur Geschäftsordnung sprechen zu müssen. Es ist gar nicht möglich, in dieser Eile die Sache in ihren Konsequenzen verfolgen zu können und die weiteren Beschlüsse in den Zusammenhang des Ganzen zu bringen. Ich möchte daher beantragen, wenn hier diese Stellung genommen werden soll, im nächsten Jahre noch eine dritte Lesung vorzunehmen; denn da wir jetzt keine Unterlagen haben, so ist wohl keiner von uns genügend informiert, um über diese Sache beschließen zu können.

Dr. Grünhut: Weitere Änderungen als die in den beiden vorhergehenden Absätzen eingefügten habe ich zu den Herstellungsverfahren nicht vorzuschlagen. Der Satz c, den ich eben vorlegte, steht bereits wörtlich in der Unterlage des Vorjahres unter k.

Dr. Grünhut verliest Satz i (S. 589), entsprechend d der neuen Anordnung.

Dr. Murdfield: Ich möchte doch bitten, mit der Anführung von Beispielen für die einzelnen Herstellungsarten der Dessertweine noch recht vorsichtig zu sein. Madeira wird nach meinen Erfahrungen nicht in allen Fällen aus völlig ausgezehrten Grundweinen bereitet; es gibt auch Madeiraweine, bei welchen, ähnlich wie bei den Portweinen, noch zuckerhaltige Weine als Grundlagen Verwendung finden.

Vorsitzender: Ich weiß nicht, ob es richtig ist, die Beispiele fortzulassen. Wenn wir eine dritte Lesung vornehmen, ist es vielleicht für den Erfolg dieser Lesung praktisch, wenn die Beispiele angefügt werden. Dann kann jeder prüfen, ob das Beispiel richtig gewählt ist.

Dr. Grünhut: Auch ich möchte das vertreten, was der Herr Vorsitzende gesagt hat. Was im übrigen die Madeiraweine betrifft, so gibt es zweifellos sehr viele unter ihnen, die — wie das Analysenbild lehrt — in der von mir angegebenen Weise hergestellt sind. Aber ich zweifle nicht daran, daß bei anderen das Portweinverfahren angewendet ist. Will man dem Rechnung tragen, so brauchte man nur an der eben zur Beratung stehenden Stelle unter den Beispielen zu sagen: „Madeira zum Teil“ und den gleichen Wortlaut auch dem vorhin beschlossenen Satz a (entspr. f auf S. 589) hinzuzufügen.

Vorsitzender: Ich fürchte, wenn die Beispiele nicht genannt werden, dann sind wir nächstes Jahr genau wieder so unvorbereitet wie heute. Bei Anführung der Beispiele hat hingegen Jeder Gelegenheit, hierzu Stellung zu nehmen und vorzubringen, was er dagegen einzuwenden hat.

Prof. Bömer: Die Ausführungen zeigen schon, daß man verschiedener Ansicht sein kann. Wir haben heute Morgen in der geschäftlichen Sitzung darauf hingewiesen, daß die Typen der einzelnen Weinsorten erst später festgelegt werden sollen. Ich möchte dringend bitten, die Namen, soweit sie hier stehen, als Beispiele stehen zu lassen, aber nicht alles zu subsummieren; sonst legen wir uns fest für die Begriffsbestimmungen, die wir für die verschiedenen Weintypen noch machen wollen. Es wurde in der geschäftlichen Sitzung schon bemerkt, daß es wünschenswert sei festzulegen, wie ein Portwein, wie ein Madeira usw. beschaffen sein muß. Wenn nach den Ausführungen von heute morgen das aber im nächsten Jahre noch nicht geht, möchte ich deswegen besonders wünschen, daß nicht alle Weine jetzt schon unter die bestimmten Typen eingereiht werden.

Vorsitzender: Sie sind also gegen die Anführung der Beispiele!

Dr. Grünhut: Ich glaube, wir greifen nicht vor, wenn wir die Herstellungsweise im allgemeinen in der Weise andeuten, wie es geschehen ist. Selbstverständlich soll heute und in diesem Zusammenhange für keine einzige Sorte irgend eine zahlenmäßige oder sonstige Beurteilungsnorm aufgestellt werden. Aber wenn man überhaupt die Herstellungsweise der Dessertweine beschreibt, so muß man auch sagen, der Sherry z. B. gehört hierhin und der Madeira z. B. dorthin. Ist auch noch keine Vollständigkeit erzielt und werden die heutigen Vorschläge auch teilweise nicht allen Abarten der berücksichtigten Sorten gerecht, so bleibt uns ja jederzeit Vervollständigung bei der Schlußlesung im nächsten Jahre unbenommen. Vielleicht fehlt also noch das eine oder andere, mangels ausreichenden statistischen Materials; aber es ist nichts falsches in dem, was dasteht.

Vorsitzender: Ich glaube, daß infolge der dritten Lesung es unbedenklich ist, die Beispiele stehen zu lassen.

Prof. Bömer: Ich wollte auch nicht die Aufführung streichen, sondern nur verhindern, daß neue Zusätze in der Beziehung gemacht werden.

Dr. Grünhut: Ich erkläre mich mit diesem Vorschlag einverstanden.

Die anderen Buchstaben unter dem jetzigen Titel 1 haben keine Änderung erfahren, bezw. es folgt nur noch Satz k (S. 589); die weiteren Sätze der vorjährigen Fassung sind durch die heute beschlossenen Abänderungen der vorangehenden entbehrlich geworden.

Ich gehe daher gleich zu Titel 2 über: Konzentrierte Süßweine (früher Tit. 1).

(Referent verliest den Satz a [S. 589]).

Vorsitzender: Es ist hier keine Änderung eingetreten. Wir kommen sohin zum nächsten Buchstaben, früher 1b (S. 589).

Dr. Grünhut: Zu diesem Punkt habe ich zu bemerken, daß wir im Vorjahre den Ausdruck „gleichzeitig gelesen“ an Stelle des im ursprünglichen Entwurf enthaltenen Ausdruckes „zusammen gelesen“ setzten, weil wir Bedenken hatten, daß letzterer mißverstanden werden könnte. Aber auch diese Fassung läßt noch mancherlei Mißverständnissen Raum, und es scheint mir richtiger zu sagen: gemeinsam gelesen, das heißt in einen Bottich gelesen.

Vorsitzender: Wird diesem Vorschlage zugestimmt?

Da dies der Fall ist, fahren wir gleich mit dem nächsten Satze fort.

Dr. Grünhut: Der nächste Satz ist unverändert geblieben bis auf die Weglassung eines der Beispiele.

(Referent verliest Satz c, ferner Satz d und e auf S. 589).

Vorsitzender: Bestehen Bedenken gegen die Anführung des Beispiels?

Dr. Murdfield fragt an, was unter „vini cotti“ verstanden sei.

Dr. Grünhut: Es soll sich auf jene italienischen Süßweine beziehen, die durch Vergärung eingekochten Mostes bereitet werden.

Dr. Grünhut: Die Buchstaben f und g der vorjährigen Fassung können in der neuen Fassung fortfallen.

Darauf verliest Referent die Definitionen betr. Trockenbeeren und getrocknete Beeren in der Fassung des Vorjahres.

Vorsitzender: Hier ist also nichts geändert. Die Begriffsbestimmung hat uns voriges Jahr längere Zeit beschäftigt.

Dr. Grünhut erklärt, daß er zu den Sätzen II, 1—4 keinerlei Änderung zu beantragen habe.

