

Separatabdruck aus Heft 2, 1929.

Per Dr. Wyss
affettuamente
Wm.

^[Fol.]
^[+alo]
W. J. Baragiola zum Gedächtnis.

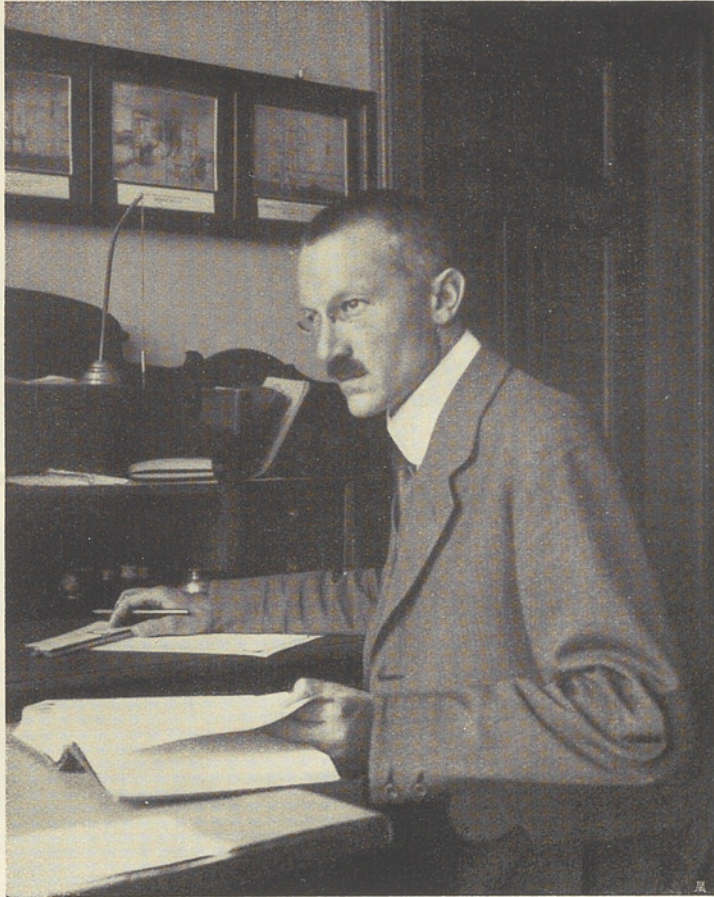
Von

Georg Wiegner, Zürich.

Druck und Verlag Benteli A.-G., Bern-Bümpliz

G 1440

Frl. Hedwig Wyss
Z.



Prof. Dr. W. J. Baragiola †

W. J. Baragiola zum Gedächtnis.

Don Georg Wiegner, Zürich*).

Am Pfingstmontage des vorigen Jahres, am 28. Mai 1928, ist in Zürich der Kantonschemiker Prof. Dr. Wilhelm Baragiola nach langer quälender Krankheit still gestorben. Wir haben mit ihm einen der besten Spezialisten auf dem Gebiete der physikalischen Chemie des Weines nicht nur in der Schweiz, sondern in der internationalen Wissenschaft überhaupt verloren. Durch seinen frühen Tod, er wurde nur 49 Jahre alt, ist eine wissenschaftliche Entwicklung gewaltsam unterbrochen worden, die der Verstorbene in der Schweiz und sein Freund E. von der Heide in Deutschland eingeleitet und so wesentlich gefördert haben, daß die Chemie des Weines sich heute aus der allgemeinen Nahrungsmittelschemie durch ihre wissenschaftliche Abstraktion und Vertiefung und durch ihre methodische Verfeinerung heraushebt. Baragiola hätte gewiß noch gern daran weitergearbeitet; er war nicht resigniert und hatte stets den Kopf voll von originellen wissenschaftlichen Ideen, die er seinen Freunden mit kluger Klarheit und echter wissenschaftlicher Entdeckerfreude vortrug; aber der Tod löschte ihn, dessen Lebenskerze kräftig und oft heftig brannte, vorzeitig aus. Hoffentlich können seine schweizerischen Schüler, die an ihm einen glänzenden wissenschaftlichen Führer hatten, seine Arbeit so fortsetzen, daß die Schweiz das hohe Forschungsniveau, das sie Baragiolas Wirken verdankt, auf diesem Spezialgebiete behält.

