Ueber die neue Dr. Haas'sche Mostwage.

Von

Dr. Wilhelm Pillitz.

Die Oenologie hat einen Todten zu verzeichnen, und zwar einen Todten, welchem niemand eine Thräne des Beileides nachweinen wird. Ich meine die Klosterneuburger Mostwage. Dieselbe wurde in Nr. 10 der diesjährigen »Weinlaube« feierlich zu Grabe bestattet, und kein Geringerer als Dr. B. Haas, ihr begeisterter Anwalt und Vertheidiger von ehemals, ist es, der ihr die Leichenrede hält. Aber indem Herr Dr. Haas verkündet »le roi est mort« ruft er zugleich »vive le roi« und proclamirt eine »von ihm« construirte Wage als Panacee, die hinfür alles weitere Nachdenken überflüssig macht.

Zwar wurde diese Mostwage im Jahre 1876 »versuchsweise« (siehe meine Abhandlung in dieser Zeitschrift 15, 255) mit dem Unterschiede von einem Zehntel-Procent an der Scala, von mir construiert; zwar ist diese Mostwage seitdem in Hunderten von Exemplaren in Deutschland und Ungarn verbreitet und in späteren Controlversuchen*) als richtig befunden worden: da mir aber zur Begründung meiner Wage bloß meine eigenen Versuche, ferner »eine Masse auswärtiger Analysen«, (s. das.) von denen einige in meiner Abhandlung angeführt sind, und ausserdem noch der rectificirte Werth der Klosterneuburger Zahl für Nichtzucker zu Gebote stand, so meint Herr Dr. Haas sei der Umstand, dass ich die richtige Zahl für Nichtzucker angegeben habe »bloß Zufall« und sei ausschliesslich Er berechtigt als Begründer jener Zahl zu gelten, weil — nun weil er meine Angabe an 380 verschiedenen Mosten bewährt gefunden hat.

Dabei ist nur Eines auffallend. Die 380 Versuche datiren nach Herrn Dr. Haas' eigener Angabe aus den Jahren 1872 bis 1874. Im Jahre 1874 musste also Herr Dr. Haas die richtige Zahl für Nichtzucker bereits kennen. Woher kommt es nun, dass er im Besitze seiner Daten noch im October des Jahres 1875 (Weinlaube daselbst) den seligen Professor Preysz so hart anfuhr, als derselbe die Mangelhaftigkeit der Klosterneuburger Mostwage constatirte und auf die Nothwendigkeit einer Correctur hinwies? Herr Dr. Haas sagt: »Je tiefer der Zucker-

*) Diese Zeitschrift 16, 48. Diese Versuche wurden nicht mit Kleinweiss, sondern mit den verschiedensten Traubengattungen, wie sie täglich auf dem

gehalt des Mostes unter 17 % herabsinkt, desto mehr weichen die Angaben der Klosterneuburger Mostwage von dem wirklichen Zuckergehalte ab, weil dann Säure und Extractivstoffe mehr als 3 % ausmachen.« Also bei 17 % machen sie nicht mehr aus.

Herr Dr. Haas vertheidigt a. a. O. die Klosterneuburger Mostwage »auf Grund praktischer Erfahrungen« zu einer Zeit, wo er bereits im Besitze jener praktischen Erfahrungen war, welche die Unbrauchbarkeit der Klosterneuburger Mostwage ad oculos demonstrieren und welche beweisen, dass Professor Preysz denn doch nicht so ganz Unrecht hatte, wenn er sich vermaass in Bezug auf die Unfehlbarkeit dieses Instrumentes einige bescheidene Zweifel zu hegen. Er hält dem Prof. Preysz gegenüber noch fest an der Zahl 3 für Nichtzucker, zu einer Zeit, da ihm seine 380 Analysen — wenn er die richtigen Folgerungen abzuleiten verstand — dasjenige sagen mussten, was er heute, nach dem Erscheinen meiner Abhandlung, richtig herausfand, dass nämlich der Nichtzucker nicht 3, sondern 4,3 respective 4,2 Proc. ausmacht.

Markte gekauft wurden, angestellt. Die Tabelle enthält leider in Folge mangelhaften Abschreibens einige Fehler; ich erlaube mir dieselbe hier in corrigirten Zustande wieder zu geben.

Trauben vom	Specifisches Gewicht.		Extract nach Balling.	Z u c k e r .						Guyot- Salleron's Wage.
	Pyknometer.	Meine Mostwage.		Titirt mit Chamäleon in 100 g Most.	Balling'sches Extract minus 4,3.	Meine Most- wage.	Klosterneu- burger Wage.	Guyot's Wage.		
2. Septbr.	1,0644	1,0640	15,7	11,97	11,4	11,25	13,5	15,0	12,5	
6. "	1,0614	1,0617	15,0	10,11	10,7	10,75	12,5	14,0	11,5	
12. "	1,0727	1,0724	17,6	12,76	13,3	13,25	15,0	16,75	14,0	
18. "	1,0669	1,0670	16,3	12,8	12,0	12,25	13,5	15,25	12,6	
22. "	1,0743	1,0757	17,99	14,2	13,7	14,0	15,0	16,5	14,0	
26. "	1,0595	1,0617	14,5	11,07	10,2	10,75	12,00	13,25	10,75	
28. "	1,0615	1,0617	15,02	11,28	10,72	10,75	12,5	14,0	11,25	
2. Octbr.	1,0707	1,0703	17,16	11,8	12,9	12,75	14,25	16,0	13,25	
3. "	1,0692	1,0692	17,81	11,5	12,51	12,5	14,1	15,5	13,25	
6. "	1,0648	1,0659	15,8	11,88	11,5	11,75	13,0	14,5	12,0	