Vorsitzender: Ich frage, ob die Herren einverstanden sind, daß II, 1 in der Fassung vom vorigen Jahre bestehen bleibt.

Dr. Mastbaum: Eines wie großen Ansehens unser Verein sich auch im Auslande erfreut und wie sehr unsere Beschlüsse dort Beachtung finden, das zeigt die Tatsache, daß die portugiesische Regierung sich veranlaßt gesehen hat, mich auch diesmal wieder wegen der Beratung über die Süßweine zu unserer Hauptversammlung zu schicken. Bezüglich der Frage, ob die durch Spriten von Mosten hergestellten Süßweine als Weine im Sinne auch des letzten Deutschen Weingesetzes anzusehen sind — für das frühere war das nicht zweifelhaft —, ist inzwischen eine erfreuliche Gerichtsentscheidung ergangen. Das Landgericht in Frankfurt a. M. hat in einem Prozeß wegen Beschlaguahme von Samoswein für Recht erkannt,

daß diese durch Spriten von schwach oder gar nicht angegorenen Mosten hergestellten Getränke Wein im Sinne des deutschen Gesetzes und als solche zur Einfuhr und zum Verkehr zuzulassen sind. Der Staatsanwalt hat dagegen Berufung eingelegt und in seiner Revisionschrift sich im großen und ganzen die Anschauungen zu eigen gemacht, die auf unserer vorjährigen Versammlung von mehreren Kollegen gegen die Zulassung der Mistellweine geltend gemacht worden sind. Der Staatsanwalt ist dabei auch auf die portugiesischen Abafados, speziell auf die Geropigas zu sprechen gekommen, von denen er unter Anlehnung an die Meinung unseres verehrten Kollegen Dr. Murdfield behauptet, daß man sie auch in Portugal nicht als wirkliche Weine ansieht, was daraus hervorginge, daß sie in dem portugiesischen Gesetze vom 18. Sept. 1908 neben den Weinen genannt werden. Ich habe schon im vorigen Jahr in Breslau gegen die Richtigkeit dieser Meinung ausdrücklich protestiert. Niemand in Portugal kommt es in den Sinn, die Vinhos abafados anders denn als wirkliche Weine anzusehen. Mit dieser im ganzen Lande selbstverständlichen und auch in der Fachliteratur regelmäßig zum Ausdruck gebrachten Anschauung steht auch das Gesetz in vollständiger Übereinstimmung. Das portugiesische Weingesetz definiert Wein als das durch alkoholische Gärung aus dem Saft frischer Trauben oder mit Hilfe anderer erlaubter technischer Verfahren hergestellte Getränk und fügt ausdrücklich hinzu, daß als solche zu betrachten sind die Verfahren zur Herstellung von Port- und Madeirawein, der Vinhos abafados und der Schaumweine. Daß in den von Herrn Dr. Murdfield und dem Staatsanwalt angeführten Artikeln 56—57 des Gesetzes vom 18. Sept. 1908 die Geropigas neben den Weinen angeführt sind, hat einen ziemlich einfachen Grund. Diese Artikel verbieten für die Weinbereitung den Gebrauch von irgendwelchen Zuckerarten und Farbstoffen, die nicht von Trauben stammen. Nun sind solche Zuckerarten und Farbstoffe zur Herstellung von gewöhnlichem trockenem Wein kaum je in größerer Ausdehnung verwendet worden, dagegen häufig bei der Bereitung von Geropigas. Damit nun nicht gerade ein findiger Produzent auf den Gedanken käme, zu behaupten, Geropigas seien etwas anderes als Wein schlechthin, sind sie wohl ausdrücklich genannt worden.

Ich möchte mir die Bemerkung erlauben, daß die portugiesische Gesetzbestimmung, die zur Weinbereitung außer der alkoholischen Gärung frischen Traubensaftes auch andere ausdrücklich bezeichnete technische Verfahren als zulässig erachtet, den Tatsachen besser entspricht als die scheinbar einfache aber durchaus unzulängliche deutsche Definition: Wein ist das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen Weintraube hergestellte Getränk.

Streng genommen paßt diese Definition nur auf trockene Weißweine. Schon die Rotweine werden nicht durch Gärung des Saftes frischer Trauben, sondern durch Vergärung der Maische hergestellt, und da das Gesetz einen Unterschied macht zwischen Most und Maische, so ist ein Zweifel erlaubt, ob Rotwein auch Wein im Sinne des Deutschen Weingesetzes ist oder nicht. Was die Süßweine anbetrifft, so hat Herr von Raumer schon vor 2 Jahren in Würzburg darauf hingewiesen, daß die Definition des Deutschen Weingesetzes in keiner Weise auf sie paßt. Auszüge aus Trockenbeeren oder getrockneten Beeren mit geknickten oder ungeknickten Stielen können wohl nicht als Saft frischer Trauben gelten. Auch die Zuckerung des Mostes steht in vollem Widerspruch zur deutschen Definition. Mit 1—20% Zuckerwasser gestreckter Most ist ebenfalls sicherlich kein Saft aus frischen Trauben; gleichwohl läßt das Gesetz so hergestellte Getränke ohne Deklaration als Wein zu. —

Bei der Lebensmittelgesetzgebung aller Länder müssen drei verschiedene Gesichtspunkte untereinander in Harmonie gebracht werden.

In erster Linie steht die Rücksicht auf die Volksgesundheit. Es sollen grundsätzlich keine Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln zugelassen werden, die zu gesundheitsschädlichen Erzeugnissen führen. Freilich sind auch in dieser Hinsicht die Meinungen bisweilen geteilt. Soweit der Wein in Frage kommt, braucht man nur an das Schwefeln und Gipsen zu erinnern, die von den meisten Hygienikern als gesundheitsschädlich angesehen werden. Gleichwohl gestattet die Weingesetzgebung aller Länder das Schwefeln und Gipsen unter gewissen Einschränkungen. Aber ganz sicher ist es noch niemand eingefallen zu behaupten, daß Süßweine, die durch Spriten von Mosten ordnungsgemäß hergestellt sind, gesundheitgefährlicher wären als andere Süßweine.

In zweiter Linie stehen wirtschaftliche Erwägungen. Diese können einmal dazu führen, Verfahren gutzuheißen oder zu gestatten, die natürliche Mängel des Rohmaterials zu korrigieren imstande sind und die die Produzenten dadurch vor Schaden bewahren oder ihnen überhaupt erst erlauben, verkaufsfähige Erzeugnisse herzustellen. Von diesem Gesichtspunkte aus gestattet das Deutsche Weingesetz die Zuckerung und verbietet bei der Weinbereitung unter anderem den Zusatz von Weinsäure, weil die deutschen Moste meistens genügend reich an Säure, aber häufig arm an Zucker sind; umgekehrt ist in Portugal das Zuckern verboten, der Weinsäurezusatz aber erlaubt, da häufig in zuckerreichen Mosten ohne Erhöhung der Säure keine normale Gärung erzielt werden kann. Es mag dabei darauf hingewiesen werden, daß der Zucker von Zuckerrohr oder von Rüben stammt, also mit der Traube nichts zu tun hat, während die Weinsäure ja ausschließlich aus Nebenprodukten der Traubenweinindustrie hergestellt wird.

