

Gesetz

betreffend

den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken

vom

20. April 1892.

Text-Ausgabe

nebst der amtlichen Begründung, den Ausführungs-Bestimmungen
und den im Kaiserlichen Gesundheitsamte bearbeiteten
technischen Erläuterungen.



Springer-Verlag Berlin Heidelberg GmbH

1892.

Gesetz

Betreffend

den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken

vom

20. April 1892.

Text-Ausgabe

nebst der amtlichen Begründung, den Ausführungs-Bestimmungen
und den im Kaiserlichen Gesundheitsamte bearbeiteten
technischen Erläuterungen.



Springer-Verlag Berlin Heidelberg GmbH

1892.

ISBN 978-3-662-33579-6
DOI 10.1007/978-3-662-33977-0

ISBN 978-3-662-33977-0 (eBook)

Inhalts = Verzeichniß.

	Seite
Gesetz, §§ 1—13	5—8
Ausführungs-Bestimmungen	9
Begründung:	
1) Einleitung	10—12
2) Gesundheitspolizeiliche Vorschriften	12—13
3) Verkehrs-polizeiliche Vorschriften	13—20
4) Allgemeine Vorschriften	20—21
5) Gesetzgebung des Auslandes	21—24
6) Ueberblick über die auf den Verkehr mit Wein bezüg- liche Rechtsprechung	24—29
Technische Erläuterungen:	
Lösliche Aluminiumsalze	29—31
Baryumverbindungen	31
Borsäure	31—32
Glycerin	32—33
Kermesbeeren	33—34
Magnesiumverbindungen	34
Salicylsäure	34—38
Unreiner Spirit	38—39
Unreiner Stärkezucker	39
Strontiumverbindungen	39—41
Eheerfarbstoffe	41
Gehalt des Rothweines an Schwefelsäure und Fest- stellung bezüglich Grenzwerthe	41—46
Kellerbehandlung des Weines	46—49
Bermischung von Wein mit Wein	49—52
A. Rothwein	50
B. Weißwein	51—52
Entsäuerung des Weines	52—59
Trefsterwein	59
Hefenwein	59—60
Rosinenwein	60—61
Saccharin	61—64
Zusatz von Säuren oder säurehaltigen Körpern oder von Bonquetstoffen	64—65
Künstliche Erhöhung des Extractgehalts	65—66
Schaumweine	66—67



Wir Wilhelm, von Gottes Gnaden Deutscher Kaiser,
König von Preußen u.

verordnen im Namen des Reichs, nach erfolgter Zustimmung des
Bundesraths und des Reichstags, was folgt:

§ 1.

Die nachbenannten Stoffe, nämlich:

lösliche Aluminiumsalze (Alaun und dergl.),
Baryumverbindungen,
Borsäure,
Glycerin,
Kermesbeeren,
Magnesiumverbindungen,
Salicylsäure,
 unreiner (freien Amylalkohol enthaltender) Spirit,
 unreiner (nicht technisch reiner) Stärkezucker,
 Strontiumverbindungen,
 Theerfarbstoffe

oder Gemische, welche einen dieser Stoffe enthalten, dürfen Wein,
weinhaltigen oder weinähnlichen Getränken, welche bestimmt sind,
Anderen als Nahrungs- oder Genußmittel zu dienen, bei oder nach
der Herstellung nicht zugesetzt werden.

§ 2.

Wein, weinhaltige und weinähnliche Getränke, welchen, den Vor-
schriften des § 1 zuwider, einer der dort bezeichneten Stoffe zugesetzt
ist, dürfen weder feilgehalten, noch verkauft werden.

Daselbe gilt für Rothwein, dessen Gehalt an Schwefelsäure in
1 l Flüssigkeit mehr beträgt, als sich in 2 g neutralen schwefelsauren

Kaliums vorfindet. Diese Bestimmung findet jedoch auf solche Rothweine nicht Anwendung, welche als Dessertweine (Süd-, Süßweine) ausländischen Ursprungs in den Verkehr kommen.

§ 3.

Als Verfälschung oder Nachmachung des Weines im Sinne des § 10 des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 (Reichsgesetzbl. S. 145) ist nicht anzusehen:

1) die anerkannte Kellerbehandlung einschließlich der Haltbarmachung des Weines, auch wenn dabei Alkohol oder geringe Mengen von mechanisch wirkenden Klärungsmitteln (Eiweiß, Gelatine, Haufenblase u. dergl.), von Kochsalz, Tannin, Kohlensäure, schwefliger Säure oder daraus entstandener Schwefelsäure in den Wein gelangen; jedoch darf die Menge des zugesetzten Alkohols bei Weinen, welche als deutsche in den Verkehr kommen, nicht mehr als 1 Raumtheil auf 100 Raumtheile Wein betragen;

2) die Vermischung (Verschnitt) von Wein mit Wein;

3) die Entsäuerung mittelst reinen gefällten kohlensauren Kalks;

4) der Zusatz von technisch reinem Rohr-, Rüben- oder Invertzucker, technisch reinem Stärkezucker, auch in wässriger Lösung; jedoch darf durch den Zusatz wässriger Zuckerlösung der Gehalt des Weines an Extraktstoffen und Mineralbestandtheilen nicht unter die bei ungezuckertem Wein des Weinbaugebiets, dem der Wein nach seiner Benennung entsprechen soll, in der Regel beobachteten Grenzen herabgesetzt werden.

§ 4.

Als Verfälschung des Weines im Sinne des § 10 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 ist insbesondere anzusehen die Herstellung von Wein unter Verwendung

1) eines Aufgusses von Zuckerwasser auf ganz oder theilweise ausgepresste Trauben;

2) eines Aufgusses von Zuckerwasser auf Weinhese;

3) von Rosinen, Korinthen, Saccharin oder anderen als den im § 3 Nr. 4 bezeichneten Süßstoffen, jedoch unbeschadet der Bestimmung im Absatz 3 dieses Paragraphen;

4) von Säuren oder säurehaltigen Körpern oder von Bouquetstoffen;

5) von Gummi oder anderen Körpern, durch welche der Extraktgehalt erhöht wird, jedoch unbeschadet der Bestimmungen im § 3 Nr. 1 und 4.

Die unter Anwendung eines der vorbezeichneten Verfahren hergestellten Getränke oder Mischungen derselben mit Wein dürfen nur unter einer ihre Beschaffenheit erkennbar machenden oder einer anderweitigen, sie von Wein unterscheidenden Bezeichnung (Tresterverwein, Fesenerwein, Rosinenwein, Kunstwein oder dergl.) feilgehalten oder verkauft werden. Der bloße Zusatz von Rosinen zu Most oder Wein gilt nicht als Verfälschung bei Herstellung von solchen Weinen, welche als Dessertweine (Süß-, Süßweine) ausländischen Ursprungs in den Verkehr kommen.

§ 5.

Die Vorschriften in den §§ 3 und 4 finden auf Schaumwein nicht Anwendung.

§ 6.

Die Verwendung von Saccharin und ähnlichen Süßstoffen bei der Herstellung von Schaumwein oder Obstwein einschließlich Beerenobstwein ist als Verfälschung im Sinne des § 10 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 anzusehen.

§ 7.

Mit Gefängniß bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe bis zu eintaufendfünfhundert Mark oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1) wer den Vorschriften der §§ 1 oder 2 vorsätzlich zuwiderhandelt;

2) wer wissentlich Wein, welcher einen Zusatz der im § 3 Nr. 4 bezeichneten Art erhalten hat, unter Bezeichnungen feilhält oder verkauft, welche die Annahme hervorzurufen geeignet sind, daß ein derartiger Zusatz nicht gemacht ist.

§ 8.

Ist die im § 7 Nr. 1 bezeichnete Handlung aus Fahrlässigkeit begangen worden, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Mark oder Haft ein.

§ 9.

In den Fällen des § 7 Nr. 1 und § 8 kann auf Einziehung der Getränke erkannt werden, welche diesen Vorschriften zuwider hergestellt, verkauft oder feilgehalten sind, ohne Unterschied, ob sie dem Verurtheilten gehören oder nicht. Ist die Verfolgung oder Verurtheilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

§ 10.

Die Vorschriften des Gesetzes vom 14. Mai 1879 bleiben unberührt, soweit die §§ 3 bis 6 des gegenwärtigen Gesetzes nicht entgegenstehende Bestimmungen enthalten. Die Vorschriften in den §§ 16, 17 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 finden auch bei Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des gegenwärtigen Gesetzes Anwendung.

§ 11.

Der Bundesrath ist ermächtigt, die Grenzen festzustellen, welche

- a. für die bei der Kellerbehandlung in den Wein gelangenden Mengen der im § 3 Nr. 1 bezeichneten Stoffe, soweit das Gesetz selbst die Menge nicht festsetzt, sowie
- b. für die Herabsetzung des Gehalts an Extraktstoffen und Mineralbestandtheilen im Falle des § 3 Nr. 4

maßgebend sein sollen.

§ 12.

Der Bundesrath ist ermächtigt, Grundsätze aufzustellen, nach welchen die zur Ausführung dieses Gesetzes, sowie des Gesetzes vom 14. Mai 1879 in Bezug auf Wein, weinhaltige und weinähnliche Getränke erforderlichen Untersuchungen vorzunehmen sind.

§ 13.

Die Bestimmungen des § 2 treten erst am 1. Oktober 1892 in Kraft.

Urkundlich unter Unserer Höchsteigenhändigen Unterschrift und beigedrucktem Kaiserlichen Insignel.

Gegeben im Schloß zu Berlin, den 20. April 1892.

(L. S.)

Wilhelm.
von Boetticher.

Bekanntmachung,

betreffend

die Ausführung des Gesetzes über den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken.

Vom 29. April 1892.

Auf Grund des § 11 des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, vom 20. April 1892 (Reichs-Gesetzbl. S. 597) hat der Bundesrath beschlossen, die Grenzen für die Herabsetzung des Gehalts an Extraktstoffen und Mineralbestandtheilen (§ 3 Nr. 4 des Gesetzes), wie folgt, festzustellen:

Bei Wein, welcher nach seiner Benennung einem inländischen Weinbaugebiet entsprechen soll, darf durch den Zusatz wässriger Zuckerlösung

- a. der Gesamtgehalt an Extraktstoffen nicht unter 1,5 g, der nach Abzug der nicht flüchtigen Säuren verbleibende Extraktgehalt nicht unter 1,1 g, der nach Abzug der freien Säuren verbleibende Extraktgehalt nicht unter 1 g,
- b. der Gehalt an Mineralbestandtheilen nicht unter 0,14 g in einer Menge von 100 ccm Wein herabgesetzt werden.

Berlin, den 29. April 1892.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.

von Boetticher.

Begründung.

1) Einleitung.

Der Entwurf eines Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Wein, welcher dem Reichstag unterm 24. November 1887 (Nr. 13 der Drucksachen von 1887/88) vorgelegt worden ist, beschränkte sich auf die Regelung der gesundheitspolizeilichen Seite der Angelegenheit. Das Bedürfnis, auch nach anderer Richtung hin den bei der Anwendung des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 auf den Verkehr mit Wein hervorgetretenen Zweifeln und Schwierigkeiten durch gesetzliche Vorschriften abzuhefeln, hatte sich — wie in der Begründung zu dem erwähnten Gesetzentwurf dargelegt ist — schon damals fühlbar gemacht. Wenn gleichwohl davon Abstand genommen wurde, die in Betracht kommenden wirtschaftlichen und verkehrspolizeilichen Fragen einer Lösung entgegenzuführen, so geschah dies im Hinblick auf die weitgehenden Meinungsverschiedenheiten, welche hierüber in den Kreisen der Betheiligten zu Tage getreten waren. Der Gang, welchen demnächst die Verhandlungen im Reichstag nahmen, bestätigte denn auch die Annahme, daß in jenen Kreisen die Anschauungen darüber, in welcher Richtung und in welchem Umfange die Gesetzgebung einzuschreiten habe, sich noch nicht geklärt hatten. Der Inhalt des Entwurfs selbst begegnete in der Commission, an welche er verwiesen wurde, in der Hauptsache keinem Widerspruch und gelangte mit einigen geringfügigen Abänderungen zur Annahme. Die Commission dehnte jedoch ihre Berathungen auch auf die wirtschaftlichen Fragen aus, und während von allen Seiten betont wurde, daß eine Regelung des Weinverkehrs nach dieser Richtung hin in hohem Maße erwünscht sei, standen sich die Ansichten darüber, in welchem Sinne dies zu geschehen habe, unvermittelt gegenüber. Im Vordergrund der Erörterungen stand die Verbesserung saurer Weine durch Zucker- und Wasserzusatz, und zwar vornehmlich die Frage, ob eine solche Behandlung des Weins beim Verkauf durch eine entsprechende Bezeichnung kenntlich gemacht werden müsse (Declarationszwang) oder nicht. Die Mehrheit der Commission entschied sich für den allgemeinen Declarationszwang und formulirte auf dieser Grundlage bestimmte Vorschriften; die entscheidenden Beschlüsse wurden aber — nachdem ein in entgegengesetzter Richtung sich bewegender Vorschlag auf Freigabe eines Zuckewasserzusatzes bis zu 25 % des Traubensaftes mit Stimmengleichheit abgelehnt war — nur mit geringer Mehrheit, nämlich mit 11 gegen 10 Stimmen — gefaßt. Die Commission erstattete über ihre Verhandlungen einen umfangreichen Bericht (Nr. 175 der Drucksachen von 1887/88), das Gesetz kam jedoch nicht zustande.

In der nächsten Session des Reichstags wurde die Frage durch zwei aus den Verhandlungen einer freien Commission hervorgegangenen Initiativanträge wieder angeregt. Der eine dieser Anträge (Nr. 93 der Drucksachen von 1888/89) zielte darauf ab, den Zusatz von

Wasser und Zucker von der Declarationspflicht ausdrücklich und ohne Einschränkung zu befreien. Der andere Antrag (Nr. 105 der Drucksachen von 1888/89) suchte einen vermittelnden Weg einzuschlagen, indem er einen solchen Zusatz zwar für statthaft erklärte, dem in dieser Weise behandelten Wein aber bestimmte Bezeichnungen (als „reiner Wein“ oder „Naturwein“, nach einer Traubensorte, einem Weinbergbesitzer oder einer Weinbergslage innerhalb einer Gemarkung, als „Auslese“ oder „Ausbruch“) vorenthielt. Zur Berathung im Plenum des Reichstags sind die Anträge nicht gelangt.

In der Folgezeit sind die Wünsche nach dem Erlaß eines Gesetzes, welches die Anwendung des Nahrungsmittelgesetzes auf den Verkehr mit Wein klarstellt und regelt, immer dringlicher geworden. Insbesondere hat der bei der Anwendung des Nahrungsmittelgesetzes in einzelnen Weinbaugenden zur Geltung gelangte Grundsatz, daß als Wein nur das reine Product der alkoholischen Gährung des Traubensaftes zu betrachten sei und daß jede Beimischung fremder Stoffe die Verpflichtung zu einer entsprechenden Bezeichnung des Weines bedinge, in den Kreisen des Weinhandels und auch bei einem Theil des Winzerstandes zu Klagen Veranlassung gegeben. Andererseits hat das Verlangen nach einem wirksameren Schutz gegen die zunehmende Kunstweinfabrikation vielfach lebhaften Ausdruck gefunden. Wenn hiernach das Bedürfniß nach einer gesetzlichen Regelung in weiten Kreisen als ein dringendes empfunden wird, so scheinen auch die Gegenstände, welche sich früher bezüglich der Art und Weise dieser Regelung geltend gemacht haben, jetzt nicht mehr in der gleichen Schärfe zu bestehen. In einer Versammlung von Interessenten und Fachmännern, welche im Januar 1891 zu Wiesbaden auf Anregung der dortigen Handelskammer getagt und die Weinfrage einer eingehenden Berathung unterworfen hat, sind Beschlüsse gefaßt worden, welche — wenn sie auch nicht ohne weiteres für die Gesetzgebung verwerthbar erscheinen konnten — doch von Vielen als eine geeignete Grundlage für eine Verständigung über den einzuschlagenden Weg begrüßt wurden. Dieser Umstand gab den Anlaß, von neuem an die Lösung der Aufgabe heranzutreten und zunächst eine Anzahl von Sachverständigen über die einschlagenden technischen und wirtschaftlichen Fragen in mündlicher Verhandlung zu hören. In der Hand der hierdurch gewonnenen Unterlagen wurden sodann im Kaiserlichen Gesundheitsamt die Grundzüge für das Gesetz ausgearbeitet.

Inzwischen ist in den Bestimmungen der neuerlich zum Abschluß gelangten Handelsverträge ein neuer Beweggrund für eine beschleunigte Erledigung der Angelegenheit hinzugetreten. Die durch diese Verträge herbeigeführte Veränderung unserer Eingangszölle auf Wein und auf Trauben steht in mehrfacher Richtung mit der vorliegenden Frage im Zusammenhang. In dem Handelsvertrag mit Italien ist neben einem allgemeinen Weinzoll von 20 *M.* auf 100 kg ein ermäßigter Satz von 10 *M.* für rothen Verschnittwein vorgesehen. Bei der Gewährung dieses Zugeständnisses an Italien war die Erwägung maßgebend, daß durch den Bezug billiger Verschnittweine zu einem niedrigen Zollsatz die Möglichkeit geschaffen werde, im Inlande diejenigen Tisch-

weine herzustellen, welche gegenwärtig in Frankreich durch Verschnitt gewonnen, auch von dort aus unter den Namen von Bordeauxweinen in den Handel gebracht werden und daß infolge dessen der Gewinn aus diesem Verschnittgeschäft, wenigstens zum theil dem Inlande zufließen werde. Eine derartige Entwicklung setzt voraus, daß die Uebung des Verschnitts, namentlich auch, soweit es sich um Vermischung ausländischen Rothweines mit deutschem Weißwein handelt, aus der inländischen Gesetzgebung keine Schwierigkeiten erwachsen; es ist daher der Erlaß einer Vorschrift erwünscht, welche die Zulässigkeit des Verschnitts außer Zweifel stellt. Ferner ist in dem deutsch-italienischen Vertragstarif der Zoll auf eingestampfte Trauben von 10 *M.* auf 4 *M.* herabgesetzt. Der deutsche Winzerstand begt die Beforgniß, daß diese Zollermäßigung eine bedeutende Steigerung der Einfuhr von Trauben zur Kelterung zur Folge haben und daß die hieraus erwachsende Concurrrenz den inländischen Weinbau benachtheiligen könne, zumal wenn eine Vermehrung des aus den eingeführten Trauben gewonnenen Weines durch weitere Ausnutzung der Trester stattfinde. Um der letzterwähnten Gefahr zu begegnen, bedarf es der Vorkehr, daß die auf solche Weise hergestellten Getränke nicht unter Bezeichnungen, welche eine Verwechslung mit reinem Wein zulassen, in den Handel gebracht werden. Endlich erscheint es gegenüber der durch die Zollermäßigung bewirkten Erleichterung der Einfuhr angezeigt, dem deutschen Winzer für den Fall ungünstiger Ernten die rationelle Verbesserung seines Wachstums durch Zusatz von Zucker zu erleichtern und diejenigen Hindernisse, welche einer solchen Behandlung des Weines aus der bisherigen Handhabung des Nahrungsmittelgesetzes entstehen können, aus dem Wege zu räumen.

Der vorliegende Entwurf soll sowohl auf dem Gebiete der Gesundheitspolizei als auch in wirthschaftlicher und verkehrspolizeilicher Hinsicht die wichtigsten bei der Anwendung des Nahrungsmittelgesetzes entstandenen Zweifel heben und dem Weinbauer sowie dem Weinändler durch bestimmte Vorschriften einen sicheren Anhalt dafür geben, wo die Grenzen zwischen der erlaubten Behandlung des Weines und der Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes liegen. Demgemäß zerfällt der Entwurf der Hauptsache nach in zwei Theile, von denen der erste (§§ 1 und 2) überwiegend die sanitären Vorschriften enthält, während der zweite (§§ 3 bis 6) sich hauptsächlich mit den verkehrspolizeilichen Fragen befaßt. Einige Vorschriften allgemeinen Inhalts, insbesondere Strafandrohungen und Ausführungsbestimmungen, bilden den Schluß.

2) Gesundheitspolizeiliche Vorschriften.

Die in den §§ 1 und 2 enthaltenen gesundheitspolizeilichen Vorschriften decken sich im wesentlichen mit den entsprechenden Bestimmungen des früheren Entwurfs. Das Nahrungsmittelgesetz bedroht in den §§ 12 bis 14 denjenigen mit Strafe, welcher Nahrungs- oder Genussmittel — also auch Wein — derart herstellt, daß der Genuß derselben die menschliche Gesundheit zu schädigen oder zu zerstören

geeignet ist, sowie denjenigen, welcher derartige Gegenstände in den Verkehr bringt. Es bedarf daher in jedem einzelnen Falle des Nachweises, daß das Nahrungsmittel durch die Art seiner Herstellung gesundheitschädlich geworden ist. Um die nach dieser Richtung möglichen Zweifel für den Wein abzuschneiden und zugleich einen präventiven Schutz zu gewähren, bestimmt der Entwurf, daß gewisse, an sich gesundheitschädliche Stoffe bei der Weinbereitung überhaupt nicht Verwendung finden dürfen, ohne Rücksicht darauf, in welcher Menge sie zugesetzt werden, und ob durch ihre Beimischung der Wein selbst gesundheitschädliche Eigenschaften annimmt oder nicht. Außerdem ist für gewisse Rothweine ein Maximalgehalt an Schwefelsäure vorgesehen. Die im einzelnen für diese Bestimmungen maßgebenden Gesichtspunkte sind in den beigegebenen technischen Erläuterungen dargelegt.

Die Vorschriften der §§ 1 und 2 beziehen sich nicht nur auf Wein im eigentlichen Sinne einschließlich des Schaumweins, sondern auch auf alle weinhaltigen und weinähnlichen Getränke, also namentlich auf Obstwein, Kunstwein, einschließlich des Rosinenweines, des Tresterweines und ähnlicher Zubereitungen, sowie auf alle Nachahmungen von Wein, auch wenn diese Getränke nicht zum Zweck der Täuschung hergestellt, sondern unter Kennzeichnung ihrer Beschaffenheit in den Verkehr gebracht werden. Die Frage, ob ein Wein als „verfälscht“ im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes § 10 zu betrachten ist, wird durch die Bestimmungen in den §§ 1 und 2 des Entwurfs nicht berührt. Die Bestrafung aus diesen Bestimmungen hat einzutreten ohne Rücksicht darauf, ob in der Verwendung der fraglichen Stoffe eine Verfälschung des Weines erblickt werden kann. Andererseits ist der Thatbestand der Verfälschung nicht auf die Fälle der in §§ 1 und 2 erwähnten Beimischungen beschränkt.

3) Verkehrspolizeiliche Vorschriften.

Der wirtschaftliche Theil des Entwurfs lehnt sich an die Vorschriften im § 10 des Nahrungsmittelgesetzes an. Es fehlt zwar nicht an Stimmen, welche sich dafür aussprechen, diese Vorschriften für den Verkehr mit Wein ganz außer Kraft zu setzen. Allein solchen Wünschen konnte nicht Rechnung getragen werden. Im allgemeinen hat sich das Nahrungsmittelgesetz auch bezüglich des Weines bewährt, indem es eine wirksame Handhabe zur Bekämpfung der Weinfälschung und der Kunstweinfabrikation bildet. Es würde ein bedauerlicher Rückschritt sein, wenn der Verkehr dieses Schutzes gegen Täuschungen beraubt werden sollte. Die weitere Gesetzgebung wird sich lediglich darauf zu beschränken haben, in denjenigen Punkten, in welchen bei der Anwendung des Nahrungsmittelgesetzes Zweifel und Schwierigkeiten entstanden sind, durch ergänzende und erläuternde Vorschriften einen klaren Rechtszustand zu schaffen. Zu diesem Behufe sind in dem Entwurf einzelne Behandlungsarten des Weines, welche eine größere Verbreitung gefunden haben und wirtschaftlich von besonderer Bedeutung sind, aufgeführt und zum Theil ausdrücklich als Verfälschungen, zum Theil als Maßnahmen

bezeichnet worden, welche den Thatbestand einer Verfälschung oder Nachmachung nicht einschließen sollen. Unter „Wein“ ist hierbei nur das aus den Trauben des Weinstocks durch alkoholische Gährung gewonnene Erzeugniß verstanden. Auf andere, ähnliche Zubereitungen, insbesondere auf Obstwein (Apfel-, Birnen-, Johannisbeer-, Stachelbeer-, Heidelbeerwein) sollen die eben erwähnten Bestimmungen des Entwurfs nicht Anwendung finden. Die Herstellung dieser Getränke erfolgt nach besonderem Verfahren und kann nach den für Wein maßgebenden Grundsätzen nicht beurtheilt werden. Hervorzuheben ist, daß die Bestimmungen in §§ 3 und 4 des Entwurfs nicht erschöpfend sind. Nur diejenigen Arten der Bereitung des Weines, für welche sich ein praktisches Bedürfniß nach gesetzlicher Klarstellung fühlbar gemacht hat, werden darin aufgezählt. Im Uebrigen bleibt das Nahrungsmittelgesetz unberührt; es ist daher, wenn andere als die im Entwurf behandelten Bereitungsarten in Frage stehen, nach wie vor die Entscheidung darüber, ob eine Verfälschung des Weines vorliegt oder nicht, der richterlichen Beurtheilung überlassen.