Aus seinem Lebensgange sei kurz folgendes erwähnt: Wilhelm Italo Baragiola wurde am 23. Juli 1879 in Straßburg im Elsaß als Sohn eines italienischen Vaters und einer deutschschweizerischen, ursprünglich deutschen Mutter geboren. Er genoß eine gute humanistische Schulbildung in Straßburg, Cividale (Friaul, Italien), Padua, Solothurn und Bern. Die humanistische Ausbildung auf der Schule hat wahrscheinlich die Freude an historischer Betrachtung geweckt, die beim Verstorbenen stark ausgebildet war und die später noch durch seinen Lehrer Prof. Rahlbaum in Basel gefördert wurde. Seine Hochschulstudien absolvierte Baragiola an der Universität Bern und am Eidgenössischen Polytechnikum in Zürich. Er studierte Chemie, vor allem anorganische Chemie, unter Prof. E. Friedheim in Bern, ferner Physik, Mineralogie und Botanik. Auch gründliche mathematische Kenntnisse muß sich

der junge Student angeeignet haben, was seine späteren wissenschaftlichen Arbeiten erweisen. Die Promotion in Bern erfolgte 1902. Baragiola erwarb ferner in Bern das Gymnasiallehrerdiplom; wahrscheinlich regte sich schon damals seine pädagogische Begabung, die sich später in so vielen gut angelegten Vorträgen und Übungskursen vorteilhaft auswirkte. Er war bereits in Bern von 1898 bis 1902 als Assistent bei Prof. Friedheim tätig, in den Jahren 1903 und 1904 war er Privatassistent bei Prof. Rahlbaum in Basel, wo er Gelegenheit bekam, sich in physikalischer Chemie auszubilden und wo er in das Studium der Geschichte der Chemie und der Naturwissenschaften eingeführt wurde. Die Basler Assistentenzeit war für den Verstorbenen eine schwere anstrengende Arbeitsperiode; aber sie hat ihn wirksam wissenschaftlich gefördert. In der nächsten Zeit bildete sich der junge Chemiker durch Studienreisen und Arbeitsaufenthalt in Deutschland und in Italien weiter aus. Er arbeitete in Berlin, in München bei Prof. Th. Paul und in Jena. Er betätigte sich ferner in den Versuchsanstalten Liebefeld bei Bern und Wädenswil bei Zürich.

Von 1904 an wirkte Baragiola auf dem Gebiete des Weinfaches, wo er nachher so Vorzügliches leistete. Er begann zunächst praktisch mit den Methoden der Weinbehandlung und beschäftigte sich 1904 bis 1906 im Laboratorium und in den Kellereien der Weingroßhandlung Huesgen in Trarbach an der Mosel mit Versuchen über Weinentfäuerung und Schönung. Dabei eignete er sich die souveräne Beherrschung der praktischen Weinbehandlung und der Kellereimethoden an, die ihm später das unerschütterliche Vertrauen der Praktiker eintrug. Im Jahre 1907 kehrte Baragiola nach der Schweiz zurück und habilitierte sich als Privatdozent für Gärungschemie und Gärungstechnik an der Eidg. Technischen Hochschule. Daß der Verstorbene, allerdings viel später, dazu noch die *venia legendi* für Agrikulturchemie erhielt, war die Anerkennung seiner erfolgreichen Betätigung auch auf diesem Gebiete. 1908 wurde er Vorstand der chemischen Abteilung der schweizerischen Versuchsanstalt für Obst-Wein- und Gartenbau in Wädenswil. Hier wurden in der Folgezeit die großen Arbeiten über Chemie, vor allem physikalische Chemie und Analyse des Weines ausgeführt, die den Namen Baragiola rasch überall bekannt machten. Der neue Vorstand verstand es, tüchtige Mitarbeiter heranzubilden, die

*) Für die Mitglieder der Naturforschenden Gesellschaft in Zürich wurde dieser Nachruf im 73. Jahrgange der Vierteljahrsschrift der Naturforschenden Gesellschaft in Zürich veröffentlicht.

ihn geschickt unterstützten; erwähnt seien aus seiner Schule: P. Huber, Ch. Godet, W. Voller, O. Schuppli, J. Kleber und F. Braun. Da Baragiola an wichtigen Aufgaben der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung mitgearbeitet hatte, wurde ihm der offizielle Ausweis als Lebensmittelchemiker verliehen.

Im Jahre 1917 verließ Baragiola seine Stellung als Vorstand der chemischen Abteilung der Versuchsanstalt Wädenswil, obwohl die Arbeit dort wissenschaftlich so fruchtbar gewesen war. Für kurze Zeit wurde er Zentralsekretär des schweizerischen Weinhandlervereins, der damit vorübergehend eine akademische Kraft gewann, die er sich dauernd nicht erhalten konnte, weil der Kanton Zürich sich die in theoretischer und praktischer Hinsicht so wirkungsvolle Tätigkeit Baragiolas sicherte und ihn 1919 als Kantonschemiker verpflichtete. Er erhielt von der Universität Zürich einen Lehrauftrag für Lebensmittelchemie, von der Eidg. Technischen Hochschule einen solchen für Chemie des Weines. 1925 wurde er zum Titularprofessor an der Eidg. Technischen Hochschule ernannt in Anerkennung seiner wissenschaftlichen Arbeiten auf dem Gebiete der Weinforschung und -behandlung. Als Kantonschemiker spannte er seine Tätigkeit über das ganze Gebiet der Lebensmittelchemie aus. Nachdem er sich in die neuen Verhältnisse eingearbeitet hatte, konnte man von ihm die Erweiterung seiner physikalisch-chemischen Arbeitsmethoden auf das große Gebiet der Nahrungsmittelchemie erwarten. Es kam leider nicht so. Seit 1927 war Baragiola schwer leidend; am 28. Mai 1928 starb er. Die Beerdigung fand in aller Stille statt; Abdankungsreden hatte er sich verboten; er war eine eigene Natur, die nichts von Ehrungen hielt. Als ihn einige Jahre vor seinem Tode der schweizerische Verein analytischer Chemiker zum Präsidenten gewählt hatte, lehnte er diese Ehrung in einem Schreiben ab, das durch seine kritische Bescheidenheit tiefen Eindruck machte.

