

Verschwendung von Zucker zur Weinbereitung.

Zu dem im 2. Morgenblatt vom 18. Januar 1917 unter gleichem Titel erschienenen Ausführungen sei folgendes bemerkt: Nach einem von Herrn Geh. Regierungsrat Prof. Dr. Theodor Paul, München, auf der Dezember-Tagung der Deutschen Bunsengesellschaft für angewandte physikalische Chemie gehaltenen Vortrag läßt sich der Zucker beim Entsäuern des Weines durch neutrales, weinsaures Kalium erhalten. Durch Zusatz dieses Salzes wird die freie Säure des Weines in Weinstein — das ist das saure, weinsaure Kalium — übergeführt. Die Abscheidung des dabei entstehenden Weinstein geht rasch von statten, da der Weinstein gut kristallisiert. Der Wein wird bald trinkfertig und verlangt nach der Entsäuerung keine längere Lagerung. Da das neu hinzugesetzte neutrale, weinsaure Kalium keine Bestandteile enthält, die nicht schon an sich im Weine vorhanden sind, und da es sich in Form des Weinstein wieder ausscheidet, so stellt dieses „Paulsche Verfahren“ einen durchaus natürlichen Eingriff dar, durch den nur der Säuregrad des Weines herabgemindert, die sonstigen Eigenschaften des Weines aber in keiner Weise berührt werden. Es wäre dringend notwendig — und Herr Prof. Paul hat darauf in seinem Vortrag hingewiesen — daß die Entsäuerung des Weines im Hinblick auf den während des Krieges bestehenden und auch in den nächsten Jahren zu erwartenden Zuckermangel von ganz besonderer Wichtigkeit ist. Es ist also möglich, durch Anwendung des „Paulschen Verfahrens“ den größten Teil des zur Entsäuerung des Weines bereitgehaltenen Zuckers für die menschliche Ernährung frei zu bekommen.

Im Anschluß daran sei noch auf folgendes hingewiesen: Im Jahre 1906 hatte das Deutsche Reich einen Mostertrag von rund 1.64 Millionen Hektolitern. Nehmen wir einen Zuckergehalt des Mostes mit rund 15% an, so erhalten wir 250 000 Doppelzentner Zucker im Most. Durch die Gärung, die der Most bei der Umwandlung zum Wein durchmacht, wird die eine Hälfte des Zuckers als völlig wertlose Kohlensäure verflüchtigt, während die andere Hälfte Alkohol gibt. Da dem Wein eine Bedeutung nicht als Nahrungsmittel, sondern nur als Genußmittel, das meistens überflüssig und entbehrlich ist, zukommt — auf die moralische, gesundheitliche und kriminologische Seite des Weingenusses sei hier nicht eingegangen — so ließe sich durch Verwendung des Mostes ein Nahrungsmittel gewinnen, das uns in diesen Zeiten sehr willkommen sein sollte.

Es sei noch kurz bemerkt, daß man Verfahren kennt, nach denen man durch Ausfrieren des größten Teiles des im Most enthaltenen Wassers eine sirupartige Flüssigkeit erhält, die nicht nur wegen ihres Zuckergehaltes, sondern auch wegen der sonstigen mineralischen und organischen Bestandteile ein nicht nur sehr nahrhaftes, sondern auch außerordentlich gesundes und wohlschmeckendes Produkt darstellt.

Es wäre erwünscht, wenn die zuständigen Stellen dieser Angelegenheit die ihrer Bedeutung entsprechende Aufmerksamkeit zuwenden würden.

O. L.