

Werk

Titel: Ueber Weine welche im Handel stark vorkommen, und über Verfälschung derselben

Untertitel: nebst Mitteln solche zu erkennen

Verlag: bey Johann Baptist Wallishausser

Ort: Wien

Jahr: 1799

Kollektion: vd18.digital

Gattung: Bücheranzeige; Landwirtschaft

Signatur: DD2018 A 94

Digitalisiert: Niedersächsische Staats- und Universitätsbibliothek Göttingen

Werk Id: PPN1024792358

PURL: <http://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?PPN1024792358>

OPAC: <http://opac.sub.uni-goettingen.de/DB=1/PPN?PPN=1024792358>

Terms and Conditions

The Goettingen State and University Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Goettingen State- and University Library.

Each copy of any part of this document must contain these Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept the Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Goettingen State- and University Library.

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Contact

Niedersächsische Staats- und Universitätsbibliothek Göttingen
Georg-August-Universität Göttingen
Platz der Göttinger Sieben 1
37073 Göttingen
Germany
Email: gdz@sub.uni-goettingen.de

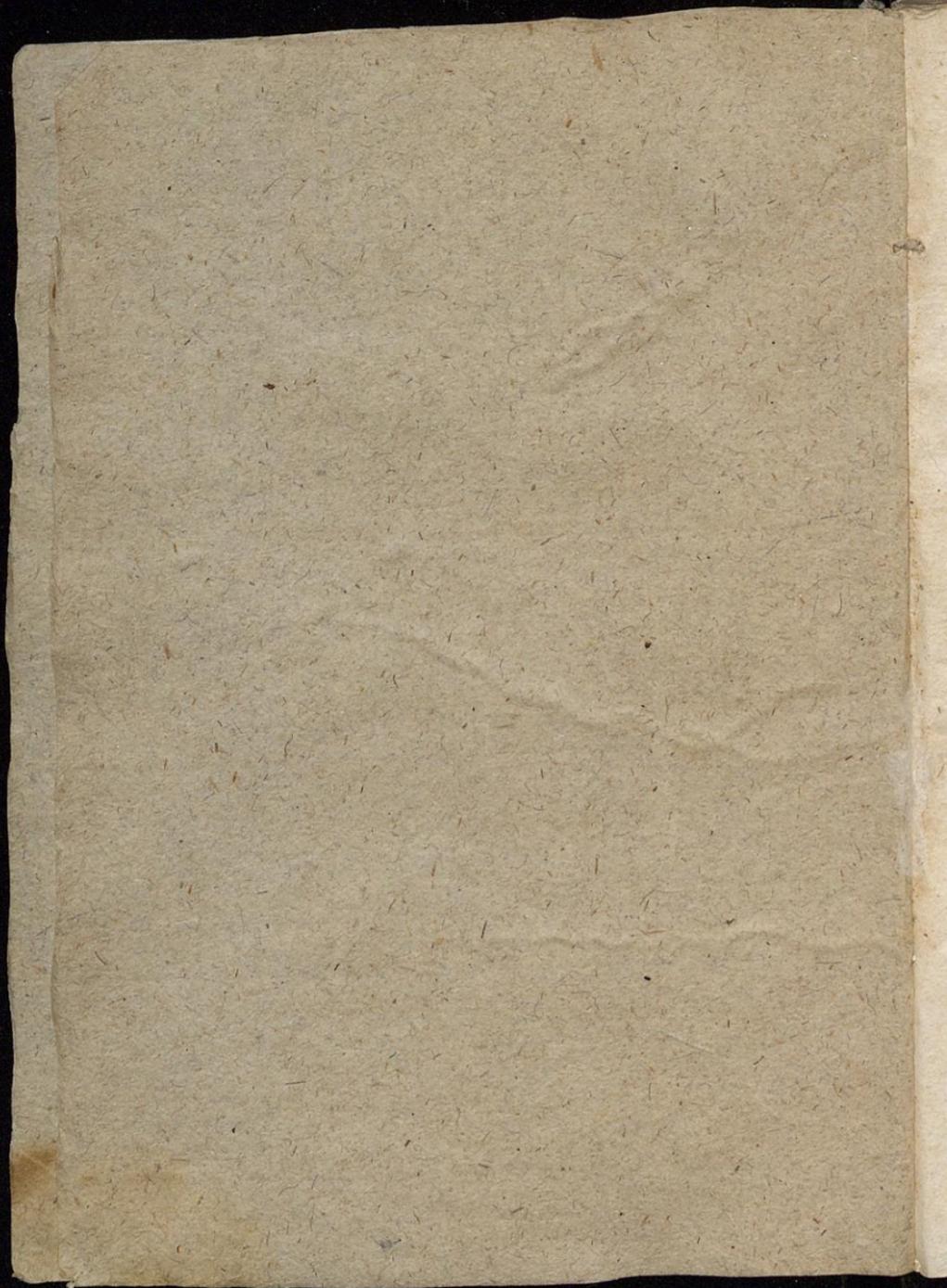
DD 2018

A

94

DD 2019 A 94

1003
Renaissance



Ueber

Vajler

W e i n e

welche im Handel stark

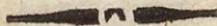
vorkommen,

und

über Verfälschung derselben,

nebst Mitteln

solche zu erkennen.



W i e n,
bey Johann Baptist Wallishauser.

1799.

10/10

10/10

10/10

10/10

10/10

10/10

10/10

10/10

DD 2018A 94

10/10

10/10

NIEDERS.
STAATS-UNIV.
BIBLIOTHEK
GÖTTINGEN

Vorrede.

Die gegenwärtig sehr einreißende Verfälschungen und Brauereyen, besonders ausländischer Weine, bewogen mich zur Herausgabe dieses Traktats; um den Weinkäufer und Weintrinker aufmerksam auf geschmierte, und seiner Gesundheit nachtheilige Weine zu machen. Denn gleich bey der ersten Instanz, bey Entstehung des Weins, gehen schon allerley Vermischungen bey den Weinbauer selbst vor, hernach fangen die damit Han-

delnde, und Ausschrecker erst noch an.