Die wissenschaftliche Arbeit von W. J. Baragiola ist vielseitig und grundlegend für sein Spezialgebiet gewesen. Das untenstehende Literaturverzeichnis, das vielleicht noch nicht durchaus vollständig ist, vermittelt einen großen Überblick.

An der Universität Bern reichte er 1902 als Promotionsarbeit eine anorganische Untersuchung ein, betitelt: „Über das Verhalten der normalen Natrium- und Kaliumsalze des Wolframs, Molybdäns und Vanadins gegen Ammoniumchlorid“. Diese Arbeit zeigt schon seine gute analytische Begabung und sein exaktes Arbeitstalent. Zum Abschlusse sei-

ner Berner Studien löste er eine Preisarbeit der Universität über ein physikalisch-chemisches Thema, die damals neue Ionentheorie betreffend. Wenn er auch selber mit der ihm eigenen strengen Selbstkritik diese Arbeit nicht allzu hoch bewertete, so führte sie ihn doch auf sein späteres Arbeitsgebiet, die physikalische Chemie, in die er sich rasch einarbeitete. Als Assistent Kahlbaums baute er seine physikalisch-chemischen Kenntnisse aus; nach den Laboratoriumsarbeiten beschäftigte er sich in Basel mit Vorliebe mit historischen Studien, für die er, wie erwähnt, Veranlagung hatte. Mit Kahlbaum zusammen gab er den Briefwechsel Liebig-Mohr heraus. In einem Sammelbande zu Ehren Kahlbaums schrieb er das Kapitel „Kahlbaum als Lehrer“. 1906 begannen die großen Arbeiten über die physikalische Chemie des Weines, die das eigentliche Lebenswerk des Verstorbenen bilden. Seine erste diesbezügliche Arbeit aus dem Jahre 1906 schloß mit der Bemerkung: „Wir glauben, daß bei einer besseren Würdigung der physikalischen Verhältnisse und auch der modernen physikochemischen Forschungen sich schöne Erfolge in der Weinanalyse erzielen ließen.“ Seine letzte Arbeit über Wein vom Jahre 1919 enthielt den Satz: „Der wissenschaftliche Wert der Untersuchung von einzelnen Flaschen alter Weine ist speziell in dem damit geleisteten Beweise zu erblicken, daß die chemische Forschung nach und nach doch so weit fortgeschritten ist, um an ganz wenig Untersuchungsmaterial immerhin die Gewinnung eines recht tiefen Einblickes in den analytischen Aufbau des Getränkes zu ermöglichen.“ Der Fortschritt, den die Weinchemie zwischen 1906 und 1919 gemacht hat, ist wesentlich mitbedingt durch die Arbeit des Verstorbenen, die er in dieser Zeit geleistet hat. Die erste Zusammenfassung der neuen Ansichten erfolgte 1910 gemeinsam mit E. von der Heide. Es wurde eine Bilanzierung der Säuren des Weines nach physikalisch-chemischen Grundlagen durchgeführt, die Bilanzierung auch der Mineralstoffe gelang hinreichend genau, die Grundlagen der bisher üblichen analytischen Methoden zur Ermittlung der freien und gebundenen Weinsäure wurden als unhaltbar dargelegt; kurz, es wurde gezeigt, daß die physikalisch-chemischen Theorien auch in der Weinanalyse mit Erfolg herangezogen werden können. Darauf wurden viele Detailfragen der Weinanalyse bearbeitet und zum guten Teile gelöst (Aschenalkalität, Sulfatgehalt, Bindung des Schwefels, Chlorgehalt, Säuregrad, Säurebindung, Säureabbau, Bestimmung von Milchsäure, Ammonium usw.). Es wurden alte Weine nach den neuen Methoden genau analysiert,

und der Praxis wurden wertvolle Aufschlüsse über Kellereimethoden, Gärung und Weinbehandlung mit klarer, exakter, theoretischer Begründung gegeben. Die Ursachen von Krankheiten des Weines wurden aufgeklärt, was von großer Tragweite für das Weingewerbe war und das Vertrauen der Weinproduzenten zur wissenschaftlichen Forschung, die sie stets unterstützten, weiter befestigte. Auch Beerenweine, Obstweine und alkoholfreie Weine untersuchte man gründlich. Das Pasteurisieren und Biorifizieren von Traubensäften beschäftigte den Entschlafenen intensiv und bis zuletzt.

