

## Vom Auslande.

**Das Alkoholisiren des Weines vor der „Académie de médecine“ in Paris.** — Auf eine Vertheidigung des Alkoholisirens des Weines durch Gallard antwortet Dujardin-Beaumetz durch einen scharfen Angriff auf das Verfahren. — Unter Anderem sagt er:

Das Verdünnen und Alkoholisiren ist eine Verfälschung und muss schon daher verboten werden. — Der Wein ist kein einfaches Gemisch, sondern eine lebendige Flüssigkeit; mit der Aenderung eines Bestandtheils ändert man das Ganze. — Dass wir heute nicht so wie vor 16 Jahren über diese Frage denken, kommt daher, dass inzwischen neue Thatsachen aufgedeckt sind. Man hat erkannt, dass mit dem Gehalte des Branntweins an höheren Alkoholen auch die Giftigkeit desselben steigt. Der aus Wein dargestellte Alkohol ist völlig verschwunden; der Kornbranntwein wird jetzt freilich besser rectificirt, aber diejenigen Sorten, welche gut gereinigt sind, sind theuer und selten.

Alle Krankenhausärzte stimmen darin überein, „die Trunksucht ist durch den Alkoholismus verdrängt“ und nicht dem Genuss allein von Alkohol ist dies zuzuschreiben, sondern hauptsächlich dem Alkoholisiren des Weines. Die überalkoholisirten Weine erzeugen die grösste Zahl der Alkoholiker. Es kann hier nicht die Frage über den Gebrauch von guten Alkoholen zum Alkoholisiren sein; diese sind zu theuer, als dass man damit verfälscht. — Der Zusatz von Alkohol zum Weine ist sicher zu erkennen; das städtische Laboratorium in Paris erkennt ihn täglich.

Die Maassregeln gegen das Alkoholisiren sind das Verbot selbst, die Erhöhung des Einfuhrzolles alkoholisirter Weine und die Einführung der schärfsten Controle über eingeführte Weine. Das Zuckern des Mostes wird jedoch empfohlen.

Die Akademie beschliesst Folgendes:

Vom Standpunkte der Hygiene aus betrachtet sie das Alkoholisiren der Weine, so wie es heute überall mit den Alkoholen der Industrie geschieht, für schädlich. Um jedoch gewissen Erfordernissen der Haltbarkeit und des Transportes gerecht zu werden, giebt sie einen Zuckerzusatz zum Moste zu, aber nur unter der Bedingung, dass krystallisirter Zucker dazu verwandt wird.

Dieselben Gründe veranlassen sie, einen Alkoholzusatz zum Bier, Cider und Birnwein als schädlich zu verwerfen. Die Akademie fordert die Regierung auf, die schärfsten Maassregeln gegen die Einfuhr von alkoholisirten Weinen zu ergreifen und alle eingeführten Weine durch zu errichtende Laboratorien controliren zu lassen.

In Anbetracht der Schädlichkeit von Branntweinen, die höhere Alkohole enthalten, fordert sie von den zur Liqueurfabrikation benutzten Alkoholen die absolute Reinheit.

Kr.

---

## C. Bücherschau.

---

**Anleitung zur mikroskopischen Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel** von Dr. A. F. W. Schimper, Professor der Botanik in Bonn. Mit 79 Holzschnitten. Jena, Verlag von Gustav Fischer. 1886. — Zu bemerken ist zunächst, dass der Titel des vorliegenden, 140 Seiten umfassenden Werkes dem Inhalte desselben nicht ganz entspricht, denn es werden, mit einziger Ausnahme des Honigs, nur Nahrungs- und Genussmittel aus dem Pflanzenreiche abgehandelt, und zwar: die Mahlprodukte und Stärkearten, der Kaffee

und seine Surrogate, Cacao, Thee, Tabak (Verf. schreibt Taback), Pfeffer, Piment, Gewürznelken, Paprika, Senfmehl, Safran, Zimmt, Vanille, Ingwer, und zuletzt noch Honig.

