

Analyse einiger Siebenbürger Weine.

Von

Dr. Karl Jahn.

Die in der nachfolgenden Tabelle enthaltenen Analysen wurden im Frühjahre 1882 im chemischen Institute der k. Universität Klausenburg ausgeführt und deren Ergebniss zuerst in den „Vegetani Lapok I. Bd. p. 12, Oktober 1882“ mitgetheilt.

Alle 17 analysirten Weine sind aus in gutem Rufe stehenden Privat-Kellern durch Güte der Eigenthümer erhalten worden.

Ueber den Gang der Analyse ist folgendes zu bemerken:

- a) das specifische Gewicht wurde mittels eines Piknometers bei 15 C. bestimmt;
- b) der Alkohol-Gehalt durch Destillation;
- c) der Säure-Gehalt durch Titiren mit $\frac{1}{10}$ normaler Natronhydratlösung, und wurde dann auf Weinsäure berechnet;
- d) die Ermittlung des Zucker-Gehaltes geschah mit Fehling'scher Lösung, von welcher 10 ccm. 0.05 gr. reinem Traubenzucker entsprechen. Die einzelnen Bestimmungen wurden in Porzellan-Schalen bei 90° C. mit gleichen Weinmengen ausgeführt, das gebildete Cuprooxyd in Asbestfiltern gesammelt und im Wasserstoffstrome reducirt. Die dem gewonnenen Kupfer entsprechende Traubenzucker-Menge wurde aus der Allihn'schen Tabelle abgelesen;
- e) der Extract-Gehalt wurde durch Abdampfen im Wasserbade und Trocknen über Schwefelsäure im Vacuum erhalten;
- f) die Asche wurde durch Abdampfen und späteres Glühen im Platin-tiegel bestimmt.

Ort der Fechsung und Name des Fechlers	Art des Weines	Jahr- gang	Speifisches Gewicht (Wasser=1)	Alkohol- gehalt bei 17,5°C. in 100 cem.	Säure- gehalt gr. 100 cem.	Zucker- gehalt gr. 100 cem.	Extract- gehalt gr. 100 cem.	Asche gr. 100 cem.
1. Torda Dr. Julius Wolff	<i>Riesling</i> Schmuckhaft	1880	0-9938	9-9	0-6435	0-1080	2-333	0-196
2. Torda Dr. Julius Wolff	<i>Riesling</i> Aromatisch, r. Dessertwein	1875	1-034	14-2	0-656	0-3020	3-269	0-22
3. Medfiasch Dr. Adolf Kain	<i>Schwererer Tafelwein</i> Aromatisch	1878	0-9955	10-0	0-852	0-1782	2-999	0-197
4. Medfiasch Dr. Adolf Kain	<i>Schwererer Tafelwein</i> Aromatisch	1879	0-9955	10-2	0-9889	0-1436	2-524	0-171
5. Székelyfalva John Paget	<i>Sourignon</i> Angenehm	1878	0-992	11-5	0-8326	0-1092	3-042	0-185
6. Székelyfalva John Paget	<i>Sourignon</i> Ausgezeichnet. Erster Preis bei der Vorphängung in Klausenburg 1878	1875	0-991	13-7	0-7366	0-2064	2-944	0-195
7. Broos Wilhelm Binder	<i>Leichter Tischwein</i> Leicht	1875	0-9952	8-6	0-7549	0-1228	2-175	0-179
8. Broos Wilhelm Binder	<i>Leichter Tischwein</i> , säuerlicher, gewöhnlicher.	1880	0-9936	8-0	0-6135	0-1216	1-799	0-162
9. Vingard Dr. Moritz Gohn	<i>Schwererer Tafelwein</i> Guter Tischwein	1875	0-992	10-3	0-7034	0-1212	2-16	0-121
10. Mező-N.-Gšan Ladisl. Tisza	<i>Riesling</i> Angenehmer Geschmack	1875	0-9922	10-5	0-6637	0-1192	2-100	0-126
11. Mező-N.-Gšan Ladisl. Tisza	<i>Muskateller</i> Gut aromatisch	1879	0-9945	11-7	0-8523	0-1772	3-334	0-184
12. Gyáres John Paget	<i>Carbenet</i> Sehr angenehm	1879	0-9958	10-5	0-6954	0-2136	2-585	0-36
13. Gyáres John Paget	<i>Carbenet</i> Guter, etwas säuerlicher Wein. Klausenburg den vierten, Preis Paris 1878	1875	0-9951	10-2	0-8558	0-2428	2-942	0-255
14. Mező-N.-Gšan Ladisl. Tisza	<i>Opovo</i> Kivons säuerlich	1880	0-9954	9-6	0-9408	0-1508	2-54	0-325
15. Alogygy Paul Fekete	<i>Kadarka</i> Gut	1880	0-9948	10-0	0-8227	0-1872	2-515	0-201
16. Alogygy Georg Berivoi	<i>Carbenet-Sourignon</i> Jehn wenig herb	1878	0-995	11-1	0-8371	0-2632	2-973	0-234
17. Alogygy Georg Berivoi	<i>Carbenet-Sourignon</i> Gut	1881	0-9963	9-1	0-772	0-2552	2-484	0-245

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Verhandlungen und Mitteilungen des Siebenbürgischen Vereins für Naturwissenschaften zu Hermannstadt. Fortgesetzt: Mitt.der ArbGem. für Naturwissenschaften Sibiu-Hermannstadt.](#)

Jahr/Year: 1886

Band/Volume: [37](#)

Autor(en)/Author(s): Jahn Karl

Artikel/Article: [Analyse einiger Siebenbürger Weine. 141-142](#)