

- a) 200 ccm des Extrakts wurden auf etwa 15 ccm eingengt und die Menge des Kaliumnitrats als Stickoxyd bestimmt. Es wurden 11,9 ccm Stickoxyd bei $T = 13^{\circ}$ und $B = 735$ mm gefunden, die 0,049 g Kaliumnitrat entsprechen.
- b) Weitere 200 ccm der Abkochung wurden auf dem Wasserbade auf ungefähr 50 ccm eingedampft. (Bei sehr hohem Chlornatrium-Gehalt ist, wie schon erwähnt, auf etwa 20–30 ccm einzuengen.) Nach dem Erkalten wurden 3 Tropfen Ammoniak und neutrale Bleiacetatlösung zugefügt, bis keine Fällung mehr erfolgte. Nach kurzem Erhitzen zum schwachen Sieden und Absitzenlassen der Fällung wurde die erkaltete Flüssigkeit filtriert, der Niederschlag ausgewaschen und das Filtrat nach dem Ansäuern mit Essigsäure heiß mit 10 ccm der schon erwähnten essigsauren Nitron-Lösung gefällt. Nach 3-stündigem Stehenlassen in Eiswasser wurden die Krystalle des Nitronnitrats im Neubauer-Tiegel abgesaugt, mit 10 ccm Eiswasser gewaschen und nach dem Trocknen bei 110° zur Wägung gebracht. 200 ccm des Extrakts lieferten 0,1684 g Nitronnitrat = 0,045 g Kaliumnitrat.

Daraus ergibt sich in 75 g der Probe an Kaliumnitrat:

nach der Schlösing-Wagner'schen Methode 0,1225 g = 0,163 %

„ „ Nitron-Methode 0,1125 g = 0,150 %.

Die gravimetrische Nitron-Methode zur Bestimmung von Salpeter in Fleisch und Fleischwaren liefert somit für die Zwecke der Praxis hinreichend genaue Ergebnisse, die mit den durch die gasvolumetrische Analyse ermittelten Werten befriedigend übereinstimmen. Da ferner die Nitratbestimmungen mittels Nitrons keinerlei experimentelle Schwierigkeiten bieten und mit einfachen Laboratoriumshilfsmitteln ausführbar sind, so können wir dieses Verfahren, das sich, wie zahlreiche Versuche dargetan haben, zur Bestimmung des Nitrat-Ions im allgemeinen vorzüglich eignet, auch zur quantitativen Bestimmung des Salpeters in Fleisch und Fleischwaren empfehlen.

Luxemburger Naturweine des Jahrganges 1904¹⁾.

Von

Doktor-Ingenieur J. Weiwers.

Mitteilung aus dem Bakteriologischen Staatslaboratorium in Luxemburg.

Die in der nachfolgenden Tabelle aufgeführten Weine aus dem Jahrgange 1904 sind im Monat Januar 1906 als garantiert naturrein von der Großherzoglichen Weinbaukommission zur Untersuchung eingesandt worden. Letztere erfolgte in der Zeit vom Januar bis April d. Js. nach den in der Bekanntmachung des deutschen Reichskanzlers vom 25. Juni 1896 festgelegten Methoden.

Wie vorausszusehen war, sind die Analysenergebnisse dieses Jahrganges recht günstig ausgefallen. Infolge der heißen, trockenen Witterung, die im Sommer 1904 vorherrschte, kamen die Trauben meistens vollreif und an manchen Orten sogar edelfaul zur Lese. Die Mostgewichte waren demgemäß hohe; sie schwankten zwischen 70° – 80° Oechsle, während der Säuregehalt für unsere Verhältnisse niedrig war; er

¹⁾ Von dem Jahrgange 1903 sind keine Untersuchungen ausgeführt worden, da dieser in Luxemburg eine völlige Mißernte brachte.

bewegte sich zwischen 8 und 13,5 ‰. Bei richtigem Ausbau ließ sich mithin ein Wein erwarten, der den guten Jahrgängen von 1895 und 1900 gleichkommen würde. Die Hoffnung ist nicht getäuscht worden; der 1904-er stellt sich heute als kräftiger, gesunder, ziemlich körper- und buketreicher, milder Jahrgang dar, der sich den besten Jahrgängen unserer Mosel würdig anzureihen vermag.