Wirtschaftliche Erwägungen können auch dazu führen, die Einfuhr ausländischer Erzeugnisse zu erschweren oder zu verbieten, weil sie den einheimischen zu starke Konkurrenz machen. Dieser Gesichtspunkt ist im vorigen Jahre in Breslau von Prof. Rupp geltend gemacht worden und er trifft vielleicht für die billigen Samosweine zu, nicht aber für die verhältnismäßig teuren Geropigas und Moscateller. Im übrigen ist die Absicht, die ausländische Konkurrenz auszuschalten, von den Reichsbehörden, soviel ich weiß, in Abrede gestellt worden.

In dritter Linie steht für die Nahrungsmittelgesetzgebung die Rücksicht auf Treu und Glauben im Verkehr. Wein soll demnach von Trauben stammen und durch alkoholische Gärung aus ihrem frischen Saft entstanden sein. Was den Rohstoff betrifft, so ist diese Forderung in Deutschland durch die Erlaubnis des Zuckerns durchbrochen und bezüglich der Bereitungsweise dadurch, daß ausländische Dessertweine dann auch in Deutschland als Weine angesehen werden, wenn sie den im Ursprungslande gültigen Gesetzen Genüge leisten.

Das ist aber bezüglich der portugiesischen Vinhos abafados unbedingt der Fall. Diese Erzeugnisse sind übrigens ja auch gerade dadurch ausgezeichnet, daß alle ihre Bestandteile von der Traube stammen, nicht nur der süße Anteil, sondern auch der Alkohol, der, wie ich im vorigen Jahre ausführlich dargelegt habe, wirklicher aus Wein destillierter Brantwein ist. Was man verlangen kann, ist, daß die Erzeugnisse, die in den Verkehr gebracht werden, als das bezeichnet werden, was sie in der Tat sind. In dieser Hinsicht gibt uns, soweit die gespritzten Likörweine in Betracht kommen, die ja auch sonst vorbildliche, ausgezeichnete schweizerische Nahrungsmittelgesetzgebung ein gutes Beispiel. Sie läßt die durch Spritzen von Mosten hergestellten Süßweine zu, wenn sie als Mistellen bezeichnet sind.

In Übereinstimmung hiermit schlage ich vor, den Satz 1 von Abschnitt II in folgender Weise zu formulieren: „Süße Dessertweine, die nicht wenigstens einen Teil ihres Alkoholgehaltes einer hinreichenden eigenen Gärung verdanken, sind als Mistellweine zu bezeichnen.“

Die übrigen auf dieselben Weine bezüglichen Bestimmungen sind dann entsprechend abzuändern.

Prof. Juckennack: Soll das, was Herr Dr. Mastbaum ausgeführt hat, auch in tatsächlicher Hinsicht unwiderlegt bleiben? In der Rotweinmaische gelangt der Traubensaft zur Vergärung. Ebenso bestehen die dem Deutschen Weingesetz entsprechend gezuckerten Weine zum weitaus größten Teil aus vergorenem Traubensaft im Sinne von § 1 des Weingesetzes. Nach der Theorie von Herrn Dr. Mastbaum würde es z. B. auch zulässig sein, mit Hilfe von Weinberöl Wein herzustellen. Im übrigen ist es recht interessant, daß Herr Dr. Mastbaum fortgesetzt von „gespritzten“ Weinen gesprochen hat. Er hat damit das bewiesen, was ich vorhin ausgeführt habe, daß man in der Praxis allgemein das Wort „gespritzt“ gebraucht. (Zuruf von Dr. Mastbaum: Ich habe das Wort „gespritzt“ nur deswegen gebraucht, weil der Verein seine Anwendung beschlossen hat.)

Ich bitte Herrn Dr. Mastbaum um Vorlage des Manuskriptes, wenn er behaupten möchte, daß das Wort „gespritzt“ nicht darin stehe.

Dr. Grünhut verweist nochmals auf die in seinem Vortrag (S. 594) enthaltenen Ausführungen über die Unterscheidung, die die portugiesische Gesetzgebung zwischen Vinhos abafados und Geropigas macht.

Dr. Mastbaum: Verzeihen Sie, daß ich meiner Verwunderung darüber Ausdruck gebe, daß Sie über portugiesische Verhältnisse besser unterrichtet sein wollen als ich, der ich seit mehr als einem Vierteljahrhundert in dem Lande wohne. Sie ziehen das eine Gesetz, das Ihrer Meinung scheinbar günstig ist, und das, nebenbei gesagt, ein in Eile entstandenes Notgesetz war, zu Rate, um die Anschauung, die ich hier vertrat, zu bekämpfen. Sie lassen das grundlegende portugiesische Weingesetz außer acht, das ausdrücklich bestimmt: Geropigas sind Weine. Das paßt Ihnen nicht, infolgedessen ignorieren Sie das, während Sie aus einem anderen zufälligen Gesetz schließen zu müssen glauben, daß Geropigas etwas anderes als Wein ist. Das ist eine vollständig irrtümliche Meinung.

Vorsitzender: Wenn Sie den Ausdruck „irrtümliche Meinung“ gebraucht haben, so kann ich diesen gelten lassen. Wenn Sie aber sagen, daß absichtlich etwas verschwiegen wurde, weil es uns nicht paßt, so muß ich das als ungehörig ganz entschieden zurückweisen.

Wir bemühen uns objektive Begriffsbestimmungen zu geben. Sie haben kein Recht und keine Veranlassung, hier zu erklären, daß wir hier etwas verschweigen, weil es uns nicht paßt.

Dr. Mastbaum: Ich bitte um Entschuldigung, wenn ich in meinem Enthusiasmus in der Verfechtung unserer berechtigten Interessen etwas zu weit gegangen sein sollte. Sie müssen das meinem langjährigen Aufenthalt in südlichen Gebieten zugute halten; das Klima bleibt nicht ohne Einfluß auf das Temperament.

Dr. Laband: Ich möchte mir die Anfrage erlauben, ob die Geropigas nicht identisch sind mit den Vinhos abafados. Diese Bezeichnung bedeutet m. W. wörtlich: „stumm gemachter Wein“ und umfaßt nach dem portugiesischen Gesetze jeden in der Gärung völlig oder vorzeitig unterbrochenen Most.

Dr. Grünhut: In der von Herrn Regierungsrat Dr. Günther herausgegebenen Sammlung der Auslandsgesetze steht an den betreffenden Stellen jedesmal ausdrücklich das portugiesische Wort, d. h. einmal „Vinhos abafados“, das andere Mal „Geropigas“ (vgl. S. 594). Das ermöglicht jederzeit festzustellen, daß vom Gesetzgeber Vinhos abafados nicht als gleichbedeutend mit Geropigas angesehen werden. Denn es ist anzunehmen, daß der Gesetztext nicht diese verschiedenen Ausdrücke gewählt hätte, wenn es sich tatsächlich um die Regelung einer identischen Materie handelte.

Dr. Mastbaum: Die Geropigas sind eine Abteilung der Vinhos abafados. Abafar heißt ersticken. Man kann die Gärung am Anfang oder in einem vorgeschrittenen Stadium ersticken. Ganz süße Weine, wie die Geropigas, werden dadurch hergestellt, daß man die Gärung gleich am Anfang erstickt. Geropigas sind also Mistellweine. Portweine sind ebenfalls „Vinhos abafados“; bei ihrer Bereitung wird die Gärung aber erst durch Branntweinzusatz unterbrochen, wenn sie schon weiter vorgeschritten ist.

Dr. Grünhut verliest Satz II, 2, 3 und 4, die ohne Abänderung geblieben sind.

Dr. Mastbaum: Ich hatte den Antrag gestellt, daß Abs. 1 von II folgendermaßen heißen soll.