Hinreichende Vergeltung würde es
schon für mich seyn, wenn ich dieser
niedrigen Gewinnsucht nur einiger-
maßen das Ziel verrückt hätte. Denn
sie ganz auszurotten, würde für mich
ein vergebliches Wagestück seyn, so
lange Interesse und Speculationen,
noch bey Menschen existiren.

Der Verfasser.

§. I.

R h e i n w e i n .

Es ohnstreitig der beste, und der Vater aller deutschen Weine. Die vorzüglichste Gattung davon wächst bey Hochheim, einen Städtchen auf dem rechten Rheinufer, eine kleine Stunde Mainz gegenüber. Die sogenannte Blume, wird für denjenigen gehalten, der den Dohmkapitel von Mainz gehört, und auf einer nicht allzugroßen Strecke Landes, hauptsächlich bey der Kirche herum erzeugt wird. Von diesem edlen Getränk bekommen Leute, die nicht immediate mit diesen Herren zu thun haben, selten einen ächten Tropfen zu trinken. Ich weiß, daß man in Hochheim zwey Gulden für die Bouteille bezahlt, und doch keinen von diesen ächten Dohmkapitelschen Weinen bekommen hat. Daher wunderts mich außerordentlich, daß man in so vielen Städten Deutschlands große Vorräthe davon, in denen herrschaftlichen und Rathskellern von diesem Weine liegen haben will. Wie

viel geht erst nach Holland, England und andern Provinzen, alles unter den Nahmen Hochheimer. Die Mischungen und Künsteleyen müssen daher auch vieles bewirken. Der nächstfolgende im Range, und der von manchem Liebhaber noch besser als Hochheimer gehalten wird, ist der sogenannte Johannisberger, der auf einem der Probstey zu Fulda gehörigen Berge wächst, wo die Bouteille ächter, auf der Stelle mit drey Gulden bezahlt wird. Alsdenn kommt der Rudesheimer, der bey Rudesheim einen Städtchen im Rheingau, auf den nahe bey der Stadt herum liegenden Bergen und Anhöhen gezogen wird. Auf diesen folgt der Niersteiner, Markebrunner, Laubenheimer, Asmanshäuser und dergleichen mehrere am Rhein herunter wachsende Weine. Alle diese Weine sind mehr oder weniger, ihrer Lage und Boden nach, fetter oder magerer, wie nach sie rein gehalten und keine Zuthaten oder Vermischungen auszustehen haben.