Baragiola ging über die rein analytische Untersuchung des Weines hinaus. Eine prächtige Studie (gemeinsam mit Ch. Godet) wurde über das Reifen der Trauben und über die Entwicklung des daraus gewonnenen Weines ausgeführt. Untersuchungen über Weinbergsböden folgten, und neue Methoden für die Bodenanalyse wurden ausgearbeitet. Auch die Düngung der Reben fand eine Bearbeitung.

Zahlreiche andere Veröffentlichungen befaßten sich mit den lebensmittelgesetzlichen Vorschriften. Es wurden klare Auslegungen für die große Praxis geliefert. Eine ausgedehnte Beratung und Auskunftserteilung entwickelte sich allmählich. Kurse und Einzelvorträge wurden abgehalten, die das große pädagogische Geschick des Verstorbenen und seine Beherrschung der Wissenschaft vom Weine zeigten.

Baragiola war für uns in der Schweiz der Weinchemiker, der auf Grund seiner Kenntnisse, Forschungen und Erfahrungen wie kein anderer Rat und Belehrung geben konnte. Er tat es stets in freundlicher und uneigennütziger Weise.

Leider hat Baragiola nicht alle seine Forschungen noch einmal zusammenfassend in einem größeren Werke niederlegen können. Es wäre ein Standardwerk über Wein geworden; aber er hatte die Hemmungen vieler, die gut, präzise und eindrucksvoll schreiben. Ein Vielschreiber zerbricht sich ja leider nicht lange den Kopf, er schreibt drauflos; ein Mann wie Baragiola aber verlangte absolute Ausfeilung, Genauigkeit und Durchdringung des Stoffes. Um das zu erreichen, wären Ruhe und Zeit nötig gewesen; beide fehlten ihm in seinen letzten Jahren, als das vielfältige Amt des Kantonschemikers seine Kraft fraß und seine ganze Zeit forderte. Da unterließ er es, etwas Größeres zu schreiben, das vielleicht nach seinen eigenen hohen Anforderungen nicht durchaus erstklassig gewesen wäre. Es ist schade; die Zusammenfassung seiner Lebensarbeit durch den Autor selber hätte wohl einen besseren Eindruck hin-

terlassen, als diese kurzgedrängte Übersicht eines anderen.

Wenn man Baragiolas Lebensarbeit kurz charakterisierend zusammenfassen will, so könnte man feststellen, daß die Weinchemie sich in den Jahren 1906 bis 1919 rasch und glänzend, wie kaum ein anderes Gebiet der Lebensmittelchemie, entwickelte und daß Baragiola in diesen Jahren einer der Hauptträger dieses wissenschaftlichen Aufstieges war.

Als Mensch war Baragiola eine interessante, wertvolle Erscheinung. Sein Vater war, wie erwähnt, Italiener; seine Mutter war von deutscher Abstammung. Als romanisches Erbe hatte der Sohn vielleicht die Lebendigkeit, die rasche Auffassungsgabe, die kultivierte Art der Sprache und des Sprechens, das impulsive Temperament zum raschen Einfaß; als germanisches den bei ihm so ausgeprägten Sinn zur gründlichen Systematik, zur objektiven Abstraktion und zur reinlichen korrekten Methodik der Arbeit. Romanische und germanische Elemente waren in seinem Wesen synthetisiert und auf eine Resonanz gestellt, die nach außen meistens harmonisch abklang. Ein guter Freund sagte von ihm, daß schon der äußere federnde Gang seiner schlanken, hohen, elastischen Erscheinung den Rhythmus seines Innenlebens deutlich widerspiegelte. Die Erziehung auf schweizerischen Schulen brachte dem begabten Jungen ein gründliches Verständnis schweizerischer Eigenart, die ja für die Synthese von Welsch und Deutsch gute Vorbedingungen liefert. So mußte vieles in Baragiola gerade dem schweizerischen Wesen entgegenkommen, und es war der Ausdruck einer inneren Bindung, als er 1912 Schweizerbürger wurde.

Baragiola war treu und anhänglich an die Menschen, deren inneren Wert er erkannt hatte. Von seinem Lehrer Kahlbaum sprach der Verstorbene stets mit Liebe. Die Basler Zeit hat einen nachhaltigen Eindruck auf den jungen Assistenten gemacht. Viele ernste und lustige Begebenheiten aus dem dortigen Laboratorium pflegte er noch in späteren Jahren gern zu erzählen. Humorvoll berichtete er über die unzähligen Versuche mit Gold und Kupfer, die wieder und wieder destilliert werden mußten, weil Kahlbaum hartnäckig der Meinung blieb, daß diese Metalle im reinsten Zustande nicht gelb, sondern silberhell seien.

