Chemisches Verfahren, Getreidekörner zu enthülsen; von Lemoine.

Es besteht in der Behandlung des Weizens, Hafers, der Gerste, der Sonnenrosensamen, der Madiasamen, der Bohnen, Linsen, Wicken, Haselnüsse, süßen Mandeln etc. in der Kälte mit concentrirter Schwefelsäure (z. B. 100 Kilogr. Weizen mit 15 Kilogr. HO, SO^3) 15—20 Minuten lang dauerndem Schütteln, Zusatz von Wasser, Auswaschen und Trocknen der ungelösten Körner. Die Hülsen sind aufgelöst. (*Compt. rend.* 13. Octbr. 1862.)
H. Ludwig.

Ueber den umgeschlagenen Wein.

Die rothen Weine aus dem Herault-Departement enthalten nach Bechamp im Liter selten weniger als 21 Grm. organische Substanz, meistens 22—25 Grm. Die Weine der geringeren Lager oder der jungen Stöcke enthalten nur noch 18—19 Grm. Durch das Umschlagen wird der Kaligehalt erhöht, der Extractgehalt aber nicht vermindert. Um die Veränderungen zu bestimmen, welche die näheren Bestandtheile des Weines beim Umschlagen desselben erleiden, muss man die Zusammensetzung der Extracte der gesunden Weine kennen. Pasteur hat darin Glycerin und Bernsteinsäure nachgewiesen. Bekanntlich enthalten sie ursprünglich Weinstein und vielleicht auch freie Weinsäure. Der Zucker ist ebenfalls ein constanter Bestandtheil der Weine. Endlich bleibt nach Erschöpfung des Extracts mit alkoholhaltigem Aether und hiernach mit Alkohol ein schleimiges dextrinartiges Product zurück, welches rechtsdrehend ist und durch verdünnte Schwefelsäure in Zucker übergeführt werden kann. Das chemische Kennzeichen eines umgeschlagenen Weines ist, dass er keinen Zucker mehr enthält und bei gänzlicher Verderbniss weder Glycerin noch eine in Zucker zu verwandelnde Substanz. Diese Stoffe, das Glycerin ausgenommen, finden sich als Milchsäure vor, woraus sich der Umstand erklärt, dass der Extractgehalt sich nicht ändert. Seitdem Bechamp diese Thatfachen und die Zunahme des Kalis in den umgeschlagenen Weinen constatirt hatte, erfuhr er, dass man stets das Verschwinden des Weinstein aus den Fässern bei längerer Berührung derselben mit umgeschlagenen Weinen wahrnimmt. Das Destillationsproduct aller Weine ist sauer, aber das vom umgeschlagenen Weine ist es in einem noch höheren