§. 2.

Pfälzer = Wein.

Wächst vorzüglich am linken Rheinufer, in dem Churfürstenthum Pfalz, und angrenzenden Fürstenthümern und Grafschaften, wovon er dann auch seinen Namen führt. Er ist nach dem Rheinwein der vorzüglichste, und wird auch

sehr oft dafür getrunken und verkauft. In der Gegend von Oppenheim, Heidesheim, Heidelberg und noch vielen andern, wird sehr viel gebaut und ausgeführt. Sein Geschmack ist mehr mosel- als rheinweinartig. Das Feuer, welches der Rheinwein besitzt, hat er nicht ganz, doch aber fehlt ihm auch nicht sehr viel daran. Nach Frankfurt, Cöln, Düsseldorf und andern Gegenden wird sehr viel versandt, und von da weiter in andere Länder unter dem Namen Rheinwein verkauft.

§. 3.

Franken- und Rheinwein zu probieren, ob er ächt, oder unächt sey.

Man nimmt rein gewaschene Austerschalen, stößet selbige in einem Mörser zu feinem Pulver, dieses Pulver wird in einen neuen saubern Hefischen Ziegel geschüttet, und eine gute halbe Stunde lang in völliger Glut erhalten. Auf ein Pfund von diesem durchgeglüheten Pulver nimmt man ohngefähr 2 Pfund Wasser, rührt es mit einander durch, und läßt es noch 12 Stunden durch Filtrierpapier klar durchlaufen. Man thut es in ein wohlverstopftes Glas, und hebet es zum Gebrauch auf. Wenn man ein halb Glas von dem zu probierenden Wein darunter gießt, und er unverfälscht ist, so behält

er die vorige Farbe; findet aber das Gegen-
theil statt, so verdunkelt er sich.

§. 4.

Moselwein.

Wächst im Erierischen, an der Mosel sich ausdehnenden Bergen und Anhöhen. Es ist ein sehr leichter, gesunder säuerlich schmeckender, und nicht viel Spiritus oder Kraft in sich enthaltender Wein. Er muß daher sehr stark geschwefelt werden, wenn er lange Reisen, besonders zur See ausdauern soll, sonst wird er leicht in Eßig verwandelt. Durch Zusatz mit Bleywein-Lin-
ktur, wird er häufig von Rotterdam aus, wo starke Niederlagen davon gehalten werden, nach nordischen Gegenden verschickt.

§. 5.

Frankenwein.

Ist nach dem Pfälzer und Rheinwein an Dauer und Haltbarkeit der beste. Mit diesem werden auch die mehresten Kunststücke, um ihn den Rheinwein an die Seite zu setzen, vorgenommen. Der in den Mehrsten davon in auswärtigen Gegenden dahin als Rheinwein versandte, ist selten weiter nichts anders, als Pfälzer- oder Frankenwein, den man durch die

sogenannten Weinkünste, seine vielen erdigten, weinsteinigten und schleimichten Theile benommen, oder vielmehr vertuscht und eingehüllt hat, um ihn glatt und trinkbar zu machen. Denn bloß die Zeit der Jahre, sondert nach und nach die erdigte schleimichten und weinsteinichten Theile davon ab, und giebt dem Wein Feuer und Kraft. Doch dieser Zeitpunkt wird selten abgewartet, man sucht ihn daher sobald als möglich zu zeitigen, um ihn als Kaufmannswaare abzusetzen, daher entstehen dann so viele Bräuen. Sie würden leicht umschlagen, und auf einer weiten Reise verderben, da werden dann solche Weine, um dieses zu verhüten, außerordentlich stark geschwefelt. Schwefel, als ein die Gährung hemmendes Mittel, müssen Weine haben, doch nur mit Maasse und Ziel, denn der Wein ist beständig in sich in Gährung oder Bewegung. In Holland und noch einigen andern Seestädten, hat man in der Stille odentliche Fabriken, wo man von denen sogenannte Compositionsweine macht. Diese, wie mir ein guter Freund versichert, der lange in Seestädten gewesen, werden durch die Gährung aus Zucker, Weizenmalz, Weinstein und Kofinen verfertigt, und die mehresten deutschen Weine, die von diesen Plätzen aus verkauft werden, damit vermischt.