Wegen der einschlagenden technischen Fragen darf auch hier auf die beigegebenen Erläuterungen verwiesen werden. Abgesehen davon ist zu den Bestimmungen des Entwurfs Folgendes zu bemerken:

§ 3 Nr. 1. Die Kellerbehandlung, über deren Begriff in den Erläuterungen Näheres gesagt ist, bietet vornehmlich insofern zu Zweifeln Veranlassung, als sie eine Vermischung von Fremdstoffen zum Wein mit sich bringen kann. Derartige Zusätze sind auch bei der rationellen Pflege des Weines — namentlich zum Zweck der Klärung und Haltbarmachung — nicht immer zu vermeiden. Es erscheint daher zweckmäßig, durch eine ausdrückliche Vorschrift zu verhindern, daß in solchen Fällen eine Verfälschung des Weines angenommen wird. Daneben müssen jedoch zur Verhütung mißbräuchlicher Ausnutzung für die Mengen der in den Wein gelangenden Stoffe äußerste Grenzen festgesetzt werden. Da es nicht rathsam ist, die Grenzbestimmungen, welche sich möglicherweise als abänderungsbedürftig erweisen können, im Gesetze selbst festzulegen, ist in § 11 dem Bundesrath die Befugniß zum Erlaß entsprechender Anordnungen beigelegt.

§ 3 Nr. 2. Es erscheint zweckmäßig, durch eine ausdrückliche Vorschrift außer Zweifel zu stellen, daß der Verschnitt, d. h. die Vermischung von Wein mit Wein, nicht unter den Begriff der Verfälschung oder Nachmachung fällt. Ein Gemisch von Weinen, auch wenn sie verschiedener Art sind, stellt immer „Wein“ der Gattung nach dar. Der Entwurf bezweckt aber ferner, daß in der Vermischung von Weinen verschiedenen Characters auch nicht die Verfälschung oder Nachmachung einer bestimmten Weinsorte gefunden, und daß insbesondere die Auffärbung von Weißwein durch Vermischung mit Rothwein auf Grund des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes als eine Verfälschung nicht verfolgt werden kann. Welche Bedeutung diese Bestimmung im Hinblick auf die Herabsetzung des Zolles auf rothe Verschnittweine für den deutschen Weinhandel hat, ist in der Einleitung bereits erwähnt.

§ 3 Nr. 3. Die Entsäuerung mittelst kohlen sauren Kalkes,

das sogenannte Chaptalifiren, wobei dem Weine auf chemischem Wege ohne sonstige Veränderungen seiner Zusammensetzung ein Theil der Säure entzogen wird, zeichnet sich vor anderen Entsäuerungsverfahren dadurch aus, daß damit eine Vermehrung der Menge nicht verbunden ist; sie ist nur dann ohne Verschlechterung des Weines ausführbar, wenn reiner gefälltter kohlenaurer Kalk verwendet wird. Es ist unbedenklich, unter dieser Voraussetzung die bezeichnete, von der Wissenschaft als besonders rationell empfohlene Art der Entsäuerung für zulässig zu erklären.

§ 3 Nr. 4. Die wichtigsten und in wirthschaftlicher Beziehung am meisten einschneidenden Bestimmungen des Entwurfs sind diejenigen über den Zusatz von Zucker und Wasser (Gallifiren). Dieses Verfahren bezweckt die Erhöhung des Alkoholgehalts und der Süße, sowie die Abstumpfung eines zu großen Säuregehaltes in ungünstigen Jahren und bei Wein aus schlechten Lagen; es hat sich infolge seiner einfachen und leichten Handhabung in großem Umfange eingebürgert. Soweit es lediglich dazu dient, einen infolge ungenügender Ausreifung der Trauben von Natur mangelhaften Wein zu verbessern und genießbar zu machen, kann ihm die wirthschaftliche Berechtigung nicht abgesprochen werden. Daß es in Deutschland, wo die ungünstigen Weinjahre der Zahl nach bedeutend überwiegen, ein wirthschaftlicher Fehler sein würde, eine solche Verbesserung saurer Weine zu verbieten, wird jetzt wohl von keiner Seite mehr bezweifelt. Der Streit dreht sich — wie oben bemerkt — hauptsächlich darum, ob ein so behandelter Wein als unverfälscht gelten soll und ohne unterscheidende Bezeichnung in den Verkehr gelangen darf, oder ob auf ihn die Bestimmungen im § 10 des Nahrungsmittelgesetzes Anwendung zu finden haben, sodas die Verschweigung der mit dem Wein vorgenommenen Behandlung dem Käufer gegenüber den Verkäufer straffällig machen würde. Die Gegner des Declarationszwanges behaupten, daß derselbe undurchführbar sei, weil die Hilfsmittel der Chemie es nicht gestatten, gezuckerten Wein von ungezuckertem zu unterscheiden, daß der Makel, welcher durch die Declaration dem Weine in den Augen des Publikums angeheftet werde, die Verkauflichkeit beeinträchtigt und den Preis herabdrücke, und daß in Folge dessen der redliche Producent zu Gunsten der weniger gewissenhaften Concurrenten benachtheiligt werde. Von den Anhängern des Declarationszwanges dagegen wird behauptet, der gezuckerte Wein sei unter allen Umständen ein minderwerthiges Erzeugniß, die Rücksicht auf Treu und Glauben im Verkehr verbiete daher den Verkauf solchen Weines unter Bezeichnungen, welche für reinen Wein üblich sind; die Verzuckerung könne zu einer weitgehenden Vermehrung des Weines ausgenutzt werden, letztere aber werde im Falle der Beseitigung der Declarationspflicht auch den ungezuckerten Wein im Preise drücken und zu schwerer Schädigung des Winzerstandes führen; endlich werde eine ausdrückliche gesetzliche Billigung dieses Verfahrens den Ruf des deutschen Weines im Auslande beeinträchtigen und unserer Weinausfuhr nachtheilig werden.

Daß die Gefahr eines Mißbrauchs besteht, kann nicht bezweifelt werden. Der Zusatz von Zuckerwasser ist schon an und für sich mit

einer Vermehrung der Menge verbunden; für die Betheiligten liegt daher die Versuchung nahe, bis an die äußerste, ohne Gefährdung der Genießbarkeit des Weines noch zulässige Grenze heranzugehen, oder auch mit einem Weine, welcher nach seiner natürlichen Beschaffenheit einer solchen Verbesserung nicht bedarf, lediglich zum Zweck der Erzielung einer größeren Menge die Verzuckerung vorzunehmen. Es wird sogar befürchtet, daß manche Winzer in dem Anbau saurer Trauben einen Vortheil erblicken würden, und daß darunter die gegenwärtige hohe Cultur unserer Weinberge leiden könne. Die Gesetzgebung wird diesen Besorgnissen, soweit angängig, Rechnung tragen müssen. Wenn sie einerseits im Interesse des wirthschaftlichen Gedeihens des deutschen Weinbaues dahin streben muß, dem Winzer die rationelle Verbesserung seines zuckerarmen und übermäßig säurehaltigen Wachsthumms zu erleichtern und die in dem geltenden Recht begründeten Schwierigkeiten zu beseitigen, so wird es doch andererseits auch ihre Aufgabe sein, Gemähr dafür zu schaffen, daß mit dem Verbesserungsverfahren kein Mißbrauch getrieben wird. Ein strenger Declarationszwang für allen gezuckerten Wein kann als ein hierzu geeignetes Mittel nicht betrachtet werden. Es würde schon an der Unmöglichkeit scheitern, den in den Verkehr gelangten gezuckerten Wein an objectiven, durch chemische Analyse nachweisbaren Merkmalen zu erkennen. Praktisch liegt ein gewisser Schutz gegen den Mißbrauch in dem Umstand, daß durch übermäßiges Zuckern die Güte des Weines eine wesentliche, durch den Geschmack sich bemerkbar machende Verschlechterung erleidet. Im übrigen wird der Versuch zu machen sein, den Gefahren, welche mit einer übertrieben Ausdehnung der Verzuckerung verbunden sind, dadurch entgegenzutreten, daß für den Umfang des Zucker- und Wasserzusatzes bestimmte Grenzen festgesetzt werden. Auch dies begegnet nicht unerheblichen Schwierigkeiten. Die Verzuckerung auf einen gewissen Zeitraum — etwa auf die erste Gährung — zu beschränken oder nach dem Mengenverhältniß zwischen Traubensaft und Zuckermasser zu begrenzen, bietet zwar für den Producenten naheliegende Vortheile; allein eine Regelung in diesem Sinne ist ausgeschlossen, weil an dem fertigen Weine nicht mehr festgestellt werden kann, ob jene Grenzen eingehalten worden sind. Im Entwurf ist daher ein anderer Weg eingeschlagen, indem nach § 3 der Zucker- und Wasserzusatz nur insoweit zulässig sein soll, als dadurch der Gehalt des Weines an Extractstoffen und Mineralbestandtheilen nicht unter eine gewisse Minimalgrenze herabgesetzt wird. Für den Winzer wird es vielleicht nicht immer leicht sein, hiernach ohne weiteres zu beurtheilen, wie weit er mit dem Zuckermasserzusatz gehen darf. Allein einerseits werden sich im Laufe der Zeit feste Erfahrungssätze ergeben, nach welchen der Producent sich richten kann; andererseits werden die Weinbauversuchsstationen in der Lage sein, in den einzelnen Jahren für die Hauptproductionsgebiete Untersuchungen anzustellen und den Producenten die nöthigen Anleitungen dafür zu geben, wie der Most und Wein zu behandeln ist. Die Grenzbestimmung ist dahin getroffen, daß für den Gehalt an Extractstoffen und Mineralbestandtheilen die-

jenigen Zahlen maßgebend sind, welche bei ungezuckertem Wein des Weinbaugebiets, dem der Wein nach seiner Benennung entsprechen soll, in der Regel beobachtet werden. Die Grenzwerte bedürfen einer autoritativen, für Sachverständige und Richter bindenden Festsetzung, um eine gleichmäßige Anwendung des Gesetzes sicher zu stellen. Um diese Festsetzung zu treffen, ist dem Bundesrath im § 11 die erforderliche Ermächtigung gegeben. Zunächst wird es genügen, einheitliche Zahlen, welche sich bei langjährigen, sehr zahlreichen Untersuchungen echter Moste und Weine als unterste Durchschnittswerthe ergeben haben, für ganz Deutschland festzusetzen. Bezüglich der ausländischen Weine bedarf es einer Grenzbestimmung vorerst nicht, weil in denjenigen Productionsländern, welche zur Zeit an unserer Weineinfuhr hauptsächlich betheiligt sind, infolge ihrer günstigeren klimatischen Verhältnisse das Verfahren des Gallisirens nicht geübt wird. Für diese Länder kommt vornehmlich das Petiotisiren in Betracht, über welches im § 4 Anordnungen getroffen sind.

Der Gefahr, daß der Extractgehalt des Weines im Falle übermäßigen Wasserzuges künstlich wieder erhöht werde, ist im Entwurf dadurch entgegengetreten, daß nach § 4 Nr. 5 Wein, welchem ein den Extractgehalt erhöhender Körper zugesetzt ist, als verfälscht gilt, mithin im Verkehr eine entsprechende Bezeichnung erhalten muß.

Wenn hiernach ein innerhalb gewisser Grenzen gezuckerter Wein als unverfälscht gelten soll und unter den für Wein üblichen Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden darf, so kann es doch nicht die Absicht des Gesetzes sein, auch eine wissenschaftliche Täuschung des Käufers über die Beschaffenheit des Weines für zulässig zu erklären. Verlangt der Käufer ausdrücklich ungezuckerten Wein, oder bezeichnet der Verkäufer seinen Wein ausdrücklich als ungezucker, so darf auch nur ein solches, nicht aber ein mit Zuckerverwasser behandeltes Erzeugniß geliefert werden. Um in dieser Beziehung einen wirksamen Schutz gegen Unredlichkeit zu schaffen, ist an anderer Stelle des Entwurfs (§ 7 Nr. 2) eine Bestimmung des Inhalts aufgenommen, daß derjenige sich strafbar macht, welcher gezuckerten Wein unter Bezeichnungen feilhält oder verkauft, welche die Annahme hervorzurufen geeignet sind, daß es sich um ungezuckerten Wein handele. Einer solchen Bestimmung bedarf es, um auch dann strafrechtlich einschreiten zu können, wenn eine Vermögensbeschädigung nicht in Frage kommt und daher eine Bestrafung wegen Betruges ausgeschlossen ist. Hierdurch ist dem Käufer die Möglichkeit gewährt, sich durch besondere Abmachungen unter dem Schutze einer Strafandrohung die Lieferung eines aus dem Traubensaft ohne Zusatz von Zuckerverwasser gewonnenen Getränkes zu sichern.

Aus den hier entwickelten Grundsätzen in Verbindung mit den einschlagenden Vorschriften des Nahrungsmittelgesetzes ergiebt sich bezüglich des Verkehrs mit gallisirtem Wein folgende Rechtslage:

1) gallisirter Wein, dessen Gehalt an Extractstoffen zc. sich innerhalb der im § 3 Nr. 4 des Entwurfs angegebenen Grenzen hält, gilt als unverfälscht, er kann daher ohne unterscheidenden Zusatz unter den für Wein üblichen Bezeichnungen feilgehalten und verkauft werden.

2) das vorsätzliche Verkaufen und Feilhalten von Wein der unter Nr. 1 erwähnten Art unter Bezeichnungen, welche die Annahme zu erwecken geeignet sind, der Wein sei nicht gallisirt, ist verboten;

3) gallisirter Wein, bei welchem die vorgedehriebenen Grenzen nicht eingehalten sind, gilt als verfälscht im Sinne des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes; demgemäß ist die Herstellung eines solchen Getränkes in der Absicht, es demnächst als Wein ohne Kennzeichnung der Zuckering in den Verkehr zu bringen, sowie der Verkauf desselben unter Verschweigung der Zuckering strafbar;

4) Wein, welcher einen Zusatz von Zuckerverwasser nicht erhalten hat, kann unter den für Wein üblichen Bezeichnungen auch dann feilgehalten und verkauft werden, wenn sein Gehalt an Extract zc. die gemäß § 3 Nr. 4 festgesetzten Grenzen nicht erreicht.

Im § 4 Absatz 1 sind einige Arten der Behandlung des Weines aufgeführt, welche unter allen Umständen als eine Verfälschung gelten sollen. Dahin gehört zunächst das sogenannte Petiotisiren, welches darin besteht, daß man die ausgepreßten Trester mit einem Aufguß von Zuckerverwasser noch ein oder einige Male vergähren läßt und die gewonnene Flüssigkeit mit dem aus dem Moste erhaltenen Weine mischt. Bei diesem Verfahren erleidet der Wein eine so weitgehende Veränderung seines Wesens, daß er nicht mehr als ein unverfälschtes Product der Traube gelten kann. Ueberdies wird durch das Petiotisiren die Menge des gewonnenen Getränkes erheblich vermehrt. Die in dieser Weise hergestellten Getränke können daher zu billigeren Preisen abgesetzt werden als reiner Wein und würden, falls sie ohne unterscheidende Bezeichnung in den Verkehr gelangten, den Preis des Weines herabdrücken. Besonders groß ist diese Gefahr bei den in südlichen Gegenden gewachsenen rothen Trauben, welche nach der Abpressung des Mostes noch eine große Menge von Farbstoffen enthalten. Im Hinblick auf die Ermähigung des Eingangszolles auf Keltertrauben erscheint es geboten, den heimischen Winzerstand gegen eine gewinnlüchichtige Ausnutzung jener Rückstände zu schützen. Nehmlich wie mit dem Petiotisiren verhält es sich mit der Vermehrung des Weines durch einen Aufguß von Zuckerverwasser auf Weinhefe (§ 4 Nr. 2).

Eine empfindliche Concurrnz erwächst dem Weinbau ferner aus der Herstellung weinähnlicher Getränke durch Vergähung von Rosinen (Cibeben), Corinthen und ähnlichen zuckerhaltigen Stoffen mit Wasser oder durch Vermischung solcher Erzeugnisse mit Wein (§ 4 Nr. 3), sowie aus der eigentlichen Kunstweinfabrikation, insbesondere der Verfälschung und Nachahmung von Wein auf kaltem Wege unter Verwendung von Säuren, säurehaltigen Körpern oder Bouquettstoffen (§ 4 Nr. 4). Endlich verdient das Saccharin Berücksichtigung, welches neuerdings als ein Hilfsmittel angepriesen wird, um dem Weine die fehlende Süße zu geben und gewisse Mängel des Weines künstlich zu verdecken. Getränke, welche nach einem der hier erwähnten Verfahren oder unter Verwendung der angegebenen Zuthaten hergestellt sind, sowie Mischungen solcher Getränke mit Wein können nicht den Anspruch erheben, im Verkehr als „Wein“ behandelt und mit den für Wein üblichen Be-

zeichnungen versehen zu werden. Zur Vermeidung aller Zweifel ist es zweckmäßig, dies im Gesetz ausdrücklich auszusprechen und die in Rede stehenden Arten der Zubereitung als Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes zu kennzeichnen. Eine Ausnahme ist bezüglich der Verwendung von Rosinen insofern erforderlich, als einige edle Dessertweine, namentlich Ungarns, nach der Kelterung einen Zusatz von überreifen eingetrockneten Trauben erhalten, wodurch wesentlich ihre Eigenart begründet wird.

Die Bestimmung im § 4 Nr. 5 (künstliche Erhöhung des Extractgehalts) steht im Zusammenhang mit § 3 Nr. 4 und hat oben bereits ihre Erläuterung gefunden.

Wenn im § 4 Absatz 1 die beregten Behandlungsarten für „Verfälschungen“ erklärt werden, so ist damit nicht ein allgemeines Verbot der Herstellung und des Verkaufs derartiger Zubereitungen ausgesprochen. Denn nach § 10 des Nahrungsmittelgesetzes ist nicht die Verfälschung oder Nachahmung eines Nahrungs- oder Genussmittels an und für sich strafbar, sondern sie wird nur insoweit strafbar, als sie zum Zweck der Täuschung im Handel und Verkehr erfolgt. Ebenso ist der Verkauf gefälschter Nahrungsmittel nicht schlechthin mit Strafe bedroht, sondern nur für den Fall, daß der Käufer über die Beschaffenheit der Waare getäuscht wird. Um nach dieser Richtung hin einen verstärkten Schutz zu bieten, ist im Absatz 2 des § 4 angeordnet, daß jene Getränke nur unter Bezeichnungen feilgehalten werden dürfen, welche ihre Beschaffenheit erkennen lassen oder sonst eine Verwechslung mit Wein ausschließen. Das Gesetz spricht damit aus, daß jede diesen Erfordernissen nicht genügende Bezeichnung als zur Täuschung geeignet im Sinne des § 10 Nr. 2 des Nahrungsmittelgesetzes gelten und demgemäß untersagt sein soll. Von zwangsweiser Einführung bestimmter Bezeichnungen für die einzelnen Getränke ist Abstand genommen. Es liegt kein Grund vor, in dieser Hinsicht dem Verkehr einen Zwang aufzuerlegen und in die herrschenden Sprachgewohnheiten einzugreifen. Was den in weinbautreibenden Gegenden in großem Umfange als Haustrunk hergestellten Tresterwein anlangt, so bildet seine Herstellung für sich allein nicht den Thatbestand einer Verfälschung, sondern nur dann, wenn sie in der Absicht erfolgt, das Getränk demnächst unter Täuschung über seine Beschaffenheit als Wein in den Verkehr zu bringen. Strafbar ist ferner die Verwendung solchen Tresterweines zur Verfälschung von Wein (§ 4 Nr. 1), sowie der Verkauf unter einer die Verwechslung mit Wein nicht ausschließenden Bezeichnung.

Der Schaumwein ist ein Kunstproduct; er wird nach besonderen Regeln dargestellt und erhält bestimmte Zusätze, welche von den Fabriken aus Concurrenzrücksichten zum theil als Geheimniß behandelt werden. Es ist daher nicht angängig, diejenigen Anforderungen, welche bezüglich der Herstellungsweise im allgemeinen an den Wein gestellt werden müssen, auch auf den Schaumwein auszudehnen. Ueberdies liegt ein Bedürfnis, dem Consumenten einen über das sanitätspolizeiliche Gebiet hinausgehenden Schutz zu gewähren, gerade bei diesem Getränk nicht vor. Im § 5 ist daher die Anwendbarkeit der verkehrspolizeilichen Vorschriften des Entwurfs auf den Schaumwein ausgeschlossen.

Bezüglich der Obstweine bedarf es in dieser Hinsicht einer ausdrücklichen Bestimmung nicht, da sie begriffsmäßig nicht als Wein betrachtet werden können. Für beide Arten von Getränken (Schaumwein und Obstwein) beschränkt sich der Entwurf darauf, im § 6 die Verwendung von Saccharin als Verfälschung zu bezeichnen. Es rechtfertigt sich dies um deswillen, weil das Saccharin weder in chemischer noch in physiologischer Hinsicht als ein gleichwerthiger Ersatz des Zuckers gelten kann, der Zucker aber zu den wesentlichen Bestandtheilen jener Getränke gehört.

4) Allgemeine Vorschriften.

Die an eine Zuwiderhandlung gegen die §§ 3 und 4 sich knüpfenden strafrechtlichen Wirkungen ergeben sich bei der für die Vorschriften gewählten Fassung ohne Weiteres aus den Strafbestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes; eine zusätzliche Strafandrohung (§ 7 Nr. 2), welche den Verkauf gezuckerten Weines unter wissentlich falscher Bezeichnung verhindern soll, hat bereits oben Erwähnung gefunden. Im übrigen genügt es, Zuwiderhandlungen gegen die §§ 1 und 2 unter Strafe zu stellen, wie dies im § 7 Nr. 1 geschehen ist. Was die Ausmessung der Strafe anbelangt, so ist zu berücksichtigen, daß es sich hier überwiegend um die Verwendung von an sich gesundheitschädlichen Stoffen handelt. Mit Rücksicht hierauf erscheint für den Fall des Vorlages Gefängnißstrafe bis zu sechs Monaten und Geldstrafe bis zu 1500 *M.* gerechtfertigt. Im Falle der Fahrlässigkeit erscheint eine Uebertretungsstrafe, nämlich 150 *M.* Geldstrafe oder Haft, ausreichend.

Im § 9 wird die Einziehung der den §§ 1 und 2 zuwider hergestellten, verkauften oder feilgehaltenen Getränke über die Vorschriften in §§ 40, 42 des Strafgesetzbuchs hinaus insbesondere auch dann für zulässig erklärt, wenn sie dem Verurtheilten nicht gehören. Die Einziehung hier, wie in den Fällen der §§ 12 bis 14 des Nahrungsmittelgesetzes obligatorisch zu machen, erschien mit Rücksicht auf die Interessen des gutgläubigen Käufers bedenklich und insofern nicht erforderlich, als die fraglichen Getränke, trotz der Verwendung der in Rede stehenden Stoffe, nicht nothwendig gesundheitschädlich zu sein brauchen. Für den Fall des § 7 Nr. 2 genügt die hier gegebene Anwendbarkeit der erwähnten Bestimmungen des Strafgesetzbuchs. Im § 10 ist zur Vermeidung etwaiger Zweifel ausdrücklich hervorgehoben, daß die Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes, soweit nicht §§ 3 bis 6 des Entwurfs entgegenstehen, durch die neuen Vorschriften nicht berührt werden. Außerdem werden die Vorschriften in den §§ 16 u. 17 des Nahrungsmittelgesetzes wegen Veröffentlichung der gerichtlichen Strafurtheile und der Verwendung der erkannten Geldstrafe für anwendbar erklärt (§ 16 in der durch das Gesetz vom 29. Januar 1887 — R.-G.-Bl. S. 276 — erweiterten Fassung).

Die Bestimmung im § 12, welche den Bundesrath ermächtigt, für die Vornahme der zum Zweck der Anwendung des Nahrungsmittelgesetzes und des neuen Gesetzes auszuführenden Untersuchungen von Wein *z.* bestimmte technische Grundsätze aufzustellen, wird

einem in den beteiligten Kreisen wiederholt geäußerten Wunsche entgegenkommen. Die Festsetzung solcher Grundsätze empfiehlt sich, weil das bei der Untersuchung befolgte Verfahren geeignet ist, unter Umständen das Ergebnis der Untersuchung zu beeinflussen, so daß die Gleichmäßigkeit der Rechtsprechung gefährdet ist, wenn seitens der untersuchenden Sachverständigen nach verschiedenen Methoden verfahren wird. Aus diesem Grunde ist in dem Gesetze, betreffend die Verwendung gesundheitschädlicher Farben *zc.*, vom 5. Juli 1887 (R.-G.-Bl. S. 277) — § 1 Absatz 3 — eine entsprechende Anordnung getroffen.

Im § 13 ist die Festsetzung eines bestimmten Einführungstermins nur bezüglich des Vertriebes der den Bestimmungen der §§ 1 und 2 zuwider hergestellten Getränke vorgesehen, um im Interesse der beteiligten Handelskreise einen, billigen Rücksichten entsprechenden Uebergangszustand zu schaffen.

Bezüglich der übrigen Vorschriften des Entwurfs liegt kein Bedürfnis vor, den Zeitpunkt, mit welchem das Gesetz in Anwendung treten soll, weiter hinauszuschieben.

5) Gesetzgebung des Auslandes.