Zu den Analysenergebnissen ist folgendes zu bemerken:

Unter Extrakt im Sinne des Gesetzes ist das Gesamt-Extrakt nach Abzug der 0,1 g in 100 ccm übersteigenden Zuckermenge zu verstehen.

Die in dem Großherzoglichen Beschlusse vom 29. April 1902, betreffend Ausführungsbestimmungen zum Weingesetze, vorgeschriebenen Grenzzahlen für Extrakt, Mineralbestandteile und säurefreie Extraktreste sind bei keinem der untersuchten Weine unterschritten worden. Die Werte für die säurefreien Extraktreste liegen sogar meistens sehr hoch über den vorgeschriebenen Grenzen.

Der Alkoholgehalt schwankt von 5,71—8,09 g in 100 ccm, der Niedrigstwert erreicht mithin beinahe den Höchstwert der schlechten Jahrgänge, welcher bei 6—6,5 liegt¹⁾.

Die Gehalte an Extrakt und Mineralbestandteilen stehen jedoch hinter denjenigen der schlechten, nassen Jahrgänge zurück. Dieser Umstand springt bei den Mineralstoffgehalten am meisten in die Augen. Diese liegen so niedrig, daß sie in einigen Fällen bis hart an die unterste zulässige Grenze von 0,13 g in 100 ccm heruntergehen. So finden wir den Mineralstoffgehalt bei dem Wormeldinger No. 13 mit 0,1376 g, bei dem Niederdonvener No. 10 mit 0,1470 g, bei dem Schengener No. 38 mit 0,1474 g, bei dem Remerschener No. 36 mit 0,1482 g und bei dem Schengener No. 39 mit 0,1500 g angegeben. Einen außergewöhnlich hohen Gehalt an Asche bemerkt man bei dem Remicher Wein No. 24, der in einer ungünstigen, nicht sonnigen Lage gewachsen ist.

Die Mineralstoffarmut der 1904-er Weine ist an der Untermosel noch mehr hervorgetreten und hat dort die Veranlassung zu einer Bewegung gegen die in den Ausführungsbestimmungen zum Weingesetze aufgestellte Grenzzahl für den Mineralstoffgehalt geführt, die allerdings für gute, trockene Jahrgänge etwas hoch gegriffen erscheint.

Die Erklärung der Mineralstoffarmut dieser Weine muß in dem Umstande gesucht werden, daß in heißen, trockenen Jahren der Wassergehalt des Weinbergsbodens nicht mehr genügt, um die Mineralbestandteile des Bodens den Trauben in der nötigen Menge zuführen zu können. Bei der Besprechung des Chlorgehaltes werde ich auf diesen Punkt zurückkommen. Die Erniedrigung des Mineralstoffgehaltes muß naturgemäß eine solche des Extraktwertes im Gefolge haben. Am meisten wird letzterer jedoch durch die geringeren Säurezahlen beeinflusst; diese schwanken von 5,45 bis 12,1 ‰. Die niedrigste Zahl besitzt der Wasserbilliger Wein No. 2 mit 5,45 ‰, die höchste der Machtumer No. 12 mit 12,1 ‰. Von den 39 untersuchten Weinen weist nur einer einen Gehalt an Gesamtsäure unter 6 ‰ auf, 6 Proben haben einen Säuregehalt von 6—7 ‰, 22 einen solchen von 7—9 ‰ und 10 einen solchen von 9—12 ‰.

Der niedrige Gehalt an flüchtigen Säuren zeugt dafür, daß der 1904-er von gesunder, kräftiger Art ist.

[Fortsetzung S. 420.]

¹⁾ Vergl. diese Zeitschrift 1905, 9, 661.