(Wird verlesen wie auf S. 605.)

Vorsitzender: Der Satz 1 ist schon angenommen in der Form, wie er bisher bestand. Die Herren werden sich daran erinnern. Ich frage noch einmal: Sind die Herren einverstanden, daß der Satz 1 in der vorigen Fassung bestehen bleibt?

(Der Antrag wird mit allen gegen 2 Stimmen angenommen.)

Der Antrag ist also angenommen, daß Ziffer II, 1 in der Fassung vom vorigen Jahre bleibt.

Ich frage dann gleich die Herren, ob Sie einverstanden sind, daß auch Ziffer II, 2—4 in der vorjährigen Fassung erhalten bleibt.

(Zustimmung.)

Ich frage Herrn Kollegen Dr. Grünhut, ob er es für notwendig hält, auf den letzten Antrag des Herrn Kollegen Dr. Mastbaum einzugehen.

(Referent verneint¹⁾.)

Dr. Laband: Es dürfte sich empfehlen, die Sätze noch einmal ganz vorzulesen, denn Sie sind nicht mehr im Bilde.

Prof. Bömer: Ich möchte meine Auffassung noch einmal erläutern. Wenn wir nichts ändern, so bin ich nicht dagegen; aber ich bin nicht für etwaige Änderungen zu haben.

Vorsitzender: Ich glaube, daß wir über die Ziffer 1—4 nunmehr hinweggehen können, nachdem von seiten der Versammlung kein Widerspruch mehr erhoben wird. Wir kommen nunmehr zu Ziffer 5, und ich bitte den Referenten, hier seine Vorschläge uns mitzuteilen.

Dr. Grünhut bespricht und verliest den Zusatz zu Satz II, 5 (S. 595).

Vorsitzender: Bestehen Bedenken gegen diesen Vorschlag des Herrn Referenten?

Das ist nicht der Fall. Wir fahren fort mit Ziffer 6.

Dr. Grünhut: Zu Ziffer II, 6—11 habe ich keinen Antrag zu stellen.

Vorsitzender: Werden zu diesen Ziffern aus der Versammlung heraus Veränderungen beantragt?

Da das nicht der Fall ist, so gehen wir gleich zu Ziffer 12 über.

Dr. Grünhut bespricht den Abänderungsantrag zu Satz II, 12 und 13 betr. Medizinalweine (S. 596).

Vorsitzender: Wir haben uns im vorigen Jahre über die Aufrechterhaltung des Begriffes Medizinalwein lange unterhalten. Es wird jetzt eine Abänderung unserer Beschlüsse vom vorigen Jahre beantragt, nämlich die Benennung Medizinalwein als unzulässig zu bezeichnen.

Ich frage, ob Bedenken aus dem Kreise der Versammlung dagegen bestehen. Wie es scheint, werden keine Bedenken geltend gemacht, und demgemäß würde der Änderung im Sinne des Herrn Berichterstatters zugestimmt.

Dr. Grünhut: Zu Ziff. II, 14 habe ich keine Änderung zu beantragen.

Im vorigen Jahre habe ich ausdrücklich darauf hingewiesen, daß wir uns mit diesem Satz in einen bewußten Gegensatz zu den Kommentatoren des Deutschen Weingesetzes stellen, und ich habe die Gründe auseinandergesetzt, die uns dazu veranlassen²⁾. Wenn wir nämlich § 2 nicht so auffassen, wie unser Satz das tut, so besteht die Möglichkeit, durch Verschneiden von ausländischem gespritztem Dessertwein mit inländischem Weißwein und mit Sprit einen gespritzten Dessertwein gewissermaßen aus Inlandwein zu bereiten. Dies zu verhindern, war die Veranlassung, dem § 2 die Interpretation unseres vorjährigen Satzes II, 14 zu geben.

¹⁾ Vgl. übrigens S. 595, Anm. 3.

²⁾ Diese Zeitschrift 1913, 26, 515.

Vorsitzender: Bestehen Bedenken, daß der Satz so stehen bleibt? Das Wort hat zunächst Prof. von der Heide.

Prof. von der Heide: Nach meiner Ansicht widerspricht dieser Satz der Bestimmung des § 2 des Weingesetzes; dessen Wortlaut ist meines Wissens damals absichtlich so gewählt worden, wie das von den verschiedensten Kommentatoren auseinandergesetzt wurde, um damit ein Vermischen geringer Mengen Südweines mit großen Mengen deutschen Weines zu verhüten. Man will dadurch verhindern, daß deutsche Ausleseweine nachgeahmt werden. Der Ausdruck ist deshalb so gewählt worden, weil man andererseits nicht verhindern wollte, daß ausländische Südweine mit gewöhnlichen deutschen Tischweinen verschnitten werden dürfen, wenn das Gemisch unter dem Namen Südwein in den Handel kommt.

Ich kann mich den Bedenken des Herrn Referenten nicht anschließen, daß nachher die Gefahr bestünde, daß das Gemisch nachträglich gespritzt werden dürfe. Nach meiner Ansicht ist in den Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz durch den Bundesrat in § 4 bei ausländischen Dessertweinen der Zusatz von Alkohol gestattet. Hier verstehe ich unter ausländischen Dessertweinen nicht ein Produkt, das zufällig den Namen ausländischer Dessertwein führen darf, sondern ein Produkt, das wirklich ausländischer Dessertwein ist. Also dieser Verschnitt von ausländischem Dessertwein und deutschem Tischwein führt wohl zufällig den Namen ausländischer Dessertwein, aber es ist in Wirklichkeit kein ausländischer Dessertwein. Es kann keine Rede davon sein, daß dieser Verschnitt nachträglich noch gespritzt werden darf.

Dr. Grünhut: Ich möchte zunächst feststellen, daß wir übereinstimmend unbedingt dagegen sind, daß aus inländischen Weinen und Spirit im Inlande ausländische Dessertweine gemacht werden können. Das kann verhindert werden durch die Interpretation der Bundesratsbestimmungen, die Herr Professor von der Heide eben gab, oder durch Interpretation des § 2 des Weingesetzes, wie ich sie in Satz II, 14 vorgeschlagen habe. Der Tatsache, daß wir uns, wenn wir § 2 so interpretieren, damit vielleicht in absichtlichen Gegensatz zu dem Gesetzgeber stellen, würde ich keine Bedeutung beimessen. Unsere Beratungen gelten ja auch sonst der *lex ferenda*, sind Vorschläge für eine künftige Gestaltung der Gesetzgebung. Wenn wir z. B. den Standpunkt vertreten, daß Süßweine, die aus Rosinen bereitet sind, nicht verkehrsfähig seien, so widerspricht das gewiß den Ausführungsbestimmungen des jetzigen Gesetzes, soweit wenigstens österreichische Erzeugnisse in Betracht kommen, denn in Österreich sind Rosinensüßweine gesetzlich erlaubt. So gut wir in diesem Punkte über die Ausführungsbestimmungen hinausgingen, so gut können wir auch über § 2 des Weingesetzes hinausgehen. Aber ich erkenne an, daß, wenn die von Herrn Professor von der Heide gegebene Deutung der Ausführungsbestimmungen zu § 4 authentisch ist, wir durch Festlegung derselben das gleiche Ziel zu erreichen vermögen wie durch Satz II, 14.

Vorsitzender: Wird das Wort noch gewünscht?