Sehr hoch schätzte Baragiola den Schulratspräsidenten Dr. R. Gnehm, der dem jungen Chemiker warmes menschliches Interesse bei der Habilitation entgegengebracht hatte. Gnehm erkannte mit der ihm in diesen Dingen eigenen Sicherheit, daß es

hier ein starkes wissenschaftliches Talent zu fördern galt. Wie dankbar Baragiola ihm dafür war, hat er stets durch Wort und Tat bewiesen.

Mit Treue hing Baragiola auch an den Kollegen, die sein Vertrauen erworben hatten, was nicht leicht war. Hoch stellte er die Arbeit seines Freundes C. von der Heide, mit dem er das gleiche Spezialgebiet bearbeitete. Wie selten ist es doch heute geworden, daß zwei am selben Problem arbeitende Forscher reibungslos harmonieren. Gut befreundet war der Verstorbene mit Stadtchemiker Rieter in Zürich, der ihm mit seiner großen Erfahrung das Einarbeiten in das neue Amt des Kantonschemikers erleichtert hatte. Baragiola hat das oft dankbar hervorgehoben. Auch mit Regierungsrat Ottiker arbeitete er gern, der ausöhnend viele Amtsverdrießlichkeiten, die ein Kantonschemiker so reichlich hat, milderte und seine Arbeiten verständnisvoll förderte.

Die alten bewährten wissenschaftlichen Mitarbeiter aus Baragiolas Schule wissen, wie viel Gutes sie an ihrem Chef gehabt haben. Sie verehrten in ihm einen geistigen Führer, der eine rechte Leistung recht würdigte. Wogegen der Verstorbene aber sehr empfindlich war, das waren glattes, flaches Scheinwissen, Schöntuerei und Redseligkeit. Wo er dem zu begegnen glaubte, da steigerte sich seine Abneigung, vor allem gegen Ende seines Lebens, zum zornigsten Affekt; er lehnte dann ohne Kompromiß jede Gemeinschaft schroff ab.

In dieser Einstellung hatte er vieles mit seinem besten, jetzt leider auch verstorbenen Freunde Paul Liechti gemeinsam. Wer Liechti und Baragiola kannte, verstand ohne weiteres, daß diese beiden Naturen sich finden mußten. Beide waren Vollmenschen, die keine Herzblysparrer sein konnten, die die Wissenschaft wohl meisterten, aber nicht in ihr vertrockneten. Auf den Versammlungen der schweizerischen analytischen Chemiker leiteten die beiden die vor Übermut funkelnden, von Humor und Lebensfrische sprühenden Nachsitzungen, die keiner vergift, der mithalten durfte. Da fand sich ein Freundeskreis zusammen, der durch Paul Liechtis Persönlichkeitswucht und durch Baragiolas feingeschliffene kultivierte witzige Geistigkeit zusammengehalten wurde. Wie hoch man Baragiola in diesem Kreise schätzte, das brachte Liechti in seiner originellen Weise einem Neuling, der Baragiola noch nicht kannte, drastisch zum Bewußtsein: Was, Sie kennen Baragiola noch nicht? Da haben sie Unglücksmensch zehn Jahre Ihres Lebens versäumt.

Daß Baragiola von seinen Freunden geschätzt war, ist schließlich selbstverständlich. Daß er auch

vor der Öffentlichkeit als begabter kluger Mensch hohes Ansehen genoß, dafür sorgte sein Auftreten. Baragiola publizierte keine Arbeit, die nicht klar und gründlich durchdacht war, und er hielt keinen Vortrag, der nicht originell war und etwas Eigenes brachte. Seine Reden waren Musterstücke wissenschaftlicher Prägnanz und menschlicher Reife. Er verdünnte weder Wissenschaft, noch Leben.

Baragiolas ganze überlegene Art war nicht allfänglich; sie war feurig, klar und eigenartig, wie die der alten Edelweine, die er so gründlich studiert hat und die er am liebsten mit einem guten Freunde trank. Für ihn wird leider keine Traube mehr in der Sonne reifen; aber langsam weiterreifen werden die neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse, die er uns über die Trauben vermittelt hat, und seine Freunde werden wie einen edlen Tropfen hüten, was er ihnen an schöner Menschlichkeit gegeben hat.

Veröffentlichungen von W. J. Baragiola¹⁾.
1902 W. J. Baragiola, Über das Verhalten der normalen Natrium- und Kaliumsalze des Wolframs, Molybdäns und Vanadins gegen Ammoniumchlorid. Inaug.-Dissert. d. philosoph. Fakultät der Universität Bern, 1902.