Eine umfassende Regelung des Verkehrs mit Wein ist seither nur in Frankreich zur Durchführung gelangt. Neben den allgemeinen strafrechtlichen Vorschriften über die Fälschung von Nahrungsmitteln, enthalten in dem Gesetz vom 27. März 1851, betreffend die Bekämpfung von Unredlichkeiten beim Verkauf von Waaren, kommen vornehmlich die Gesetze vom 14. August 1889 (sog. Loi Griffe) und vom 11. Juni 1891 (sog. Loi Brousse) in Betracht. Danach darf unter der Bezeichnung „Wein“ nur das Product der Gährung frischer Weintrauben verkauft oder feilgehalten werden. Die Gährungsproducte von Treibern frischer Trauben mit Wasser, sei es mit oder ohne Zusatz von Zucker, sowie von Rosinen mit Wasser müssen im Verkehr als „Treiberwein“ (vin de marc) oder „Zuckerwein“ (vin de sucre) bezw. als „Rosinenwein“ (vin de raisins secs) bezeichnet werden, ebenso jedes Gemisch eines solchen Erzeugnisses mit Wein. Fässer und Behältnisse, welche derartige Getränke enthalten, sollen entsprechende Aufschriften tragen; für Bücher, Rechnungen, Frachtbriefe *zc.* über dieselben ist die Anwendung der nämlichen Bezeichnungen vorgeschrieben. Der Zusatz gewisser Stoffe (Gährungs- oder Destillationserzeugnisse aus Feigen, Johannisbrot, Mowrablumen, Glockenblumen, Reis, Gerste oder anderen zuckerhaltigen Stoffen, ferner Farbstoffe, Schwefel-, Salpeter-, Salz-, Salicyl-, Bor säure *zc.*) zum Wein, gezuckerten Wein, Treiberwein oder Rosinenwein gilt als Verfälschung dieser Getränke im Sinne des Gesetzes vom 27. März 1851. Für gegipsten Wein ist eine Maximalgrenze des Gehalts an Kalium- oder Natriumsulfat vorgesehen, sowie eine bestimmte Aufschrift der Fässer *zc.* und der Gebrauch entsprechender Bezeichnungen in den Rechnungen angeordnet. Ferner sind durch das Gesetz vom 26. Juli 1890 specielle Vorschriften über die Fabrikation und Besteuerung des Rosinenweines erlassen. Die Herstellung solchen Weines für den Handel darf nur

nach Lösung eines alljährlich zu erneuernden Erlaubnißscheins betrieben werden und unterliegt einer besonderen Abgabe, sowie einer strengen Controle bezüglich des verwendeten Rohmaterials und der hergestellten Waare. Für letztere ist außerdem eine nach dem Alkoholgehalt abgestufte Steuer zu entrichten. Auf der anderen Seite genießt der zur Verzuckerung von Wein, Cider und Birnenmost verwendete Zucker einer Steuerermäßigung. Die Menge desselben ist sehr beträchtlich; im Jahre 1890 betrug sie 33 Millionen Kilogramm, womit im Ganzen 962 000 hl Wein, 1 866 000 hl Tresterwein und 90 000 hl Obstwein gezuckert wurden.

In Oesterreich darf nach einem Gesetz vom 21. Juni 1880 die Herstellung weinähnlicher Getränke (Kunstwein) nur als erwerb- und einkommensteuerpflichtiges Gewerbe betrieben werden. Dasselbe gilt von der Erzeugung von Getränken aus Traubensaft durch Beimischung anderer Stoffe, sofern letztere nicht lediglich zur Verbesserung des Weines dienen, sondern eine Vermehrung der Menge zur Folge haben. Getränke der vorbezeichneten Art unterliegen derselben Vergährungssteuer, wie der Wein. Die Verwendung von Stärkezucker bei der Herstellung dieser Getränke ist verboten; letztere dürfen unter einer für Wein üblichen Bezeichnung nicht in den Verkehr gebracht werden. Nach der zu dem Gesetz ergangenen Ausführungsverordnung finden die Bestimmungen derselben insbesondere auf den gallisirten und petiotisirten Wein Anwendung. Der Betrieb des fraglichen Gewerbes ist von polizeilicher Genehmigung abhängig, welche erst erteilt wird, nachdem das beabsichtigte Verfahren zur Herstellung des Kunstweines zc. vom Bewerber dargelegt und von der Behörde in sanitätpolizeilicher Hinsicht als unbedenklich befunden worden ist. Die Betriebsstätte ist der sanitätpolizeilichen Aufsicht stets zugänglich zu halten. Als für Wein übliche Bezeichnungen sind auch solche anzusehen, welche ganz allgemein gehalten sind (z. B. Tischwein oder Bezeichnung nach der Jahreszahl), oder welche die Herkunft des Getränks (z. B. Gebirgswein) oder eine bestimmte Qualität (Schiller, Rothwein) angeben sollen.

Für Ungarn sind specielle Vorschriften über den Verkehr mit Wein seither nicht erlassen; verschiedene von der Regierung aufgestellte Gesezentwürfe sind unerledigt geblieben.

In Italien unterliegt der Wein den allgemeinen, die Getränke und Nahrungsmittel betreffenden Vorschriften des Gesetzes über die Gesundheitspflege und den öffentlichen Gesundheitsdienst vom 22. December 1888. In einem zu diesem Gesetz ergangenen Reglement, welches für die Ausarbeitung der örtlichen Gesundheits-Reglements als Anleitung dienen soll, ist unter Anderm gesagt, daß Wein, welcher durch gewisse Krankheiten (Sauer-, Bitter-, Rahmigwerden) verändert ist, oder welcher mehr Sulfate enthält, als einem Gehalt an schwefelsaurem Kali von 2 g auf den Liter entspricht, nicht verkauft werden darf, und daß der Zusatz gewisser Stoffe (lösliche Baryum-, Magnesium-, Aluminium-, Bleisalze, Glycerin, Salicylsäure, Schwefelsäure, unreiner Methylalkohol, Stärkezucker, Saccharin, künstliche Farbstoffe) zum Wein zu verbieten ist. Bezüglich des Alkoholzusatzes ist durch Verordnung vom 15. Juni 1890

bestimmt, daß bei der Ausfuhr von Wein für den zur Alkoholisirung desselben verwendeten Sprit die Steuerrückvergütung nur dann erfolgt, wenn der Sprit nicht mehr als zwei Tausendtheile an Verunreinigungen enthält. Ein im Jahre 1888 der Deputirtenkammer vorgelegter Entwurf eines Gesetzes zur Bekämpfung der Weinfälschung ist nicht zur Verabschiedung gelangt. Er unterschied zwei Arten der Verfälschung des Weines, je nach den Stoffen, welche sich im Wein von Natur nicht vorfinden, oder Stoffe, welche zu den natürlichen Bestandtheilen des Weines gehören, in einem bei Naturwein nicht vorkommenden Mengenverhältniß zugesetzt werden, und zwar mit der Wirkung, daß Weine der ersteren Art überhaupt nicht, Weine der letzteren Art nicht mit der Bezeichnung als echte Weine in den Handel gebracht werden dürfen.

In der Schweiz, wo die Gesetzgebung auf dem Gebiete des Nahrungsmittelverkehrs nicht zur Zuständigkeit der Bundesgewalt gehört, sind für verschiedene Kantone Verordnungen über den Verkehr mit Wein erlassen worden. In diesen Verordnungen ist unter Anderem bestimmt, daß als „Wein“ nur das aus dem Saft frischer Trauben ohne jeden Zusatz durch alkoholische Gährung bereitete Getränk zu betrachten ist. Sind dem Traubensaft irgend welche Zusätze beigemischt, so darf das betreffende Getränk nur unter einer der Herstellungsweise entsprechenden Bezeichnung verkauft werden (Bern, Glarus, Neuenburg, Wallis, Zürich). Dies gilt namentlich auch von gallisirten, chaptalisirten und petiotisirten Weinen, von Tresterwein und von dem aus Rosinen hergestellten Wein. Die Natur des Getränkes muß in der Rechnung angegeben werden; Gastwirthe müssen die Natur der von ihnen verschänkten Getränke in ihrem Local an einem sichtbaren Platze anschlagen (Neuenburg). Zur Klärung und Haltbarmachung des Weines dürfen nur unschädliche Stoffe verwendet werden (Bern, Zürich); die Verwendung von Alaun, Metallsalzen, Salicylsäure, Bor säure, Borax u. dergl. ist verboten (Bern). Der Zusatz fremder Farbstoffe zum Rothwein ist untersagt (Bern, Zürich). Zum Schwefeln der Fässer darf nur arsenfreier Schwefel verwendet werden (Bern). Gezapfte Weine dürfen nicht mehr als 2 g schwefelsaures Kalium im Liter enthalten (Bern, Glarus, Luzern, Zürich). Auf Verlangen muß der Verkäufer dem Käufer angeben, ob der Wein rein oder coupirt ist. Die Gefäße, in welchen Kunstwein verkauft oder versandt wird, müssen an in die Augen fallender Stelle die richtige Bezeichnung des Inhalts tragen (Zürich).

In Spanien (Real orden vom 23. Februar 1860) ist zur Eröffnung von Betrieben, welche die Verbesserung, Nachahmung oder künstliche Herstellung von Wein zum Zwecke haben, vorherige Erlaubniß der Behörde erforderlich. Stoffe, die nicht als völlig unschädlich für die menschliche Gesundheit zu betrachten sind, dürfen zur Herstellung von Kunstweinen nicht verwendet werden. Mit diesen Einschränkungen ist die Vermehrung oder Verbesserung von Landweinen, die Nachahmung von Weinen anerkannter Ruses, sowie die Herstellung von Kunstweinen ohne Gährung gestattet. Bei den Ankündigungen solcher

Getränke und auf den Gefäßen sind die Stoffe, aus welchen der Wein zc. gewonnen ist, sowie bei Kunstwein die Art der Herstellung anzugeben. Die fraglichen Betriebe unterliegen einer vierteljährlichen Revision durch Sachverständige auf Kosten des Eigenthümers. Durch eine Verordnung vom 9. Dezember 1887 ist die Errichtung von 20 Staatslaboratorien zur Untersuchung von Most, Wein, Alkohol und von Stoffen, welche bei der Weinbereitung verwendet werden, sowie zur Prüfung und Begutachtung aller den Wein betreffenden technischen Fragen angeordnet worden. Die Analysen sollen in allen Laboratorien nach gleichmäßigem, durch besondere Instruction geregelten Verfahren ausgeführt werden. Mit den Laboratorien sind Niederlagen von Weinproben verbunden. Nach einem Erlaß vom 30. Januar 1888 gilt Wein, welcher einen der nachbezeichneten Stoffe enthält, als verfälscht, nämlich: Unreinen Industrie-Alkohol, Salicylsäure und ähnliche antiseptische Stoffe, fremde Farbstoffe, künstliche Glucose, Stärkesücker, aus Most gewonnenen Zucker, Glycerin. Weinanalysen sollen in möglichst großem Umfang ausgeführt werden, namentlich bezüglich solcher Weine, welche in besonderen Betrieben hergestellt werden, oder welche zum Export oder zum Verkauf in den Weinschanten bestimmt sind. Das Ergebnis der Analysen ist zu veröffentlichen.

In Belgien unterliegt der Wein den allgemeinen Vorschriften über die Verfälschung der Nahrungsmittel. Die Verwendung von Saccharin zur Versüßung von Getränken, einschließlich des Weines, begründet die Verpflichtung, alle Behältnisse, in denen solche Getränke in den Verkehr gebracht werden, mit der Aufschrift „saccharinhaltig“ zu versehen. Auch in den Rechnungen, Frachtbriefen zc. müssen die betreffenden Waaren als saccharinhaltig bezeichnet werden. Die Verwendung gesundheitschädlicher Farben zur Herstellung von Nahrungsmitteln ist verboten.

6) Ueberblick über die auf den Verkehr mit Wein bezügliche Rechtsprechung.

Nach § 10 Nr. 1 des Nahrungsmittelgesetzes wird mit Gefängniß bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 M. oder mit einer dieser Strafen bestraft, wer zum Zweck der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genussmittel nachmacht oder verfälscht.

Die Verfälschung besteht in den meisten Fällen entweder in einer Verschlechterung des Weines oder in der Verleihung des Scheins, aber nicht des Wesens einer besseren Beschaffenheit; in jedem Falle muß eine Aenderung mit der Waare selbst vorgenommen sein, so daß z. B. das bloße Aufkleben der Etikette einer besseren Sorte nicht eine Verfälschung des Weins selbst darstellt. Nachahmung ist Herstellung einer Sache unter Erzeugung des Scheins aber nicht des Wesens und Gehalts einer Sache. Die Nachahmung kann sich nicht bloß auf das Getränk „Wein“ schlechthin, sondern auch auf einzelne Sorten desselben erstrecken. Man kann z. B. nicht bloß französischen Wein an sich, sondern auch bestimmte Unterarten von französischen Weinen nachmachen (Danziger Weinprozeß).

Durch Reichsgerichtsentscheidungen (zwei vom 17. Januar 1881 und eine vom 14. Februar 1889) ist festgestellt, daß eine Verfälschung oder Nachahmung von Wein gemäß § 10 a. a. D. auch dann zu bestrafen ist, wenn der unmittelbare Abnehmer über die Beschaffenheit des Weines aufgeklärt wird oder aufgeklärt werden soll, sofern nur die Verfälschung oder Nachahmung bewußtermaßen dazu dienen soll, daß das aus der Hand des ersten Abnehmers, sei es unmittelbar oder mittelbar, den Wein erwerbende Publikum getäuscht wird. Es ist auch nicht erforderlich, daß bereits ein wirklicher Verkauf seitens des Fabrikanten stattgefunden hat; es genügt vielmehr die bei der Herstellung des Weines befolgte Absicht. Das Vergehen ist durch die Handlung des Verfälschens oder Nachmachens vollendet, ohne daß eine wirkliche Täuschung oder eine auf solche gerichtete Veranstaltung hinzutreten zu sein braucht (Oberlandesgericht Dresden 28. Mai 1888).

Die im § 10 des Nahrungsmittelgesetzes angebrohte Strafe tritt gemäß Nr. 2 a. a. D. ferner ein, wenn jemand wissentlich Nahrungs- oder Genußmittel, welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält. Ein Feilhalten ist seitens des Reichsgerichts (10. Februar 1881) z. B. darin nicht erkannt worden, daß (durch Malvenblüthen rothgefärbt und mit Wasser verdünnter Weiß-) Wein im Keller eines Großweinhändlers lagerte.

Bei der Beurtheilung von Kunstproducten, zu welchen innerhalb gewisser Grenzen auch der Wein zu rechnen ist, entscheidet die gesetzliche oder herkömmliche Regel, letztere aber nur soweit, als ihr nicht solche Geschäftsgebräuche zu Grunde liegen, welche einem vom Standpunkte des Gesetzes aus nicht berechtigten Zwecke dienen (Danziger Proceß).

Ueber die im Handel und Verkehr vorausgesetzte Beschaffenheit oder Zusammenfügung des Weines können in den einzelnen Ländern oder Landestheilen, z. B. in Nord- und Süddeutschland, verschiedene Auffassungen bestehen (Reichsgerichtsurtheil vom 14. Januar 1886). Als Norm für die Beurtheilung ist seitens vieler deutscher Gerichte¹⁾ — auch unter Bestätigung des Reichsgerichts — angenommen, daß unter den in den Weingegenden Deutschlands gewachsenen Weinen im allgemein gebräuchlichen Sinne nur ein Getränk verstanden wird, welches ohne jeden Zusatz aus Traubensaft durch alkoholische Gährung bereitet ist. In Befolgung dieses Grundsatzes ist denn auch vielfach der Vertrieb von gallisirtem Wein unter Verschweigung der erfolgten Veränderung gemäß § 10 des Nahrungsmittelgesetzes bestraft worden. Allerdings handelt es sich in den

¹⁾ Reichsgericht 20. Januar und 14. November 1887 zu den Urtheilen der Landgerichte Landau 16. November 1886 und Neuwied 14. Juli 1887; ferner Landgerichte Bonn 11. Dezember 1886, Konstanz 24. September 1887 (bezw. Reichsgericht 12. Dezember 1887), Koblenz 1. Dezember 1887, Landau 17. April 1888, Gall in Württemberg 29. Mai 1888.

meisten Fällen um weitgehende Vermehrungen des Traubensaftes.¹⁾ Allein in einzelnen Fällen ist festgestellt worden, daß selbst an sich rationelle Zusätze von Zucker, dem nur soviel Wasser, als zu seiner Lösung erforderlich, zugefügt war, eine Verfälschung des Weins bedingten.²⁾ In anderen Fällen ist der bloße Zusatz von Zucker zu geringem Wein als nicht unter den Begriff der Verfälschung fallend bezeichnet worden.³⁾

Verurtheilungen wegen Vermischens verschiedener Weinsorten ohne gleichzeitigen Zusatz anderer Stoffe sind nicht bekannt geworden, wohl aber liegen zahlreiche gerichtliche Erkenntnisse vor, welche derartige Verschnitte unter Beifügung von Wasser, auch Spirit, behandeln. Meist sind es Weine, welche demnächst mit fremdländischen Bezeichnungen in den Verkehr kamen. In dem bekannten Danziger Weinprozeß sind 1886/87 Rothweine, welche als St. Etienne, St. Emilion, St. Julien, Château Léoville in den Handel gebracht und aus Gemischen französischer (auch südfranzösischer, z. B. Narbonne) Weine mit Grüneberger oder Thüringer Weinen, Spirit und Wasser (letzteres bis zu 22½%) zusammengesetzt waren, unter Berücksichtigung der im Nordosten Deutschlands herrschenden Auffassungen unbeanstandet geblieben, weil unter jenen Bezeichnungen nur billige Weine geringer Qualität mit französischem Charakter verstanden würden, auch in den betreffenden Geschäften die Abnehmer darauf hingewiesen zu werden pflegten, daß jene Namen nicht so sehr die Herkunft anzeigten als Preismarken seien. Andererseits sind in Bremen (12. Februar 1883), Mainz (Oberlandesgericht Darmstadt 14. Februar 1885), Hannover (Reichsgericht 26. November 1885), Stabe (19. Februar 1887), Lüneburg (9. April 1888) derartige, meist unter französischen Namen feilgehaltene Verschnittweine, welche theilweise allerdings erheblich größere (bis 45%), zum Theil aber auch geringere Wasser- und Spiritzusätze aufzuweisen hatten, als gefälscht erkannt und Anlaß zu Verurtheilungen geworden. In Altona (Ober-Landesgericht Kiel 13. Juli 1887) hat eine Verurtheilung trotz des bei dem Verkaufe gemachten Zusatzes „verschnitten“ stattgefunden; freilich bestand der Verschnitt aus 2/5 Wasser und nur 3/5 Wein mit 7% Spirit. In zwei, vom Reichsgericht

1) J. B. Landgerichte Karlsruhe 11. Mai 1887 (50% Zuckerwasser und Süßholzsafft), Koblenz 8. Juni 1887 (1 bis 3 Dhm Naturwein mit 6 Dhm gallisirtem Wein vermischt, in welchem letzterem nur 11/20 Naturwein), Konstanz 24. September 1887 und Reichsgericht 12. Dezember 1887 (bis 50% Zuckerwasser), Landau 29. Mai 1888 (nahezu 50%), Gall in Württemberg 29. Mai 1888 (bis 20%), Würzburg 10. Juli 1890 (30% Zuckerwasser und Spirit), Frankenthal 14. Oktober 1890 (bis 50% Zuckerwasser), Mülhausen i. G. 12. Januar 1891 (bis 87% Zuckerwasser).

2) Landgerichte Koblenz 1. Dezember 1887, Frankenthal 24. Januar 1888, Landau 17. April 1888.

3) Landgerichte Koblenz 2. Juni 1888, Bonn 11. Dezember 1886 — auch mit etwas Wasser.

bestätigten Urtheilen rheinischer Gerichtshöfe¹⁾ sind die für französische Weine damals als zulässig erachteten Practiken für deutsche Weine als nicht ohne Weiteres statthaft bezeichnet worden. Als billige Portweine sind von mehreren Gerichten Wasser- und Sprittverschnitte spanischer, portugiesischer und anderer Weine für zulässig erklärt worden (Danziger Prozeß Weine von 1,50 bis 2 *M.* die Flasche, Landgericht Lüneburg 9. April 1888). Das Gleiche gilt von billigem Madeira und Sherry (Danziger Prozeß Preise von 1,50 bis 2 *M.* die Flasche). Durch den Zusatz „Facon“ gekennzeichnete Weine, insbesondere Muskatfacon, sind wiederholt als Kunstprodukte anerkannt worden, für welche ein zum Vergleich geeignetes Naturprodukt nicht existirt (Landgerichte Lüneburg 9. April 1888 und Amberg 20. April 1886); dagegen ist in einem anderen Falle (Landgericht Bremen 12. Februar 1883 — es handelte sich um 2 Pfosten Malaga und Muscat) bemerkt worden, daß die Bezeichnung „Facon“ die Absicht einer Täuschung des Publicums nicht ausschließe.

Was die im § 1 des Entwurfs aufgeführten Stoffe betrifft, so haben bereits wiederholt Verurtheilungen wegen Zufetzung von Glycerin und Salicylsäure stattgefunden, indeß haben die Gerichte diese Mittel weniger vom Standpunkte der Gesundheitsgefährlichkeit als deshalb beanstandet, weil dadurch der Schein einer besseren Beschaffenheit erweckt bezw. Fehler verdeckt werden sollten.²⁾ Hinsichtlich des Zusatzes von Stärkezucker liegen verschiedene Entscheidungen vor; einzelne nehmen dessen Gesundheitschädlichkeit an;³⁾ in anderen Fällen führten die unter sich abweichenden Meinungen der Sachverständigen zu Freisprechungen,⁴⁾ oder es wurde eine Verfälschung angenommen.⁵⁾ Auch Zusätze von pflanzlichen Farbstoffen⁶⁾ sind, meist allerdings in Verbindung mit anderen, der Weinvermehrung dienenden Zusätzen beanstandet worden. In einem Falle wurde reine arsenige Säure mit einem Farbstoff im Bodensatz einer Flasche aufgefunden; der in der Flasche gewesene Glühwein hatte Erbrechen mit Magenkrampf und darauffolgende mehrtägige Ermattung und Appetitlosigkeit verursacht.⁷⁾

1) Neuwied und Landau, Reichsgerichtsurtheile vom 14. Januar 1886 und 20. Januar 1887.

2) Landgerichte Amberg 20. April 1886, Würzburg 5. Oktober 1889.

3) Landgericht Danzig 27. Mai 1886, vergl. auch Colmar 13. März 1890.

4) Landgericht Neuwied 14. Juli 1887.

5) Landgerichte München I 22. Mai 1888, Trier 7. Februar 1889, Colmar 13. März 1890, Schweinfurt 24. April 1891.

6) Malvenblüthe: Landgericht Coblenz 11. December 1890; Kirschfaß: Landgerichte Bremen 12. Februar 1883, Colmar 3. October 1888; Heidelbeeren: Landgericht Konstanz 24. September und Reichsgericht 12. December 1887, Landgericht Mainz 31. October 1891; teinte bordelaise: Landgericht Mühlhausen i. G. 12. Januar 1891; Theerfarbstoff: Landgericht Amberg 20. April 1886.

7) Landgericht Würzburg 17. Juni 1889, Verurtheilung zu 1 Woche Gefängniß.

Die gewöhnliche oder übliche Kellerbehandlung: Ausschweffeln der Fässer, Ausspülen derselben mit Wasser, allenfalls mit Spirit, Behandlung des Weines mit Klärmitteln,¹⁾ wie Hausenblase, Gelatine, Tannin, Leint und sogenannter Weinschöne²⁾ sind wiederholt als durchaus gestattet bezeichnet; jedoch ist andererseits ein Spiritzusatz von 1½ bis 2 % als eine stoffliche Veränderung des Weines bezeichnet worden, wodurch der Wein stärker, gehaltvoller und mundgerechter erscheine, mithin den Schein einer besseren als der seinem Wesen entsprechenden Sorte erhalte.³⁾ Auch ein erheblicher Zusatz von Hollundersaft zu Rothwein, um demselben stickigen Geschmack zu nehmen (1½ auf 10 Ohm) wurde als Fälschung bestraft. Dagegen wurde von Verurtheilungen wegen zu großen Gehalts an schwefliger Säure und an Dikaliumsulfat wegen Auseinandergehens der Ansichten der Sachverständigen in einzelnen Fällen abgesehen.⁴⁾

Zahlreich sind die Verurtheilungen wegen Verwendung von vergohrenen Zuckermesseraufgüssen auf bereits ausgepreßte Trester zur Vermehrung von Wein (Petiotifiren), sowie wegen Verkaufs und Feilhaltens solcher Getränke unter Bezeichnungen, welche die Meinung erwecken konnten, es liege vergohrener reiner Traubensaft vor. Meist bildeten weitgehende Verlängerungen von Wein, wobei dann noch versucht war, die Verwässerung durch andere Zusätze, wie Fliederabkochung, Spirit, Trub oder Hefenwein zu verdecken, den Gegenstand der Verurtheilung. Je nach Lage des Falles wurden Verfälschungen oder Nachmachungen von Wein im Sinne des § 10 des Nahrungs- mittelgesetzes als vorliegend angenommen.⁵⁾

In ähnlicher Weise sind Hefenweine⁶⁾ und Rosinenweine, sowie Gemische solcher mit Traubensaft, welche als Wein schlechthin verkauft worden waren, beanstandet worden; dagegen haben in solchen

1) Landgerichte Bonn 11. December 1886, Neuwied 14. Juli 1887.

2) Landgericht Coblenz 2. Juni 1888.

3) Landgericht Coblenz 1. December 1887.

4) Landgerichte Mülhausen i. G. 3. März 1887, Nürnberg 16. November 1887.

5) Reichsgerichtsurtheile vom 14. Januar 1886, 14. November 1887 (Vermehrung bis um das 1½fache des Traubensaftes), 12. December 1887, Landgerichte Metz 2. März 1886, Colmar 30. März (bis 100 % Tresterwein zugesetzt) und 7. October 1887, sowie 11. Juni 1888, Frankenthal 10. Mai 1887 (auch Rosinen zugesetzt; es waren nur geringe Mengen Naturwein verwendet worden), 13. März 1888 und 26. Februar 1889 (reine Tresteraufgüsse, nach der Gährung mit schweren Südwinein verschnitten), Landau 27. März, 17. April und 29. Mai 1888, Würzburg 5. December 1888, Dresden 21. Juni (Ober-Landesgericht Dresden 17. December 1888) und 26. November 1888 (in letzterem Falle 10 bis 12 hl Trauben- und Trestermost mit 3 Zentner Zuckerabkochung und 20 hl reinem Wasser vermischt; Revision durch Ober-Landesgericht Dresden am 28. Februar 1889 verworfen).

6) Landgericht Frankenthal 8. Juni 1889 und 6. October 1890.

