

2. Zuckerfreier Extract. Der Gehalt an zuckerfreiem Extract betrage bei sämmtlichen Süsswesen mindestens 3 g in 100 cc.

3 Mineralstoffe. Der Gehalt an Mineralstoffen betrage bei sämmtlichen Süsswesen mindestens 0,20 g in 100 cc.

4 Kaliumsulfat. Von Sulfaten sei in sämmtlichen Süsswesen nur höchstens soviel enthalten, als 0,30 g Kaliumsulfat in 100 cc entsprechen.

5. Phosphorsaure. Die Menge der Phosphorsaure soll sich bei Tokayern und californischen Portweinen mindestens auf 0,040 g in 100 cc belaufen, bei allen anderen Süsswesen mindestens auf 0,020 g.

Wie ersichtlich, habe ich bei Aufstellung der Grenzzahlen keinen Unterschied zwischen Dessert- und Medicinal-süssweinen gemacht, wie es manche Händler und auch Chemiker zu thun belieben. Meiner Auffassung nach kann eben jeder Süsswein, wenn er nur nach reellen, in den Provenienzländern üblichen Principien und Manipulationen hergestellt, haltbar und fertig gemacht wird, gleichzeitig als Medicinalwein genossen werden. Andererseits möchte sich aber der Consument höflichst bedanken, wenn er auf der Etiquette einer jeden Flasche Süsswein „Medicinal“ vermerkt fände. Es erinnert Einen gar zu sehr an Medicin.

Auch habe ich, um die Sache nicht zu compliciren, möglichst einheitliche Zahlen für sämmtliche Sorten von Süsswein vorgeschlagen. Nur in Bezug auf die Phosphorsäure habe ich eine Ausnahme gemacht, indem ich den grossen Gehalt an derselben für manche Sorten, wie Tokayer und californische Portweine, für zu specifisch charakteristisch hielt, um denselben unberücksichtigt zu lassen.

Zum Schlusse möchte ich noch einem Wunsche Ausdruck verleihen, der gewiss auch von den meisten der Fachgenossen getheilt werden wird, dass nämlich baldigst eine Ergänzung oder ein Nachtrag zum Weingesetze vom 20. April 1892 erlassen werden möchte, und zwar betreffs der Süssweine, damit auch auf diesem Gebiete die Unsicherheit gehoben und eine Stabilität in der Beurtheilung erzeugt werde, was erlaubt und was nicht erlaubt ist. Denn das Weingesetz, wie es bis jetzt ist, so glücklich und entgegenkommend es dem deutschen sauren Traubensaft durch das Gestatten des Zuckerns aufgeholfen hat, den reellen Handel mit Süssweinen, der wahrlich den Zusatz von Rohr-, Rüben- oder Invertzucker entbehren kann, hat es stark benachtheilt.

Es wäre daher eine Verordnung, vielleicht in dem Sinne meiner obigen Ausführungen, mit Freuden zu begrüssen. Für

den Kunstsüsswein müsste aber Declarationszwang eingeführt werden. Es würden dann in der Zukunft solche Missstände nicht mehr vorkommen, dass der eine Chemiker denselben Süsswein mit 0,01 Proc. Phosphorsäure passiren lässt, weil er den Anforderungen des Weingesetzes entspricht, den ein anderer Chemiker als einen mit Hülfe von Zucker hergestellten Süsswein beanstandet hat.

Zur Werthbestimmung des Zinkstaubes.

Von

Dr. Franz Meyer.

In Heft 10 d. Z. veröffentlicht O. Bach eine Methode zur Werthbestimmung von Zinkstaub, welche auf demselben Princip beruht, wie das von mir in Heft 8 d. Z. mitgetheilte Verfahren. Obgleich das Arbeiten nach seiner Methode einen erheblich grosseren Aufwand an Zeit und Muhe erfordert, als wenn man sich des von mir konstruirten Apparates bedient, so glaubt O. Bach doch die von ihm befolgte Methode zur weiteren Kenntniss bringen zu müssen, da ihm der von mir im Vorschlag gebrachte Apparat, „weil aus einzelnen auf- und ineinander geschliffenen Theilen bestehend, die lediglich für den angegebenen Zweck verwendbar sind“, in seiner Anschaffung keinesfalls billig erscheint.

Letztere Angabe veranlasst mich, darauf aufmerksam zu machen, dass sich der Apparat doch noch zu anderen Zwecken verwenden lässt als nur zur Werthbestimmung von Zinkstaub. So durfte er sich z. B. zur Bestimmung der Kohlensäure in Carbonaten eignen. Allerdings müsste man wohl in diesem Falle die von Thorner (d Z 1889, 643) in Vorschlag gebrachte Vorsichtsmaassregel gebrauchen, die zur Kohlensäureentwicklung dienende Salzsäure oder Schwefelsäure vorher durch Zusatz einer Messerspitze doppeltkohlensäuren Natrons mit Kohlensäure zu sättigen.

Lasst man ferner das Entwicklungskolbchen fort, so kann man die Burette nebst Hahnstück und Florentiner Flasche in allen Fällen benutzen, wo man ein Gas auffangen und unter Atmosphärendruck messen will, vorausgesetzt natürlich, dass seine Menge nicht mehr als 400 cc und nicht weniger als 260 cc beträgt. Dafür, dass diese Grenzen nicht überschritten werden, kann man doch in vielen Fällen durch eine passend gewählte Einwaage sorgen.

Zinkhütte Hamborn, im Mai 1894.