- | | | |
|------|---|--|
| 1904 | — | G. W. A. Kahlbaum und O. Merckens, Justus von Liebig und Friedrich Mohr in ihren Briefen von 1834—1870. Verlag Joh. Ambr. Barth, Leipzig, 1904. |
| 1906 | — | Chemische Untersuchungen an Moselweinen. Zeitschrift für Untersuch. der Nahrungs- und Genußmittel, 12, 135 bis 141 (1906). |
| 1909 | — | Dem Gedächtnis von Georg W. A. Kahlbaum gewidmet. Beiträge aus der Geschichte der Chemie. Verlag S. Deuticke, Leipzig u. Wien, 1909, S. 23 bis 27. |
| | — | Wein und Obstwein nach den Vollziehungsverordnungen z. neuen schweizerischen Lebensmittelgesetz. Schweizer. Zeitschrift für Obst- und Weinbau, 1909. |
| | — | Mißbrauch der Bezeichnung Wein. Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau, 1909. |
| | — | Gewürzbrand, Süßbrand usw. nach dem neuen Lebensmittelgesetz. Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau, 1909. |
| | — | Die Folgen der unterbliebenen Zulassung von Alkohol zur üblichen Kellerbehandlung. Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau, 1909, S. 229—231. |
| | — | Die Verwendung von Fruchtzucker bei der Weinverbesserung. Schweiz. Weinzeitung, 1909. |
| | — | und P. Huber, Über eine bis anhin nicht beschriebene Trübung des Weines durch Ferriphosphat. Landw. Jahrbuch der Schweiz, 1909, S. 319—324. |
| 1910 | — | und C. von der Heide, Beiträge zur Chemie und Analyse des Weines. Landwirtschaftliche Jahrbücher, 1910, 1021 bis 1081. |

¹⁾ Die Zusammenstellung der Veröffentlichungen sei Herrn Dr. O. Schuppli, dem langjährigen Mitarbeiter von Prof. Baragiola bestens verdankt.

