

hendem oxygenisirten Extraktivstoffe, und einer mehr oder weniger großen Menge vegetabilischer Säuren, welche den Untersuchungen von Chaptal zufolge in den meisten Fällen Aepfelsäure ist. Diese Zusammensetzung verbindet sich mit dem Wasser in allen Verhältnissen, ungeachtet sie oft leichter ist, und auf demselben schwimmt. Er verbindet sich ohne zerlegt zu werden, mit vielen Substanzen, vorzüglich mit einigen Metallen, die er angreift, und beynah mit allen Metalloxyden. Er löset die Schleime, Extrakte, die särbenden Bestandtheile u. s. w. auf.

Alle Säuren machen die Farbe des Weines lebhafter, und er verdankt sie selbst zum Theil der Gegenwart einer derselben. Durch die Alkalien wird er dunkler, und fällt mehr oder weniger ins Violette. Oft setzt man ihm Alaun zu, um ihn mehr vor dem Verderben zu sichern. Die Alkalien geben die Gegenwart dieses Salzes zu erkennen, indem sie die Alaunerde als eine Art Lack von violetter Farbe fallen. Oft verbindet man ihn, um ihm seine Säure zu benehmen, mit Alkali oder Kalkerde. In ähnlicher Absicht bedient man sich der frischgemolknen Milch. Die schädlichste Verfälschung des Weines, um ihm einen süßeren Geschmack zu ertheilen, ist die mit Bleioxyden. Der Gebrauch der Hahnemannschen Weinprobe, um diese für die Gesundheit höchst nachtheilige Verfälschung zu entdecken, ist B. II. S. 292. bemerkt worden.

Schon vor mehreren Jahren habe ich zu diesen Untersuchungen mit schwefelhaltigem Wasserstoffgase angeschwängertes Wasser empfohlen, dieses ziehe ich