Mit einem Reste des beim Aufbewahren krystallinisch gewordenen bräunlichgelben Extractes, in welchem das Chromogen des *Boletus cyanescens* noch kräftigst durch unterchlorigsaur. Natron in Blau verwandelt werden konnte, machte ich noch einen Versuch, um etwa vorhandenes Anilin zu isoliren. Das Extract wurde mit Natronlauge bis zur deutlich alkalischen Reaction versetzt und nun mit Aether mehrmals ausgeschüttelt. Der klar abgehobene Aether wurde mit Salzsäure bis zur deutl. sauren Reaction versetzt, dann verdunstet. Der saure Rückstand gab, mit Natronlauge alkalisch gemacht, bei gelindem Erwärmen zwar einen ammoniakalisch pilzartigen Geruch, blieb aber nach Zusatz von unterchlorigs. Natron-Lösung durchaus farblos. Auch ein 2. Versuch mit Resten von Chromogen, die im Filtrirpapier vom Pressen des Mannits sich befanden, und die durch unterchlorigs. Natron die schönste Bläuung annahmen, lieferten, auf gleiche Weise wie das Extract mit Natronlauge und Aether behandelt, keine Spur von Anilin in der ätherischen Lösung. *)

Es muss also bis auf Weiteres das Chromogen des *Boletus cyanescens* für ein besonderes, bisher noch nicht isolirtes Product der Pilze erklärt werden. Herr Dr. Gonnermann hat mir seine Mithülfe zur weiteren Verfolgung dieses Gegenstandes zugesagt.

Jena, den 30. Decbr. 1871.

H. Ludwig.

Untersuchung deutscher und ausländischer Weine.

Von G. Glässner, Apotheker in Kassel.

Im Laufe des vergangenen Jahres ward ich mehrfach veranlasst, Weine der verschiedensten Art einer eingehenden

*) Bei einer Gegenprobe mit Anilin gab das zum Versuche benutzte, unterchlorigsaure Natron sehr rasch die schönste violette Färbung.

quantitativen Prüfung zu unterwerfen. Obgleich nun die Zahl der bereits veröffentlichten Analysen mancher Weine nicht unbedeutend ist, so glaube ich doch, dass es für Viele Interesse haben wird, über eine Anzahl bekannter Weine des In- und Auslandes specielle Angaben zu besitzen. Werden doch namentlich die deutschen und französischen Weine jährlich in so grossen Quantitäten versandt, dass sie einen wichtigen Factor im internationalen Handel bilden. Weniger bekannt sind die Schweizer Weine. Ich habe deren sieben, aus verschiedenen Cantonen stammend, analysirt. Nur diese Weine, welche ich der Güte des Herrn Apotheker Escherich in Lenzburg, Canton Aargau, verdanke, sind direct vom Winzer bezogen, alle übrigen stammen aus den Kellern hiesiger Grossweinhandlungen.

Ueber die Ausführung der Analysen will ich nur wenige Worte anfügen.

Im Allgemeinen folgte ich Mohr's trefflichem Werke über den Wein, der Spiritusgehalt in Gewichtsprocenten ward nach dem specifischen Gewichte des Destillates, der Traubenzucker mit Kupferlösung bestimmt. Die bei Herstellung des Weinextractes angewandte Temperatur hat 100° Cels. nicht überschritten. Andere Chemiker nehmen 120° an, ich halte diese Temperatur für zu hoch, als dass sie das Weinextract ohne Zersetzung ertragen könnte. *)

*) Eine Zusammenstellung der Resultate der bisherigen Weinanalysen findet sich in Jacob Moleschott's Physiologie der Nahrungsmittel, ein Handbuch der Diätetik, 2. Aufl. Giessen, Ferber'sche Univ. Buchh. 1859, S. 227 bis 246.

Die Literatur über den Wein in dem Artikel Wein, Liebig-Pogendorff-Wöhler's Handwörterbuch der Chemie 1864, Bd. IX, S. 606.

Name des Weines.	Gew. ‰ Alko- hol.	‰ Trauben- zucker.	‰ Freie Säure.	‰ Ex- tract.	‰ Asche.
65er Hochheimer	9,613	0,329	0,461	2,463	0,179
68er Laubenheimer	9,994	0,417	0,563	2,736	0,198
68er Markgräfter	8,132	0,215	0,515	1,854	0,187
68er Wachenheimer	8,200	0,491	0,558	3,801	0,192
68er Bodenheimer	10,542	0,333	0,441	1,874	0,186
65er Wachenheimer	8,984	0,294	0,529	2,150	0,202
65er Erbacher	9,927	0,510	0,515	2,628	0,190
65er Forster Traminer	9,569	0,474	0,561	2,444	0,182
65er Rüdesheimer	8,989	0,454	0,514	2,916	0,180
68er Dürkheimer	7,994	0,263	0,480	2,166	0,171
68er Hambacher	7,783	0,255	0,579	2,146	0,178
68er Niersteiner Rehbacher	8,981	1,252	0,479	3,120	0,184
68er Zürcher Seewein	7,094	0,089	0,650	1,693	0,162
Rother Neuenburger	9,630	0,132	0,415	2,440	0,185
65er Casteler v. Schlossberg	8,271	0,125	0,550	1,795	0,178
67er Hallauer (Canton Schaff- hausen)	8,700	0,104	0,381	2,505	0,274
65er Schloss Lenzburger Riessling	7,782	0,166	0,600	2,422	0,246
65er Jacobsberger	9,414	0,128	0,392	2,138	0,279
67er Yvorne (Waadt)	9,207	0,167	0,533	1,824	0,195
Tokayer	16,836	11,363	0,251		
Xeres	20,961	3,571	0,427		
Malaga	12,461				
Petit Medoc Bordeaux	10,543				
St. Julien	10,491				
Cantenac	9,782				
Château Larose	7,572				

Ueber Bereitung von Bleipflaster.

Von F. Kostka, Apotheker in Ronsdorf.

a) Emplastrum Plumbi simplex.

Als ich vor einiger Zeit einfaches Bleipflaster machen wollte, wog ich mir, um am andern Morgen recht zeitig damit anfangen zu können, am Abende zuvor Bleiglätte und Olivenöl in den Pflasterkessel, setzte gleichzeitig schon etwas Wasser hinzu und rührte das Ganze einigemale untereinander. Am andern Morgen war die Pflasterbildung schon theilweise vor sich gegangen. Das Oel hatte