Fällen, in welchen Sefenwein für den eigenen Bedarf beziehungsweise als Gefundewein hergestellt oder einem Käufer nach Probe ohne besondere Benennung geliefert waren, Freisprechungen stattgefunden.¹⁾ Zusatz von Obstwein zu Traubenwein und Verkauf des Gemischtes als Wein oder auch als Weinberfschnitt haben in einzelnen Fällen zu Verurtheilungen geführt.²⁾

Die empfindlichsten Strafen sind bisher gegen Inhaber von Kunstweinsfabriken verhängt worden, welche ihre Produkte, oft in ganz erheblichen Mengen und an eine weitverbreitete Kundschaft, unter Verschweigung der wahren Beschaffenheit als „Weine“ in den Verkehr gebracht hatten; hier sind mehrfach Gefängnißstrafen von längerer Dauer neben hohen Geldstrafen verhängt worden. Als Hilfsmittel zur ungebührlichen Vermehrung der geringen Mengen von Traubenlast, sofern solcher überhaupt verwendet war, wurden festgestellt Sprit, Glycerin, Galläpfel und Tannin, auch China, ferner Citronensäure, Tamarinden, Weinsteinäure, Rosinen, Himbeeren, Johannisbrot, sodann Zucker, Syrup, Bouquetstoffe, Farbstoffe verschiedener Ursprungs, wie Malvenblüthen, Kirschsafft, alles mit möglichst großen Mengen Wasser vermischt.³⁾

Technische Erläuterungen.

Bearbeitet im Kaiserlichen Gesundheitsamte.

Lösliche Aluminiumsalze (Maun und dergl.). (Zu § 1.)

Zum Klären des Weines sind unter anderen Mitteln auch die unter der Bezeichnung Kaolin, spanische Erde und dergleichen im Handel vorkommenden kiesel-sauren Thonerdeverbindungen empfohlen und in vielen Fällen nützlich befunden worden. Dieselben wirken im allgemeinen nur mechanisch und geben, wenn sie rein sind, keine Bestandtheile an den Wein ab, sodaß gegen ihre Verwendung sanitäts-polizeiliche Bedenken nicht zu erheben sind. Anders ist es mit den

¹⁾ Landgerichte Coblenz 2. Juni 1888, Zabern 8. März 1889; ferner Bestrafung durch Dresden 25. August 1891 (vergohrener Wasser-aufguß auf Korinthen als „Tokayer“, „griechischer Tischwein“ u. verkauft).

²⁾ Landgericht Konstanz 24. September 1887 beziehungsweise Reichsgericht 12. December 1887, Landgericht München I 22. Mai 1888 (unter Verschneiden des Weines wird nur eine Vermischung von zwei oder mehreren Traubenweinen verstanden), desgl. vom 29. August 1891 (Apfelmost, mit sehr wenig Wein verschnitten, als Wein verkauft = nachgemachter Wein).

³⁾ Vergl. die Urtheile der Landgerichte Offenburg vom 24./25. Februar 1882, Mülhausen i. G. vom 2. December 1885, 6. December 1886 und 3. April 1891, Coblenz 17. November 1886, 2. Juni 1888 und 11. December 1890, Konstanz 3./4. December 1886.

löslichen Aluminiumsalzen, namentlich dem Alaun (dem schwefelsauren Kalium-Aluminium), einem Salz, welches zur besseren Abscheidung der Schöne, sowie als Mittel gegen das Umschlagen des Weines (Hamm, Weinbuch II. Aufl. S. 69) empfohlen wird, und einen Bestandtheil mancher dem Wein zugesetzter Farbstoffe, sowie einiger Schönungsmittel, z. B. der Kraus'schen Krystallschöne (Rösler, Mittheilungen der Klosterneuburger Versuchsstation 1885 Heft IV S. 49) ausmacht.

Der Alaun ist zum Klären des Weines nicht nothwendig, da Gelatine, Leim, Hausenblase, Eiweiß und andere Mittel dazu völlig ausreichen.

Dahlen (Die Weinbereitung 1882 S. 640) erklärt den Alaun als Mittel zur Abscheidung der Schöne für verwerflich.

Nach Böhm (Handbuch der Intoxikationen von Böhm, Naunyn und von Boeck 1880 S. 87) muß der Alaun zufolge älteren und neueren Erfahrungen entschieden zu den stärkeren Giften gezählt werden, eine Anschauung, die wie Hufemann (Handbuch der Toxikologie 1862 S. 942) mittheilt, von Devergie, Bischoff, Orfila und anderen im Gegensatz zu Christison getheilt wird. Allerdings ist die tödtlich wirkende Dose ziemlich groß, von Hasselt (Hufemann a. a. D.) bezeichnet 1 Unze (30 g) als solche; dieser Umstand kann aber nicht besonders in Betracht kommen, da geringere Dosen, wenn sie auch nicht tödtlich wirken, doch die Gesundheit schädigen können. Solche geringere Dosen sind thatsächlich im Wein gefunden worden; so hat Reichardt nach einer dem Kaiserlichen Gesundheitsamt gemachten Mittheilung einen Rothwein untersucht, in welchem so viel Alaun enthalten war, daß sich Krystalle davon an der Wand des Fasses abgesetzt hatten. Auch Maumens fand in Weinen so viel Alaun, daß 1 l 4 bis 7 g enthielt (Gautier, Sophistication des vins, IV. éd. 290).

Diese Gründe rechtfertigen das im Gesetzentwurf in Aussicht genommene Verbot der Verwendung löslicher Aluminiumsalze, insbesondere des Alauns.

Allerdings scheint nach Rösler (Mittheilungen der Klosterneuburger Versuchsstation 1885 Heft IV S. 48) die Anwendung von Alaun in der Champagnerklärung noch eine gewisse Rolle zu spielen. Die Beigabe von Alaun soll angeblich erfolgen, um den Absatz schwerer und körniger zu machen, so daß derselbe beim Erschüttern und Senken der Flasche zwar beweglich wird, aber nicht anhaftet. Nach Maumens (Traité théorique et pratique du travail des vins éd. III) wird der zur Champagnerfabrikation verwendete Wein zuerst mit einer alkoholischen Tanninlösung, hierauf mit einer Alaun enthaltenden Leimlösung versetzt. Mit Rücksicht hierauf war in dem früher (1887) dem Reichstage vorgelegten Gesetzentwurf eine Ausnahmebestimmung zu Gunsten des Champagners vorgesehen. Allein schon damals wurde im Reichstage Widerspruch dagegen erhoben und seitens der Commission (Drucksache 175 S. 26) ein ausnahmsloses Verbot befürwortet. Infolgedessen sind von neuem eingehende Ermittlungen angestellt worden.

Dieselben haben das Ergebniß gehabt, daß nach den Aeußerungen in der Praxis stehender erfahrener Männer das Schaumweingewerbe des Mauns zur Herstellung seiner Erzeugnisse nicht bedarf.

Baryumverbindungen.

Die minderwerthigen, bis in die neuere Zeit fast immer gegipften Weine Südfrankreichs werden häufig, besonders seit dem Auftreten der Reblaus, den Bordeaux-, Burgunder- und anderen Weinen beigemischt. Ein solcher Verschnittwein wird dann als Wein dieser bevorzugten Länderstriche in den Verkehr gebracht. Der Nachweis eines derartigen Verschnitts war früher nicht schwer zu führen; es genügte, in den verdächtigen Proben die Schwefelsäure zu bestimmen, um den Beweis zu liefern, daß Weinen aus solchen Gegenden, in welchen das Gipsen nicht üblich ist, gegipfte Weine beigemischt worden waren. Die Händler sannnen nun auf Mittel, ihren zum Verschnitt von Bordeaux- und anderen Weinen bestimmten gegipften Weinen die Schwefelsäure zu entziehen; sie fanden in dem Baryumchlorid, dem weinsäuren Baryum und dem Baryumcarbonat drei ihren Zwecken entsprechende chemische Präparate, welche die im Wein enthaltene Schwefelsäure als unlösliches Baryumsulfat niederzuschlagen. Diese Praxis ist vom sanitätspolizeilichen Standpunkt aus in hohem Grade verwerflich, da sich nicht vermeiden läßt, daß im Wein ein Ueberschuß an Baryumverbindungen zurückbleibt, welche schon in wenigen Milligrammen Vergiftungserscheinungen hervorzurufen im Stande sind. In Frankreich haben unter Anderen Gautier (*La sophistication des vins* IV. éd. 1891 S. 286) und G. Charles (*Plâtrage et déplâtrage des vins* Ann. d'hyg. IX S. 33 bis 39) auf diese Verhältnisse aufmerksam gemacht; letzterer Autor hebt hervor, daß solches Entgipsen der Weine noch schädlicher sei, als das Gipsen. Es rechtfertigt sich daher vom Standpunkte der öffentlichen Gesundheitspflege, das Verbot der Verwendung von Baryumsalzen bei oder nach der Herstellung von Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken auszusprechen.

Borsäure.

Unter den zur Haltbarmachung des Weines empfohlenen Mitteln spielt auch die Borsäure eine gewisse Rolle. Einige Autoren, wie z. B. Hirschberg, Polli und Wittmack (*Schmidt's Jahrbücher der in- und ausländischen gesammten Medizin* CLXVIII, 283, — *Arch. d. Pharm.* 1874) empfehlen die Anwendung der Borsäure zur Conservirung von Nahrungsmitteln, insbesondere von Milch, indem sie hervorheben, daß die Borsäure weder giftig, noch überhaupt ungesund sei. Thatsächlich werden auch nach den Untersuchungen des Kaiserlichen Gesundheitsamts (*Arch. a. d. K. G.* N. 1889 Bd. V, S. 364, 1890 Bd. VI, S. 119) zahlreiche Mittel, welche von Gewerbetreibenden zur Fleischconservirung empfohlen werden, mit Borsäure hergestellt, ohne

daß die Abnehmer aus den oft sehr verlockend klingenden Namen der Mittel diesen Bestandtheil zu errathen vermöchten.

Einer solchen Verwendung der Borsäure entgegen stehen die Angaben einer Anzahl anderer Forscher, nach welchen die Borsäure keineswegs als physiologisch indifferent anzusehen ist. So beeinträchtigt z. B. nach Versuchen, welche von Forster (Virchow u. Hirsch, Jahresbericht für 1883, I 133 und 1884, I 499. — Nach: Berichte der deutschen chemischen Gesellschaft XVI 1754 bezw. Archiv für Hygiene II 75 bis 116) am Menschen angestellt wurden, die Verabreichung von 0,5 bis 3 g Borsäure täglich die Ausnutzung der Nahrungsmittel. Dagner (a. a. D. 1884, I 359) theilt drei Fälle von Borsäurevergiftung mit, von welchen der eine durch Ausspülung der Blase, die anderen durch Ausspülungen des Magens mit Borsäurelösungen hervorgerufen wurden. Nach Johnson (a. a. D. 1885, I 402) kann eine unvorsichtige, durch längere Zeit fortgesetzte innere Anwendung der Borsäure selbst den Tod herbeiführen. Gaucher beobachtete bei täglichen Gaben von 0,5 g Borsäure bei Meerschweinchen Albuminurie und Tod nach 14 Tagen. Von Emmerich (Bericht über die 7. Jahresversammlung (1888) der freien Vereinigung bayerischer Vertreter der angewandten Chemie) angestellte Versuche ergaben, daß die Borsäure ungünstig auf die Darmschleimhäute wirkt. Beim Menschen sollen 2 g Uebelkeit, Aufstoßen und Diarrhoe hervorrufen. Emmerich's Versuche zeigten ferner, daß die conservirende Wirkung der Borsäure bisher sehr überschätzt worden ist, indem erst ein Gehalt von 1% Borsäure die Gährung von Bierwürze verhinderte. Soll demnach Wein durch Borsäure haltbar gemacht werden, so müssen verhältnißmäßig große Mengen der letzteren zur Verwendung gelangen, was im Hinblick auf die mitgetheilten Beobachtungen in gesundheitlicher Beziehung keineswegs unbedenklich erscheint. Hierdurch wird das im Gesetzentwurf ausgesprochene Verbot der Verwendung von Borsäure gerechtfertigt.

Hieran ändert auch der Umstand nichts, daß nach den von M. Ripper (Weinbau und Weinhandel VI 331), G. Baumert (Berichte der deutschen chemischen Gesellschaft 21, 3290), P. Soltzien („Pharm. Zeitung“ 33, 312) gemachten und in neuerer Zeit im Kaiserlichen Gesundheitsamt bestätigten gefundenen Erfahrungen die Borsäure ein normaler Bestandtheil der Weinasche zu sein scheint. Denn es handelt sich bei dem Verbot nur um den Zusatz von Borsäure, nicht aber um jene außerordentlich geringen Mengen von Borsäure, welche nach den bisherigen Erfahrungen von Natur im Wein vorkommen können. Immerhin wird das natürliche Vorkommen von Borsäure in den Weinen bei der chemischen Beurtheilung derselben Berücksichtigung finden müssen, insofern als der qualitative Nachweis der Borsäure für sich allein nicht mehr genügt, um auf einen Zusatz derselben schließen zu lassen.

Glycerin.

Das Glycerin ist ein normales Product des Gährungsprozesses und findet sich daher auch in jedem Wein. Diese Thatsache, sowie

der Umstand, daß dem chemisch-reinen Präparate gesundheitschädliche Eigenschaften nicht zugeschrieben werden, läßt ein Verbot desselben vom gesundheitspolizeilichen Standpunkt scheinbar schwer rechtfertigen; doch ändert sich die Sachlage, wenn man erwägt, daß die Mehrzahl der Abnehmer auf Grund ihrer eigenen Kenntnisse nicht in der Lage sind, ein chemisch-reines Glycerin von den oft außerordentlich unreinen Sorten zu unterscheiden, welche ihnen von Händlern angeboten werden.

Einen Beweis hierfür liefert beispielsweise der bekannte Proceß gegen die Münchener Firma Wich u. Co. (Nordd. Brauerzeitung 1884 Nr. 41 S. 845). Aus den sachverständigen Gutachten, welche bei dieser Gelegenheit von Dr. Vogel in Memmingen und Director Michel in München abgegeben wurden, geht hervor, daß den unter Anklage gestellten Brauern von der genannten Firma ein Glycerin offerirt worden war, das selbst in geringen Quantitäten gelb statt farblos war und Silberfälsche reducirte, mithin Rohglycerin, welches als solches in Bezug auf Gesundheitschädlichkeit als unverdächtig nicht gelten kann.

Diese Sachlage rechtfertigt das im Gesetz vorgesehene absolute Verbot des Glycerinzusatzes. Es kommt noch ein weiterer, mehr die wirtschaftliche Seite der Frage berührender Umstand hinzu. Das Glycerin wird dem Wein mit der Absicht zugesetzt, dessen Süße zu erhöhen. Die Süße steigert den Preis eines Weines oft außerordentlich. Wer einen süßen Wein zu theuren Preisen kauft, ist berechtigt, anzunehmen, daß er eine besonders gute Qualität erwirbt, von deren Genuß er gewisse Vortheile erwartet, wenn letztere oft auch mehr auf anderen Eigenschaften des Weines, als auf der dieselben regelmäßig begleitenden und, weil leicht wahrnehmbar, als Erkennungszeichen der Qualität dienenden Süße beruhen mögen. In dieser Erwartung wird er getäuscht, wenn die Süße einem minderwerthigen Wein durch einen Glycerinzusatz künstlich beigelegt worden ist (Dahlen, die Weinbereitung S. 801). Ferner kann das Glycerin dazu benutzt werden, um eine in gewinnsüchtiger Absicht ausgeführte, weitgehende Verdünnung des Weines durch künstliche Erhöhung des Extractgehaltes zu verdecken.

Die Verwendung von Glycerin bei der Herstellung von Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken ist demnach nicht nur unnöthig, sondern sie geschieht auch in der Regel zum Zweck der Täuschung und nicht selten zum Nachtheil der Gesundheit.

Kermesbeeren.

Die Beeren der ursprünglich in Nord-Amerika, jetzt an den Küsten des Mittelmeeres ganz verwilderten, gemeinen Kermespflanzen — Schminkebeeren, Scharlachbeeren — *Phytolacca decandra*¹⁾ werden in Frankreich, Spanien und Portugal, aber auch (so behauptet Gautier) in Württemberg und in der Schweiz hier und da

1) Nicht zu verwechseln mit den Kermesförnern, den getrockneten Weibchen der Kermeschildlaus (*Coccus ilicis*).

wegen der schön karminrothen Farbe ihres Saftes zur Weinfärbung benutzt (A. Gautier, la sophistication des vins, IV. éd. 1891 S. 265). Auch nach neueren Mittheilungen des Dr. Diez ist *Phytolacca decandra* sehr verbreitet in Süd-Europa, sowie im Orient, namentlich aber im Kaukasus, wo ihre Beeren als Hauptmaterial zum Färben des Weines benutzt werden sollen (Die Weinlaube 1892 Nr. 4). Dieselben haben gesundheitschädliche Wirkungen. So gab in einem Fall der Genuß dieser Beeren in Athen zu der „narkotischen“ Vergiftung von 11 Personen Veranlassung, welche Landerer in Buchner's Repertorium 1851 mittheilte. Auch sind mehrfache Vergiftungen nach dem Genuß der Wurzel dieser Pflanze vorgekommen (Gusemann, Handb. der Toxikologie, 1862 S. 439), welche wahrscheinlich durch das in den verschiedenen *Phytolacca*-Arten enthaltene *Phytolaccin* (G. Claußen, Pharmazist 1879 S. 466) oder die *Phytolaccinsäure* (A. Tereil, Compt. rend. 1880, Sem. II. Bd. 91 S. 856) verursacht worden sind. Nach Gautier (a. a. D.) hat man im Süden von Frankreich von der Verwendung der Beeren zur Weinfärbung Abstand genommen, nachdem man ihre drastischen Eigenschaften kennen gelernt hatte.

Es erscheint nach den gemachten Ausführungen das Verbot der Verwendung dieser Beeren angemessen.

Magnesiumverbindungen.

Da die löslichen Magnesiumverbindungen eine ausgesprochene abführende Wirkung haben, so empfiehlt sich das Verbot derselben.

Es kann sich hier nur um den Zusatz von solchen Verbindungen handeln, da geringe Mengen von Magnesiumverbindungen von Natur in allen Weinen vorkommen. Aus diesem Grunde genügt es zum Zwecke der Beurtheilung eines Weines nicht, die Anwesenheit von Magnesiumverbindungen festgestellt zu haben, sondern es ist in solchen Fällen die Bestimmung des Mengenverhältnisses unerlässlich.

Salicylsäure.

Die Salicylsäure wird heute in sehr großem Maßstabe in mehreren Fabriken nach dem Patent von Kolbe dargestellt und findet als fäulnißwidriges, dann als die Temperatur herabsetzendes und als spezifisches Mittel bei acutem Gelenkrheumatismus ausgedehnte Anwendung.

Die Dosen, in welchen die freie Säure je nach den verschiedenen Indicationen dargereicht wird, schwanken zwischen 0,5 bis 5,0 g bei Erwachsenen, zwischen 0,02 bis 0,2 g bei Kindern. Das salicylsäure Natrium, welches man nur für den inneren Gebrauch verwendet, wird in Gaben von 1,0 bis 6,0 g bei Erwachsenen und in solchen von 0,5 bis 3,0 g bei Kindern verschrieben.

Auch im täglichen Leben findet die Salicylsäure als Conservierungsmittel für Nahrungsmittel und Genußmittel ausgedehnte Anwendung. Sie wird von den Fabrikanten zur Erhaltung von Fleisch, Milch, Butter, Bier, Wein, Most, Früchten, eingekochten Gemüsen, Mari-

naden, Eidotter und Eiweiß, als Zusatz zum Essiggut bei der Essigfabrication u. dergl. m. empfohlen und benutzt. Widmet doch z. B. ein weit verbreitetes Kochbuch der Salicylsäureverwendung im Haushalt ein eigenes Kapitel. Wie bei vielen anderen neuen Präparaten, deren Wirkung im Anfang überschätzt wurde, so ging es auch bei der Salicylsäure. Besonders auf die Autorität Kolbe's hin, der die völlige Unschädlichkeit des Präparats auf Grund an sich selber angestellter Dauerversuche behauptete und in dieser Annahme auch von Blas u. A. unterstützt wurde, fand die Salicylsäure bald in allen empfohlenen Anwendungsweisen Ausbreitung. Daß sie indessen doch nicht ein so indifferentes Mittel sei, als man anfänglich anzunehmen geneigt war, dafür erhoben sich zahlreiche Stimmen zunächst aus ärztlichen Kreisen, denen durch Beobachtung am Krankenbett Gelegenheit geboten war, die Wirkung der Salicylsäure zu sehen, wenn auch zunächst bei größeren Dosen, als solche wohl dem Wein zugesetzt werden würden. — Die hierauf bezügliche Literatur ist so umfangreich, daß darauf verzichtet werden muß, dieselbe an dieser Stelle im einzelnen anzuführen. Vor allem wurde man auf die nach Darreichung von Salicylsäurepräparaten so häufig auftretenden Nebenwirkungen aufmerksam. Dieselben bestehen in Schwerhörigkeit, Ohrensausen, Kopfschmerz, Schwindelgefühl, Benommenheit und Delirien oft heftigen Grades, zu welchen sich in einzelnen Fällen fieberhafte Zustände, herabgesetzte Körperwärme, plötzlicher Kräfteverfall, starke Schweißabsonderung, Nesselausschlag, Röthung der Haut, Uebelkeit, Erbrechen, Durchfälle und andere nicht außer Acht zu lassende Erscheinungen hinzugesellen.

Es wurde darauf aufmerksam gemacht, daß selbst dann, wenn man die Unschädlichkeit der Säure für den normalen Organismus gesunder Erwachsener zugeben wolle, die Verwendung derselben für den Organismus von Kindern und kranken Erwachsenen nicht ohne Bedenken sein könne. Hatte man doch bei schwangeren Frauen Frühgeburten beobachtet und gefunden, daß die Ausscheidung des Mittels durch die Nieren, insbesondere bei älteren Personen, deren Harnorgane nicht mehr normal arbeiten, eine langsamere und unvollständige ist.

Auch das Vertrauen der Techniker und der Weinproducenten in die unbedingte Wirksamkeit der Säure wurde durch üble Erfahrungen mehrfach erschüttert. Insbesondere machte man die Beobachtung, daß die Säure ihre Wirkung oft nur auf beschränkte Zeit ausübt, indem sie in dem salicylirten Product als solche verschwindet, sodaß man sich häufig genöthigt sah, immer wieder neue Mengen zur Erhaltung der gewünschten Wirkung zuzusetzen.

Der Mißbrauch, der mit dem genannten Conservirungsmittel in Frankreich getrieben wurde, war der Grund, weshalb die französische Regierung auf diesen Uebelstand aufmerksam wurde und sich von dem Comité consultatif d'Hygiène publique de France ein Gutachten über die Wirkungen desselben auf den Organismus erstatten ließ. Die von dieser Behörde, zu deren Mitgliedern die Herren Ambaud, Boulay,

Brouardel, Gallard, P. Girard, Wurz und Dubrifay, letzterer als Berichterstatter, gehörten, abgegebene Meinungsäußerung war der Verwendung der Salicylsäure ungünstig, sodaß der französische Minister für Ackerbau und Handel sich veranlaßt sah, durch Rundschreiben vom 7. Februar 1881 den Verkauf jeder Art von Nahrungsmitteln zu verbieten, welche Salicylsäure oder eines ihrer Derivate enthalten. Diese Maßnahme erregte in Frankreich vielfach Unzufriedenheit; es wurde gegen dieselbe, hauptsächlich wohl durch einen bei dieser Frage interessirten französischen Fabrikanten eine heftige Agitation betrieben. Vor allem gelang es dem letztgenannten, eine Reihe von Mitgliedern der Académie de Médecine und Aerzten an Pariser Krankenhäusern zu der Erklärung zu bringen, daß die Salicylsäure keine Gesundheitschädigungen herbeiführe, wenn sie in so schwachen Tagesdosen verabreicht werde, wie diejenigen sind, welche sich zur Zeit in den salicylirten Nahrungsmitteln Wein, Bier, Butter u. vorkinden. Die Betreffenden erklärten, daß ihnen Fälle bekannt seien, wo ganze Familien zehn Monate lang salicylirte Getränke ohne irgend welchen Nachtheil für ihre Gesundheit genossen hätten. Ebenso waren auch die Bemühungen des Fabrikanten erfolgreich, welche dahin zielten, eine Reihe von französischen Handelskammern auf seine Seite zu bringen. Dabei wurden seine Bestrebungen nicht wenig durch den thatsächlich erbrachten Nachweis gefördert, daß diejenigen Salicylsäuremengen, welche der in dieser Sache befragte Chemiker in den Nahrungsmitteln gefunden hatte, falsch, d. h. viel zu hoch waren, weil dieser Chemiker sich eines unzuverlässigen Verfahrens zur Bestimmung der Säure bedient hatte. Die gegen das Comité consultatif d'Hygiène gerichteten Angriffe gaben dem Berichterstatter Dubrifay Veranlassung, die von dem ersteren vertretenen Anschauungen in einer ausführlichen Entgegnung (*Revue d'Hygiène et de police sanitaire* 1882 S. 870) zu vertheidigen und durch die Mittheilung weiterer inzwischen von ihm angestellter Versuche noch fester zu begründen. Die mit Naturweinen, verschnittenen Weinen, Bieren und Bierheselösungen, Gelatine-nährlösungen, Fleischbrühe und anderen Nährlösungen angestellten Versuche hatten sämmtlich ergeben, daß einmalige kleine Salicylsäure-zusätze das Verderben der Nährflüssigkeiten nicht aufzuhalten, noch weniger rückgängig zu machen fähig waren. Es sei somit die Salicylsäure ein sehr schwaches Antiseptikum, und seien zur dauernden Conservirung Salicylsäuremengen nöthig, welche man als giftig ansehen müsse. Durch die klinischen Erfahrungen werde die Unschädlichkeit kleinster Dosen, welche fortgesetzt genossen würden, nicht erwiesen, und könne dieselbe a priori auch nicht zugelassen werden. Aus diesen Gründen, sowie deshalb, weil der Salicylsäuregehalt in den Nahrungsmitteln nicht immer genau bestimmt werden könne, müsse man auch von der Festsetzung einer Maximalgrenze, unterhalb welcher die Säure zulässig sei, absehen. Daher sei der Inhalt des abgegebenen Gutachtens völlig gerechtfertigt; die Salicylsäure sei in der That eine gefährliche Substanz, deren Verkauf man überwachen müsse, sie sei kein gährungs-widriges Mittel, außer in hohen, d. h. giftigen Dosen. Jedes Nahrungsmittel, welches Salicylsäure oder deren Derivate enthalte, sei als verdächtig zu betrachten.