§. 6.

Mallaga-Wein.

Kommt aus einer spanischen Stadt und Seehafen gleiches Namens, er ist sehr süß, stark, etwas dick und von hochgelber Farbe. Die rheinische halb Maaß-Bouteille kostet in Mallaga selbst auf dem Platz 30 kr. und für 36 kr. kann man ihn von Rotterdam, Hamburg und Bremen beziehen. Man kann daher leicht erachten, daß es kein ächter Spanischer Wein ist, sondern ein nicht gut gerathener französischer, der mit Farinzucker, Rosinen und dergleichen fabrizirt ist. Daher sieht er auch mehrentheils braunroth von Farbe aus, und geräth bey einiger Wärme und veränderter Witterung aufs neue in Gährung, wird zuerst scharf, und auf die letzt gar sauer vom Geschmack.

§. 7.

Muscatenwein.

Ist ebenfalls ein Factitium, oder sogenannter mit Zucker und Muscatennuß gesottner Wein, der in der Gegend von Lyon, Lünell vorzüglich stark fabricirt wird, und damit er bey veränderter Witterung nicht verderbe, sehr stark überschwefelt, so daß man beym Genuß den Schwefel schon schmeckt. Er verursacht da-

her bey Trinkenden Kopfsweh, und greift die Brust an, besonders bey schwächlichen Personen.

§. 8.

Französischer oder Franzwein.

Kömmt aus Frankreich aus verschiedenen Provinzen in der größten Menge. Kein Land in Europa hat so viel Weinerzeugnisse aufzuweisen als Frankreich, man hat daher auch vielerley Gattungen. Die vorzüglichste daher sind; erstens rother Bordeaux, Burgunder weißer und rother, Champagner, weißer und rother, oder sogenanntes *oeil de perdrix*, und *Vin de Graves*. Es gibt außerdem noch eine große Menge sowohl weißer als rothen, die allemal den Namen der Provinz führen, wo sie gezeugt werden. Die Ausfuhr daher ist außerordentlich stark, in alle Weltgegenden. Nirgends künstelt und verbessert man mehr die Weine als in Frankreich, hauptsächlich in Bordeaux, wo auch die Hauptniederlagen von allen Erzeugnissen der Provinzen anzutreffen seyn. Die mehrsten französischen Weine sind hüzig, und wollen vorzüglich deutschen Mägen nicht so wohl bekommen, als die in Deutschland erzeugten.

Ungarischer Wein.

Kömmt aus verschiedenen Provinzen aus Ungarn, theils aus Ober-Ungarn, theils aus Nieder-Ungarn. Zu Ober-Ungarn gehören verschiedene Sorten, als: Tokayer, Maschlacher, Mischkozzer, und Erlauer. Zu Nieder-Ungarn gehören Edinburger, Ofener, Neusidler, Goldberger, und St. George. Tokayer ist ohne allen Zweifel der erste, und beste von allen Weinen, die in Europa bestehen, vorzüglich die Essenz. Er wächst um Tokay einem Städtchen, in nicht allzugroßer Menge, und wird vorzüglich allein ächt an dem kaiserlichen Hof nach Wien geliefert, und andern großen Höfen. Seine Trauben sind sehr groß, und weiß von Farbe, selten bekommt daher jemand anders welchen ächt zu trinken als an diesen Plätzen. Die Essenz ist gelblicht weiß, dick, süß und sehr feurig vom Geschmack, und 24 Loth derselben kommen auf einen Dukaten zu stehen. Nächst diesem kommt an Güte Maschlacher und Mischkozzer, die da vorzüglich unter dem Namen Ausbruch, in halben und ganzen Antheilen nach Deutschland versandt werden. Es sind überhaupt Weine, die man nicht alle Tag trinken darf, weil sie sehr viel Hitze und Schärfe im Blut machen. Es werden in

Deutschland viele dergleichen Sorten nachge-
künstelt, vorzüglich mit Wein, der stark mit
Zucker versetzt, und durch das bekannte Frost-
mittel verdickt, und seiner wässrigen Theile be-
raubt worden ist.