No.	Weinort	Lage	Bodenart	Traubensorte	Spezif. Gewicht bei 15° C	Alkohol	Extrakt
1	Rosport	Trumersberg .	Sandiger Ton .	Kleinberger . .	0,9999	5,71	2,3428
2	Wasserbillig . .	Brücke	Kalk	"	0,9967	6,68	2,0576
3	"	Mäschberg . .	Mergel	"	0,9972	6,27	2,1042
4	Mertert	Merterberg . .	Lehm	"	0,9984	6,59	2,2676
5	"	Kampberg . . .	Steiniger Kalk	³ / ₄ Kleinberger u. ¹ / ₄ Riesling .	0,9974	6,34	2,0160
6	Grevenmacher .	Pietert	Mergeliger "	⁴ / ₅ Kleinberger u. ¹ / ₅ Riesling .	0,9991	6,79	2,6170
7	"	Hungersberg .	" "	Kleinberger, Ries- ling u. Sylvaner	0,9981	7,10	2,5548
8	Machtum	Ongkäf	Lehmiger "	⁹ / ₁₀ Kleinberger u. ¹ / ₁₀ Riesling .	0,9988	7,58	2,9318
9	"	Oärth	" "	Kleinberger . .	1,0002	6,34	2,8248
10	Niederdonven . .	Tuschacker . .	Steiniger "	⁹ / ₁₀ Kleinberger u. ¹ / ₁₀ Riesling .	0,9990	5,89	2,3258
11	Ahn	Palmberg . . .	Mergeliger "	³ / ₄ Riesling und ¹ / ₄ Kleinberger	0,9969	6,77	2,1902
12	"	Hoffeltz	Steiniger "	Kleinberger . .	0,9968	6,04	2,4326
13	Wormeldingen .	Mohrberg . . .	" "	¹ / ₃ Riesling und ² / ₃ Kleinberger	0,9969	6,29	2,0676
14	"	Feltz	" "	Riesling	0,9968	7,35	2,2288
15	"	Woitelberg . .	" "	⁹ / ₁₀ Kleinberger u. ¹ / ₁₀ Riesling .	0,9978	6,32	2,1916
16	"	Blöderwingert .	" "	³ / ₄ Riesling und ¹ / ₄ Kleinberger	0,9994	7,66	3,0428
17	Ehnen	Stierenberg . .	Mergeliger "	¹ / ₂ Riesling und ¹ / ₂ Kleinberger	0,9962	7,19	2,2800
18	"	Burg	" Ton	¹ / ₄ Riesling und ³ / ₄ Kleinberger	0,9982	6,70	2,4240
19	Lenningen . . .	Konvelt	Steiniger Kalk	² / ₃ Kleinberger u. ¹ / ₃ Riesling .	0,9969	6,56	2,3786
20	"	Kridelgröucht .	" "	⁷ / ₈ Kleinberger u. ¹ / ₈ Riesling .	0,9974	6,36	2,1728
21	Greiveldingen . .	Auf der Hütte	" "	Kleinberger . .	0,9983	7,02	2,7628
22	Stadtbredimus .	Primerberg . .	Mergeliger "	"	0,9972	6,52	2,2594
23	"	Unter der Feltz	" "	"	0,9988	6,29	2,3862
24	Remich	Hinter der Kirche	Kalkhaltig. Ton	"	1,0005	6,81	2,8260
25	"	In der Fels . .	Toniger Gips .	"	0,9968	8,09	2,7300
26	"	Elsebischel . .	Kalkhaltig. Ton	"	0,9981	6,34	2,3988
27	"	Schwingert . .	Humusreicher Ton	³ / ₄ Kleinberger, ¹ / ₄ Sylvaner u. Ruländer . .	0,9972	7,63	2,5660
28	Bech-Kleinmacher	Perdig	Kalkhaltig. Ton	Kleinberger . .	0,9983	6,22	2,4180
29	"	Enschberg . . .	" "	"	0,9968	7,08	2,1520
30	Wellenstein . . .	Annenberg . . .	Schwerer Ton .	"	0,9982	7,03	2,5860
31	"	Im Zinkel . . .	" "	"	0,9978	6,88	2,4860
32	Schwebsingen . .	Letscheberg . .	Kalkhaltig. Ton	"	0,9970	7,51	2,3454