Es würde sich jetzt fragen, ob wir die Fassung von No. 14 stehen lassen, oder ob wir den Bedenken des Kollegen von der Heide Rechnung tragen sollen.

Prof. Krug: Ich weiß nicht, ob wir nicht die ganze Ziff. 14 streichen sollen im Hinblick auf § 2 des Weingesetzes. Das steht doch schon im Weingesetz. Es ist dasselbe, was in § 2 steht.

(Widerspruch.)

Es kommt aber auf dasselbe hinaus.

Dr. Grünhut: Dagegen möchte ich nochmals bemerken, daß die Kommentatoren ausnahmslos nicht der Meinung des Herrn Kollegen Krug sind, sondern die Bestimmung des § 2 so auslegen, daß es nur verboten sei, wie auch Herr Kollege von der Heide sagte, zu Weißweinen ausländische Dessertweine in den Mengen hinzuzufügen, die geeignet sind, eine bessere „Art“ oder gar einen deutschen Auslesewein vorzutauschen. Das hat das Gesetz nach der Meinung der Kommentatoren verbieten wollen. Wir aber haben im vorigen Jahre die Meinung vertreten, daß es zweckmäßig sei, dem § 2 nicht diese einschränkende Auslegung zu geben, sondern die Fassung, die in No. 14 ausgedrückt ist. Es handelt sich nicht um eine Änderung, sondern nur um eine Auslegung des Gesetzes.

Prof. Krug: Es kommt auf den Anteil des Verschnitts an.

Vorsitzender: Ich glaube, wir können das unbeanstandet so stehen lassen. Ich möchte den Absatz zur Abstimmung bringen.

Wer dagegen ist, den bitte ich die Hand zu erheben.

(Geschieht.)

Das ist die Minderheit. Wir kommen zu Absatz 15.

Den Vorsitz übernimmt der stellvertretende Vorsitzende Geheimrat v. Buchka.

Dr. Grünhut begründet und formuliert den Zusatzantrag zu Satz II, 15 (S. 597 des Vortrages).

Stellv. Vorsitzender: Ich stelle diesen Ergänzungsantrag zur Erörterung, und ich bitte die Herren, sich zum Worte zu melden.

Das Wort wird nicht begehrt.

Vorbehaltlich der Stellungnahme bei der dritten Lesung wird der Absatz in der vom Referenten vorgeschlagenen Fassung angenommen.

Dr. Grünhut: Zu Ziff. II, 16 und 17 habe ich keinen Antrag zu stellen.

Ferner verliest und bespricht der Berichterstatter den Zusatzantrag zu Satz II, 18 (S. 597).

Stellv. Vorsitzender: Dieser Antrag würde nur eine Erläuterung zu den schon in Ziff. 18 bestehenden Bezeichnungen bedeuten.

Wenn das Wort nicht gewünscht wird, dann bitte ich fortzufahren bei III.: Deutung der Ergebnisse der chemischen Untersuchung, und bitte ich den Herrn Referenten, uns seine eventuellen Änderungen vorzubringen.

Dr. Grünhut: Zu dem Einleitungssatz über die Deutung der Ergebnisse der chemischen Untersuchung habe ich nichts zu bemerken.

Im übrigen habe ich zu den gesamten Sätzen nichts zu sagen, als daß, entsprechend der vorhin angenommenen veränderten Anordnung, wiederum die gespritzten Dessertweine an erster und die konzentrierten Süßweine an zweiter Stelle genannt werden müßten.

Ferner muß der bisherige Satz III, 8, der von der Beurteilung der Medizinalweine handelt, entsprechend unserem eben gefaßten Beschluß zu II, 12, gestrichen werden.

Prof. Bömer: Es ist eben auf die Umstellung Bezug genommen worden, und es ist möglich, daß ich das vorhin überhört habe. Ich möchte noch anfragen, warum eigentlich die Umstellung erfolgt ist?

Dr. Grünhut wiederholt die Ausführungen zu diesem Punkte gemäß S. 587 seines Vortrags und fügt hinzu, daß für ein Voranstellen der gespritzten Dessertweine auch noch der weitere Umstand spricht, daß es ihrer viel mehr gibt als konzentrierte Süßweine. Zu diesen zählen eigentlich, nachdem wir die Rosinen-Erzeugnisse ausgeschlossen haben, nur noch die echten Tokajer und die süßen rheinischen Ausleseweine.

Prof. Bömer: Der zweite Punkt war tatsächlich nicht angegeben worden, und ich glaube, daß in der Begriffsbestimmung der Reichstags-Kommission Alkohol an erster Stelle nur deshalb genannt wird, weil er mit A beginnt. Ich sehe keinen Grund ein, warum wir das realste Produkt an die zweite Stelle setzen sollen; auch daß die anderen in größerer Zahl vorkommen, halte ich nicht für ausschlaggebend.

Stellv. Vorsitzender: Über die Sache kann die Entscheidung in der Schwebe bleiben. Ich bitte weiter fortzufahren.

Dr. Grünhut: Wenn wir auch jetzt in dem Bericht über die Versammlung die Sache in der Schwebe lassen wollten, so müßte dennoch eine Anordnung festgelegt werden, die als Grundlage der dritten Lesung im nächsten Jahre zu dienen hat, und ich bitte wenigstens hierfür eine Reihenfolge zu bestimmen. Sollen hierbei die gespritzten oder die konzentrierten zuerst genannt werden? Darüber bitte ich Sie zu beschließen.

Prof. Juckenack: Ich bin dafür, zunächst die konzentrierten und dann erst die gespritzten Weine aufzuführen; denn wir haben noch nicht beschlossen, die frühere Fassung umzustellen.

Dr. Grünhut: In dem ganzen Abschnitt IIIa und b ist also demnach nur die eine Änderung vorzunehmen, daß Ziff. 8, die sich auf die Medizinalweine bezieht, gestrichen wird.

Prof. von der Heide bittet darüber abstimmen zu lassen, in welcher Reihenfolge die Anordnung geschehen soll.

Stellv. Vorsitzender: Wir haben vorhin die Einteilung geändert, indem wir die konzentrierten Weine an die zweite und die gespritzten Weine an die erste Stelle setzten. Ich meine, wir sollten in gleicher Weise auch hier verfahren.

Prof. Bömer: Wir haben bei III. jetzt auf die erste Änderung in I. zurückgegriffen. Ich habe daher bei III. nochmals angefragt, welche Gründe für die Umstellung maßgebend waren, und da hat Herr Kollege Dr. Grünhut jetzt noch einen anderen Grund hinzugefügt, der vorher überhaupt nicht diskutiert worden war, und ich halte diese Gründe für nicht zweckmäßig und kann es nicht für begründet erachten, daß eine Umstellung erfolgt, weil die bisher erste Gruppe doch Naturweine umfaßt, die doch zweifellos die objektiv reelleren und wertvolleren Produkte sind. Der Grund, daß die anderen in größerer Zahl vorkommen, kann doch bei einem Einteilungsprinzip nicht maßgebend sein, und daß in der Festsetzung der Reichstags-Kommission Alkohol an erster Stelle kommt, kann doch für uns für diese Änderung erst recht nicht maßgebend sein.

Prof. Fresenius: Ich habe vorhin das Beiwort „gespritzt“ für diese Weine als ein solches bezeichnet, welches sie weniger reell erscheinen läßt; aus dem, was Herr Kollege Dr. Bömer sagt, gewinne ich den Eindruck, daß ich Recht gehabt habe, denn nach seinen Ausführungen scheint es mir, daß er die Sherrys als wenig reell bezeichnet. Ich möchte dem widersprechen.