§. 10.

Portugiesische Weine.

Die vorzüglichsten im Handel davon be-
kannten Sorten werden unter dem Namen Port-
Wein, und Madera-Wein angetroffen. Beyde
werden nicht häufig in Deutschland getrunken.
Port-Wein ist ein sehr starkes Getränk, wel-
ches vorzüglich häufig von Engländern geholt,
und nach England versührt und getrunken wird.
In Lissabon, und einigen andern Seehäfen des
Reichs werden starke Niederlagen davon ange-
troffen. Madera-Wein kömmt von der Insel
Madera, oder den sogenannten Canarien-In-
seln, es ist gleichfalls ein süßer starker gewürz-
hafter Wein. Der wenigste, der nach Deutsch-
land gebracht wird, ist acht. In Portugal
verstehen die Weinändler das Mischen so gut,
als anderwärts.

§. 11.

Capwein.

Kömmet von dem sogenannten Cap, oder

Vorgebirge der guten Hoffnung. Dieser Wein ist von Stärke, Annehmlichkeit und gewürzhaftem Geschmack die Crone aller Weine. Er gehört der ostindischen Compagnie von Holland. Ehedem war die Ausbeute davon noch nicht so groß, als gegenwärtig, wo man sich seit der Zeit sehr stark auf den Weinbau gelegt hat. Es giebt weißen und rothen davon. Der weiße wird für den besten, und der rothe für den stärksten gehalten. Der mehreste wird unter dem Namen Constantiawein, welcher gelblichroth von Farbe $1 \frac{1}{2}$ Schoppenbouteille versandt, mit dem Wappen der Compagnie versiegelt. Solche Bouteille acht, kostet in Holland selbst auf der Stelle drey Gulden. Es gibt noch verschiedene andere Sorten als weißer Constantin, weißer und rother Peterwein, wie auch cap'scher Pontak.

§. 12.

Italiänischer Wein.

Italien hat außerordentliche viele Weine, fast jede Provinz besitzt unter ihrem Namen eine eigene Gattung von Wein. Die vorzüglichsten davon im Handel bekannten sind; als Monte Fiascone, weißen und rothen, Monte Pulciano, rothen Lagrima Christi, Moscato di Syracuse von Sicilien, und noch einige andere. Ihr Geschmack ist sämmtlich süß, feurig und

etwas gewürzhafft. Den man nach Deutschland bekömmet, ist mehrentheils schon halb scharf, oder hat etwas von Essigklich an sich. Er wird in dünne, runde, mit Stroh oder Schilf umwundenen Flaschen oben zugebunden verschickt, vorzüglich pflegt er auch insgemein einen starken Bodensatz zu haben. Der Preis in Triest, wo viele Niederlagen gehalten werden, ist: für die Bouteille achten, ein rheinischer Gulden bis zum Thaler.

S. 13.

Tyroler Wein.

Wächst vorzüglich an den Gebirgen, wo der Fluß Etsch durchstiehet, bey Brixen, Traamin und dergleichen. Man hat weißen wie auch rothen. Sie kommen an Geschmack dem Italienischen ziemlich bey, nur das süße, ölichte und feurige derselben fehlt ihnen, der rothe wird für den besten gehalten, der denn daher auch am mehresten nach Deutschland geführt und getrunken wird. Sie müssen bald weggetrunken werden, indem sie sich selten über 4 bis 5 Jahre halten, und mehrentheils bald in die Essiggährung übergehen, oder schaal werden. Es ist übrigens ein guter, gesunder und kühlender Wein.

Cyperwein.