In 100 cem Wein sind enthalten g											Alkalität der Asche (cem N.-Kallauge)	Verhältnis von		No.
Extrakt im Sinne des Gesetzes	Mineralbestandteile	Gesamtsäure (= Weinsäure)	Flüchtige Säure (= Essigsäure)	Nichtflüchtige Säure (= Weinsäure)	Invertzucker	Glycerin	Gesamt-Weinsäure	Chlor	Extrakt nach Abzug der			Alkohol: Glycerin 100:	Extrakt: Asche 100:	
									freien Säure	nicht-flüchtigen Säure				
2,3194	0,1676	1,13	0,0732	1,0385	0,1234	0,5958	0,3325	0,0034	1,1894	1,2809	2,00	10,43	7,22	1
2,0365	0,2040	0,545	0,0576	0,4730	0,1211	0,6909	0,2375	0,0032	1,4915	1,5635	2,13	10,34	10,01	2
2,0659	0,1646	0,71	0,0420	0,6575	0,1383	0,7089	0,2975	0,0026	1,3559	1,4084	1,86	11,30	7,96	3
2,2528	0,1780	0,86	0,0396	0,8105	0,1148	0,7060	0,3200	0,0016	1,3928	1,4423	1,46	10,71	7,81	4
2,0117	0,1524	0,765	0,0660	0,6825	0,1043	0,6340	0,3225	0,0014	1,2467	1,3292	1,33	10,00	7,57	5
2,5147	0,2090	0,93	0,0408	0,8790	0,2023	0,8366	0,2875	0,0034	1,5847	1,6357	2,40	12,32	8,31	6
2,4696	0,2060	0,82	0,0876	0,7105	0,1852	0,8320	0,3275	0,0044	1,6496	1,7587	1,33	11,71	8,34	7
2,7855	0,1618	1,17	0,0504	1,1070	0,2463	0,8615	0,3675	0,0026	1,6155	1,6785	2,33	11,36	5,88	8
2,6996	0,1724	1,21	0,0444	1,1545	0,2252	0,8016	0,4075	0,0028	1,4896	1,5451	1,60	12,64	6,39	9
2,2790	0,1470	1,08	0,0576	1,0080	0,1468	0,6850	0,3875	0,0015	1,1990	1,2710	1,80	11,63	6,45	10
2,1712	0,1598	0,78	0,0516	0,7155	0,1190	0,7086	0,3125	0,0023	1,3912	1,4557	1,86	10,46	7,35	11
2,3831	0,1622	1,17	0,0444	1,1145	0,1495	0,7022	0,3975	0,0025	1,2131	1,2686	1,86	11,62	6,81	12
2,0433	0,1376	0,76	0,0372	0,7135	0,1243	0,6367	0,3375	0,0015	1,2833	1,3298	1,66	10,12	6,73	13
2,1514	0,1600	0,79	0,0852	0,6835	0,1774	0,7491	0,3175	0,0027	1,3614	1,4679	1,60	10,19	7,43	14
2,1559	0,1748	0,85	0,0468	0,7915	0,1357	0,7088	0,3275	0,0036	1,3059	1,3644	1,86	11,21	8,10	15
2,8384	0,1798	1,02	0,0564	0,9495	0,3044	0,9338	0,2825	0,0036	1,8184	1,8889	2,33	12,19	6,33	16
2,2454	0,1540	0,65	0,0588	0,5765	0,1346	0,8267	0,3575	0,0035	1,5954	1,6689	1,46	11,49	6,86	17
2,3584	0,1920	0,86	0,0492	0,7985	0,1656	0,7730	0,2475	0,0016	1,4984	1,5599	1,46	11,53	8,14	18
2,3275	0,1534	0,945	0,0348	0,9015	0,1511	0,7050	0,2875	0,0036	1,3825	1,4260	1,66	10,74	6,59	19
2,1537	0,1576	0,74	0,0456	0,6830	0,1161	0,6762	0,2925	0,0016	1,4167	1,4737	1,60	10,63	7,37	20
2,5777	0,1604	0,76	0,0492	0,6935	0,2851	0,9926	0,2475	0,0027	1,8177	1,8792	1,66	14,13	6,22	21
2,1687	0,1814	0,78	0,0840	0,6750	0,1907	0,8139	0,3175	0,0023	1,3887	1,4937	1,33	12,46	8,36	22
2,3230	0,1790	0,695	0,0720	0,6050	0,1632	0,7943	0,2775	0,0028	1,6280	1,7180	1,93	12,62	7,70	23
2,7610	0,2796	0,94	0,0660	0,8575	0,1650	0,8935	0,2875	0,0059	1,8210	1,9035	1,66	13,12	10,12	24
2,6477	0,1840	0,725	0,0564	0,6545	0,1823	1,0750	0,2525	0,0032	1,9227	1,9932	2,06	13,28	6,95	25
2,3532	0,1680	0,92	0,0576	0,8480	0,1406	0,7608	0,3175	0,0024	1,4332	1,5102	1,80	12,00	7,12	26
2,4877	0,2036	0,65	0,0576	0,5780	0,1783	0,8177	0,1975	0,0012	1,8377	1,9097	1,53	10,71	8,18	27
2,3485	0,1584	0,74	0,0636	0,6605	0,1695	0,7964	0,2575	0,0022	1,6085	1,6880	1,60	12,80	6,74	28
2,0906	0,1588	0,67	0,0552	0,6010	0,1614	0,7739	0,2525	0,0022	1,4206	1,4896	1,66	10,93	7,59	29
2,4774	0,1840	0,81	0,0696	0,7230	0,2086	0,9030	0,2375	0,0024	1,6674	1,7544	1,93	12,84	7,42	30
2,3925	0,1686	0,84	0,0444	0,7845	0,1735	0,8175	0,2825	0,0018	1,5525	1,6080	1,73	11,87	7,42	31
2,2945	0,1606	0,79	0,0456	0,7330	0,1509	0,8858	0,2175	0,0026	1,5045	1,5615	1,80	11,79	7,00	32

