

beyzutragen vermag, und wie wenig temporär derselbe durch die mitgetheilten herben Stoffe, welche nachher aus ihm wieder verschwinden, beeinträchtigt wird.

Die chemischen Bestandtheile des Moselweines.

Obgleich die chemische Analyse, wie wir wissen, wenig oder oft gar keinen Aufschluß über die Einwirkung der natürlichen Gesamtmischung eines Weines auf die Gesundheit des Menschen zu geben, sondern bloß allein die Art und Menge seiner Stoffe größtentheils darzustellen vermag, so ist es doch nicht ohne einiges Interesse und zu unserer Betrachtung auch einigermaßen nothwendig, den Gegenstand derselben in seine einzelnen Bestandtheile getrennt, zu überblicken. Ich theile daher zu diesem Entzwecke die von dem Hrn. Apotheker C. Pfeiffer in Trarbach mit vielem Fleiße und Geschicklichkeit aufgefundenen Resultate einer mehrfach wiederholten chemischen Analyse des Obermoselweines in skizzirter Darstellung mit, welche unseres Wissens alle bisherigen Untersuchungen der Weine an Vollständigkeit übertrifft, und uns sowohl in Hinsicht der Bestandtheile des Moselweines, als auch seiner Verhältnisse gegen andere Weine großen Aufschluß giebt, wie wir in der Folge sehen werden.

Hundert Unzen guten Bisporter Weines vom Jahr 1819 enthielten:

an Destillaten:

	Unzen,	Drachmen,	Grane.
1. Absoluten Alkohol	5	— 1	— 6

Mit diesem gieng der durch Geruch und Geschmack sehr stark wahrnehmbare Riechstoff über.

	Unzen,	Drachmen,	Grane.
2. Essigsäure, concentrirte . . .	—	—	1 — 40
3. Wasser.			
an fixern Bestandtheilen:			
4. Reinen krystallisirten Weinstein	—	—	1 — 48
5. Weinsteinsaure Kalkerde . . .	—	—	— 4
6. Gummi	—	—	— 18
7. Aepfelsäure oder essigsäure Kalkerde	—	—	1 — 40
8. Salzsäure Thonerde	—	—	— 22
9. Schwefelsaures Kali	—	—	— 20
10. Aepfelsäure (fähig ein Drit- theil, halb kohlen-saures Kali zu sättigen)	—	—	2 — —
11. Weinstein-säure	—	—	— 40
12. Der mit sehr wenigem Zucker- stoff verbundene und in Was- ser und Weingeist gleich auf- lösliche Extractivstoff wog in dicker Extractform	—	—	6 — 22

Die Hauptmomente des bey dieser Analyse sowohl als auch bey vielen andern beobachteten Verfahrens waren kürzlich folgende:

Um den Weingeistgehalt zu bestimmen, wurden mehrere Arten Moselweine in wohlutirten Glasgefäßen so lange es nöthig war, zur Destillation gebracht, und die erhaltenen geistigen Destillate auf dem 40 gradigen Weingeistaraometer von Beck, auf welchem jeder Grad von 0 aufwärts 2 1/2 pr. Cent. absoluten Alkohol mehr anzeigt, gewogen, und demnächst durch die in dem Verhältniß der erhaltenen Menge geistiger Flüssigkeit zu den bestimmten Graden der Alkoholgehaltprocente

berechnet. — Auf diese Weise lieferten die besten Weine der Obermosel vom Jahr 1819 $5 \frac{1}{10}$ bis $5 \frac{5}{10}$ pr. Cent. Alkohol; andere Sorten von mittlerer Güte desselben Jahrgangs $4 \frac{1}{2}$ bis $5 \frac{1}{10}$ pr. Cent. — Weine erster Qualität vom Jahr 1818 $4 - 4 \frac{1}{2}$, geringerer Güte $3 - 4$ pr. Cent. desselben.

Das mit dem geistigen Destillate vereint übergehende Weinaroma richtete sich ganz nach der Art und Menge derselben, welche sich im Weine riechen und schmecken ließ, und war nun in einem kleinern Behälter enthalten, weit deutlicher und stärker den Sinnen bemerkbar, wie im Weine selbst.