Diesem Gutachten ließ der französische Hygieniker Brouardel, gleichfalls ein Mitglied der Commission, ein anderes folgen (*Annales d'Hygiène* IX S. 226), in welchem er zu folgenden Schlüssen gelangte:

1) Für gesunde Personen ist die tägliche Einnahme auch sehr kleiner Dosen Salicylsäure bedenklich.

2) Für Personen mit gestörten Functionen der Leber oder Nieren ist dieselbe sicher gefährlich. Verfasser weist dann auf die Nachtheile hin, welche Salicylsäure hervorzubringen vermag, wenn ihre Aussonderung durch Nieren und Leber nicht gehörig statt hat.

Diese Anschauung wird auch noch von anderen Autoren vertreten. So hat Depasse (*Journ. d'Hyg.* 1880 S. 310) bei drei Kindern, welche die Milch mit Salicylsäurezusatz erhielten, erste Gesundheitsstörungen sowie Beeinträchtigung der Entwicklung nachgewiesen, während M. Stumpff (*Deutsches Archiv für klin. Medizin* Bd. 30 S. 201) den Uebergang von Salicylsäure in die Muttermilch beobachtet hat.

Geht man auch — abgesehen von allen anderen mit in Betracht kommenden Umständen — davon aus, daß die Mengen der Salicylsäure, welche man in dem einzelnen Nahrungs- oder Genußmittel täglich zu sich nimmt, jede für sich allein unschädlich seien, so ist doch daran zu denken, daß schon die fortgesetzte Aufnahme dieser kleinen Dosen Salicylsäure in dem menschlichen Organismus bei gewissen Gesundheitszuständen Nachtheile bringt. Nun hat aber Ballin (*Revue d'Hygiène* 1881 S. 265) nachgewiesen, daß es bei den geringen Mengen, welche seitens der Interessenten angegeben werden, nicht sein Bedenken hat, wenn man den eventuellen Salicylsäuregehalt der verschiedenen Nahrungs- und Genußmittel, welche man nebeneinander genießt, in Betracht zieht. Er berechnet, daß man auf 4 g für den Tag kommen kann, eine Menge, welche keineswegs gleichgültig ist.

Die hier in Rede stehende Frage beschäftigt noch bis in die neueste Zeit hinein, besonders in Frankreich, die Sachverständigen.

So hat Ballin (*Veröffentl. des Kaiserl. Gesundheitsamts* 1887 S. 60) in der Sitzung der Académie de Médecine vom 28. Dezember 1886 namens einer unter dem Vorzuge von Berthelot zusammengesetzten Commission über die Schädlichkeit der Salicylsäure Bericht erstattet und der Academie vorgeschlagen, sich in nachstehender Weise auszusprechen.

1) Es ist durch ärztliche Beobachtung festgestellt, daß schwache, aber tägliche und fortgesetzte Dosen von Salicylsäure oder von deren Derivaten erhebliche Störungen der Gesundheit bei solchen Personen bewirken können, welche für dieses Arzneimittel empfänglich sind, ferner bei bejahrten und solchen Personen, deren Nieren oder Verdauungsorgane nicht mehr vollkommen gesund sind.

2) In Anbetracht dessen sollte der Zusatz von Salicylsäure oder deren Derivaten selbst in schwachen Dosen zu den festen oder flüssigen Nahrungsmitteln nicht gestattet sein.

Die Anträge sind von der Akademie mit allen gegen 2 Stimmen angenommen worden.

Nach dem Gesetz vom 11. Juli 1891 (Loi Brousse) gilt in Frankreich ein Zusatz von Salicylsäure zum Wein als Nahrungsmittelfälschung im Sinne des Gesetzes vom 27. März 1851 (Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitsamts 1891 S. 489). In Spanien wurde durch Circularerlaß an die Gouverneure der Provinzen, vom 30. Januar 1888, betreffend Maßregeln gegen die Weinfälschung, erklärt, daß Weine, welche Salicylsäure enthalten, als gefälscht zu betrachten sind (Veröffentl. des Kaiserlichen Gesundheitsamts 1888 S. 203). In Italien wurde durch Verordnung vom 3. August 1890 der Zusatz von Salicylsäure zum Wein verboten (a. a. D. 1890 S. 707). Ein Gutachten des österreichischen obersten Sanitätsraths erklärt den Gebrauch der Salicylsäure zum Conserviren von Nahrungs- und Genussmitteln für gesundheitschädlich (a. a. D. 1889 S. 365). Im Kanton Bern wurde durch Verordnung vom 19. März 1890 der Zusatz von Salicylsäure zum Wein untersagt (a. a. D. 1890 S. 512). In Brasilien wurde 1887 der Zusatz von Salicylsäure zu Nahrungsmitteln verboten (a. a. D. 1889 S. 38.)

In Deutschland hat sich Pettenkofer und auch Lehmann (Archiv für Hygiene 5 S. 483 bis 488) auf Grund von Versuchen, die er mit salicylirtem Bier an Menschen angestellt hatte, für die Unschädlichkeit der Salicylsäure ausgesprochen. Letzterer ist trotzdem der Meinung, daß der Zusatz zum Bier nicht zu gestatten sei; jedoch sind seine Gründe hierfür weniger hygienischer als wirtschaftlicher Natur.

Die preussische wissenschaftliche Deputation für das Medicinalwesen hat sich gegen die Verwendung der Salicylsäure bei der Herstellung von Wein ausgesprochen.

Der Entwurf beruht auf der gleichen Auffassung. Gerade bei dem Wein, dessen Genuß häufig zur Erreichung besonderer gesundheitlicher Zwecke dienen soll, erscheint es angezeigt, ein Conservierungsmittel, welches, wie die Salicylsäure, mindestens nicht zweifelsfrei und als ein nothwendiger Zusatz nicht anzuerkennen ist, auszuschließen. Es kommt hinzu, daß der Wein oft lange Jahre hindurch aufbewahrt wird, bevor er genossen wird, mithin eventuell wiederholt mit Salicylsäure behandelt werden würde.

Unreiner (freien Amylalkohol enthaltender) Spirit.

Der Entwurf will mit der vorgeschlagenen Bestimmung die Verwendung von solchen Alkoholsorten verbieten, welche nicht gehörig entfuselt, d. h. von den bei der Gärung gleichzeitig entstehenden höheren Alkoholen, insbesondere Amylalkohol, befreit sind. Die schädlichen Wirkungen des letzteren auf die Gesundheit sind allgemein anerkannt. Das Wort „unrein“ ist durch einen auf den Amylalkohol hinweisenden Zusatz in der Klammer näher definirt, um der Mißdeutung zu begegnen, daß der in der Schaumweinfabrikation benutzte

„Dosirungsliqueur“ als unreiner, d. h. nicht reiner Sprit erklärt wird, da er außer Aethylalkohol (Weingeist, Sprit) noch Zucker, Farbstoffe und ätherische Substanzen verschiedener Art enthält.

Unreiner (nicht technisch reiner) Stärkezucker.

Der gewöhnliche im Handel vorkommende Stärkezucker enthält, je nach seiner Qualität, bald mehr, bald weniger sogenannte unvergärbare Bestandtheile. Die Frage bezüglich der Gesundheitschädlichkeit der letzteren ist noch bis in die Neuzeit Gegenstand fachmännischer Erörterungen gewesen, ohne daß sie endgültig von Seiten der Wissenschaft nach der einen oder anderen Seite zur Entscheidung gebracht worden wäre. Diese Unsicherheit ist die Veranlassung gewesen, daß im § 3 des österreichischen Gesetzes vom 21. Juni 1880, betreffend die Erzeugung und den Verkauf weinähnlicher Getränke, die Verwendung von Stärkezucker überhaupt untersagt worden ist.

Inzwischen hat sich aber auch die Technik im Hinblick auf das drohende Verbot des Stärkezuckers, welcher in Norddeutschland als Malzsurrogat verwendet und versteuert wird, nicht müßig gesetzt. Es ist den Bemühungen der Interessenten gelungen, den Stärkezucker in größeren Mengen in nahezu vollkommener Reinheit darzustellen. Nach einer Mittheilung von Lippmann (Vierteljahrschrift über die Fortschritte auf dem Gebiete der Nahrungs- und Genußmittel *z.*, 1888 S. 141) gewinnt z. B. eine Firma aus Stärke einen weißen, krystallinischen Zucker, welcher aus 99,64 % Zucker, 0,19 % Wasser, 0,04 % Asche und 0,13 % organischer Substanz (Nichtzucker) besteht. Ein derartiges Erzeugniß ist zwar noch nicht als chemisch, wohl aber als technisch rein anzusehen. Gegen die Verwendung desselben kann vom gesundheitspolizeilichen Standpunkte aus ein Bedenken nicht erhoben werden. Dieser Anschauung giebt das in den Gesetzentwurf aufgenommene Verbot der Verwendung von unreinem Stärkezucker Ausdruck.

Strontiumverbindungen.

Zur Vermeidung der Uebelstände, welche das Entgipsen der Weine vermittels der Baryumsalze im Gefolge hat, wurde in Frankreich zuerst von Dreyfuß (Monit. vinic. XXXV 1890 Nr. 66 S. 261/62) die Verwendung von weinsäure- und strontiumhaltigen Mitteln zum Zwecke des Entgipsens oder richtiger zum Zwecke der Herabsetzung des durch das Gipsen gesteigerten Schwefelsäuregehalts empfohlen. Diesem Verfahren liegt der Gedanke zu Grunde, daß der Ueberschuß an Schwefelsäure in Gestalt schwer löslichen schwefelsauren Strontiums abgeschieden wird, während gleichzeitig die zuge setzte Weinsäure mit dem Kali zu weinsauerm Kalium sich verbindet.

Nach Gayon und Marex (a. a. D. Nr. 70) erhält man auf diese Weise Weine, welche, mit Ausnahme geringer Mengen von Strontium, die Zusammensetzung normaler, nicht gegipfter Weine haben sollen.

Di Bestea (Della correzione dei vini ingessati mediante il tartrato di stroncio, Roma 1891) hat dagegen gezeigt, daß das in angegebener Weise ausgeführte Entgipsen keineswegs in der von Gayon und Blarez angenommenen vollständigen Weise sich vollzieht, sondern daß dabei stets mehr oder minder erhebliche Mengen von Strontium im Wein zurückbleiben. Di Bestea beobachtete ferner bei an sich selbst und an seinem Diener angestellten Versuchen, daß der wiederholte Genuß von weinsaurem Strontium Appetitlosigkeit, schlechten Geschmack im Munde, Eingenommenheit des Kopfes und Brechneigung bewirkte.

Ch. Girard theilt mit, daß in einem vermittels des Strontiumverfahrens entgipsten Weine 0,036 g Strontiumoxyd, entsprechend 0,063 g Strontiumsulfat im Liter gefunden wurden (Annales d'Hygiène publique 1892 T. XXVII Nr. 1 p. 45). — A. Riche macht auf die Möglichkeit einer Verunreinigung der im Handel vorkommenden Strontiumsalze mit den höchst giftigen Baryumsalzen aufmerksam. Derselbe Verfasser bemerkt ferner, daß den Bordeauxweinen bei ihrer Bereitung kein Gips zugesetzt werde und daß dieselben von Natur höchstens 0,60 oder 0,80 g neutralen Alkalisulfats enthalten. Es sei allgemein bekannt, daß gewisse Kaufleute die Ausfälle der bordelaiser Production durch den Zusatz von Weinen des Südens zu ergänzen suchen. Dies geschieht aber unter der ausdrücklichen Bedingung, daß diese Weine kein Sulfat enthalten, dessen Anwesenheit den Betrug sofort zu entdecken gestatten würde. Es sei sicher, daß im Bordelais Weine französischen oder ausländischen Ursprungs entgipft werden, um diesen Zeugen der Verfälschung zu beseitigen.

Riche spricht sich schließlich für ein Verbot des Strontiums im Weine aus (a. a. D. S. 52).

Auch G. Pouchet wendet sich gegen die Verwendung des Strontiums zum Entgipsen der Weine, weil dadurch Stoffe in den Wein gelangen, welche der natürlichen Zusammensetzung des Weines vollkommen fremd sind (a. a. D. S. 55).

Diesen Beobachtungen stehen nun freilich die Angaben von Laborde (Bulletin de l'académie de médecine 1891 Nr. 28 S. 102 ff.) und Anderen gegenüber, nach welchen die Salze des Strontiums einen gesundheitschädlichen Einfluß irgend einer Art nicht ausüben sollen. Auch im Kaiserlichen Gesundheitsamt an Hunden angestellte Versuche ließen eine schädliche Wirkung der Salze des Strontiums nicht erkennen. Wie es sich nun auch bezüglich der Schädlichkeit oder Unschädlichkeit der Strontiumsalze verhalten mag, das Eine steht unzweifelhaft fest, daß durch das Verfahren des sogenannten Entgipsens vermittels der genannten Salze Strontium, also ein nach unserer bisherigen Kenntniß dem Wein vollständig fremder Stoff, in denselben gelangt. Weiter ist aber zu erwägen, daß das Gipsen eine tiefgreifende Veränderung der Weinbestandtheile, besonders der Zusammensetzung der Weinasche, bedingt. Ein in der Versuchstation St. Michele angestellter Versuch (Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirthschaft von A. von Babo und E. Mach, 2. Aufl. Bd. II S. 364) ergab in dieser Beziehung Folgendes:

Auf die Weinasche bezogen war der Gehalt an

	im gegipften Wein	Controlwein
Schwefelsäure (SO ₃)	35,0 %	15,0 %
Phosphorsäure	8,9 %	15,1 %
Eisenoxyd und Thonerde	0,9 %	1,8 %
Kalk	6,9 %	1,4 %
Magnesia	4,1 %	10,0 %
Kali	43,8 %	57,0 %

Es liegt nun auf der Hand, daß eine so weitgehende Veränderung in dem Verhältniß der einzelnen Aschenbestandtheile zu einander durch das Strontiumverfahren nicht ungeschehen gemacht werden kann. Das letztere Verfahren kann dagegen dadurch, daß es den Schwefelsäuregehalt des Weines wieder herabsetzt, leicht dazu führen, daß die wahre Natur des Weines, als eines solchen, der ursprünglich gegipft worden, unentdeckt bleibt. Die angeführten Gründe genügen, um das Verbot eines Zusatzes von Strontiumverbindungen zum Wein zu rechtfertigen.

Theerfarbstoffe.

Zur Begründung des Verbots der Theerfarbstoffe muß hervor- gehoben werden, daß die Zahl der letzteren außerordentlich groß ist, daß man die Wirkung vieler auf den Organismus noch gar nicht kennt, und daß fortwährend neue entdeckt werden.

Diesen Stoffen von unbekanntem physiologischen Eigenschaften stehen zahlreiche Pflanzenfarbstoffe gegenüber, von deren Unschädlichkeit man überzeugt sein kann, und welche sich mindestens ebenso gut zum Aufbessern der Farbe des Weines eignen; einer derselben, der Heidel- beerfarbstoff, wird sogar mit dem Weinfarbstoff für identisch gehalten. Es erscheint daher ein allgemeines Verbot der Theerfarben hier wohl berechtigt. Dasselbe wird voraussichtlich in den beteiligten Kreisen kaum auf Widerstand stoßen; es ist auch von der Königlich preussischen wissenschaftlichen Deputation für das Medicinalwesen seinerzeit befür- wortet worden.

Gehalt des Rothweines an Schwefelsäure und Feststellung bezüglichlicher Grenzwerthe. (Zu § 2.)

Der § 2, Absatz 2, stellt für den in den Verkehr kommenden Roth- wein bezüglich seines Gehalts an Schwefelsäure eine Maximalgrenze auf, insofern von dieser Säure in einem Liter Flüssigkeit nicht mehr enthalten sein soll, als sich in 2 g neutralen, schwefelsauren Kaliums vorfindet.

Die erste Feststellung solcher Grenzwerthe erfolgte in Frankreich. Als Resultat von 38 Analysen französischer Rothweine gab Marty (Journ. de Pharm. et de chim. 1877 S. 273) an, daß im Liter ungegipften Weines höchstens 0,583 g Sulfate vorkommen, wenn alle Schwefelsäure als neutrales wasserfreies Kaliumsulfat berechnet werde. Auf Grund dieser und anderer Untersuchungen wurden für Lieferungen von

Wein an französische Militärhospitäler nur solche Producte als zulässig erklärt, welche nicht mehr als 2 g Kaliumsulfat im Liter enthielten. Diese Zahl wurde später auf 4 g erhöht, dann auf 3 g erniedrigt und mit dem 16. August 1876 wieder auf 2 g fixirt. Im Jahre 1881 wurde dann das bis dahin nur für den Verkauf als Krankenwein an die Militärhospitäler erlassene Verbot allgemein auf den ganzen Weinhandel ausgedehnt. Der französische Justiz-Minister verfaß die General-Procuratoren unterm 27. Juli 1880 mit entsprechender Anweisung. Das Verbot wurde jedoch in den ersten Jahren thatsächlich nicht gehandhabt. Im Jahre 1886 äußerte sich das nach einer Umfrage bei den Handelskammern, Landwirthschafts- und Gesundheitsräthen von der französischen Regierung wiederum mit der Sache befaßte Comité consultatif d'Hygiène publique von neuem dahin, daß Weine, welche mehr als 2 g schwefelsaures Kalium im Liter enthalten, nicht geduldet werden sollten. Daraufhin hat der französische Justiz-Minister am 25. August 1886 hinsichtlich des Gipsens der Weine an die General-Procuratoren eine Verfügung erlassen, nach welcher in Zukunft gemäß des Circulars vom 27. Juli 1880 verfahren werden sollte; jedoch wurde die Ausführung dieser Anordnung zunächst auf ein Jahr, dann bis zum 1. September 1888 und endlich bis zum 1. September 1891 aufgeschoben. Der letzte Beschluß wurde jedoch bald darauf wieder aufgehoben.

Zu einer endgültigen Regelung gelangte die Angelegenheit erst durch das Gesetz vom 11. Juli 1891 (Loi Brousse), nach welchem es nunmehr verboten ist, gegipfte Weine, welche mehr als 2 g Kalium- oder Natriumsulfat im Liter enthalten, feilzubalten, zu verkaufen, oder zu liefern (vergl. Veröffentl. des Kaiserl. Gesundheitsamts 1886 S. 705, 1887 S. 557, 1890 S. 818 und 1891 S. 489).

Ähnliche Bestimmungen wie in Frankreich sind auch in verschiedenen Cantonen der Schweiz getroffen worden. Zunächst hatte die Regierung des Cantons Bern die Herren Lichtheim, Luchfinger und Nenci mit der Erstattung eines Gutachtens über die Gesundheitschädlichkeit gegipfter Weine beauftragt. Die genannten Gelehrten betonen in ihrem hierauf im Jahre 1882 abgegebenen Gutachten, daß praktische Erfahrungen über die Gesundheitschädlichkeit gegipfter Weine nur sehr spärlich vorliegen. Eine Reihe von Erkrankungen infolge des Genusses gegipfter Weine ereignete sich 1856 in St. Martin d'Estreaur (Loire), doch enthielt der Wein auch Maun, sodaß die schädlichen Wirkungen nicht allein dem Gipsen zugeschrieben werden konnten. Sonstige bekannt gewordene Krankheitsfälle gelangten nicht zur ärztlichen Behandlung oder hatten doch keine anderen Wirkungen, als der übermäßige Genuß von Naturwein. Nach dem Inhalt des Gutachtens soll es das Kali nicht sein, welches gesundheitschädliche Wirkungen im Organismus hervorruft, denn der Kaligehalt der Milch (nach König im Durchschnitt 1,7 g Kali, entsprechend 3,15 g neutralem schwefelsaurem Kalium für das Liter) z. B. sei von dem selbst stark gegipfter Weine nicht sehr verschieden. Das neutrale schwefelsaure Kalium wirke als Abführmittel erst in Gaben von 12 bis 15 g. Die Wirkung des sauren Kaliumsulfats sei zwar nicht bekannt, doch könne angenommen werden, daß es sich ähnlich wie

freie Schwefelsäure verhalte, welche nach Salkowski u. A. in kleinen Dosen dem Blut und den Geweben Alkali entziehe, mithin für den Organismus der Pflanzensresser tödtlich wirke; dieselbe Wirkung trete nach den Versuchen der schweizerischen Commission bei Fleischressern ein. Im Wein genossen, sei das saure Kaliumsulfat weniger schädlich, als im reinen Zustande, weil der Wein pflanzensaure Alkalien enthalte, die sich im Blute zu kohlen-sauren umsetzen und dann durch das saure Sulfat neutralisirt werden.

Demzufolge gelangte die genannte Commission zu dem Ergebniss, daß die Gefahr der Alkalientziehung nur bei solchen gegipften Weinen vorhanden ist, welche beim Versähen einen alkalisch reagirenden Rückstand nicht hinterlassen. Unter Mitberücksichtigung dieses Gutachtens hat die Regierung des Kantons Bern (König, Bestand und Einrichtung der Untersuchungsämter für Nahrungs- und Genußmittel 1882 S. 109) folgende Bestimmungen erlassen: Die Klärung mittels Gyps (Platrirten) darf dem Wein im Maximum nur einen Gehalt an schwefelsauren Salzen zuführen, der 2 g neutralem schwefelsauren Alkali entspricht, doch ist jedermann berechtigt, der Naturwein bestellt und gekauft hat, denselben zurückzuweisen, wenn er mehr als 0,6 g neutrales schwefelsaures Kali¹⁾ enthält. Endlich bestimmt auch die Verordnung vom 19. März 1890, daß mittels Gyps geklärte Weine im Liter höchstens 2 g schwefelsaures Kalium enthalten dürfen (Veröffentl. des Kaiserl. Gesundheitsamts 1890 S. 512).

Nach der Verordnung des Regierungsraths des Kantons Zürich (Veröffentl. des Kaiserl. Gesundheitsamts 1886 S. 737), betreffend die Controlirung des Weinverkaufs, vom 2. Oktober 1880 dürfen gegipfte (Platrirte) Weine, wenn sie nicht ausdrücklich als Cupir- oder Verschnittweine bezeichnet sind, höchstens 2 g Kaliumsulfat (entsprechend 1,124 g Schwefelsäurehydrat) für das Liter enthalten. Weine, welche als Krankenweine verkauft werden, und die mit gegipften Weinen cupirten Weine dürfen höchstens 1 g Kaliumsulfat (entsprechend 0,562 g Schwefelsäurehydrat) für das Liter enthalten. Gleichartige Bestimmungen bestehen im Kanton Glarus (Veröffentl. des Kaiserl. Gesundheitsamts 1886 S. 737). Die Regierungsverordnung für den Kanton Luzern vom 17. März 1880 (Veröffentl. des Kaiserl. Gesundheitsamts 1886 S. 680, 737) sagt: Der Gehalt an gebundener Schwefelsäure soll für gewöhnliche Trinkweine und sogenannte Krankenweine nicht mehr als 0,092 % gebundene Schwefelsäure, entsprechend 0,2 % schwefelsaurem Kali, betragen. Diese Zahl entspricht nahezu 2 g Kaliumsulfat für das Liter.

Nach den Beschlüssen des Vereins schweizerischer analytischer Chemiker soll ein Wein, dessen Schwefelsäuregehalt mehr als 1 g neutralen schwefelsauren Kaliums im Liter entspricht, als gegipft zu bezeichnen sein; als übermäßig gegipft ist der Wein zu beanstanden, wenn dieser Gehalt 2 g im Liter übersteigt („Schweiz. Wochenschrift für Pharm.“ 1887 Nr. 14).

1) Die abgerundete Marty'sche Zahl.

Egger (1. und 2. Jahresbericht der Untersuchungsstation des hygienischen Instituts der königlichen Ludwig-Maximilians-Universität München 1882) schlägt vor, als erlaubten Maximalgehalt 0,05 % Schwefelsäure (SO_2) im Wein zu betrachten, das sind 1,089 g Kaliumsulfat im Liter.

Neßler (Weinbau 1882, VIII S. 28) zieht aus einer Reihe von Untersuchungen den Schluß, daß der Gehalt an Schwefelsäure in nicht gegipften Weinen meist 0,018 bis 0,055 % bzw. 0,04 bis 0,12 % schwefelsaures Kali nicht übersteige. Ein normaler Wein, in welchen weder durch das Einbrennen noch durch Gipsen Schwefelsäure gelangt sei, enthalte nie mehr als 1,3 g schwefelsaures Kali im Liter.

Ricciardi (Rivista di viticoltura et enologia italiana 1882 S. 663 — 1883 S. 691) fand im Mittel in den Naturweinen der terre forti in Catania 0,724 g Schwefelsäure (SO_2) im Liter, entsprechend 1,578 g Kaliumsulfat.