Prof. von der Heide: Ich möchte beantragen, daß darüber abgestimmt wird, ob wir die Anordnung so machen, wie Herr Kollege Dr. Grünhut sie vorgeschlagen hat, oder ob sie so bleiben soll, wie sie jetzt gedruckt vorliegt.

Prof. Bömer: Ich möchte Herrn Kollegen Fresenius gegenüber betonen, daß es mir selbstverständlich nicht eingefallen ist, den Handel mit anderen Süßweinen als unreell zu bezeichnen. Das objektiv reellste Produkt ist aber zweifellos das, dem kein Alkohol zugesetzt ist. Ich bitte darüber abstimmen zu lassen.

Stellv. Vorsitzender: Die Frage ist nicht von allzu großer Bedeutung, es ist höchstens eine Schönheitsfrage. Aber dem Antrag des Kollegen von der Heide komme ich nach, und wir wollen abstimmen, ob wir unserem Beschluß vom vorigen Jahr entsprechen wollen, oder ob wir eine Änderung vornehmen wollen.

(Abstimmung)

Die Abstimmung ergibt, daß es bleiben soll, wie es im gedruckten Bericht vorliegt, daß also an erster Stelle die konzentrierten Süßweine, an zweiter die gespritzten Dessertweine stehen.

(Den Vorsitz übernimmt wieder der erste Vorsitzende Geheimrat Beckurts.)

Vorsitzender: Ich habe also vernommen, daß Sie Ihren vorhin gefaßten Beschluß, die konzentrierten Süßweine an zweite Stelle und die gespritzten Dessertweine an erste Stelle zu setzen, wieder abgeändert haben. Es wird also sowohl bei I. als auch bei III. bei der Einteilung des heutigen gedruckten Berichtes zu verbleiben haben.

Wir fahren dann fort unter No. 9.

Dr. Grünhut: Bis einschließlich Satz III, 15 habe ich keine Änderung zu beantragen.

Vorsitzender: Ich möchte fragen, ob zu den Ziff. 9—15 aus der Versammlung ein Antrag gestellt wird.

Das ist nicht der Fall.

Ich bitte den Herrn Referenten, uns jetzt mitzuteilen, was an Ziff. 16 geändert werden soll.

Dr. Grünhut gibt die Satz III, 16 betreffenden Ausführungen seines Vortrages (S. 600).

(Der Vorsitzende stellt den Antrag zur Diskussion).

Dr. Mürdfeld: Da es außerordentlich schwer ist zu entscheiden, ob ein Dessertwein eine „sehr gute Qualität“ aufweist, sollte man diesen Ausdruck an dieser Stelle zu vermeiden suchen. Einen durchweg verhältnismäßig hohen Gehalt an flüchtigen Säuren weisen z. B. die Madeiraweine auf. Es ist aber doch sehr fraglich, ob man nun die Madeiraweine sämtlich als Weine einer sehr guten Qualität auffassen soll, die einen höheren Gehalt an flüchtiger Säure als 0,17 g in 100 cem aufweisen dürfen. Wegen des verhältnismäßig hohen Gehalts der Madeiraweine an flüchtigen Säuren erscheint es mir übrigens fraglich, ob nicht die vorgeschlagene Grenzzahl etwas zu niedrig gegriffen ist. Nach meiner Ansicht haben wir für die Festsetzung dieser Grenzzahl noch nicht die hinreichenden Unterlagen.

Prof. Mayrhofer: Ich wollte dasselbe sagen. Zunächst möchte ich doch hervorheben, daß diese Zahl 0,17 für diese Weine zu niedrig gegriffen ist. Wir haben in der Literatur eine große Anzahl von Angaben, welche es sicherlich erweisen, daß Weine von vollständig normaler Beschaffenheit mit weitaus höheren Zahlen als 0,17 flüchtiger Säure vorkommen. Ich möchte darauf hinweisen, daß seinerzeit bei einer Ausstellung in Brüssel spanische und portugiesische Weine prämiert wurden, die 0,24 und sogar noch mehr flüchtige Säure hatten. Wir dürfen den Maßstab, den wir an die inländischen Rotweine anlegen, nicht auch auf diese Dessertweine südlichen Ursprungs anwenden. Ich will mich nicht auf eine Zahl festlegen, möchte aber sagen, daß diese Zahl weitaus zu niedrig gegriffen ist.

Dr. Laband: Ich möchte darauf hinweisen, daß ein höherer Gehalt an flüchtigen Säuren als 0,17 g nicht bloß in Madeirawein, sondern auch in Malagawein ermittelt worden ist. Ich möchte den Antrag stellen, von einer Grenzzahl überhaupt abzusehen und nur die Geschmacksprobe als ausschlaggebend anzuerkennen.

Prof. Fresenius: Sie werden sich vielleicht erinnern, daß ich seinerzeit der erste war, der auf die höheren flüchtigen Säuren in Süßweinen hingewiesen hat, und ich habe einigermaßen Bedenken, ob diese Haas'sche Beschränkung der Grenzzahlen, die sich im wesentlichen auf österreichische Verhältnisse stützen, allgemein zulässig und richtig ist. Ich möchte speziell, wie es auch Herr Kollege Mürdfeld getan hat, auf die Madeiraweine hinweisen, die ganz sicher häufig und in wirklich guten Qualitäten höhere flüchtige Säuren haben. Ich möchte davor warnen, daß wir uns jetzt, ohne ein genügendes statistisches Unterlagenmaterial heranzuziehen, auf eine Grenzzahl festlegen, über deren Tragweite wir nichts wissen. Ich möchte gerade jetzt, wo die Sache doch noch nicht ganz spruchreif ist und wo wir hernach die einzelnen Typen näher behandeln wollen, vorschlagen, von einer Grenzzahl abzusehen. Es macht nichts, wenn wir über diesen Punkt nichts Spezielles sagen, dagegen ist es nicht sehr zweckmäßig, jetzt etwas zu sagen, was wir vielleicht nach 2 Jahren wieder zurückziehen müssen. Ich schlage vor, die endgültige Regelung der Sache zu verschieben, bis wir über alle Typen der einzelnen Süßweine etwas Näheres sagen können.

Prof. Rupp: Ich wäre dafür, daß wir bei diesen Auslandsweinen von einer Grenzzahl bezüglich der flüchtigen Säuren überhaupt absehen, um so mehr, als endgültig die Geschmacksprobe maßgebend sein soll.

Dr. Grünhut: Ich möchte dem nicht ganz beitreten. Zunächst erinnere ich noch einmal daran, daß wir uns voriges Jahr bewußt waren, daß das Material für eine endgültige Regelung nicht ausreicht. In dem gedruckten Bericht ist das in Satz III, 16 derart zum Ausdruck gebracht, daß gesagt ist: „bis auf weiteres sind die von Haas aufgestellten Normen zu benutzen“. Wir hatten voriges Jahr, als wir über diese Dinge sprachen, das Gefühl, daß wir einen Fortschritt über das hinaus versuchen müssen, was bisher bestand. Bisher waren wir uns, ohne Einschränkungen vorzunehmen, nur der Tatsache bewußt, daß Dessertweine einen höheren Gehalt an flüchtiger Säure haben, und das hat praktisch dazu geführt, daß eigentlich jeder beliebig hohe Wert — im vorigen Jahre war sogar von 0,34 g in 100 ccm die Rede — vollkommen frei durchpassierte. Diesem Zustande wenigstens durch eine vorläufige Festsetzung ein Ende zu bereiten haben wir versucht, und wir haben damit, daß wir der Kostprobe die endgültige Entscheidung überließen, auch die nötige Vorsicht walten lassen. Haben die Herren aber heute unüberwindliche Bedenken gegen die Zahl 0,17 g in 100 ccm, dann würde ich — um zu vermeiden, daß überhaupt keine Bestimmung getroffen wird — doch bitten, die Zahl des Codex alimentarius austriacus (0,2 g) oder die noch höhere des Schweizerischen Lebensmittelbuches (0,25 g) einzusetzen. Ich würde das für meine Person allerdings nur als ein Kompromiß ansehen.