- 1910 W. J. Baragiola und P. Huber, Die gebräuchlichsten fäullichen Schönelfösungen für Trauben- und Obstweine. Landw. Jahrbuch der Schweiz, 1910, 467—479.
- und P. Huber, Die Beurteilung der Weine auf Grund niedriger Aschenalkalitätszahlen. Mitt. aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene 1, 158—169 (1910).
- Über den Einfluß einiger Kellerbehandlungsverfahren auf die Alkalität der Weinasche. Schweiz. Wochenschrift für Chemie und Pharmazie, 1910, Nr. 33.
- Ein neues Werk über Weinchemie. Schweiz. Wochenschrift für Chemie und Pharmazie, 1910, Nr. 35.
- Der Gehalt an Sulfaten bei Süßweinen und sogenannten trockenen Qualitätsweinen. Schweiz. Wein-Zeitung, Nr. 9 und 10 (1910).
- Zum Entwurf des Bundesgesetzes betr. das Verbot von Kunstwein und Kunstmost. Schweiz. Wein-Zeitung, Nr. 23 (1910).
- Die Durchgärung süßgebliebener Weine. Schweiz. Wein-Zeitung, Nr. 52 (1910).
- 1911 Weinfälschung. Antrittsvorlesung, gehalten den 4. März 1911 am Eidgen. Polytechnikum. Sonderabdruck aus der Schweiz. Wein-Zeitung, 1911.
- und Ch. Godet, Beitrag zur Kenntnis schweizerischer Weinbergsböden, Landw. wirt. Jahrbuch der Schweiz, 1911, 213 bis 224.
- Die Säure des Weines. Mitt. aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, 2, 321—328 (1911).
- Beitrag zur Kenntnis des Hefen- oder Trubweins. Schweiz. Wochenschrift für Chemie und Pharmazie, 1911, Nr. 37.
- Gegen unzumutbare Ratschläge zur Apfelweinbereitung. Schweiz. Landw. Zeitschrift, 39. Jahrg., S. 986—987 (1911).
- Die Begriffsbestimmung „Wein“. Schweiz. Wein-Zeitung, 1911, S. 12 bis 14, 35—38, 60—62.
- Spezial-Produkte für die rationelle Kellerbehandlung der Weine usw. Schweiz. Wein-Zeitung, 1911, S. 147 bis 148.
- Zur Arbeit S. Porchet's über die in- und ausländischen Weine auf dem schweizerischen Markte. Sonderabdruck aus der Schweiz. Wein-Zeitung, 1911 (11 S.).
- 1912 Der Begriff Säuregrad in der Lebensmittelchemie, insbesondere bei Wein, Milch und Käse. Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, 3, 15—22 (1912).
- und Ch. Godet, Beitrag zur Kenntnis des Bindungszustandes der Schwefelsäure im Weine. Mitt. aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, 3, 53—73 (1912).
- und Ch. Godet, Weine aus übersäuerten Traubenmosten. Mitt. aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, 3, 105—112 (1912).
- und Ch. Godet, Die Wertung der Milchsäure bei der Weinbeurteilung. Mitt. aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, 3, 237 bis 266 (1912).
- Bereitung von Beeren- u. Obstweinen. Schweiz. Wochenschrift für Chemie und Pharmazie, 1912, Nr. 35.
- 1912 W. J. Baragiola, Alkohol-Schwefelsäure-Zahl und nichtflüchtige Säure bei der Beurteilung des Weines. Schweiz. Wochenschrift für Chemie und Pharmazie, 1912, Nr. 20.
- 1913 — und W. Bolter, Sogenannte alkoholfreie Weine des Handels. Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel, 26, 369—408 (1913).
- und O. Schuppli, Chlorarme Weine aus chlorreichen Böden. Schweizer. Wochenschrift für Chemie und Pharmazie, Nr. 13 (1913).
- Die Unmöglichkeit der analytischen Trennung von Weinstein und freier Weinsäure im Weine. Schweiz. Wochenschrift für Chemie und Pharmazie, Nr. 20 (1913).
- und Ch. Godet, Praktische Erfahrungen über den Säureabbau bei Rotweinen. Schweiz. Wein-Zeitung, 1913, Nr. 34.
- Sogenannte alkoholfreie Weine des Handels. Schweiz. Wein-Zeitung, 1913, Nr. 45.
- 1914 — und O. Schuppli, Die Bestimmung der Milchsäure im Weine nach dem Chlorbariumverfahren von W. Möslinger. Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel, 27, 841—881 (1914).
- und Ch. Godet, Chemisch-analytische Untersuchungen über das Reifen von Trauben und über die Entwicklung des daraus gewonnenen Weines. Landw. Jahrbücher, 47, 249—302 (1914).
- und Ch. Godet, Darstellung der Ergebnisse einer Weinuntersuchung im Sinne der neueren chemisch-physikalischen Lehren. Zeitschr. für analyt. Chemie, 53, 100—114 (1914).
- und C. von der Heide, Der Unterschied zwischen Säuregehalt und Säuregrad des Weines, dargelegt an zwei praktischen Beispielen. Zeitschrift f. analyt. Chemie, 53, 249—260 (1914).
- u. W. Kreis, Die Ermittlung der Aschenalkalität bei der Milchsäurebestimmung im Weine. Mitt. aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung u. Hygiene, 5, 124—126 (1914).
- und Ch. Godet, Die Entsäuerung der Weine in analytischer, physikochemischer und hygienischer Beziehung. Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, 5, 261—268 (1914). Serner Chemiker-Zeitung, 1914, Nr. 93.
- und Ch. Godet, Die Vergärung des Traubensaftes unter Paraffinöl. Zeitschrift für Gärungsphysiologie, 4, 81 bis 89 (1914).
- Über das Vorkommen von Lezithin im Bier und im Weine. Schweiz. Apotheker-Zeitung, 1914, Nr. 15.
- Zur Arbeit Sobels: Organisch gebundene Phosphorsäure im Bier. Schweiz. Apotheker-Zeitung, 1914, Nr. 20.
- Wasserstoffionenkonzentration. Schweiz. Apotheker-Zeitung, 1914, Nr. 44.
- und Ch. Godet, Beitrag zur Kenntnis schweizerischer Weine. Schweiz. Wein-Zeitung, 1914, Nr. 7.
- und Ch. Godet, Alte Weine. Schweiz. Wein-Zeitung, 1914 und 1916. Sonderabdruck.
- Weinbereitung und sonstige Traubenverwertung im Kriegsjahre. Schweiz. Wein-Zeitung, 1914, Nr. 37.