In Italien soll, nach einem Circular-Erlaß des Ministers des Innern, der Verkauf gegipfter Weine geduldet werden, vorausgesetzt, daß sie nicht mehr als 2 g Kaliumsulfat im Liter enthalten, und als solche im Handel bezeichnet sind (Veröffentl. des Kaiserl. Gesundheitsamts 1887 S. 569). Eine weitere Ministerialverordnung vom 3. Juli 1891 betont, daß der Verkauf von Weinen, welche infolge des Gipsens über 2 pro Mille Sulfate enthalten, unbedingt verboten ist. Die für sehr alkoholreiche und Luxusweine bewilligte weitere Grenze bezieht sich allein auf die Marsala oder ähnliche Weine, welche in den vergangenen Jahren bereitet worden sind und nur nach einer angemessenen Lagerung verkauft werden können (a. a. D. 1891 S. 703).

Nach den Vereinbarungen der freien Vereinigung bayerischer Vertreter der angewandten Chemie dürfen Weine, auch wenn dieselben gegipft sind, in Summa im Liter nicht mehr Schwefelsäure enthalten, als 2 g Kaliumsulfat entspricht.

Die in den Tagen vom 16. bis 21. April 1884 in Berlin behufs Feststellung einheitlicher Methoden zur Untersuchung des Weines versammelten Fachmänner haben sich dahin geeinigt, daß Weine, welche mehr als 0,092 g Schwefelsäure (SO_2), entsprechend 0,2 g Kaliumsulfat (K_2SO_4), in 100 ccm (d. h. 2 g im Liter) enthalten, als solche zu bezeichnen sein sollen, welche durch Verwendung von Gips oder auf andere Weise so reich an Schwefelsäure geworden sind. Ebenso ist die Grenze von 2 g schwefelsaurem Kalium für das Liter seiner Zeit von der königlich preussischen wissenschaftlichen Deputation für das Medicinalwesen in einem Gutachten vom 25. Januar 1892 befürwortet worden und dient zur Zeit der Mehrzahl der Weinchemiker als Maßstab für die Beurtheilung eines Weines nach dieser Richtung.

Alle diese Umstände lassen es als gerechtfertigt erscheinen, daß der Grenzwert in der gedachten Weise gesetzlich fixirt wird. Dabei darf man sich aber nicht verhehlen, daß die Bestimmung eine rein conventionelle ist, um dem übermäßigen Gipsen und Schwefeln entgegenzutreten, ohne gewisse in der Kellerwirthschaft durchaus notwendige Sinterungen zu sehr zu beschränken.

Wie hervorzuheben ist, werden nur Rothweine von dem Verbot betroffen, und zwar nur solche Rothweine, welche nicht als Dessertweine (Süß-, Süßweine) ausländischen Ursprungs in den Verkehr kommen. Auf den ersten Blick scheint hierin ein Widerspruch zu liegen, da anzunehmen ist, daß die Schwefelsäure bezw. die schwefelsauren Salze dieselbe Wirkung auf den menschlichen Organismus ausüben, mögen sie nun in Roth- oder Weißweinen vorkommen. Dennoch dürften die in Vorschlag gebrachten Ausnahmen durch die folgende Betrachtung gerechtfertigt erscheinen.

Es ist zunächst daran zu erinnern, daß für die gesundheitschädliche Wirkung eines Stoffes die Menge und die Art und Weise, in welcher derselbe genossen wird, von wesentlicher Bedeutung sind. Dieselbe Menge Alkohol, welche, in reinem Zustande auf einmal genossen, als heftiges Gift wirken und den Tod herbeiführen würde, schädigt, als Wein oder Bier allmählich aufgenommen, die Gesundheit wenig oder gar nicht. Morphium, in kleiner Gabe vorübergehend angewendet, bewirkt eine Störung der Gesundheit nicht, während dieselbe Menge dieses Mittels täglich genommen, nach und nach zu einer vollkommenen Zerrüttung des menschlichen Organismus führt.

Bei den leichten, d. h. verhältnißmäßig alkoholarmen weißen Tischweinen deutschen Ursprungs, welche in Deutschland allein in größeren Mengen von breiteren Volkskreisen regelmäßig genossen werden, kommt jene Behandlung, welche als Gipsen bezeichnet wird, nicht vor. Der ursprünglich geringe Schwefelsäuregehalt solcher Weine kann daher, abgesehen von ganz alten Weinen, wesentlich erhöht werden nur durch eine fehlerhafte Kellerbehandlung, beziehungsweise durch zu häufiges und zu starkes Schwefeln der Fässer oder der im Anbruch liegenden Weine. Es läßt sich nicht leugnen, daß solche Fälle thatsächlich vorkommen, doch dürften sie ohne Zweifel im allgemeinen zu den Ausnahmen zu rechnen sein. Die erwähnten alten Weine verdanken ihren hohen Schwefelsäuregehalt dem Umstande, daß durch das im Laufe der Jahre ab und zu nothwendig werdende Schwefeln der ursprüngliche Gehalt an Schwefelsäure allmählich erhöht wird. Ein gesundheitlicher Nachtheil ist hierin nicht zu erblicken, da derartige Weine ihrer Seltenheit wegen und in Folge ihres hierdurch, sowie durch den langjährigen Zinsverlust, das Schwinden durch Verdunstung u., bedingten höheren Preises nur in kleinen Mengen hin und wieder genossen zu werden pflegen. Ähnliches gilt auch von den weißen, hochfeinen, süßen Ausleseweinen deutschen Ursprungs, welche in bevorzugten Weingegenden unseres Vaterlandes in guten Jahren gewonnen werden und zu ihrer Erhaltung unter Umständen einer stärkeren Schwefelung bedürfen, als Weine, deren Zuckergehalt völlig vergohren ist. Es erscheint somit gerechtfertigt, wenn von einer gesetzlichen Begrenzung des zulässigen Schwefelsäuregehalts bei deutschen Weißweinen Abstand genommen wird.

Weiter läßt sich aber auch nicht verkennen, daß die Ausdehnung einer solchen Begrenzung auf Weißweine ausländischen Ursprungs den seit langer Zeit bestehenden blühenden Handel mit den weißen Dessert-

und Süßweinen um so mehr empfindlich schädigen würde, als es nicht in unserer Macht liegt, für die Herstellung dieser Weine Vorschriften zu geben. Zudem trifft auch für diese Weine zu, daß sie ihres hohen Alkohol- bezw. Zuckergehalts wegen nur in verhältnißmäßig kleinen Mengen auf einmal genossen zu werden pflegen, sodasß selbst ein verhältnißmäßig hoher Schwefelsäuregehalt zu Bedenken in gesundheitlicher Beziehung einen Anlaß nicht bieten würde. Das oben Gesagte gilt aber auch in vollem Umfange für die rothen Dessert- und Süßweine ausländischen Ursprungs.

Zur Begriffsbestimmung der Dessert- und Süßweine ist Folgendes zu bemerken: Unter Dessertweinen sind im allgemeinen solche Weine zu verstehen, welche an Alkohol bezw. an Alkohol und Zucker reich sind und sich dabei durch eine eigenartige Feinheit des Geschmacks auszeichnen. Danach würde z. B. ein Cherry oder Madeira als ein Dessertwein anzusehen sein, während der als Verschnittwein auch in Deutschland viel Verwendung findende Benicarlo als Dessertwein nicht gelten könnte, da derselbe zwar einen hohen Alkoholgehalt zeigt, allein durch Feinheit des Geschmacks sich nicht auszeichnet.

Als Süßweine gelten insbesondere solche an Alkohol verhältnißmäßig reiche Weine, welche nach vollendeter Gährung, also als fertige Weine einen ausgeprägt süßen Geschmack zeigen. Eine scharfe, für alle Fälle gültige Begriffsbestimmung läßt sich kaum geben. In zweifelhaften Fällen wird stets die Zunge des erfahrenen Weinkenners, nicht aber die Analyse des Chemikers den Ausschlag geben müssen.

Anders als mit den Weißweinen im allgemeinen, sowie mit den weißen und rothen Dessertweinen ausländischen Ursprungs im besondern verhält es sich mit den rothen Tafelweinen. Ein großer Theil dieser, meist den südlichen Produktionsländern entstammenden Weine pflegt seitens der daran gewöhnten Consumenten als Tafelgetränk regelmäßig und auch in verhältnißmäßig größerer Menge genossen zu werden. Von denselben werden bestimmte, mit dem größeren Gerbsäuregehalt rother Weine zusammenhängende, diätetische Einwirkungen auf die Verdauung erwartet. Ein hoher Schwefelsäuregehalt dieser Weine kann in gesundheitlicher Beziehung als unbedeutlich nicht erscheinen, weil der erhöhte Gehalt an schwefelsaurem Calcium in entgegengesetzter Richtung wirkt, als man vom Rothwein erwartet. Es ist daher nothwendig, für diese Weine als zulässigen Höchstgehalt an Schwefelsäure, wie oben bereits des Näheren auseinandergesetzt worden, einen Gehalt an Schwefelsäure festzusetzen, welcher 2 g neutralem schwefelsaurem Calcium im Liter Wein entspricht.

Kellerbehandlung des Weines. (Zu § 3).

Nach § 3,1 soll als Verfälschung im Sinne des § 10 des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genusmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 (Reichs-Gesetzbl. S. 145)

nicht anzusehen sein die anerkannte Kellerbehandlung des Weines, auch wenn dabei Alkohol oder geringe Mengen von mechanisch wirkenden Klärungsmitteln (Eiweiß, Gelatine, Haulsenblase und dergl.), von Kochsalz, Tannin, Kohlenäure, Schwefliger Säure oder daraus entstandener Schwefelsäure in den Wein gelangen; jedoch darf die Menge des zugesetzten Alkohols bei Weinen, welche als deutsche in den Verkehr kommen, nicht mehr als 1 Raumtheil auf 100 Raumtheile Wein betragen.

Die Bereitung und Pflege des Weines erfordert eine Reihe von Sanirungen, welche in ihrer Gesamtheit mit dem Namen der Kellerbehandlung bezeichnet werden. Soweit diese Sanirungen als das Ergebnis einer langjährigen Erfahrung oder einer allgemein als wirthschaftlich zulässig erachteten neuen wissenschaftlichen oder praktischen Errungenschaft in einer Weingegegend oder anderwärts mehr oder weniger geübt werden und zu Bedenken in gesundheitlicher Beziehung einen Anlaß nicht geben, stellen sie sich als „anerkannte Kellerbehandlung“ dar. Dieser, durch das Wesen des Weines bedingten, daher nothwendigen und meist durch eine lange Erfahrung gerechtfertigten Behandlung des Weines ein Hinderniß in den Weg zu setzen, liegt irgend ein Grund nicht vor. Dagegen wird Mißbräuchen, welche etwa von Einzelnen unter dem Deckmantel der Kellerbehandlung geübt werden sollten, durch die erläuterte Einschränkung auf die „anerkannte“ Kellerbehandlung ein Niegel vorgeschoben. Außerdem giebt aber der § 11 dem Bundesrath die Ermächtigung, die Grenzen festzustellen, welche für die bei der Kellerbehandlung (§ 3 Nr. 1) in den Wein gelangenden Mengen von Klärungsmitteln zc. maßgebend sein sollen.

Im einzelnen ist noch Folgendes zu bemerken:

Vor dem Abfüllen des Weines auf Flaschen werden die letzteren mit reinem Sprit ausgeschwenkt, wenn man recht vorsichtig sein und sicher gehen will, daß keine an den inneren Flaschenwänden etwa haftenden Fermentorganismen in den Wein gelangen und dessen Haltbarkeit beeinträchtigen. Ein derartiges Verfahren läßt sich bei rationeller Kellerwirthschaft oft nicht umgehen, obschon dadurch der Alkoholgehalt des Weines erhöht wird. Diese Erhöhung ist aber nur eine sehr geringfügige. Durch die Gestattung eines Alkoholzusatzes bis zu einem Raumtheil auf 100 Raumtheile Wein wird allen berechtigten Ansprüchen in der erwähnten Richtung Genüge geleistet, und gleichzeitig eine Verwendung des Alkohols zu betrügerischen Zwecken, um den Wein kräftiger und besser erscheinen zu lassen, als seiner eigentlichen Natur entspricht, ausgeschlossen.

Anders liegen die Verhältnisse in südlichen Ländern, z. B. in Spanien, Portugal zc., wo Rücksichten auf klimatische Einflüsse zu conservirenden Zusätzen von Alkohol in größeren Mengen nöthigen.

Diese künstliche Erhöhung des Alkoholgehalts bezweckt, den Weinen durch Verhinderung weitergehender Nachgährung einen gewissen Zuckergehalt zu bewahren bzw. die Weine trotz ihres Zuckergehalts thunlichst unveränderlich zu machen. Ohne einen solchen Zusatz könnten manche, in der ganzen Welt bekannten und geschätzten

Weinarten (z. B. Sherry, Malaga) nicht hergestellt werden und es käme einem Verbot des Handels mit solchen Weinen gleich, wenn man auch hier den Alkoholzusatz in der oben erwähnten Weise beschränken wollte. Durch das vorliegende Gesetz soll nur dem vorgebeugt werden, daß den Weinen geringerer Güte durch größeren Alkoholzusatz der Schein einer besseren Beschaffenheit verliehen wird; es kann aber nicht die Absicht sein, längst eingeführte und geschätzte Weingattungen ausländischen Ursprungs zu treffen. Es rechtfertigt sich daher die Einschränkung des Verbots eines Zusatzes von mehr als 1 Raumtheil Alkohol auf 100 Raumtheile Wein auf solche Weine, welche als deutsche in den Handel kommen, indem in Deutschland Süd- bezw. Süßweine der erwähnten Arten nicht erzeugt werden.

Der heutige Geschmack des Publikums zieht im allgemeinen jüngere frische Weine ganz alten Weinen vor. Dabei wird verlangt, daß die Weine, wie man sich auszudrücken pflegt, „glanzhell“ sind. Letztere Eigenschaft kann aber namentlich jüngeren Weinen in vielen Fällen nur durch eine künstliche Klärung die sogenannte „Schönung“ ertheilt werden. Ein solches Verfahren erregt keine Bedenken, sofern zu diesem Zwecke mechanisch wirkende, d. h. solche Mittel verwendet werden, welche durch ihre eigene in unlöslicher Form erfolgende Ausscheidung aus dem Wein die trübenden Theilchen mit zu Boden reißt, ohne daß dadurch die Zusammensetzung des Weines selbst in beachtenswerther Weise geändert wird. Derartige Mittel sind Eiweiß, Gelatine, Haufenblase u. dergl., sowie die sogenannten Klärerden (Kaolin, spanische Erde, Yeso gris und ähnliche). Zur Unterstützung der Wirkung einzelner der genannten Klärmittel ist in manchen Fällen ein geringfügiger Zusatz von Kochsalz oder Tannin zweckmäßig. Ein solcher Zusatz soll zu einer Beanstandung eine Veranlassung nicht geben, vorausgesetzt, daß derselbe nur zu dem erwähnten Zwecke, nicht aber etwa behufs einer betrügerischen Erhöhung des Extrakt- oder Aschengehalts gemacht wurde.

Sichtlich der Haltbarmachung der Weine haben neuere Beobachtungen ergeben, daß schon geringe Mengen von Kohlensäure dem Absetzen der Weine entgegenwirken. Da einer Verwendung von Kohlensäure zu dem gedachten Zweck weder gesundheitliche, noch wirtschaftliche Bedenken entgegenstehen, so dürfte ihre Verwendung als erlaubt zu bezeichnen sein.

In der Kellerwirthschaft hat die schweflige Säure eine so große Bedeutung, daß man dieselbe geradezu als unentbehrlich bezeichnen darf. Ihre Aufgabe besteht in erster Linie darin, die zur Aufnahme von Wein bestimmten Fässer von etwa in denselben befindlichen, dem Weine schädlichen niederen Pilzen zu befreien, indem sie die Entwicklung der letzteren hemmt. Ferner findet die schweflige Säure Verwendung zur Haltbarmachung von Wein, der in angebrochenen Fässern liegt, sowie manchmal auch zur Unterdrückung der Gärung von noch nicht vollkommen vergohrenen Weinen, denen man einen Theil ihres Zuckergehalts erhalten will. Mit der Zeit geht die

schweflige Säure im Wein durch Aufnahme von Sauerstoff in Schwefelsäure über.

Es ist andererseits bekannt, daß die schweflige Säure schon in verhältnismäßig geringer Menge gesundheitliche Störungen im menschlichen Organismus verursachen kann. Man hat daher von verschiedenen Seiten den Vorschlag gemacht, den zulässigen Höchstgehalt an schwefliger Säure im Wein festzustellen. Da jedoch die Ansichten über diesen Grenzwert zu Zeit noch weit auseinandergehen, und die bisherigen Untersuchungen diese Frage keineswegs spruchreif erscheinen lassen, so rechtfertigt es sich, daß in dem vorliegenden Gesetzentwurf selbst von der Aufstellung eines Grenzwertes für den Gehalt der Weine an schwefliger Säure Abstand genommen worden ist.

Vermischung (Verschnitt) von Wein mit Wein.

Nach § 3 Nr. 2 soll als Verfälschung oder Nachmachung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes nicht angesehen werden die Vermischung (Verschnitt) von Wein mit Wein.

Es ist eine bekannte Thatsache, daß die Qualität der Traubenernte auch an derselben Stelle in den einzelnen Jahren erheblich verschieden ist. Andererseits verlangt das weintrinkende Publikum im großen und ganzen, wenn es einmal an einen Wein von bestimmten Eigenschaften gewöhnt ist, daß ihm der Weinhändler stets den gleichen Wein liefere. Letzteres ist am besten dadurch zu erreichen, daß verschiedene Weine, welche zusammen das gewollte Product geben, miteinander vermischt (verschnitten, verstoehen) werden. Die große Ausbildung, welche die Kunst des Verschnidens der Weine in Frankreich erlangt hat, ist nicht zum wenigsten die Ursache des Weltrufs und der allgemeinen Beliebtheit, deren die französischen Rothweine sich erfreuen. Auch der deutsche Weinhandel ist, falls er concurrenzfähig bleiben soll, auf das Verschniden der Weine angewiesen, und es empfiehlt sich daher, die Zulässigkeit dieses Verfahrens in dem vorliegenden Gesetz ausdrücklich auszusprechen, um so mehr als es einem Zweifel wohl nicht unterliegt, daß ein durch Vermischen von unverfälschten Weinen erzielter Wein an sich als ein verfälschter Wein nicht zu betrachten ist. Dies soll selbst für den Verschnitt von weißen mit rothen Weinen zum Zwecke der Herstellung billiger Rothweine gelten, obschon ein solches Verfahren auf den ersten Blick Bedenken zu erregen nicht ungeeignet ist.

Diese Bedenken sind zweierlei Art, indem sie theils auf hygienischem, theils auf wirtschaftlichem Gebiet liegen. Die ersteren gründen sich vorwiegend darauf, daß der Rothwein infolge seines größeren Gerbstoffgehalts und in der Regel — wenigstens bei ausländischen Rothweinen — geringeren Gesamtsäuregehalts gewisse Wirkungen auf den menschlichen Organismus auszuüben vermag, welche dem an Gerbstoff armen Weißwein abgehen. Es kann somit vom Standpunkte der Gesundheitspflege als nicht gleichwerthig bezeichnet werden, ob jemand, und namentlich ob an Verdauungsstörungen leidende Personen einen wahren, durch einen verhältnismäßig

hohen Gerbstoffgehalt ausgezeichneten Rothwein oder nur einen roth gefärbten, gerbstoffarmen Weißwein erhalten. Ein Erzeugniß der letzteren Art würde vorliegen, wenn z. B. ein weißer Wein mit irgend einem, an sich vielleicht unschädlichen Färbemittel, wie Heidelbeeren oder Kirchsafft etc., roth gefärbt worden wäre. Daß ein solcher Wein trotz seiner rothen Farbe auf den Namen eines Rothweins keinen Anspruch zu machen hat und als verfälscht gelten muß, dürfte auf der Hand liegen. Anders aber verhält es sich in der Regel, wenn ein weißer Wein mit einem rothen Wein in solcher Weise vermischt wird, daß das erzielte Gemenge die Farbe eines Rothweines erhält. In diesem Fall werden auch alle übrigen Bestandtheile eines Rothweines in dem betreffenden Gemenge enthalten sein, wenn auch in geringerem Maße, als in dem bei der Herstellung desselben zur Verwendung gelangten Rothwein. Letzteres bedingt aber keineswegs, daß der Gehalt des durch Verscheiden gewonnenen Weines an Rothweinbestandtheilen nun auch unter den Mindestgehalt unvermischter Rothweine an diesen Bestandtheilen sinkt. Der Mindest- und Höchstgehalt an Gerbstoff stellt sich für Roth- und Weißweine nach den in dem Werke von F. König: Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel, 3. Aufl., S. 864 ff., wie folgt:

A. Rothwein.

	Minimum.	Maximum.
Rheingau	0,091 ‰	0,261 ‰
Ahr	0,099 "	0,272 "
Rheinbessen	0,091 "	0,235 "
Pfalz (bayer.)	0,058 "	0,094 "
Tauber	0,040 "	0,056 "
Elfaß	0,094 "	0,136 "
Lothringen	0,090 "	0,255 "
Frankreich	0,11 "	0,30 "
Schweiz	0,07 "	0,26 "
Tyrol	0,08 "	0,27 "
Oesterreich	0,109 "	0,194 "
Böhmen	0,139 "	0,139 "
Nieder-Oesterreich	0,08 "	0,14 "
Italien etc.	0,047 "	0,24 "
Dalmatien	Mittel	0,22 ‰
Herzegowina	0,090 ‰	0,520 ‰
Bosnien	0,14 "	0,23 "
Serbien	0,26 "	0,26 "
Ungarn	0,06 "	0,28 "
Krim	0,143 "	0,503 "
Bessarabien	0,153 "	0,232 "
Kaukasien	0,311 "	0,636 "
Italien	0,0174 "	0,3398 "
Spanien	0,061 "	0,332 "
Portugal	0,13 "	0,15 "

B. Weißwein.

		Minimum.	Maximum.
Baden	Markgräfler	0,016	0,052
	Breisgauer	0,001	0,001
	Seewine	0,013	0,020
	Kaiserstühler	0,024	0,024
	Ortenau-Oberkirch	0,020	0,022
	Ortenau-Durbach	0,013	0,013
Elfaß		0,024	0,088
Tirol		0,12	0,20
Böhmen		0,019	0,019
Steiermark		0,03	0,04
Herzegowina		0,05	0,13
Italien		0,0029	0,171

Aus der Zusammenstellung ergibt sich, daß der Gehalt der Rothweine an Gerbstoff großen Schwankungen unterworfen ist. Dies bezieht sich nicht nur auf Rothweine, welche verschiedenen Ländern entstammen, sondern auch auf solche Rothweine, welche in demselben Lande und sogar in derselben Weingegend gewachsen sind. Es kommen wie ein Blick auf die Tabelle lehrt, selbst Rothweine vor, deren Gerbstoffgehalt unter dem Gerbstoffgehalt mancher Weißweine liegt. Solche Rothweine sind indeß schon aus anderen Gründen zum Verschnitt mit Weißweinen nicht geeignet. Ein derartiger Verschnitt-Rothwein muß Farbstoff im Ueberschuß haben, um den zugesetzten Weißwein damit decken zu können; der Farbstoff wird aber (abgesehen von dem hier und da auch in Deutschland vorkommenden Anbau von Färbetrauben) durch längeres Vergähren des Mostes auf den Tretern gewonnen, dadurch aber gleichzeitig auch eine größere Menge von Gerbstoff aus den Tretern gezogen, welche gerade die charakteristischste Eigenschaft des Rothweines bildet.

Durch das Vermischen von Rothweinen, welche 0,3 und mehr Procent Gerbstoff enthalten, mit der gleichen Menge oder auch mehr Weißwein, werden immer noch Weine erhalten, welche in Bezug auf den Gerbstoffgehalt die Eigenart echter Rothweine besitzen und auch durch die chemische Analyse von den letzteren nicht unterschieden werden können. Thatsächlich werden denn auch meist solche südländische Rothweine zum Verschnitt benutzt, welche ihres hohen Gehalts an Farb- und Gerbstoff wegen ungemischt zum Genuß kaum geeignet sind. Ihr Gehalt an Gesamtsäure (abgesehen von Essigsäure bei verdorbenem Wein) ist in der Regel niedrig und wird durch ihren Zusatz der verhältnißmäßig hohe Gesamtsäuregehalt des Weißweines herabgesetzt. Vom Standpunkt der Gesundheitspflege liegt daher ein Grund, derartige Weine als Rothweine zu beanstanden, nicht vor.

Es kämen demnach nur noch etwaige Bedenken wirthschaftlicher Natur in Betracht. Die Erlaubniß des Verschneidens von Weiß- mit Rothweinen, unter Bezeichnung des Erzeugnisses als Rothwein, könnte die Befürchtung wachrufen, daß dadurch unserer einheimischen Rothweinproduction eine gefährliche Concurrnz erwüchse. Demgegenüber

ist zu bemerken, daß der Verbrauch an Rothwein in Deutschland die einheimische Production desselben um ein sehr Bedeutendes übersteigt. Dieser Mehrbedarf wird zur Zeit durch die bedeutende Einfuhr von Rothweinen aus dem Auslande und besonders durch meist verschnittene Weine aus Frankreich gedeckt. Man wird in der Annahme nicht fehl gehen, daß ein Theil dieses Mehrbedarfs durch Verschnitt kleiner deutscher Weißweine mit dunkelfarbigem und gerbstoffreichen Rothweinen des Auslandes beschafft werden kann und wird. Hierdurch muß aber nothwendig die Nachfrage nach kleinen deutschen Weißweinen und damit auch der Preis der letzteren steigen, ein Umstand, der gerade dem Besitzer geringerer Lagen, also dem kleinen Winzer zu gute kommen würde. Eine gleichzeitige Herabdrückung des Werthes der deutschen Rothweine und eine dadurch bewirkte Schädigung des deutschen Rothweinbaues dürfte dadurch im Allgemeinen nicht herbeigeführt werden, denn die besseren deutschen Rothweine werden von den Consumenten wegen ihrer besonderen Eigenart geschätzt, welche durch das besprochene Verschnittverfahren nicht erreicht werden kann. Die geringeren deutschen Rothweine aber werden ebenfalls entweder als brauchbares Verschnittmaterial für ausländische Rothweine Verwendung finden oder durch die im Gesetz vorgesehene Gestattung der Verbesserung mittelst Zucker mit oder ohne Wasserzusatze eine höhere Werthung als bisher ermöglichen. Diese Verhältnisse dürften aber in vielen Fällen nicht nur nicht eine Herabdrückung des Rothweinbaues bedingen, sondern vielmehr eine Anregung zur Ausdehnung desselben geben.

