Zur Erkennung von Salicylsäure in Milch*) wendet man im Pariser Stadtlaboratorium (Ch. Girard) folgendes Verfahren an. 100 cc Wasser von 60 ° C und 100 cc der zu prüfenden Milch werden mit 8 Tropfen Essigsäure und 8 Tropfen salpetersaurem Quecksilberoxyd gefällt, geschüttelt und filtrirt. Das Filtrat wird mit 50 cc Aether ausgeschüttelt, welcher die Salicylsäure aufnimmt. Nach dem Verdunsten der ätherischen Lösung kann dieselbe durch die bekannten Reactionen nachgewiesen werden.

Die Zusammensetzung selbst bereiteter Tresterweine hat Aimé Girard**) studirt und ist dabei zu folgenden Schlüssen gelangt:

1. Die bei der ersten Gährung der Trester mit Zuckerwasser erhaltenen Weine gaben alle bei 9—10 % Alkohol einen Extractgehalt, welcher zwischen 50 und 75 % desjenigen der entsprechenden Naturweine schwankte; derselbe betrug nicht unter 14 g per Liter und stieg selten über 18 g, wenn die Gährung vollständig war.

2. Der Gehalt an Weinstein ist immer geringer, als in den entsprechenden Naturweinen; er beträgt ungefähr 2 g per Liter und sinkt nicht unter 1,6 g.

3. Tannin und Farbstoff sind ebenfalls in geringerer Menge vorhanden, als im Naturweine, doch schwankt der Gehalt beträchtlich, je nach der Natur der Trester; zuweilen ist nur die Hälfte, zuweilen bis zu $\frac{4}{5}$ der in den Naturweinen enthaltenen Mengen im Tresterweine zu finden.

4. Auch die Färbung ist minder intensiv, halb bis dreiviertel so stark, als bei Naturwein.

Durch Verlängerung der Maceration mit den Trestern können diese Mindergehalte nicht ausgeglichen werden, vielmehr lässt solche Verlängerung noch ärmere Weine entstehen. Vermehrt man die übliche Menge der Trester auf das Doppelte (500 g per Liter Zuckerwasser), so erzielt man einen etwas höheren Gehalt an Tannin und Farbstoff, ohne sonst den Tresterwein wesentlich zu verbessern; durch Zusatz der Traubenkämme kann der Gerbstoffgehalt des Tresterweines soweit erhöht werden, dass er dem des Naturweines gleich ist.

*) Journ. de Pharm. d'Anvers durch Zeitschr. d. österr. Apotheker-Vereines 20, 342.

**) Moniteur scientifique [3. sér.] 12, 895.