No.	Weinsorte	Lage	Bodenart	Traubensorte	Spezif. Gewicht bei 15° C		
						Alkohol	Extrakt
33	Schwebsingen . .	Richelter . .	Kalkhaltig. Ton	Kleinberger . .	0,9967	6,80	2,1732
34	Wintringen . .	Felsberg . .	" "	" . .	0,9968	7,47	2,3202
35	" . .	Hierschleid . .	Schwerer Ton .	" . .	0,9977	7,15	2,3088
36	Remerschen . .	Donecker . .	Lehm	" . .	0,9972	7,87	2,4322
37	" . .	Reith	"	" . .	0,9987	7,75	2,7750
38	Schengen . . .	Feltz	Steiniger Kalk	" . .	0,9974	6,99	2,2586
39	" . . .	Steifland . .	Schwerer Ton .	" . .	0,9970	6,16	2,1328
Niedrigstwert					0,9962	5,71	2,0160
Höchstwert					1,0005	8,09	3,0428

[Fortsetzung von S. 417.]

Der Glyceringehalt liegt durchschnittlich sehr hoch. Das Verhältnis des Alkohols zum Glycerin bewegt sich zwischen 100:10 und 100:14,13. Dieses Verhältnis läßt auf eine richtige und flotte Vergärung schließen, da es ja nach den Arbeiten von Seiffert und Reisch nunmehr außer Zweifel steht, daß das im Wein vorhandene Glycerin ein Stoffwechselprodukt der Hefe ist und desto ausgiebiger auftritt, je günstiger die Lebensverhältnisse der Hefezellen gestaltet sind.

Entsprechend dem niedrigen Gesamtsäuregehalt der Weine ist auch der Weinsteinsäuregehalt nicht sehr hoch.

Bei dem Chlorgehalt tritt der Unterschied zwischen den Moselweinen der guten und denjenigen der schlechten Jahrgänge am meisten hervor. Da unsere Weine auf dem salzführenden Keupermergel wachsen, so sind sie in schlechten, nassen Jahren, wo die Aufnahme aus dem Boden infolge des großen Wassergehaltes erleichtert wird, so reich an Kochsalz, daß sie größtenteils mehr wie 0,0091 g Chlor in 100 ccm aufweisen.¹⁾ In dem trockenen Jahr 1904 war dagegen die Einwanderung des Kochsalzes in die Trauben sehr gering; der Chlorgehalt bewegt sich in den bescheidenen Grenzen von 0,0012 bis 0,0059 g in 100 ccm. Diese Beobachtung bestätigt demnach unsere Ausführungen über den Einfluß des Wassergehaltes des Weinbergsbodens auf die Höhe der Mineralbestandteile des Weines.

Eine Folge der Mineralstoffarmut der 1904-er Weine ist deren geringe Zahl für die Alkalität der Asche.

Die bekannte Tatsache, daß bei naturreinen Obermoselweinen das Verhältnis von Extrakt zu Asche nur ganz vereinzelt höher liegt wie 100:10 findet sich auch bei den 1904-er Weinen bestätigt. Nur bei zwei Weinen ist dieses Verhältnis leicht überschritten: No. 2 (Wasserbillig) 100:10,01 und No. 24 (Remich) 100:10,12. Bei 31 d. h. 79% der untersuchten Weine wird nicht einmal das Verhältnis von 100:8 erreicht. Dieses Verhältnis ist auch dasjenige, welches man bei Obermoselweinen als das durchschnittliche zu betrachten gewöhnt ist.

¹⁾ Vergl. diese Zeitschrift 1905 9, 664.