Die obigen Ausführungen lassen eine gesetzliche Gestattung des Verkaufs mit Rothwein verschnittener Weißweine als Rothwein gerechtfertigt erscheinen, falls das erhaltene Erzeugniß dem allgemeinen Charakter eines Rothweines entspricht, und nicht als verdorbener Wein gemäß § 10 Nr. 2 des Nahrungsmittelgesetzes zu beanstanden ist. Diese Bestimmung bildet gleichzeitig eine Ergänzung der mit Italien und Oesterreich-Ungarn in den neuen Handelsverträgen getroffenen Abreden über die Herabsetzung des Zolls auf rothe Verschnittweine (Nr. 5 zu den Tarifen A der betreffenden Verträge).

Entsäuerung des Weines.

§ 3 Nr. 3 handelt von der Entsäuerung des Weines mittelst kohlen-sauren Kalkes. Das Verfahren verfolgt den Zweck, Weine, die von Natur einen zu hohen Säuregehalt besitzen, durch Entziehung eines Theiles derselben für den allgemeinen Consum mundgerechter zu machen. Es kann als Verfälschung füglich nicht angesehen werden, da es sich dabei um eine thatsächliche Verbesserung und nicht darum handelt, den Wein nur mit dem Schein einer besseren Beschaffenheit zu versehen. Denn es wird dadurch einmal der zu rauhe Geschmack gemildert und zweitens wird auch die Gefahr herabgemindert, welche mit Genuß sehr saurer Getränke namentlich für solche Personen verbunden ist, welche an einer Schwächung der Verdauungsorgane leiden. Allerdings bietet das

Verschneiden solcher Weine mit säureärmeren Weinen die Möglichkeit, diesen Zweck ebenfalls zu erreichen, insofern können Fälle eintreten, wo dies aus Mangel an geeignetem Verschnittwein oder aus anderen Gründen unthunlich beziehungsweise unzweckmäßig erscheint.

Die Herabminderung eines zu hohen Säuregehalts solcher Weine kann, abgesehen von der weiter unten zu besprechenden Verdünnung mit Wasser, durch verschiedene Zusätze geschehen, von welchen hauptsächlich das neutrale weinsaure Kalium, das kohlen saure Kalium und das kohlen saure Calcium zur Verwendung gelangen. Durch die beiden erstgenannten Mittel wird, zumal wenn, wie oft der Fall, nicht ausreichend freie Weinsäure vorhanden ist, der Kaligehalt des Weines erhöht, was nicht erwünscht sein kann, da die Kaliumsalze physiologisch keineswegs indifferent sind.

Anders verhält es sich mit dem kohlen sauren Calcium. Bei Verwendung dieses Salzes erleidet der Wein im ungünstigsten Falle eine geringere Anreicherung an Calciumsalzen, welche unschädlich sind. Das kohlen saure Calcium kommt in den verschiedensten Formen vor, z. B. als Kalkstein, Kalkspath, Marmor, Kreide, aus Lösungen gefällter kohlen saurer Kalk u. s. w. Meist stellen diese Erzeugnisse ein reines kohlen saures Calcium nicht dar, sondern sind mehr oder weniger mit anderen Stoffen, wie Eisenoxyd, Thon, bituminösen Stoffen u. s. w. verunreinigt. Derartige Verunreinigungen können sowohl auf den Geschmack, wie auf die Zusammensetzung des Weines einen erheblichen Einfluß ausüben, es erscheint mithin gerechtfertigt, die Erlaubniß der Verwendung als Entsäuerungsmittel auf reinen gefällten kohlen sauren Kalk zu beschränken.

Es ist eine bekannte Thatsache, daß während der Gährung des Mostes, sowie bei der Lagerung des jungen Weines, der Säuregehalt theils durch Ausscheidung von Weinstein, theils in Folge anderer Ursachen vermindert wird. Da es sich von vornherein nicht voraussehen läßt, bis zu welchem Grade die Verminderung des ursprünglichen Mostsäuregehalts beim fertigen Wein gehen wird, so kann eine Entsäuerung des Mostes leicht zu unliebsamen Ergebnissen führen. Von einer Entsäuerung des Mostes selbst kann daher nur dringend abgerathen werden, und es sollte dies Verfahren, wenn überhaupt, so stets nur bei fertigen Weinen zur Anwendung kommen. Aber auch bei fertigen Weinen empfiehlt es sich, niemals eine gewisse Grenze zu überschreiten. Es erscheint zweckmäßig, im Einklang mit den Beschlüssen der im Jahre 1883 im Kaiserlichen Gesundheitsamt versammelt gewesenen Commission, eine Menge von 150 g kohlen sauren Kalks für den Hektoliter Wein als äußerste Grenze inne zu halten, dergestalt, daß der Gesamtgehalt an Kalk (auf Calciumoxyd berechnet) in der Mäße nicht mehr als 0,1 Theil auf 100 Gewichtstheile Wein beträgt. Auch muß hervorgehoben werden, daß die Anwendung des Kalks selbst mit großer Vorsicht erfolgen muß. Nicht bloß durch Zufuß von zu viel oder von unreinem kohlen sauren Kalk, sondern auch durch nicht ausreichende Vertheilung desselben im Wein durch Einschlütten zu großer oder nicht fein gepulverter Mengen des Minerals auf einmal kann der Erfolg vereitelt werden und der Wein verderben.

Werden aber die erforderlichen Vorsichtsmaßregeln angewendet, so bildet die Zufetzung kohlen-sauren Kalks das beste bekannte Entsäuerungsvorgehen, bei welchem der Producent ohnedies auch den Schein vermeidet, habe die Menge der Flüssigkeit vermehren wollen.

Nach § 3 Nr. 4 soll ein Zusatz von Zucker, auch in wässriger Lösung, unter bestimmten Bedingungen gestattet sein. Es ist eine dem weintrinkenden, aber dem Weinbau selbst fernstehenden Publikum noch immer nicht genügend bekannte oder von ihm nicht ausreichend gewürdigte Thatsache, daß die Witterungsverhältnisse der einzelnen Jahre von sehr großem Einfluß auf die Zusammensetzung des Traubenmostes und des daraus erzielten Weines sind. Das folgende Beispiel mag diesen Einfluß veranschaulichen. In einem und demselben Weinberg am Rhein wurden von denselben Weinstöcken (Riesling) in den Jahren 1877 bis 1880 Moste geerntet, welche bezüglich des Säure- und Zuckergehalts die folgende Zusammensetzung zeigten:

1877	Säure 1,4 %	Zucker 14,5 %
1878	" 0,7 %	" 16,3 %
1879	" 2,1 %	" 10,5 %
1880	" 1,02 %	" 18,7 %

(Chemiker-Zeitung 1884 S. 2).

Setzt man den Zuckergehalt gleich 100, so verhält sich der Säuregehalt zum Zuckergehalt in obigen Fällen wie 9,6 : 4,3 : 20 : 5,4. — Es ist einleuchtend, daß Moste, welche, selbst bei angemommenem gleichen Zuckergehalt, fast um das Fünffache in ihrem Gehalt an Säure verschieden sind, auch Weine von entsprechend verschiedener Natur liefern müssen. Diese Abweichungen müssen in Wirklichkeit noch viel größer sein, wenn man bedenkt, daß der Zuckergehalt der Moste nicht nur nicht gleich ist, sondern daß in der Regel einem höheren Gehalt an Säure ein geringerer Gehalt an Zucker gegenübersteht. Während ein Wein, welcher aus Most von 1,02 % Säure und 18,7 % Zuckergehalt entstanden ist, noch ein zu unmittelbarem Genuß, wie zum Verschnitt geeignetes Getränk sein kann, ist ein Wein, der als Most 2,1 % Säure und 10,5 % Zucker enthält, für den Weinhandel in so fern durchaus unbrauchbar, als er weder unmittelbar verkäuflich, noch als Verschnittmaterial sonderlich zu verwerthen ist. Das große Publikum verlangt jedoch, daß ihm vom Weinhändler unter demselben Namen und zu demselben Preise stets, wenigstens annähernd, ein gleicher Wein geliefert werde. Ist der Weinhändler hierzu nicht imstande, so läuft er Gefahr, seine Kundschaft zu verlieren, welche sich solchen Leuten zuwendet, die dem herrschenden Geschmack Rechnung zu tragen wissen. Der Weinhändler ist seinerseits wieder auf das Erzeugniß angewiesen, welches der Winzer ihm zu liefern in der Lage ist, und er kauft dem Letzteren selbstverständlich nur solche Erzeugnisse ab, auf deren spätere vortheilhafte Verwendung er rechnen kann.

Schlechte Weinjahre sind aber leider in Deutschland keine Seltenheit. Der in solchen Jahren, namentlich in geringen Lagen erzielte Most zeichnet sich, wie aus den obigen Angaben hervorgeht, gerade dadurch aus, daß er einen zu hohen Gehalt an Säure und einen zu

geringen Gehalt an Zucker besitzt und infolge dessen einen Wein von geringem Alkohol- und hohem Säuregehalt liefert, welcher dem Geschmack des großen Publikums nicht entspricht. Ersetzt man in einem solchen Most den fehlenden Zucker durch einen Zusatz von reinem Zucker, vermindert man den Säuregehalt durch einen Zusatz von Wasser und läßt dann den so behandelten Most vergähren, so erhält man bei zweckmäßiger Ausführung des Verfahrens ein Erzeugniß, welches dem Geschmack der meisten Consumenten entspricht und weder durch chemische, noch durch andere Mittel von einem normalen Weine unterschieden werden kann. Es verdient hervorgehoben zu werden, daß es sich hierbei keineswegs nur um Erzielung des Scheins einer besseren Beschaffenheit, also um eine Verfälschung, sondern um eine wirkliche Verbesserung handelt, indem ein solcher Wein sowohl dem Geschmack, wie der chemischen Zusammensetzung nach sich den Weinen mittelt guter Jahre und Lagen nähert. Die Befürchtung, es könnten durch die verbesserten Weine die Weine von mittleren Lagen entwerthet werden, erscheint nur zum geringen Theil zutreffend, wenn man erwägt, daß in guten Jahren auch die Erzeugnisse mittlerer Lagen in ihrer Güte durch Zucker- und Wasserzusatze zu Mosten geringer Lagen nicht zu erreichen sind und daher auch besser bezahlt werden. In schlechten Jahren werden aber die ebenfalls mit Zucker- und Wasserzusatze vergohrenen Weine aus mittleren Lagen infolge des verhältnißmäßig besseren Rohmaterials wiederum höher bezahlt werden, als die verbesserten Weine desselben Jahres aus geringen Lagen oder als die unverbesserten Weine aus mittleren Lagen, sodaß auch die Besitzer mittlerer Lagen meist ihre Rechnung finden können. Was aber die Weine aus guten und besten Lagen betrifft, so kann denselben durch die verbesserten Weine geringerer oder — in schlechten Jahren — auch mittlerer Lagen in keiner Weise eine Concurrenz erwachsen, da ihr hoher Werth in gewissen Geschmacks- und Geruchsstoffen liegt, deren Natur zum theil noch ganz unbekannt ist, und die in keiner Weise durch einen Zucker- und Wasserzusatze zu erzielen sind. Dazu kommt, daß das Publikum, welches die Mittel besitzt, um sich diese edlen Gewächse zu verschaffen, in der Regel auch weinverständlich genug ist, um den ungeheuren Unterschied zwischen solchen Hochgewächsen und verbesserten Weinen sofort herauszufinden.

Selbstverständlich kann es sich bei der besprochenen Verbesserung der Weine nur um den Zusatz von reinem Zucker handeln. Von der heutigen Technik werden Rohr- und Rübenzucker im großen in einem Zustande der Reinheit geliefert, welcher allen billigen meist zu stellenden Anforderungen entspricht. Ein solcher Zucker, welcher nur Bruchtheile eines Procents bis höchstens 1% Nichtzucker (Aschenbestandtheile) enthält, kann zwar nicht als chemisch rein, wohl aber als technisch rein bezeichnet werden. Diesem Umstand ist in der Fassung des § 3 Nr. 4 im ersten Satztheile Rechnung getragen worden. Der eben da selbst erwähnte Invertzucker (in der Praxis auch „Fruchtzucker“ genannt) wird im großen aus Rübenzucker durch Inversion vermittels Kohlen säure unter Druck dargestellt und enthält bereits fertig gebildet die beiden Zuckerarten (Dextrose und Lävulose),

welche aus dem für sich nicht gährungsfähigen Rohrzucker (Rübenzucker) bei der Gährung durch Einwirkung der Hefe entstehen. Der Invertzucker wird ebenfalls, wenn aus technisch reinem Zucker gewonnen, als technisch rein angesehen, sofern er nicht mehr als 20 % Wasser enthält.

Der Zusatz von Zucker, bezw. von Zucker und Wasser, soll jedoch nur insoweit gestattet sein, als er dem Bedürfniß und dem Zweck einer wirklichen Verbesserung zu saurer und zu zuckerarmer Moste dient. Eine solche kann aber nur dann als vorliegend angenommen werden, wenn der Zusatz so in Grenzen gehalten wird, daß der Gehalt des Mostes an Zucker und Säure auf eine derartige Stufe gebracht wird, wie sie in mittleren Jahren von der Natur selbst den Mosten der betreffenden Weingegend verliehen wird.

Die mit der Herabsetzung des Säuregehalts durch Wasserzusatze notwendig Hand in Hand gehende Vermehrung der Mostmenge schließt unverkennbar eine große Versuchung in sich ein. Dieselbe liegt darin, daß eine möglichst weit getriebene Vermehrung der Flüssigkeitsmenge vermittels des im Verhältniß zum Most sehr wenig kostenden Zuckerwassers viel Gewinn verspricht. Die Versuchung, sich einen derartigen unlauteren Gewinn zu verschaffen, wird noch dadurch geheiligt, daß gerade die sehr sauren und daher wohlfeilen Moste schlechter Jahre den erheblichsten Wasserzusatz vertragen, ohne an Säure so viel zu verlieren, daß sie ungenießbar werden. Es hieße die schlechtesten und sauersten Weine geradezu prämiiren, wenn man den unbeschränkten Wasserzusatz gestatten wollte. Es könnte dies leicht zur Folge haben, daß Wein in Zukunft in Gegenden gezogen werden würde, welche sonst für den Weinbau nicht mehr geeignet erscheinen, und dies würde eine allmähliche Verschiebung der gegenwärtig bestehenden Weinbauverhältnisse, aber auch des Rufes unserer Weinproduction überhaupt zur Folge haben können. In gewinnfüchtiger Absicht bei der Weinbereitung geübte Mißbräuche corrigiren sich nicht von selbst, wie die zahlreichen, dieses Gebiet betreffenden Prozesse beweisen.

Wiederholt in verschiedenen Jahren und an verschiedenen Orten sind Verlängerungen von Traubensaft durch Zusätze von 50 %, in einzelnen Fällen sogar solche von 66 $\frac{2}{3}$ % und 75 % Zuckerwasser, sowie Verkäufe derartiger Erzeugnisse als Wein oder unter Bezeichnungen, welche für Wein üblich sind, gerichtlich festgestellt. Von anderen in der Weinbereitung erfahrenen Seiten ist sogar ein Zusatz von 100 % Wasser zum Most, mithin eine Verdoppelung der Menge als ausführbar bezeichnet worden.

Dazu kommt, daß das Publikum sehr oft den Werth der ihm gelieferten Waare zu beurtheilen nicht fähig ist. Dies gilt für den Wein mindestens in gleichem Maße wie für die übrigen Genußmittel und für die Nahrungsmittel, und diesem Umstand verdankt ja der § 10 des Nahrungsmittelgesetzes wesentlich mit seine Entstehung. Es muß daher auch künftig, wie bisher, das Publikum durch Aufrichtung gesetzlicher Schranken geschützt werden, damit die gestattete Verbesserung des Weines nicht in eine in gewinnfüchtiger Absicht unter-

nommene Vermehrung desselben ausarte. Soll dieser Schutz wirksam sein, so muß er in eine Form gebracht werden, welche eine Controle, ob der gewollte Zweck erreicht sei, ermöglicht. Dies ist durch eine Bestimmung, welche den höchstzulässigen Wasserzusatz für alle Fälle festsetzt, nicht zu erreichen, da es an der Möglichkeit fehlt die Einhaltung dieser Bestimmung zu überwachen. In einer derartigen Bestimmung würde zudem für viele die Versuchung liegen, auch in solchen Fällen, in welchen es durch die Natur des Mostes nicht geboten wäre, mit der Verdünnung bis an die Grenze des Erlaubten und, bei der Schwierigkeit des Nachweises, wohl auch darüber hinauszugehen. Da man demnach durch Festsetzung des Wasserzusatzes einer unzulässigen Vermehrung des Weines wirksam nicht begegnen kann, so bleibt nur noch übrig, als Ausgangspunkt für die erwähnten Maßregeln den Gehalt des Weines an dem beim Verdampfen desselben zurückbleibenden Bestandtheilen zu wählen und Grenzwerte aufzustellen, unter welche diese Bestandtheile nicht sinken dürfen, falls der Wein nicht beanstandet beziehungsweise unter Declaration der Veränderung vertrieben werden soll. Die beim Verdampfen des Weines zurückbleibenden Bestandtheile sind die sogenannten Extractivstoffe und die Mineralbestandtheile. Ihre Wahl zu dem genannten Zwecke empfiehlt sich deshalb, weil sie die Gesamtsumme derjenigen Stoffe darstellen, welche in der Vereinigung mit Wasser und Alkohol den Wein bilden, mithin für das Wesen des Weines ein bezeichnendes Merkmal sind. Eine unmäßige Verdünnung des Weines mit Wasser wird sich daher objectiv am leichtesten dadurch nachweisen lassen, daß der Gehalt desselben an den genannten Stoffen unter ein durch die Erfahrung gegebenes Maß herabgeht.

Derartige Grenzwerte sind bereits vor mehreren Jahren von den hervorragendsten Weinchemikern auf Grund ihrer umfassenden Erfahrungen aufgestellt und namentlich von einer Anzahl Fachmänner vereinbart worden, welche im Jahre 1884 im Kaiserlichen Gesundheitsamt behufs Ausarbeitung einheitlicher Verfahren zur Untersuchung von Wein versammelt waren. In verdienstvoller Weise hat außerdem seit vier Jahren eine Anzahl anerkannter Fachmänner auf dem Gebiete der Weinchemie freiwillig die Arbeit ausgeführt, alljährlich unzweifelhaft echte Most- und Weinproben der letzten Jahrgänge, unter welchen sich bekanntlich auch recht schlechte befanden, zu prüfen. Ihre eingehenden analytischen Untersuchungen erstrecken sich bereits auf über tausend Weine aus den verschiedensten Weinbaubezirken Deutschlands, und die bei denselben erhaltenen Zahlen befinden sich mit den auf Grund der älteren Analysen 1884 aufgestellten Werthen in bester Uebereinstimmung.

Es besteht mithin die Möglichkeit, unbeschadet weiterer Erfahrungen, allgemein geltende Minimalzahlen für den Gehalt an Extractstoffen und Mineralbestandtheilen wenigstens für deutsche Weine festzusetzen. Durch Festsetzung der Zahlen für deutsche Weine wird dem Bedürfnis fürs Erste genügt. Das Gallifiren wird hauptsächlich in Deutschland geübt; für die im Auslande gebräuchlichen Weinvermehrungsverfahren

(Petiotifiren, Zusatz von Rosinenaufgüssen) sind im § 4 des Gesetzes besondere strengere Vorschriften vorgesehen.

Auch für die deutschen Weine sollen einstweilen einheitliche Grenzzahlen angenommen werden, während die Aufstellung solcher Zahlen für die kleinen Weinbaugebiete vorbehalten bleibt. Die Bestimmung würde voraussichtlich auf Grund der bisherigen Erfahrungen etwa dahin zu lauten haben, daß Weine, welche unter 1,5 g Extract in 100 ccm enthalten, zu beanstanden sind, falls nicht nachgewiesen werden kann, daß zusatzfreie Weine des Weinbaugebiets, aus welchem der betreffende Wein stammt, mit so niederen Extractmengen vorkommen. Unter denselben Bedingungen sind zu beanstanden Weine, deren Extractgehalt in 100 ccm nach Abzug der nicht flüchtigen Säuren weniger als 1,1 g, nach Abzug der freien Säuren weniger als 1,0 g und deren Gehalt an Mineralstoffen weniger als 0,14 in 100 ccm beträgt. Aus den neueren Analysen¹⁾ geht Folgendes hervor. Von 1047 zusatzfrei hergestellten, in den letzten 4 Jahren untersuchten Weinen zeigten alle bis auf zwei (1,48 und 1,45 Extract) einen Extractgehalt von über 1,5 g in 100 ccm Wein. Der durchschnittliche Extractgehalt betrug bei 1009 dieser Weine 2,28 %. — 1024 von 1047 Weinen ergaben nach Abzug der freien Säure einen Extractrest von mindestens 1 g in 100 ccm; nur 23, also 2,2 % dieser Weine wiesen nach Abzug der freien Säuren einen Extractrest von unter 1,0 g auf. Nach König (die menschlichen Nahrungs- und Genußmittel, 2. Theil 2. Aufl. S. 567) beträgt der Gehalt der Weine an flüchtiger Säure, (Essigsäure) 0,02 bis 0,18 %. — J. Nessler und M. Barth (Zeitschrift für analytische Chemie 1882, S. 43 und 198) fanden andererseits im Mittel zahlreicher Analysen, daß der Extractrest, d. h. der Extract weniger Gesamtsäure als Weinsäure berechnet, bei Weißweinen 1,28 %, bei Rothweinen 1,55 % betrug. Diese Zahlen, zusammengehalten mit den oben für den Gehalt an flüchtiger Säure angegebenen, lassen die Annahme eines unteren Grenzwertes von 1,1 g für den Rest von Extractstoffen nach Abzug der nicht flüchtigen Säuren als zulässig erscheinen.

Ferner zeigten von 1047 Weinen nur 10, also etwa 1%, einen Gehalt von Mineralbestandtheilen unter 0,14 g in 100 ccm Wein. Der durchschnittliche Gehalt an Mineralstoffen belief sich bei 1009 von diesen Weinen auf 0,21 %.

Diese Thatsachen dürften für jetzt genügen, um die vorgeschlagenen Bestimmungen zu rechtfertigen. Die geringe Zahl von Weinen, welche von Natur bereits ungünstigere Verhältnisse aufweisen, würde durch den § 3 des neuen Gesetzes nicht gefährdet werden; denn zum Thatbestande der Verfälschung würde gehören, daß dem betreffenden Producenten oder Händler die Zusetzung von Zucker in wässriger Lösung als Grund des zu niedrigen Gehalts an Extractstoffen und Mineralbestandtheilen nachgewiesen würde.

¹⁾ Zeitschrift für analytische Chemie XXVII. S. 729 ff.; XXVIII. S. 525 ff.; XXIX. S. 509 ff. und XXX. S. 533 ff.

Daß die Schranken gegen eine übermäßige Vermehrung des Weines nicht im Gesetze selbst festgesetzt werden, empfiehlt sich deshalb, weil sonst Aenderungen erschwert würden, welche später aus technischen Gründen nöthig werden könnten.

Tresterwein. (Zu § 4.)

§ 4 Nr. 1 des Entwurfs behandelt dasjenige Verfahren, welches eine Herstellung von Wein durch Aufgießen von Zuckewasser auf ganz oder theilweise ausgepresste Trauben bezweckt. Dieses sogenannte Petiotifiren wird in verschiedenen Ländern, besonders in Frankreich, in umfangreicher Weise geübt. Es beruht auf der Erwägung, daß nach dem ersten Abpressen der Trauben eine Menge werthvoller Mostbestandtheile in den Trestern zurückbleibt, die nach Uebergießung mit Zuckewasser und darauf folgender Gährung noch ein trinkbares und auch in gesundheitlicher Beziehung nicht zu beanstandendes Getränk liefern können. Solange ein solches Getränk unter einer Bezeichnung in den Verkehr gebracht wird, welche seine Natur deutlich erkennen läßt, ist dagegen nichts einzuwenden. Anders aber gestaltet sich die Sache, wenn dasselbe unter dem Namen Wein schlechtweg in den Handel kommen soll. In der Versuchstation zu Klosterneuburg ausgeführte Analysen (Mittheilungen der k. k. chemisch-physiologischen Versuchstation für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg bei Wien, Heft V 1888 Taf. XXXV) haben gezeigt, daß die petiotisirten Weine verhältnißmäßig arm an Extractstoffen (Gerbstoff ausgenommen) und Mineralstoffen sind. Unter den letzteren ist es namentlich die Phosphorsäure, deren Menge wesentlich geringer erscheint. Bei der Beurtheilung des Petiotifirens fällt weiter ins Gewicht, daß das Wiedervergährenlassen der vom Weine getrennten Trester mit Zuckewasser bis zu vier und fünf Malen hintereinander vorgenommen werden kann und auch vorgenommen wird. Die jedesmal gewonnenen Erzeugnisse werden schließlich zusammengeschüttet und so eine Flüssigkeitsmenge erzielt, welche die aus dem ursprünglichen Moste unmittelbar zu gewinnende Weinmenge um mehrere hundert Procent übersteigen kann. So werthvoll ein solches Erzeugniß als Hausstrunk sein kann, so dürfte doch ohne weiteres einleuchtend sein, daß dasselbe auf den Namen Wein schlechtweg einen Anspruch nicht mehr hat. Wird es in der Absicht hergestellt, ihm dennoch im Verkehr eine derartige Bezeichnung zu geben, so ist § 10 Absatz 1 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 anwendbar.

