

deshalb nicht genau, weil z. B. in allen Weinen kleine Mengen von Aetherarten enthalten sind, deren Betrag ja nach der Qualität des Weines und dessen Jahrganges wechselt und deren Gegenwart die Spannung bei 100° sicherlich mit erheblich beeinflusst. Sind nun gar noch Gase in der zu untersuchenden geistigen Flüssigkeit aufgelöst, wie z. B. Kohlensäure bei Schaumweinen, so wird das Resultat begreiflich auch bei einem richtig justirten Instrumente ganz unbrauchbar und man ist genöthigt, erst das Gas für das Vaporimeter mit Kalkhydrat zu entfernen und die Flüssigkeit der Filtration zu unterwerfen, welche Arbeiten die Schnelligkeit der Ausführung hemmen, leicht Verluste mit sich führen und bei einem hier kaum zu vermeidenden Ueberschusse des Entsäuerungsmittels leicht den anderen Nachtheil schaffen, daß sich beim Erwärmen der alkalisch reagirenden Flüssigkeit Ammoniak entwickelt, welches die Spannung mit vergrößert; denn alle Weine entbinden beim Erhitzen mit Kalkhydrat Ammoniak, mag dieses nun auf Kosten von Eiweifs, Hefe oder von kleinen Mengen zurückgebliebener Schöne u. dgl. kommen.

Der große Vortheil des *Tabarié'schen* Verfahrens, verbunden mit der Destillation, ist, wie bereits hervorgehoben, immer der, daß ein erlangtes Resultat das andere controlirt und dadurch die Befürchtung jeglicher Täuschung ausgeschlossen wird. Es ist ja nicht zu verkennen, daß auch die Destillation keinen reinen Alkohol hier liefert, sondern daß derselbe kleine Mengen von Aetherarten und Essigsäure mit sich führt, wie dies der weinige Geruch des Destillates und dessen saure Reaction für blaues Lackmuspapier hinlänglich beweisen; allein so viel kann angenommen werden, daß diese Erscheinungen das Resultat der specifischen Gewichtsbestimmungen in viel geringerem Grade beeinflussen, als dies sicherlich bei der Spannungsmethode der Fall ist.

Zum Zwecke der Feststellung des Unterschiedes im specifischen Gewichte zwischen dem gesäuerten und entsäuerten Destillate wurden 150<sup>cc</sup> Wein der Destillation in angegebener Art unterworfen, die erlangten 100<sup>cc</sup> des Destillates wieder auf 150<sup>cc</sup> aufgefüllt und das specifische Gewicht zu 0,9840 ermittelt. Darauf wurden wieder von 150<sup>cc</sup> desselben Weines gut  $\frac{2}{3}$  abdestillirt, das Destillat wieder auf 150<sup>cc</sup> gestellt und nochmals in der Art unter Zusatz von etwas kohlen-saurem Calcium der Destillation unterzogen, bis 100 bis 120<sup>cc</sup> übergegangen waren, und darauf das specifische Gewicht mit 0,9843 gefunden, also eine Differenz von 0,0003, die sicherlich nicht erheblich ist und 0,27 Vol.-Proc. bezieh. 0,22 Gew.-Proc. beträgt.

Die saure Reaction des Destillates beim Wein in der Art zu vermeiden, daß man den Wein mit wenig Kalkmilch oder Kreide versetzt und dann denselben erst der Destillation unterwirft, wie dieses Verfahren von einzelner Seite vorgeschlagen wurde, hiefse die Gegenprüfung nach *Tabarié's* Verfahren unmöglich machen. Die freie Essigsäure wie die Aetherarten würden damit allerdings aus dem Destillate fern gehalten,