Ich erhitze deshalb ganz reines Quecksilberoxyd, welches ich mir zu diesem Behufe dargestellt hatte, unter beständigem Umrühren so stark, daß ein großer Theil desselben in metallisches Quecksilber und Sauerstoff zersetzt wurde, so daß ich wohl annehmen konnte, alles anwesende salpetersaure Salz zersetzt zu haben.

Wurde das so behandelte Oxyd mit destillirtem Wasser gekocht, und die decantirte Flüssigkeit filtrirt, so wurde dieselbe durch Hydrothionammoniak sehr deutlich braun gefärbt. Diese Reaction verschwand nicht, nachdem dasselbe Oxyd wohl zwanzig Mal ausgekocht, und endlich noch mit kochender kaustischer Kalilauge behandelt und sorgfältig ausgewaschen worden war. Stets entstand mit Schwefelwasserstoffammoniak die braune, und durch Veilchensyrup die grüne Reaction, wovon auch die genannten englischen Chemiker sprechen. Von einer Auflösung des Quecksilbergases in Wasser, welche durch A. Wiggers kürzlich nachgewiesen ist, können diese Reactionen nicht herrühren, erstens schon, weil sie dann wohl anderer Art seyn müßten, und dann weil die Quantität des Quecksilbers viel zu gering ist, um in dem Wasser entdeckt werden zu können, wie aus Wiggers's Versuchen hervorgeht ¹).

XIII. *Ueber die Bestimmung der Güte des Mostes; von G. Osann in Würzburg.*

Die Beantwortung der Frage; wie bestimmt man die Güte des Mostes? ist für Weingegenden von großer Wichtigkeit. Sie hängt ab, theils von dem Zuckergehalt, theils von dem ätherischen Oel, welches dem Wein das Aroma giebt. Letzteres, welches sich erst bei der Gährung entwickelt, kann am Most nicht erkannt wer-

¹) Annalen. Bd. XXXXI S. 440.

den. Ob Most einen Wein dieser Art gebe, läßt sich übrigens im Allgemeinen recht gut nach der Sorte der Trauben und nach der Lage beurtheilen. In letzterer Beziehung sind Bergweine durchaus den in Ebenen gewachsenen vorzuzuziehen. Was nun den Zuckergehalt betrifft, so genügt die Zunge nicht. Der Leute, welche im Stande sind durch den bloßen Geschmack die Güte des Mostes oder Weines zu beurtheilen, sind selbst in Weingegenden bei weitem weniger als man glauben sollte. Es ist daher wirklich ein Bedürfnis, ein Verfahren auszumitteln, um mit Genauigkeit Bestimmungen dieser Art zu machen.

Seit einigen Jahren ist in hiesiger Gegend eine Mostwage in Gebrauch, welche, soviel ich weiß, aus dem Württembergischen herübergekommen ist. Sie ist ein Aräometer von folgender Einrichtung. Nicht von Glas, sondern von dünnem Metallblech, ist die Form desselben ungefähr die eines gewöhnlichen Aräometers. Die Null der Scale fängt da an, wo das Stängelchen an der Kugel befestigt ist, es zeigt den Stand desselben an, wenn es sich in destillirtem Wasser befindet. Am Ende des Stängelchens ist eine Spitze, auf welche kleine Gewichte von Blech, welche in der Mitte eine Oeffnung haben, gesteckt werden können. Sie sind von verschiedener Schwere, und ihr Gewicht ist auf ihnen angegeben. Durch das Aufstecken wird das Aräometer heruntergedrückt, und zwar in einem solchen Verhältniß, daß die Stände den Procenten der Dichtigkeit entsprechen. Hinsichtlich der Güte wird angenommen, daß sie in geradem Verhältniß zur Dichtigkeit stehe. Wäre der Most eine bloße Auflösung von Zucker in Wasser, so würde das Princip der Beurtheilung richtig seyn, da dieß aber nicht der Fall ist, sondern noch andere Pflanzenstoffe darin enthalten sind, so sieht man ein, daß der Stand des Instruments nicht das anzeigt, was man wissen will.

Ich habe ein anderes Verfahren in Vorschlag ge-

bracht, welches zwar nicht so leicht zu handhaben ist, dafür aber ein sicheres Resultat giebt. Man nehme gleich lange, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Glasröhren, welche an einem Ende zugeblasen sind. Diese werden mit frisch gekeltertem Most oder Traubensaft, so wie man ihn nach der Lese in den Butten hat, angefüllt und in Schoppen-gläsern unter derselben Flüssigkeit umgekehrt. Man läßt nun diese gefüllten Röhren stehen, oder besser, man bringt sie an einen erwärmten Ort. Die Gährung wird hierauf beginnen, und die sich entwickelnde Kohlensäure die Flüssigkeit in den Röhren herunterdrücken. Da nun aber die Menge des sich entwickelnden kohlen-sauren Gases in geradem Verhältniß zur Menge des darin enthaltenen Zuckers steht, so sieht man, wie aus dem Gasvolumen unmittelbar ein Schluss auf die Menge des Zuckers, und hiermit auf die Güte des Mostes gemacht werden kann. Man kann zwar die Gährung beschleunigen, wenn man etwas Hefe zusetzt, man erhält dann aber zu viel Gas, da Hefe nur dann gährungsfähig ist, wenn sie noch etwas Zucker enthält.

XIV. *Ueber den Serpentin von Snarum in Norwegen; von Dr. Tamnau in Berlin.*

Die bekannten Serpentinkrystalle von Snarum bei Modum in Norwegen sind eine der interessantesten mineralogischen Erscheinungen. Schon seit einer Reihe von Jahren aufgefunden, befinden sie sich nicht nur in fast allen größeren Sammlungen, sondern wir besitzen auch einige vortreffliche Beschreibungen derselben, wovon ich hier nur die letzte und beste, von Hrn. Dr. Quenstedt (in dies. Annal. Bd. XXXVI, 1835, 3. Heft, S. 370 bis 375), anführen will. Ueber die mineralogischen Be-