- 1915 W. J. Baragiola und O. Schuppli, Die Bindungsformen des Schwefels im Weine und ihre Bestimmung. Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahrungs- und Genußmittel, 29, 193 bis 221 (1915).
- und Ch. Godet, Weine mit schwach alkalischen Aschen. Zeitschr. f. Unterf. der Nahrungs- und Genußmittel, 30, 67 bis 100 (1915).
- und Ch. Godet, Die Bestimmung des Ammoniums im Weine und ihre Bedeutung. Zeitschr. f. Unterf. der Nahrungs- und Genußmittel, 30, 169—216 (1915).
- und Ch. Godet, „1753er Markgräfler“. Untersuchung eines alten Glaschenweines. Zeitschr. f. Weinbau und Weinbehandlung, 2, 379—390 (1915).
- Über eingehendere Weinanalysen. Schweizer. Apotheker-Zeitung, 1915, Nr. 9.
- Die Grenzzahlen des Lebensmittelbuches für den Mindestgehalt der Weine an nichtflüchtigen Säuren. Schweizer. Apotheker-Zeitung, 1915, Nr. 12.
- Zur Reindarstellung von Uran und anderen Metallen. Schweiz. Apotheker-Zeitung, 1915, Nr. 35.
- Zum diesjährigen Bezug ausländischer Weine. Schweiz. Wein-Zeitung, 1915, Nr. 43.
- 1916 — Die Säure der Obstweine. Landwirt. Jahrbuch der Schweiz, 1916, 441—454.
- und O. Schuppli, Der Gehalt an Weinsäure in unseren Traubenmosten und Jungweinen. Landw. Jahrbuch der Schweiz, 1916, 455—479.
- und S. Braun, Die Wirkung vermeintlicher Hausmittel zur Heilung des Essigstichs beim Weine. Landw. Jahrbuch der Schweiz, 1916, 509—525.
- und Ch. Godet, Widerlegung d. Brauchbarkeit einiger neuerer Verfahren zur analytischen Bestimmung des Bindungszustandes einzelner organischer Säuren im Weine. Zeitschr. f. Unterf. der Nahrungs- und Genußmittel, 31, 203—227 (1916).
- und O. Schuppli, Untersuchung eines Weines mit freier Schwefelsäure. Zeitschrift f. analyt. Chemie, 55, 369—377 (1916).
- und Ch. Godet, Die analytische Unterscheidung von vergorenen Süßweinen und Mostellen. Zeitschr. f. analytische Chemie, 55, 561—577 (1916).
- Zur Wertung des Gehaltes an flüchtiger Säure bei der Beurteilung von Wein, Süßwein und Obstwein. Zeitschrift f. öffentliche Chemie, Jahrg. 1916, 257—262 (1916).
- und Hans Schmid, Ein Düngungsversuch mit Sellerie. Der Ostschweizerische Landwirt, 1916, Nr. 18, S. 311—313.
- 1916 W. J. Baragiola, Zur Beurteilung des Wermutweines, Schweiz. Apotheker-Zeitung, 1916, Nr. 39.
- Zur Düngung der Reben. Schweizer. Wein-Zeitung, 1916, Nr. 13.
- Wie wirkt der Weinstein im Fasse auf den Wein? Schweiz. Wein-Zeitung, 1916, Nr. 32.
- Das Bedürfnis nach Kontrolle der Mittel zur Verhütung und Bekämpfung von Pflanzentränkheiten. Neue Zürcher Zeitung, 19. April 1916, 2. Mittagsblatt, Nr. 625.
- 1917 — Über den „weißen Bruch“ des Weines. Zeitschr. f. Unterf. der Nahrungs- und Genußmittel, 33, 513—520 (1917).
- und J. B. Kléber, Die chemische Zusammensetzung des Scheidmostes. Landw. Jahrbuch der Schweiz, 1917, 303—314.
- und J. B. Kléber, Untersuchung einer Sischblase in Eierform. Schweiz. Apotheker-Zeitung, 1917, Nr. 15.
- und O. Schuppli, Über die Weinausscheidungen in Neuenburger Glaschenweinen. Schweiz. Apotheker-Zeitung, 1917, Nr. 20.
- Die Volumabnahme bei der Gärung. Schweiz. Apotheker-Zeitung, 1917, Nr. 24.
- Über Pasteurisieren und Biorisieren von unvergorenen und vergorenen Trauben- und Obstjäften. Schweizer. Apotheker-Zeitung, 1917, Nr. 29.
- und O. Schuppli, Die Bestimmung des Ammoniums im Boden und in der Gülle. Landw. Versuchstationen, 90, 123—137 (1917).
- Neuere Untersuchungen über die chemische Zusammensetzung der Apfelweine. Verhandlungen der Schweiz. Naturforschenden Gesellschaft, 99. Jahresversammlung, Zürich, 1917.
- 1918 — in Gemeinschaft mit O. Schuppli, S. Braun, J. B. Kléber, Apfelweine. Zeitschr. f. Unterf. der Nahrungs- und Genußmittel, 36, 225—253 (1918).
- Die Entfäuerung des Weines mit Dikaliumtartrat. Mitt. aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, 9, 285—286 (1918).
- Zur analytischen Beurteilung des Wermutweines. Schweiz. Apotheker-Zeitung, 1918, Nr. 30.
- Eine neue Grundlage des Nachweises von Wasserzuck zu Wein. Schweizer. Apotheker-Zeitung, 1918, Nr. 41.
- 1919 — und O. Schuppli, Analysen alter Weine. Helvetica Chimica Acta, 1919, 173 bis 181.
- 1922 — Die diesjährigen Weine, Behandlung, Abfah und Stellung zur Lebensmittelgesetzgebung. Mitteilungen der Gesellschaft Schweizerischer Landwirte, 1922, Nr. 5, S. 125—136.