Vorsitzender: Es ist beanstandet worden, daß die Zahl der flüchtigen Säuren von 0,17 zu gering ist, und nach dem Kompromißvorschlag des Herrn Kollegen Grünhut ist die Zahl auf 0,25 zu erhöhen. Ich weiß nicht, ob das angängig ist. Man muß auf Grund des tatsächlich vorhandenen Vorkommens entscheiden.

Nun hatte ich bis vor wenigen Augenblicken noch vor, Herrn Kollegen Bömer zu ersuchen, von seinem Antrage, noch eine dritte Lesung zu halten, Abstand zu nehmen, weil keine wesentlichen Änderungen seither beschlossen sind. Da aber hier zweifellos noch eine Lücke besteht, will ich an Herrn Kollegen Bömer diese Anfrage nicht richten.

Dr. Grünhut: Das Schweizerische Lebensmittelbuch, dessen Festsetzungen sich übrigens im wesentlichen nicht auf österreichische Süßweine, sondern auf Sherry, Malaga usw. beziehen, bestimmt 0,25 g als Grenzzahl, und zwar ohne jede Einschränkung, also ohne Heranziehung der Kostprobe. Wenn wir 0,17 g als Grundlage der Beurteilung wählen, aber bei Überschreitung dieses Wertes eine endgültige Beanstandung erst bei ungünstigem Ausfall der Kostprobe aussprechen, wird die Begutachtung praktisch fast immer ebenso ausfallen wie mit der uneingeschränkten schweizerischen Grenzzahl. Wir können demnach den vorjährigen Satz III, 16 — vorbehaltlich der heute von mir beantragten Richtigstellung — aufrecht erhalten.

Prof. Krug: Ein solcher Wein mit mehr als normalen Mengen flüchtiger Säure ist stets einer Kostprobe zu unterstellen, um zu erfahren, wie sich der Wein geschmacklich verhält. Die vorgeschlagene Höchstgrenze von 0,17 oder 0,18 g noch weiter hinaufzusetzen, würde ich für bedenklich halten, da man in der Praxis mit diesen Grenzzahlen sehr gut auskommen kann.

Vorsitzender: Wir müssen auf jeden Fall abstimmen. Der Vorschlag lautet auf 0,17 g. Ein Teil der Herren, die sich zum Wort gemeldet haben, ist geneigt, es bei dieser Zahl zu belassen, andere wollen eine Erhöhung auf 0,25 g. Der Kompromißvorschlag geht dahin zu sagen, 0,17 unter Einschränkung je nach dem Ausfall der Kostprobe. Wer ist dafür, daß als Grenzzahl 0,17 angenommen wird.

(20 Herren.)

Wer für eine Erhöhung der Zahl bis zu 0,25 g ist, wobei die Kostprobe wegfällt, möge die Hand erheben. Das sind 15 Herren. Es bleibt also bei den Beschlüssen, wie sie jetzt vorliegen.

Dr. Grünhut: Wie soll es nun mit der Abänderung der Schlußsätze gehalten werden, auf deren Unstimmigkeit ich vorhin (S. 600) hinwies und die doch notwendig beseitigt werden muß.

Prof. von Raumer: Ich würde dafür sein, daß man die Kostprobe und 0,17 g stehen läßt, aber auch für stark konzentrierte Süßweine eine obere Grenze festsetzt. Stark konzentrierte Süßweine können bis zu 0,25 g flüchtige Säure haben, ohne als stichig bezeichnet werden zu müssen. Wenn wir eine obere Grenze gar nicht festlegen, ginge es schließlich ins Unendliche.

Dr. Grünhut: Darin würde ich schließlich kein Bedenken sehen. Es kommt doch auch sonst noch bei der Weinbeurteilung vor, daß die chemische Untersuchung nicht entscheiden kann, und es gibt Fragen, deren Beantwortung der Kostprobe vorbehalten ist. Dazu würde speziell auch die endgültige Begutachtung der Dessertweine mit mehr als 0,17 g flüchtigen Säuren gehören. Gerade mit Beziehung auf die Beurteilung des Essigstiches ist uns die Verquickung von Analysenergebnis und Kostprobe von unseren einheimischen Weinen her etwas längst Gewohntes. Wir differenzieren z. B. Weißweine, je nachdem ihr Gehalt unter 0,09 g oder zwischen 0,09 und 0,12 g oder über 0,12 g liegt, als normal, als nicht mehr normal aber nicht zu beanstandend, und endlich als abnorm und zu beanstandend; wir bezeichnen sie aber erst dann als „verdorben“, wenn bei einem Gehalte von mehr als 0,12 g auch die Kostprobe die Verdorbenheit erweist.

Prof. von Raumer: Wenn der Wein stichigen Geschmack und 0,17 g flüchtige Säure als Essigsäure hat, ist er zu beanstanden. Wenn ein sehr konzentrierter vorliegt, kann er bis zu 0,25 g haben.

Dr. Grünhut: Die vorgeschlagene Zahl 0,17 g soll, wie ich es auffasse, so gebraucht werden, wie die Zahl 0,09 g für deutsche Weißweine, d. h. unterhalb derselben ist der Wein freizugeben, oberhalb derselben tritt Beanstandung ein, sobald die Kostprobe ungünstig ausfällt. Auch bei den Dessertweinen eine Zwischenstufe einzuschalten, die etwa in gleicher Weise wie der Wert 0,12 g bei deutschen Weißweinen heranzuziehen wäre, dazu sind wir mangels ausreichenden weinstatistischen Materials nicht in der Lage.

Prof. von Raumer: Ich möchte als höchst zulässige Grenze die annehmen, die das Schweizerische Lebensmittelbuch festsetzt. Wenn dieses seiner Erfahrung nach als Höchstgrenze 0,25 einsetzt, so können wir sie auch einsetzen, nur damit der Gefahr vorgebeugt wird, daß bei stark stichigen Weinen gar keine Grenze festgelegt ist. Wenn so ein Wein dann 0,3 oder 0,36 flüchtige Säuren hat, so hat der Sachverständige vor Gericht einen schweren Standpunkt der Gegenpartei gegenüber, die eventuell auch solche Weine noch als zulässig bezeichnen könnte.

