

Zeitschrift für angewandte Chemie.

1892. Heft 14.

Über den Harz- und Wachsgehalt der Traubenbeeren von amerikanischen Reben.

(Vorläufige Mittheilung
aus dem Laboratorium der k. k. chemisch-physiologischen Versuchsstation in Klosterneuburg.)

Von

W. Seifert.

Im vergangenen Herbst des Jahres 1891 wurden behufs Untersuchung des Wachsüberzuges auf den Beeren amerikanischer Traubensorten eine Anzahl der letzteren — die Sorten Elvira, Blackjuly, Marion, Cunningham, Triumph, Othello, Huntington, Violla, Herbemont, Pulliat, Senasqua, Jacquez und York Madeira — der Behandlung mit Chloroform unterzogen.

Die Beeren wurden, ohne dieselben zu verletzen, von den Kähmen abgeschnitten, mit Chloroform übergossen und 8 bis 10 Tage lang der Einwirkung des Chloroforms überlassen.

Nachdem das Chloroform, welches eine goldgelbe Farbe angenommen hatte, abgossen und abdestillirt worden war, hinterblieb ein fester, gelblichbrauner, balsamisch-harzig riechender Rückstand, welcher, von 103 k Trauben stammend, 47,3 g betrug.

Dieser Rückstand wurde behufs Reinigung mit Wasser ausgekocht, sodann auf dem Filter gesammelt und gewaschen. Das Filtrat war opalisirend, harzig riechend, mit schwach saurer Reaction, hinterliess nach dem Verdampfen auf dem Wasserbad nur einen geringen Rückstand, welcher schwach bräunlich gefärbt war, mit Eisenchlorid keine Reaction gab und schwach adstringirend schmeckte. Wegen der geringen Menge musste von der näheren Untersuchung abgesehen werden.

Das Wasser hatte also nur wenig von der Substanz aufgenommen; hingegen habe ich bei der weiteren Untersuchung aus letzterer drei Körper isolirt und zwar

- a) zwei harzartige Körper A und B,
- b) einen wachsartigen Körper C.

A ist von schwach grünlich gelber Farbe und ohne besonderen Geschmack, besteht unter dem Mikroskop aus seidenglänzenden Krystallnadeln und verbrennt mit stark rusender Flamme, ohne einen Rückstand zu

lassen. Erhitzt man bis zum Schmelzen, so erstarrt die Masse beim Erkalten krystallinisch, schöne Krystallgruppen bildend. Er ist in Alkohol leicht löslich, neutral und schmilzt bei 250 bis 255°. Eisenchlorid färbt die alkoholische Lösung nicht grün; ebenso erzeugt essigsäures Blei darin keine ziegelrothe Fällung. Durch warme Essigsäure wird dieser Körper nicht gelöst.

B stellt ein gelblich braunes Pulver dar, ist unlöslich in kaltem Alkohol, schwer löslich in Äther, hingegen leicht in Ätheralkohol und schmilzt bei 244°.

C ist von brauner Farbe, in dünner Schicht durchscheinend, unlöslich in kaltem Alkohol und Ätheralkohol, löslich in Chloroform und Schwefelkohlenstoff und hat seinen Schmelzpunkt bei 72°.

Den weitaus grössten Theil des Chloroformrückstandes bildet A, während C den geringsten Theil ausmacht.

Über die eingehende Untersuchung dieser Körper behalte ich mir vor, später zu berichten.

Zur

Extractbestimmung in Verschnittweinen.

Von

Dr. Gerhard Lange.

In Heft 11 dieser Zeitschrift, Seite 331, berichtet R. Frühling über seine Erfahrungen bei der Extractbestimmung in Verschnittweinen nach der Anleitung der „Vorläufigen Bestimmungen über Zollbehandlung von Verschnittweinen etc.“

Seit März dieses Jahres habe ich im Auftrage der Steuerbehörde fast 90 Verschnittweinproben aus den verschiedensten Ursprungsländern nach jener Anleitung auf ihre Verwendbarkeit als Verschnittweine im Sinne der Zollvorschriften untersucht. Auch ich habe von vornherein die Extractbestimmungen nach den in der Anleitung vorgeschriebenen Methoden sowie nach den Beschlüssen der „Weincommission von 1884“ vergleichsweise ausgeführt, bin dabei natürlich zu ebenso von einander abweichenden Resultaten gekommen wie andere Unter-