Doch ich muss der Deutlichkeit halber hier etwas länger verweilen. In meiner Abhandlung sprach ich die Vermuthung aus, dass die v. Babo'sche Zahl 3 für Nichtzucker wahrscheinlich daher entstand, dass man von dem Balling'schen Gesamtextracte, der sich bekanntlich auf Gramme Substanz in 100 Grammen Most bezieht, diejenige Zuckerquantität in Abzug brachte, welche in 100 cc desselben Mostes enthalten ist. Herr Dr. Haas verwahrt sich hingegen »da ja bei der Construction der Scala der Mostwage weiter nichts geschah, als dass 20 Grade des Balling'schen Saccharometers in 17 Theile getheilt wurden.« Ja, warum wurden die 20 Grade in 17 und nicht in 15,7 resp. 15,8 Theile getheilt? Zeigt doch die Fehling'sche Titration bei einem 20 % Extract (nach Balling) enthaltenden Moste 17 Proc. Zucker, die auf 100 g Most umgerechnet 15,7 % und nicht 17 % Zucker ergeben.

Es ist also nicht erwiesen, dass ich »willkürlich« vorgegangen bin, sondern erwiesen ist, dass Herr Dr. Haas vor dem Erscheinen meiner Abhandlung trotz seiner 380 Analysen über den wahren Berechnungsmodus nicht im Reinen war; erwiesen ist ferner, dass ich ein vollkommenes Recht hatte die rectificirte Zahl der Klosterneuburger Mostwage als Beleg zu benutzen für meine Annahme, die seitdem durch die Arbeiten des Herrn Dr. Haas und des Herrn E. Mach eine so glänzende Rechtfertigung gefunden hat.

Herr Dr. Haas belehrt uns weiter, dass »bei Trauben, die nach dem Eintritt der Reife noch lange am Stocke hängen gelassen würden, die Mostwage nicht zur Bestimmung des Zuckergehaltes dienen kann.« Er kommt aber leider auch mit dieser Belehrung zu spät. In meiner bezgl. Abhandlung heisst es wörtlich: »Wie sich nun die einzelnen Extractstoffe unter einander und zur Saftmenge im Stadium der Ueberreife verhalten, dafür glaube ich, gibt es noch keine Regeln von allgemeiner Gültigkeit und am wenigsten ist die Mostwage das Instrument, welches hierüber Aufschluss zu geben vermöchte.«

Dasselbe Schicksal theilt meine Hypothese in Bezug auf die Zuckerbildung der Trauben, die uns Herr Dr. Haas in seinen »Studien über das Reifen der Trauben« p. 6 zum Besten gibt — wonach der Zucker aus dem in den Reben enthaltenen Quercitrin abgespalten wird. Der diesbezügliche Passus in meiner Abhandlung lautet: »Man ist gewohnt Säure und Zucker im Moste gleichsam als Gegensätze zu betrachten. Ich glaube, dass die Säure zur Zuckerbildung nothwendig ist. Herr Professor Neubauer hat nämlich in den Blättern und jungen Trieben der Wein-

rebe das Vorhandensein von Quercitrin nachgewiesen; da nun dieser Körper wie bekannt durch Einwirkung verdünnter Säuren, in Zucker und Quercetin gespalten wird, so scheint mir die Säure dazu bestimmt, eben diese Spaltung hervorzubringen, wo dann das eine Spaltungsproduct, der Zucker, auf dem Wege der Saftcirculation in die Beeren gelangt, während das Quercetin ausgeschieden wird. In der That hat Prof. Neubauer nach der Lese auch bloß das Quercetin in den Blättern und Trieben vorgefunden.«

Nach alledem kann es mir nur sehr schmeichelhaft sein, dass Herr Dr. Haas meine Ueberzeugungen zu den seinen macht, nur bin ich mit der Form, in welcher er dieses thut, nicht einverstanden.

Der ganze Streit um die Priorität erscheint mir übrigens kaum der Mühe werth, aber es muss einmal frei und unumwunden herausgesagt werden, dass die von Herrn Dr. Haas eingeführte Mostwage mein Product ist, so wie die frühere Klosterneuburger Mostwage die veränderte aber nicht verbesserte Mostwage des sel. Prof. Preysz vom Jahre 1862 gewesen (s. meine Abhandlung*) Nachtrag) und Herr Dr. Haas wäre jedenfalls richtiger vorgegangen, wenn er einfach erklärt hätte, dass er meine Mostwage mit der Modification von 4,2 anstatt 4,3 acceptirt, so wie sie in Deutschland hie und da bereits ohne Modification acceptirt wurde.

Budapest im Juni 1878.

Vorläufige Anzeige bezüglich der Analyse des Zsadányer Meteoriten.

Von

Prof. Dr. V. Wartha.

Als ich vor zwei Jahren von dem geehrten Ausschusse des naturwissenschaftlichen Vereins mit der chemischen Analyse des Zsadányer Meteoriten betraut wurde, da ahnte ich nicht, dass ich der mir gestellten Aufgabe selbst nach dem langen Zeitraume von zwei Jahren noch nicht in vollem Maasse werde gerecht werden können. Einestheils meine so beschwerlichen administrativen Agenden, anderentheils der Wunsch

*) Diese Zeitschrift 15, 275.