

les falsifications sur le commerce des vins à Paris, montent annuellement à 160,000 hectolitres qui fraude l'octroi de 3,256,000 fr. cela en 1846.

d'où d'après une autre estimation les fraudes s'élèveraient à 3 cents mille hectolitres, c'est-à-dire au tiers de la quantité de vins introduits.

œnomètre Tabarié pr reconnaître la richesse alcoolique des vins

ébulliscope Conaty.

ébulliscope Vidal

dilatomètre ~~al~~ alcoométrique.

X le vinage est une opération qui consiste à ajouter de l'alcool au vin

C'est le point de départ de toutes les falsifications (528.).

de grains

Cause des mauvaises ivresses. L'alcool ajouté aux vins faibles ou mouillés ne se mêle jamais comme dans l'acte de la fermentation. en sorte que la mixture se désagrège dans l'estomac la partie aqueuse étant promptement absorbée l'alcool devenu libre & anhydre agit sur l'économie comme ferait de l'alcool rectifié, c'est-à-dire comme un poison. (D^{teur} Champouillon)

les vins décomposés se divisent en trois catégories - 1° vins poussés qui possèdent toujours un mauvais goût, se recouvrent de byssus, sont troubles & filants
2° piqués chez lesquels le goût & l'odeur acétiques commencent à se manifester.
3° sautés - saveur de vinaigre franche.

zinc. du commerce n'est jamais pur. Il contient du fer, du plomb, du manganèse des traces de charbon & d'arsenic.

—
Loi du 19 mars 1851 - tendant à la répression des fraudes dans les marchandises.
—