Dr. Grünhut: Ich möchte hierzu noch eines hervorheben. Die Grenzzahl 0,17 g ist durch die in der Literatur niedergelegte Statistik von Haas begründet, die zwar nur etwa 400 Weine umfaßt, aber immerhin die Berechtigung der Zahl 0,17 g selbständig nachzuprüfen gestattet! Die Zahl 0,25 g habe ja auch ich vorhin befürwortet; nachträglich aber ist mir das Bedenken gekommen, daß wir mit ihrer Annahme die Autorität des Schweizerischen Lebensmittelbuches ohne die Möglichkeit einer eigenen Nachprüfung anerkennen, da jenes Buch keine Belege bringt. Wir müssen versuchen, bis zum nächsten Jahre eine ausreichende Statistik über den Gehalt der Dessertweine an flüchtigen Säuren zusammenzubringen, und das wird möglich sein, wenn alle Herren Kollegen freundlich mit helfen. Ich bitte also Sie alle, von jedem Dessertweintyp je etwa 50 oder 80 Angaben aus ihren Analysenbüchern auszuführen, und zwar nur in Beziehung auf den Gehalt an flüchtigen Säuren, und mir vielleicht die Ergebnisse einzuschicken, die ich dann gern zusammenfassend bearbeiten will. Dann werden wir über eine ausreichende Statistik verfügen und können nächstes Jahr noch einmal über die Frage sprechen.

Dr. Mordfeld: Bei der augenblicklichen, noch nicht völlig geklärten Sachlage möchte ich vorläufig folgende Fassung empfehlen: „Dessertweine, welche einen Gehalt an flüchtigen Säuren von mehr als 0,17 g in 100 ccm aufweisen und gleichzeitig nach Geruch und Geschmack als essigstichig befunden werden, sind zu beanstanden.“ Damit wäre einerseits gesagt, daß der Gehalt der Dessertweine an flüchtiger Säure normalerweise bis zu etwa 0,17 g ansteigt, daß andererseits aber Dessertweine auch einen noch höheren Gehalt zeigen können, ohne essigstichig zu sein.

Vorsitzender: Es gibt auch tatsächlich Dessertweine, die keine Spur von Essigstich erkennen lassen, und welche über 0,2 g flüchtige Säuren haben. Nach dem, was hier vorgebracht wurde, können wir heute nicht definitiv entscheiden. Ich bin der Meinung, daß wir die Fassung mit den Korrekturen, wie sie jetzt vorgeschlagen wurden, annehmen. Wir lassen die Kostprobe, die notwendig ist, bestehen; die Süßweine besserer Qualität lassen wir weg. Das haben wir auch voriges Jahr bewußt getan.

Im nächsten Jahre würden wir dann nach den Vorschlägen, wie sie Herr Kollege Dr. Grünhut vorgeschlagen hat, verfahren, und es würde wahrscheinlich ein größeres Material vorhanden sein, um die Sache zu entscheiden.

Prof. von der Heide: Ich möchte auf kleine formelle Fehler hinweisen. Es darf nicht heißen „Kostprobe“, sondern „Sinnenprobe“, auch nicht Geruch und Geschmack, sondern Geruch oder Geschmack. — Dann möchte ich noch bitten „keine Spur“ von Essigstich wegzulassen. Entweder hat der Wein Essigstich, oder er hat keinen.

Vorsitzender: Diesen Vorschlägen müssen wir wohl zustimmen und entsprechende Änderungen vornehmen.

Prof. von der Heide: Ich möchte bitten, daß alle Zahlen, die in den Bestimmungen vorkommen, auf ein Liter umgerechnet werden, weil sie das Reichsgesundheitsamt in der neuen amtlichen Anweisung zur Untersuchung des Weines auch auf ein Liter beziehen wird.

Dr. Grünhut: Ich bin damit selbstverständlich einverstanden. Auch mir ist bekannt, daß der Übergang zur Litereinheit in Aussicht genommen ist, nur wußte ich nicht, ob ich berechtigt sei, darauf Bezug zu nehmen.

Dann aber sollten wir uns auch in einer zweiten Beziehung einer zu erwartenden Änderung anpassen. Soviel ich weiß, haben wir damit zu rechnen, daß für die Angaben des spezifischen Gewichtes Wasser von 4° als Einheit gewählt und daß dann natürlich auch eine dementsprechende neue Extrakttafel eingeführt wird. Die Berücksichtigung dieser beiden Punkte bedingt einige redaktionelle Änderungen unseres Satzes III, 3, für die ich Ihre Vollmacht erbitte.

(Zustimmung).

Vorsitzender: Unsere Beschlüsse fasse ich dahin zusammen, daß der Referent uns nach den heutigen Beschlüssen für die nächstjährige Versammlung einen Entwurf für die

dritte Lesung vorlegt, wo alle diejenigen Veränderungen, die wir heute beschlossen haben, Berücksichtigung finden.

Ist sonst noch zu diesem Punkt der Tagesordnung etwas zu sagen?

(Das ist nicht der Fall.)

Es wird ein nach den heutigen Beschlüssen umgeänderter Entwurf gleichzeitig mit der Einladung für die nächstjährige Hauptversammlung den Mitgliedern zugestellt, und ich spreche hier den Wunsch aus, daß diejenigen Herren, die Änderungen für die letzte Beratung an diesem Entwurf vorzuschlagen haben, diese dem Vorsitzenden möglichst frühzeitig zur Kenntnis geben, damit für die dritte Beratung diese Anträge der Gesamtheit vorher mitgeteilt werden können.

Nun ist es meine Pflicht, Herrn Kollegen Grünhut für die große Mühewaltung, der er sich für die Umarbeitung dieses Entwurfes der Süßweine nach den Verhandlungen des letzten Jahres unterzogen hat, den herzlichsten Dank auszusprechen.

Auf Grund dieser Beratung ergibt sich folgende Fassung der

Leitsätze über Dessertweine.

I. Begriffsbestimmungen.

Dessertweine (Südweine, Süßweine) sind solche Weine, die nach einem der nachstehend beschriebenen Verfahren so hergestellt sind, daß ihr Gehalt an Alkohol oder an Zucker oder an Alkohol und Zucker höher ist als der durch Gärung des unveränderten Saftes frischer, gewöhnlicher Trauben allgemein zu erzielende.

Die Herstellungsverfahren zerfallen in zwei Gruppen:

1. Vergärung von Traubensaft von besonders hoher Konzentration oder Anreicherung gewöhnlichen Weines durch konzentrierten Traubensaft (Konzentrierte Süßweine).
2. Zusatz von Alkohol zu hinreichend weit in der Vergärung vorgeschrittenem Most, gegebenenfalls auch unter Verwendung konzentrierten Traubensaftes. (Gespritete Dessertweine, auch Likörweine genannt.)

Im einzelnen sind folgende Verfahren im Gebrauch:

1. Konzentrierte Süßweine.

- a) Vergärung des Mostes ausgelesener Trockenbeeren (z. B. Tokaier-Essenz, süße rheinische Ausleseweine) oder getrockneter Beeren (z. B. Strohweine).
- b) Vergärung des Mostes gemeinsam gelesener gewöhnlicher Trauben und Trockenbeeren (z. B. süße Szamorodner).
- c) Ausziehen von Trockenbeeren (z. B. Tokaier Ausbruch) oder getrockneten Beeren durch Most und Vergärung des Auszuges.
- d) Ausziehen von Trockenbeeren oder getrockneten Beeren durch Wein.
- e) Vergärung von eingekochtem Most (z. B. vini cotti).

2. Gespritete Dessertweine (Likörweine).

- f) Zusatz von Alkohol, daneben teilweise auch von gespritetem Most, zu dem hinreichend weit vergorenen Most gewöhnlicher Trauben (z. B. Portwein, süße Prioratoweine).
- g) Zusatz von Alkohol, daneben teilweise auch von gespritetem Most, zu dem hinreichend weit vergorenen Most von Trockenbeeren oder getrockneten Beeren (z. B. Gold-Malaga).