In 100 cem Wein sind enthalten g											Alkalität der Asche (cem N.-Kalilauge)	Verhältnis von		No.
Extrakt im Sinne des Gesetzes	Mineralbestandteile	Gesamt-säure (= Weinsäure)	Flüchtige Säure (= Essigsäure)	Nichtflüchtige Säure (= Weinsäure)	Invertzucker	Glycerin	Gesamt-Weinsäure	Chlor	Extrakt nach Abzug der			Alkohol: Glycerin 100:	Extrakt: Asche 100:	
									freien Säure	nicht-flüchtigen Säure				
2,0989	0,1556	0,61	0,0420	0,5575	0,1743	0,9095	0,2500	0,0026	1,4889	1,5414	1,66	13,37	7,41	33
2,1926	0,1622	0,695	0,0564	0,6245	0,2276	0,8104	0,2475	0,0034	1,4976	1,5681	1,66	10,86	7,39	34
2,2918	0,1616	0,865	0,0408	0,8140	0,1170	0,7854	0,2775	0,0040	1,4268	1,4778	1,66	10,98	7,05	35
2,3201	0,1482	0,855	0,0444	0,7995	0,2121	0,8833	0,2825	0,0024	1,4651	1,5206	1,40	11,22	6,38	36
2,6418	0,1666	0,89	0,0624	0,8120	0,2332	1,0130	0,2525	0,0031	1,7518	1,8298	1,40	13,07	6,36	37
2,1660	0,1474	0,805	0,0408	0,7540	0,1926	0,7227	0,2875	0,0033	1,3610	1,4120	1,46	10,34	6,80	38
2,1282	0,1500	0,76	0,0552	0,6910	0,1046	0,6440	0,2850	0,0013	1,3682	1,4372	1,60	10,45	7,05	39
2,0117	0,1376	0,545	0,0348	0,4730	0,1043	0,5958	0,1975	0,0012	1,1894	1,2686	1,33	10,00	5,88	
2,8384	0,2796	1,21	0,0876	1,1545	0,3044	1,0750	0,4075	0,0059	1,9227	1,9932	2,40	14,13	10,12	

Ich habe in der Tabelle die Mindest- und Höchstwerte für die einzelnen Weinbestandteile angegeben, um eine Übersicht über die Grenzen zu gewähren, innerhalb welcher die Zusammensetzung der 1904-er Weine schwankt, habe aber absichtlich Mittelwerte aus diesen Untersuchungsergebnissen nicht aufgestellt, da solche Zahlen zu der irrthümlichen Auffassung Veranlassung geben könnten, dieselben würden sich mit dem im § 2 No. 4 des Weingesetzes festgelegten Begriffe des „Durchschnittsgehaltes“ decken.

Zur Beurteilung der Frage, ob ein nach § 2 No. 4 des Gesetzes gezuckerter Wein erheblich vermehrt und in seiner Zusammensetzung unter den Durchschnitt der ungezuckerten Weine, denen er nach seiner Benennung entsprechen soll, heruntergesetzt worden ist, bieten die in der Tabelle niedergelegten Analysenwerte äußerst schätzbare Anhaltspunkte, da man daraus ersehen kann, innerhalb welcher Grenzen die Zusammensetzung des betreffenden Jahrganges sich bewegt. Fällt ein gezuckerter Wein erheblich aus dem Rahmen dieser Grenzen heraus, so wird man ihm nicht leicht die geforderte, durchschnittliche Beschaffenheit zusprechen können.

Es hieße den unverkennbaren und unbestrittenen Wert der Weinstatistiken in Frage stellen, wollte man die aus ihnen ableitbaren arithmetischen Mittelwerte der Beurteilung der durchschnittlichen Beschaffenheit der Weine zugrunde legen. Daß ein solcher Mittelwert nicht die Stelle der gesetzlichen Durchschnittszahl vertreten kann, geht übrigens schon aus der Erwägung hervor, daß in solchem Falle bereits eine ganze Anzahl von Naturweinen unter diese Durchschnittswerte zu liegen käme und zu beanstanden wäre.

Referate.

Allgemeine Bestandteile der Nahrungs- und Genußmittel.

E. Abderhalden: Neuere Forschungen auf dem Gebiete der Eiweißchemie (Med. Klin. 1905, No. 1 und 2; Chem. Centralbl. 1905, I, 884—885). — Verf. bespricht die neueren Arbeiten über die quantitative Aufspaltung, den Ab-