Zum Auffinden des Essigsäuregehaltes wurden die Weine bis zur Extractdicke des Rückstandes abdestillirt, und aus der zur Neutralisation des säuerlichen Destillates nöthigen Menge halbkohlensauren Kali's die Quantität einer Essigsäure bestimmt, die $\frac{1}{3}$ ihres Gewichtes Kali zur Neutralisation bedarf. Am wenigsten Essigsäure gaben die aus vollen Fässern genommenen guten Weine vom Jahr 1819, mehr aber, wenn die Fässer angebrochen waren, so wie auch in gleichem Verhältnisse der Wein vom Jahr 1818 den vorigen an Essigsäure überwog.

Da das von den Destillationen zurück bleibende Weinertract an den Wänden der Retorte meistens etwas angebraunt, eine theilweise Veränderung seiner Bestandtheile befürchten ließ, so wurden zu den Untersuchungen auf die fixern Bestandtheile die Weine in einer porcellanenen Abrauchschale bey mäßiger Hitze und unter fortgesetztem Umrühren bis zur dünnen Syrupsconsistenz abgedampft und durch's Erkalten der weinsteinartige Theil abgeschieden, welcher nun durch

Auflösung und Crystallisation reinen Weinstein mit weniger weinsteinsaurer Kalkerde hergab. — Die stärkern Weine lieferten im Durchschnitt den wenigsten Weinstein.

Das Gummi erhielt man aus den vom Weinstein befreiten Rückstände des Weinextractes vermittlest der Präcipitation durch Alkohol.

Der aus diesen Extracten durch Aetzammonium erhaltene bedeutende Niederschlag wurde zum kleinsten Theil in kochender Aetzkalklösung aufgelöst und verhielt sich ganz wie Thonerde. Die gleichfalls in denselben enthaltene Kalkerde bildete mit Schwefelsäure ein reines Bittersalz. So wurde auch durch die Einäscherung der Weinextracte die Thonerde theils salzsauer, theils rein, die Kalkerde aber kohlenauer erhalten.

Das schwefelsaure Kali ließ sich aus den in Asche verwandelten Weinextracten durch Crystallisation vom Kali des Weinstein trennen.

Die Darstellung der Aepfel- und Weinsteinsäure gelang, indem die abgedampften und vom Weinstein gereinigten Weine mit reiner Kalkerde neutralisirt und das Kochsalz durch Abdampfen und Alkoholzusatz sämmtlich niedergeschlagen und mit Schwefelsäure zerlegt wurde, wobey durch vorsichtiges Abdampfen der abgeschiedenen Pflanzensäuren die Weinsteinsäure sich in Crystallform von der Aepfelsäure trennte. Letztere konnte aber nie frey von färbendem Stoffe dargestellt werden.

Obgleich bey den besten Moselweinen vom Jahr 1819 diese Säuren aufgefunden wurden, so findet doch auch hier die Bemerkung wie bey der Essigsäure statt, daß geringere Jahrgänge, z. B. der Wein von 1818 deren in der Regel weit mehr besitzen.

Zuletzt wurde nach der Abscheidung der kalterdigen Pflanzensäuren, die Extractivstoff und wenigen Zuckersstoff enthaltende geistige Flüssigkeit abgedampft.

Terminologie des Moselweines.

Bevor ich nun zur Classification der Moselweine übergehe, ist es nothwendig, zur Verständigung mancher, für die Bezeichnung einzelner sinnlicher Eigenschaften der Weine gewählter Ausdrücke, welche an der Mosel am gebräuchlichsten sind, eine umständlichere Erklärung zu geben, welche Benennungen, obgleich sie nicht immer die passendsten sind, ohne diese leicht zu Mißverständnissen und Auslegungen Gelegenheit geben könnten, die nicht in dem Sinne der dazu gewählten Worte begriffen sind.

Eine Hauptbezeichnung für den Moselwein ist die Gähre.

Ritter, der mit großem Rechte den Unterschied dieses von Löbstein Löbel mit dem Grundgeschmack als identisch angenommenen Ausdrucks gerügt, definiert sie also: daß er die Vereinigung der würzigen Stoffe bezeichne, die man theils durch den bloßen Geruch von außen, und theils dann empfinde, wenn man den Dunst des Weines durch den Rachen von hinten nach den Geruchsorganen treibe. — Diese Definition scheint mir aber noch nicht erschöpfend zu seyn, indem sie bloß die angenehme Seite der Gähre und zwar von dieser allein die würzige bezeichnet. Es giebt aber auch noch manche sehr angenehme Gähren, welche keineswegs gewürzhaft riechen oder schmecken, und doch als starke Gähren bezeichnet werden können, wie z. B. die Schie-