

Ein und sechzigster Versuch.

Leichter Proceß, um die in Wein, Ale, Porter und andern geistigen Getränken enthaltene Quantität Spiritus genau zu bestimmen.

Diese Methode, die Stärke der Weine genau zu bestimmen, haben wir dem Herren Brande zu verdanken. Sie tilgt, die allgemein angenommene, von Fabrony am ersten vorgeführte Meinung, daß nemlich der aus Wein erhaltene Brantwein oder Spiritus, während des Distillationsprocesses, wodurch man ihn gewöhnlich erhält, gebildet wird; sie beweiset im Gegentheile ganz klar, daß der Brantwein wirklich als solcher fertiggebildet, in allen weinichten Getränken existire, und daher ohne Distillation aus ihnen geschieden werden kann, welches auf folgender Art geschieht. Zu acht Theilen, dem Maasse nach, des zu untersuchenden Weines, füge man einen Theil einer concentrirten Auflösung des effigsauren Bleyes mit Ueberschuss von Basis (basisches effigsaures Bley) so zeigt sich ein dichtes unauflösliches Präcipitat, welches eine Verbindung des Bleyes mit dem färbenden Stoffe, extractive Stoffe und der Säurematerie des Weines ist. Rüttele die Mischung einige Minuten, giesse das Ganze auf ein filtrum aus, und sammele das filtrirte Fluidum. Dieses enthält den Brantwein oder Spiritus und das Wasser des Weines in Vereinigung mit einem Theile des basischen Bleyes, vorausgesetzt, daß man von Letzerwähntem nicht gar zu viel hinzugethan hat, in welchem Falle, versteht sich von selbst, ein Theil undecomponirt bleibt. Füge nun in kleine Quantitäten auf einmahl, zu diesem Fluido, warmes, trockenes reines mildes Kali (nicht Sal tartari oder das im Handel vorkommen (de milde Kali) welches vorhergehend durch Wärme ganz wasserfrey