Eine Anleitung zu mikroskopischen Untersuchungen leitet das Buch ein, ein Anhang: Allgemeines über die Nahrungs- und Genussmittel, schliesst dasselbe. Beide, Einleitung wie Anhang, sind ziemlich kurz ausgefallen, letzterer wäre wohl besser ganz weggeblieben, denn Handelsnotizen wie die: „Der relative Consum (des Tabaks) ist in den Vereinigten Staaten, Holland und Belgien relativ am grössten, dann kommen u. s. w.“, oder: „Der Preis des Safrans ist sehr wechselnd, aber stets relativ sehr hoch“, oder endlich: „Honig wird in der ganzen Welt erzeugt“ würde Niemand vermissen.

Von jedem einzelnen Artikel werden zuerst die anatomischen Merkmale aufgeführt und die Beschreibung durch Holzschnitte, die zwar an Schönheit die Möller'schen (in seinem ausgezeichneten Werke: „Mikroskopie der Nahrungs- und Genussmittel aus dem Pflanzenreiche“) bei Weitem nicht erreichen, aber durchschnittlich vollkommen genügen, unterstützt; dann folgt die Anleitung zur mikroskopischen Untersuchung und zuletzt der Nachweis der Verfälschungen.

Wenn man zur Beurtheilung des vorliegenden Buches nicht den Maassstab anderer ähnlicher Werke, wie z. B. des schon erwähnten von Möller, anlegt, so darf man wohl sagen, dass der Verf. den mit der Herausgabe seines Werkes verbundenen Zweck, den er in dem Satze zusammenfasst: „Ich habe während zwei Wintersemester praktische Untersuchungen in der Mikroskopie der Nahrungsmittel geleitet und habe mich in diesem Buche bemüht, alle Fragen, die mir vorgelegt wurden, im Voraus zu beantworten, überhaupt alle Schwierigkeiten möglichst zu schlichten“ — erreicht hat. Dass aber auf Grund der vorliegenden Anleitung auch ein sachverständiges Gutachten über den Werth eines Nahrungs- oder Genussmittels abgegeben werden könnte, dürfte zu bezweifeln sein. Wenn der Verf. der sogenannten Nahrungsmittelchemie in seinem Werke keinen grösseren Platz einräumen wollte oder konnte, als es thatsächlich geschehen, so musste er wenigstens an den betreffenden Stellen viel eindringlicher die Wichtigkeit und Nothwendigkeit einer nebenhergehenden chemischen Untersuchung betonen. Es sei in dieser Hinsicht nur auf die Artikel Cacao, Pfeffer und Honig hingewiesen; was bei letzterem über den Nachweis von „Stärke“, „ungelöst gebliebenem Zuckerzusatz“ und den „winzigen Krystallen der Glycose, die nach dem Zerstoßen zu unregelmässigen Körnern verbunden bleiben“ vorgeführt wird, ist, gelinde ausgedrückt, ganz werthlos.

Das Werk ist stellenweise merkwürdig schwerfällig stilisirt; ein paar Proben davon, ausser den vorstehend schon gebrachten, mögen hier noch Platz finden. Seite IV: „Alle Nahrungs- und Genussmittel sind nicht mit gleicher Ausführlichkeit behandelt.“ Seite 2: „Am meisten zu empfehlen ist derjenige (Zeichenapparat) mit zwei Prismen, welchem eine detaillirte Gebrauchsanweisung, trotz welcher man allerdings im Anfang etwas Geduld haben werden muss, beigegeben ist.“ Ferner: „Wer auf Gas verfügt, wird sich einen Kautschukschlauch, eine Bunsen'sche Lampe, Gestell und Drahtnetze zum Erwärmen der Objecte verschaffen; in Ermangelung des Gas kann man sich mit einer Spirituslampe begnügen.“ Seite 121 (es ist hier von der Cultur der Getreidearten die Rede): „Unter Hinweis auf die diesbezüglichen genaueren Ausführungen in Hanausek's Werke, mögen, nach diesem Autor, einige diesbezüglichen Daten hier in Kürze mitgetheilt werden.“

Druck und Ausstattung des Werkes sind lobenswerth; dasselbe wird sich trotz einiger kleiner Mängel als ein brauchbares Hülfsmittel bei mikroskopischen Untersuchungen der Nahrungs- und Genussmittel erweisen.

Dresden.

G. Hofmann.