Hefenwein.

Der § 4 Nr. 2 behandelt die Herstellung von Wein aus Weinfese unter Verwendung von Zuckewasser.

Hefenwein pflegt in folgender Weise verfertigt zu werden. Auf 100 l Zuckewasser von entsprechender Stärke werden 10 bis 15 l Hefe genommen. Da die Hefe zu wenig Säure und zu wenig Gerbstoff enthält, so werden beide zugesetzt und zwar auf den Hektoliter Wasser etwa 400 g Weinfäure und 10 bis 15 g Tannin. (S. W. Dahlen. Die Weinbereitung 1882 S. 359.) Der Hefenwein stellt sich demnach

als richtiger Kunstwein dar, und seine Herstellungsweise rechtfertigt in genügendem Maße die Bestimmung des § 4 Nr. 2.

Rosinenwein.

Die Verwendung von Rosinen (Eibeben) oder Korinthen bei der Bereitung von Wein (§ 4 Nr. 3) kann in dreierlei Art geschehen. Erstens, indem man Rosinen oder Korinthen für sich allein mit der entsprechenden Menge Wasser vergähren läßt. Zweitens, indem man bei dem im § 3 Nr. 4 genannten Verfahren (Gallisiren) an Stelle der dort bezeichneten Süßstoffe Rosinen oder Korinthen verwendet, und drittens, indem man zu Most oder Wein Rosinen oder Korinthen ohne Zusatz von Wasser giebt.

Die Herstellung von Wein aus Rosinen, unter Zuhilfenahme von Wasser, wird besonders in Frankreich in großem Maßstabe geübt. Dies geht auch hervor aus den Mittheilungen des „Tableau général du commerce de la France“ und der „Documents statistiques sur le commerce de la France“, nach welchen die Einfuhr von Rosinen und Korinthen nach Frankreich von 67 935 071 kg im Jahre 1881 auf 105 950 530 kg im Jahre 1890 gestiegen ist. Der weitaus größte Theil dieses Einfuhrüberschusses wird auf Rechnung der Rosinenweinfabrikation zu setzen sein. Nach einer Mittheilung in der Zeitschrift: Weinbau und Weinhandel wurden 1891 1 700 000 hl Rosinenwein in Frankreich dargestellt. Diese Menge Rosinenwein entspricht etwa 42 000 000 kg Rosinen. Da die Fabrication dieses Rosinenweines die einheimische Weinproduction zu schädigen drohte, so bestimmte das französische Gesetz vom 14. August 1889 u. A., daß das Erzeugniß der Gährung von Rosinen mit Wasser nur unter dem Namen Rosinenwein („Vins de raisins secs“) versendet, verkauft oder in den Handel gebracht werden dürfe. Daselbe gilt für jedes Gemenge dieses Erzeugnisses mit Wein. Es wurde ferner in Frankreich am 26. Juli 1890 ein Gesetz erlassen, welches die Herstellung des Rosinenweines einer besonderen Declaration und Besteuerung unterwarf.

Wie wenig kostspielig die Herstellung des Rosinenweines im Verhältniß zu der des Weines aus frischen Trauben ist, und wie bedenklich daher die uneingeschränkte Concurrrenz dieses Getränks für den Wein wäre, geht aus der folgenden Betrachtung hervor.

Aus 100 kg Rosinen lassen sich mit Hilfe von Wasser 4 hl Wein darstellen, und da 100 kg Rosinen etwa 40 *M.* kosten, so käme 1 hl Rosinenwein auf etwa 10 *M.* und 1 l solchen Weines auf etwa 10 *S.* zu stehen. Mit solchen niedrigen Preisen können unsere billigsten Weine nicht concurriren, vorausgesetzt, daß die Rosinenweine nicht unter einer, ihren Ursprung kenntlich machenden Bezeichnung verkauft werden.

Was nun die Verwendung von Rosinen als Weinverbesserungsmittel an Stelle der im § 3 Nr. 4 genannten Süßstoffe betrifft, so gestattet ein solches Verfahren eine nahezu unbegrenzte Vermehrung des Weines. Das Gleiche gilt auch für den Fall, daß die Rosinen bei der Herstellung des Tresterweines benutzt werden. Bei der Ver-

wendung der unter Nr. 4 im § 3 genannten Zuckerarten ist der Weinvermehrung durch die Schlußbestimmung daselbst eine Schranke gesetzt; denn da der Extractgehalt durch die bei der Vergärung des Zuckers gebildeten Stoffe nur in geringem Maße, der Gehalt an Mineralstoffen aber so gut wie gar nicht erhöht wird, so ist eine weitgehende Verdünnung mit Wasser ausgeschlossen. Ganz anders gestaltet sich jedoch die Sache bei der Verwendung von Rosinen. Die letzteren enthalten Extractiv- und Mineralstoffe in concentrirter Form und ermöglichen daher den Zusatz einer großen Menge von Wasser, ohne daß ein solcher Zusatz in dem gewonnenen Wein an der unter das erlaubte Maß gehenden Verminderung der genannten Bestandtheile zu erkennen wäre. Deshalb erscheint es erforderlich, in solchen Fällen eine Bezeichnung zu verlangen, welche das in dieser Weise gewonnene Erzeugniß von Traubenwein unterscheidet.

Anders ist unter Umständen diejenige Art der Verwendung von Rosinen zu beurtheilen, welche in dem Zusatz derselben zu Most oder Wein ohne gleichzeitigen Zusatz von Wasser besteht. Bei deutschen Weinen dürfte dieses Verfahren nur zum Zweck der Täuschung ausgeübt werden, vorausgesetzt, daß die solchergestalt hergestellten Weine nicht unter einer den Zusatz kenntlich machenden Bezeichnung verkauft werden. Denn in Deutschland werden süße Weine nur in guten Jahren und in den hervorragendsten Lagen durch sorgfältige Auslesen gewonnen. Der Käufer ist daher berechtigt, von süßen deutschen Weinen zu erwarten, daß sie besonders edle Erzeugnisse des deutschen Weinbaues, nicht aber unter Zuhilfenahme ausländischer Rosinen hergestellte Producte sind.

In südlichen Weinbaugesenden, namentlich auch in Ungarn, werden vielfach süße Weine in der Weise hergestellt, daß man an Ort und Stelle gewonnene, durch vorgeschrittene Reife bereits eingetrocknete Weinbeeren (Rosinen) mit Wein aus Trauben gleichen Ursprungs auszieht und diesen Auszug vergähren läßt. Derartige Weine sind besonders edle Erzeugnisse mit künstlich verringerter, aber an Qualität gesteigerter Ausbeute; sie erfreuen sich großer Beliebtheit. Es kann die Absicht des vorliegenden Gesetzes nicht sein, dem Vertriebe dieser hervorragenden Producte Tokay's und anderer bevorzugten Nebgelände Schwierigkeiten zu bereiten; ihnen ist daher im letzten Absatz des § 4 eine Ausnahmestellung eingeräumt.

Saccharin.

Im § 4 Nr. 3 ist ferner die Rede von Saccharin und anderen als den im § 3 Nr. 4 bezeichneten Süßstoffen. Das Saccharin (Benzoesäuresulfimid), sowie die anderen ihm verwandten Süßstoffe haben mit dem Zucker nichts gemein als den süßen Geschmack. Insbesondere ist das Saccharin als ein Nahrungsmittel nicht anzusehen, indem es den Körper unzersezt wieder verläßt. Infolge seiner außerordentlichen Süßkraft ist es besonders geeignet, gewisse Geschmacksfehler im Wein zu verdecken und letzteren mit dem Schein einer besseren Beschaffenheit, als er thatsächlich besitzt, zu versehen.

Die Ansichten über die Einwirkung des Saccharins auf den menschlichen Organismus sind zur Zeit noch getheilt, wie die folgende Literaturzusammenstellung zeigt.

Nach Stüger (Saccharin, Leipzig 1885; auch Biedermann, Techn. chem. Jahrb. IX S. 447) und Abucco und Mosso (Gazetta delle cliniche di Torino 1886, 14 und 15; Biedermann, Techn. chem. Jahrb. IX S. 447) ist das Saccharin nicht schädlich. — Nach Millardet wird die Wirkung des Pepsins auf Eiweiß nur wenig beeinträchtigt. Die Wirkung des Pankreatins auf Casein wird durch Saccharin kaum geändert, wohl aber die Wirkung auf Stärke. Zur Umwandlung einer bestimmten Menge Stärke war bei Saccharinzusatz eine zehnmal größere Menge Pankreatin erforderlich, als ohne Saccharinzusatz (Vierteljahrschrift der Chemie der Nahrungs- und Genußmittel 1888 S. 44). — Nach Girard ist das Saccharin bei längerem Gebrauch nicht unschädlich, es verursacht Verdauungsbeschwerden und wird durch den Urin nicht ausgeschieden (a. a. D. S. 387). Davy dagegen spricht sich für die Unschädlichkeit und Anwendbarkeit des Saccharins aus, welches für Diabetiker unzweifelhaft eine große Errungenschaft sei (a. a. D. S. 387). Nach Versuchen von Plügge hebt eine 0,3 prozentige Saccharinlösung die Wirkung des Ptyalins völlig auf und verlangsamt diejenige des Pepsins und Pankreasflusses (a. a. D. 1889 S. 319). — E. Gans (a. a. D.), Th. Stevenson (a. a. D.), L. G. Woolbridge (a. a. D.), A. Petschek und Th. J. Zerner bezeichnen das Saccharin als unschädlich (a. a. D. S. 458). — Fr. Jessen giebt an, daß das „leichtlösliche“ Saccharin ohne Einfluß auf die Verzuckerung der Stärke durch das Ptyalin und nur von geringer verzögernder Wirkung auf die Peptonisirung des Eiweißes ist. Die Ausnutzung der Nahrungsmittel, insbesondere der Milch, werde selbst durch große Dosen von Saccharin nicht hindernd beeinflusst. — Im Anschluß hieran erklärt R. B. Lehmann das Saccharin als Gewürz für hygienisch zulässig. Dagegen sei ein Ersatz des Rohrzuckers durch dasselbe auch in Verbindung mit Traubenzucker nur unter der Bedingung der Declaration zu gestatten (a. a. D. 1890 S. 186 und 187).

Nach A. Stüger enthält das Handelsaccharin etwa 40% Parasulfaminbenzoesäure. Es soll auf die Verdauung durch den Magensaft einen störenden Einfluß ausüben. — Auch nach E. Salkowski enthält das käufliche Saccharin beträchtliche Mengen von Parasulfaminbenzoesäure. Ältere Präparate sollen davon bis zu 60%, neuere 33% und das „lösliche“ Saccharin etwa 26% enthalten. Eine schädliche Wirkung des Saccharins auf den menschlichen Organismus konnte nicht beobachtet werden (a. a. D. 1890 S. 457).

Außer diesen und anderen Arbeiten liegen eine Reihe von Gutachten medizinischer und anderer Körperschaften, sowie von behördlichen Anordnungen aus verschiedenen Ländern vor, welche die Verwendung des Saccharins bei Nahrungs- und Genußmitteln betreffen. Das „Comité consultatif d'hygiène publique de France“ sprach sich am 13. August 1888 u. A. dahin aus, daß das Saccharin kein Nahrungsmittel sei und den Zucker nicht ersetzen könne. Die Ver-

wendung des Saccharins bei der Ernährung verhindere oder verlangsame die Umwandlung der Stärke- oder eiweißhaltigen Stoffe im Verdauungskanaal. Demnach bewirke das Saccharin eine weitgehende Störung der Verdauungsthätigkeit und sei geeignet, die Zahl der als Dyspepsie bezeichneten Erkrankungen zu vermehren. Das Saccharin und seine Präparate seien daher von der Verwendung bei der Ernährung auszuschließen (Veröffentl. des Kaiserl. Gesundheitsamts 1888 S. 608).

Die königliche Akademie der Medizin zu Madrid erklärte, daß der Zusatz von Saccharin zu irgend welchen Lebensmitteln als Verfälschung anzusehen und saccharinhaltigen Lebensmitteln der Eintritt in Spanien zu verweigern sei (Vierteljahrsschrift der Chemie der Nahrungs- und Genußmittel 1889 S. 319). — Nach einem Gutachten des ungarischen Landes-Sanitätsraths aus dem Jahre 1889 soll das Saccharin als Nahrungs- und Genußmittel verboten werden, weil es erstens kein Zucker sei, aber vom Publikum leicht mit Zucker verwechselt werden könne, zweitens keine ernährende Kraft habe, drittens bei längerem Gebrauch Verdauungsstörungen hervorrufe und viertens zu Mißbräuchen und Betrügereien Anlaß geben könne (Veröffentl. des Kaiserl. Gesundheitsamts 1889 S. 684). Nach Ansicht der freien Vereinigung der bayerischen Vertreter der angewandten Chemie (Versammlung vom 16. bis 17. Mai 1890) sollten alle Nahrungs- und Genußmittel, welche ihren süßen Geschmack ganz oder theilweise dem Saccharin verdanken und ohne Angabe dieses Umstandes verkauft werden, in der Regel als im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 verfälcht zu betrachten sein (Vierteljahrsschrift der Chemie der Nahrungs- und Genußmittel 1890 S. 187). — Nach einem Gutachten des österreichischen obersten Sanitätsraths ist das Saccharin weder für den Organismus Gesunder noch Kranker (Diabetiker) als schädlich zu betrachten. Der ohne Declaration erfolgende Zusatz von Saccharin zu Nahrungsmitteln sei jedoch als Betrug anzusehen (Veröffentl. des Kaiserl. Gesundheitsamts 1890 S. 251). — Auf dem im September 1890 stattgehabten internationalen land- und forstwirtschaftlichen Congreß zu Wien wurde eine Resolution angenommen, nach welcher der Verkehr des Saccharins und ähnlicher anderer Süßstoffe in der Weise einzuschränken sei, daß diese Präparate nur an gesetzlich bestimmten Orten (Apotheken) und nur auf ärztliche Verordnung verkauft werden dürfen (a. a. D. 1891 S. 118). — In Spanien ist nach einer königlichen Verordnung vom 3. April 1889 Saccharin als ein Arzneimittel anzusehen. Die Einfuhr aller zur menschlichen Nahrung bestimmten Stoffe, welche Saccharin enthalten, wird verboten (a. a. D. 1889 S. 575). Infolge eines Gutachtens der Kaiserlichen Akademie der Medizin in Rio de Janeiro wurde die Einfuhr des Saccharins nach Brasilien als gesundheitschädlich durch ministerielle Verordnung verboten (Revue international des falsifications 1889 S. 146). In Italien wurde durch königliche Verordnung vom 29. September 1889 die Einfuhr und Herstellung von Saccharin und saccharinhaltigen Erzeugnissen verboten. Diese Verordnung wurde am 15. Mai 1890 in ein Gesetz umgewandelt

(Veröffentl. des Kaiserl. Gesundheitsamts 1890 S. 481). Endlich wurde am 3. August 1890 ein Reglement für den inneren Verkehr, betreffend die sanitäre Ueberwachung der Nahrungsmittel, Getränke und der häuslichen Gebrauchsgegenstände erlassen, in welchem der Zusatz von Saccharin zu Wein ausdrücklich verboten wird (a. a. D. S. 707). In Rußland ist die Verwendung des Saccharins, außer zu medizinischen Zwecken, verboten (a. a. D. S. 723). — Auch in Portugal wurde die Einfuhr des Saccharins verboten (Vierteljahrsschrift der Chemie der Nahrungs- und Genußmittel, 1891, S. 388). — In Belgien wurde durch königliche Verordnung vom 10. Dezember 1890 bestimmt, daß bei allen mit Saccharin versetzten Nahrungsmitteln der Zusatz kenntlich zu machen sei (Veröffentl. des Kaiserl. Gesundheitsamts, 1891, S. 337).

Die Frage, ob das Saccharin gesundheitschädlich sei, ist seinerzeit auch im Kaiserlichen Gesundheitsamt einer experimentellen Prüfung unterzogen worden. Die zu diesem Zwecke mit Hunden längere Zeit hindurch angestellten Fütterungsversuche ließen eine schädliche Wirkung nicht erkennen. Dieses Ergebnis im Verein mit den im Vorstehenden erörterten Thatsachen läßt ein unbedingtes Verbot der Verwendung von Saccharin bei Nahrungs- und Genußmitteln um so weniger gerechtfertigt erscheinen, als das Saccharin in manchen Krankheitsfällen (Diabetes) den Leidenden die Entbehrung des ihnen versagten Zuckers erleichtert. Andererseits muß aber dafür gesorgt werden, daß das Saccharin nicht zur Täuschung im Handel und Verkehr verwendet wird, indem durch dasselbe der Glaube, die vorhandene Süße eines Weines stamme vom Zucker, her erweckt wird. Deshalb wird die Herstellung von Wein unter Verwendung von Saccharin als Verfälschung bezeichnet. Diese Handlung wird strafbar, sobald sie unter Verschweigung des Saccharinzusatzes zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr erfolgt.

Zusatz von Säuren oder säurehaltigen Körpern oder von Bouquetstoffen.

§ 4 Nr. 4 handelt von der Verwendung von Säuren und säurehaltigen Körpern und von Bouquetstoffen.

Der Most bzw. Wein enthält, falls er nicht verdorben ist, von Natur stets genügend, nicht selten zu viel Säure. Ein Zusatz von Säuren oder säurehaltigen Körpern, z. B. Kaliumbitartrat oder Weinstein, Tamarinden und dergleichen, ist daher nicht erforderlich.

Es ist schon bei der Besprechung des Rosinenweines auseinandergesetzt worden, wie die bedingungslose Verwendung der an Extractiv- und Mineralstoffen reichen Rosinen eine außerordentlich weitgehende Vermehrung des Weines zum Schaden des heimischen Weinbaues ermöglichen würde. Ähnliches gilt auch für den Zusatz von Säuren oder säurehaltigen Körpern zum Wein. Wird zu einem Moste nur eine wässrige Zuckerlösung gesetzt, so wird bei einem gewissen Grade der Verdünnung der Gehalt an Extractivstoffen und insbesondere an der für den Geschmack des Weines so wichtigen Säure derart ver-

mindert, daß das erzielte Getränk schon geschmacklich als Wein sich nicht mehr darstellt. Werden aber einem solchen Erzeugniß Stoffe saurer Natur zugesetzt, so kann die Verdünnung für den Geschmack verdeckt und insolgedessen nahezu beliebig weit getrieben werden. Da der Preis der hierzu erforderlichen Säure ein verhältnißmäßig sehr niedriger ist, so würde das erzielte Getränk, wenn als Wein verkauft, dem wirklichen Wein eine schwer zu überwindende Concurrenz bereiten. Diese Gesichtspunkte dürften auch für den im Jahre 1881 vom Abgeordneten Dr. Buhl vorgelegten, jedoch nicht zur Verabschiedung gelangten Gesetzentwurf maßgebend gewesen sein. Nach diesem Entwurf sollte mit Strafe bedroht werden, wer bei dem gewerbmäßigen Herstellen weinähnlicher Getränke u. A. Säuren und säurehaltige Substanzen verwendet oder derartige Getränke verkauft. Es empfiehlt sich jedoch nicht, soweit zu gehen. Ein solches vollständiges Verbot würde berechnigte Interessen schädigen, ohne daß gesundheitspolizeiliche oder wirthschaftliche Gründe dazu nöthigen. In den östlichen Theilen Preußens z. B. haben sich seit Jahren unter dem Namen Gelbwein, Glühwein u. s. w. Getränke eingebürgert, welche aus Spirit, Wasser, Zucker und reiner Weinsäure, mit einem Zusatz von Gewürzen bezw. von Kirchsafft hergestellt werden. Diese Getränke, obgleich als Kunstwein bekannt, haben infolge ihres billigen Preises zu einer theilweisen Verdrängung des Branntweins beigetragen. Ein unbedingtes Verbot der Herstellung weinähnlicher Getränke unter Zusatz von Säuren würde wieder dem Branntweingenuß Vorschub leisten. — Auch würde dadurch die Fabrikation beliebter Getränke, wie Bischof und Cardinal, beeinträchtigt werden. Es sind daher weniger einschneidende Anordnungen vorgesehen. Zu bemerken ist noch, daß auch der Zusatz von Obstwein (Apfelwein zc.) zu (Trauben-) Wein unter die Nr. 4 des § 4 fällt, da auch der Obstwein ein säurehaltiger Körper ist und eine nicht zu begünstigende Vermehrung des Weines ermöglicht.

Weine, welche sich durch ein besonderes Bouquet auszeichnen, werden bei sorgfältiger Behandlung aus edlen Traubensorten in guten Jahren gewonnen und erfreuen sich daher mit Recht einer besonderen Werthschätzung. Ein künstlicher Zusatz von Bouquetstoffen zum Wein kann daher, sofern er nicht ausdrücklich bekanntgegeben wird, nur den Zweck haben, den Wein zum Zwecke der Täuschung mit dem Schein einer besseren Beschaffenheit, als seiner Natur thatsächlich entspricht, zu versehen.

Künstliche Erhöhung des Extractgehalts.

Zu § 4 Nr. 5 ist zu bemerken, daß eine absichtliche Erhöhung des Extractgehalts durch Gummi oder andere Körper ausschließlich zu dem Zweck erfolgt, entweder weinähnliche Getränke ohne Zuhilfenahme von Traubenjaft herzustellen oder eine stattgehabte weitgehende Verdünnung eines Weines mit Wasser unkenntlich zu machen. In beiden Fällen handelt es sich darum, einer Flüssigkeit den Schein einer besseren Beschaffenheit beizulegen, welche ihr in Wirklichkeit nicht innewohnt, mithin eine Verfälschung zu begehcn. Dies ist im Gesetze

Gesetz, betr. den Verkehr mit Wein.

in zweifelsfreier Weise festgestellt. Indesß kann auch bei Anwendung der im § 3 Nr. 1 und 4 besprochenen Verfahren (anerkannte Kellerbehandlung und Zuckerzusatz) der Extractgehalt gelegentlich erhöht werden; da hier dieser Erfolg nicht der Zweck der mit dem Wein vorgenommenen Hantirungen ist, vielmehr nur nebenbei unbeabsichtigt mit eintritt, so liegt der Thatbestand einer Weinfälschung nicht vor; es empfiehlt sich, ausdrücklich zu betonen, daß die Bestimmungen des § 3 Nr. 1 und 4 durch die Einschränkungen des § 4 Nr. 5 nicht berührt werden.

Schaumweine. (Zu § 5.)

Die Herstellung der Schaumweine unterscheidet sich wesentlich von der Herstellung des Weines schlechtweg. Der letztere wird erhalten, indem man den Traubensaft, den Most, in solcher Weise vergähren läßt, daß die gebildete Kohlensäure entweichen kann. Der Schaumwein dagegen entsteht aus bereits vergohrenem Wein, indem man den letzteren unter Zusatz von Zucker in verschlossener Flasche einer nochmaligen Gährung unterzieht. Nach Vollendung dieser Gährung wird die entstandene Hefe entfernt, worauf man dem Wein den sogenannten Likör, eine mit verschiedenen Zusätzen versehene concentrirte Zuckerslösung, hinzufügt. Die Zusammensetzung dieses Likörs ist für den Geschmack des Schaumweines von wesentlicher Bedeutung und wird daher in der Regel von den einzelnen Fabriken geheim gehalten.

Der Schaumwein stellt hiernach ein Erzeugniß dar, dessen Natur Zusätze der verschiedensten Art unbedingt erfordert, und welches daher nach anderen Gesichtspunkten, als der Wein schlechtweg, beurtheilt werden muß. Es erscheint daher gerechtfertigt, daß die Vorschriften der §§ 3 und 4 auf Schaumweine nicht Anwendung finden, während die anderen Vorschriften, welche die Verwendung gesundheitlich bedenklicher Stoffe betreffen, auch hier in Geltung treten.

Zu § 6

ist zu bemerken, daß jedermann, welcher einen Schaumwein oder einen süßen Obst- oder Beerenobstwein verlangt, stillschweigend voraussetzt, daß der süße Geschmack dieser Getränke von ihrem Gehalt an Zucker herrührt. Der Käufer wird demnach getäuscht, wenn ihm ohne Angabe des Sachverhalts ein Getränk geliefert wird, dessen Süße nicht dem Zucker, sondern dem in keiner Weise gleichzustellenden Saccharin oder ähnlichen nicht zu den Zuckerarten gehörenden Süßstoffen, wie z. B. Methyllsaccharin, entstammt. Aus ähnlichen Gründen, wie zu § 4 Nr. 3 ausgeführt, ist der Zusatz derartiger Stoffe, auch bei Schaumweinen und Obstweinen, einschließlich der Beerenobstweine, als eine Verfälschung bezeichnet worden, welche strafbar wird, wenn sie zur Täuschung des Publikums, d. h. behufs demnächstiger Verheimlichung des Zusatzes erfolgt.

Anders verhält es sich mit dem Zusatz von Zucker oder Rosinen und Wasser bei der Herstellung von Obst- und Beerenobstwein, da

diese Getränke in vielen Fällen ohne solchen Zusatz nicht bereitet werden können. Auch bei der Kellerbehandlung sind hier nicht so strenge Grenzen zu ziehen, wie für (Trauben-) Wein. Während ferner ein Verschnitt von (Trauben-) Wein mit Obst- und Beerenobstweinen oder Gemischen solcher behufs Vertriebs des Getränks unter dem Namen von (Trauben-) Weinen nach § 10 des Nahrungsmittelgesetzes strafbar wäre, würde ein Zusatz von Wein zu Obst- und Beerenobstwein zur Verbesserung des letzteren nicht beanstandet werden dürfen. Hieraus wird klar, weshalb § 3 und § 4 Nr. 1 bis 5 ausschließlich auf (Trauben-) Wein Bezug nehmen. Die §§ 1 und 2 dagegen finden auch auf Obst- und Beerenobstwein Anwendung.