Kömmt von der Insel Cypern, wie auch unter den Namen griechischer Wein von den Inseln des Archipelagus. Es ist ein hochgelber, heller, süßter und starker Wein, der einen besondern Geschmack, nach Pech oder Harz besitzt. Er wird in Fässer zu 30 bis 40 rheinische Maas verschickt. Den besten bezieht man aus Venedig, wo das Faß ohngefähr 20 bis 24 Scudi zu stehen kommt

Strohwein.

Kömmt aus verschiedenen Provinzen an den Grenzen Frankreichs, wie auch aus dem Elsaß, er ist weiß von Farbe, und sehr gesund zu trinken. Man bereitet ihn auf folgende Art: die besten und zeitigsten Trauben werden ausgesucht, und aufs Stroh auf lustigen Böden zum abtrocknen oder welken gelegt, doch nicht zu dick auf einander, damit sie nicht in die Fäulniß gerathen. So bleiben sie bis nach Weyhnachten liegen, alsdann werden sie gefeltet, und der gekohrte Wein bleibt wenigstens ein Jahr liegen, dann wird er ohngefähr bis zur Hälfte abgestochen, und auf

Bouteillen gezogen. Er wird je älter je besser, hat einen angenehmen Geruch und lieblichen Geschmack.

§. 16.

Entdeckung, ob ein Wein zusammen-
gesetzt sey oder nicht.

Man füllet zwey Bouteillen, die eine mit Wein, und die andere mit Wasser voll, stürze die mit Wasser über die mit Wein, so wird der Spiritus des Weins in die mit Wasser gefüllte hinauf steigen, und den ganzen fremdartigen Geschmack derselben mittheilen. Oder man nehme solchen Wein zwey Bouteillen, Wasser eine Bouteille, vermische beydes zusammen und gießet es in eine gläserne Retorte, setzet selbige in ein Sandbad, und leget eine gute Vorlage davor, welche wohl verlutirt oder verklebt worden. Wann dieses geschehen, wird in Anfang gelinde, hernach, aber bis daß es tröpfelt oder destilliret, in die Vorlage etwas stärkeres Feuer gegeben. Der Spiritus wird zugleich mit wässrigen Theilen, nebst Geruch und Geschmack des Weins übergehen. Ist er mit Zucker verfälscht, so wird derselbe wie ein dicker brauner Syrop in der Retorte zurück bleiben. Ist der Geschmack von Kräutern, als Hollunderblüt, Scharley oder wilder Wiesen-Salbey im Wein enthalten, so kann solchen vermittelst der Al-

laun-Auflösung, sowohl den Saft als auch das Pulver damit niederschlagen.

§. 17.

Allaun-Auflösung.

In 24 Loth kochenden Wasser werden 3 Loth Allaun aufgelöst, durch Löschpapier filtrirt, und in einem gut verstopfenden Glas aufbewahrt.

§. 18.

Champagner Wein.

Champagner Wein, so wie er ächt aus der Provinz kömmt, ist nicht allein ein leichtes, sondern auch in Rücksicht der Gesundheit vortheilhaftes Getränk, vorzüglich bey gehemmter Verdauung und erschlasten Nerven, wegen seiner fixen und belebenden Lust. Allein gegenwärtig bekömmet man ihn aus Champagne selbst, nicht immer ächt; wenn einer nicht aufrichtige Freunde in Rheims, oder Chalons zur Besorgung hat. Ich rathe daher den Liebhabern davor, ihn lieber gänzlich zu meiden, als solche unächte, in Deutschland componirte, der Gesundheit schädliche Brühen zu trinken. Achter Champagner ist weiß, hell und durchsichtig von Farbe, dahingegen unächter immer etwas gelblich von Farbe, und im Nachgeschmack et-

was bitteres, fast wie Apfelwein auf der Zunge zurück läßt. Er wird in Rheims, durch bloßes helles Abstechen des gegohrnen Mosts, der noch nicht gänzlich beendigten, sondern noch einigermaßen zurückgehaltenen Gährung, sogleich auf Bouteillen gezogen, mit guten Stompfen, und mit Eisendrath gut verwahrt, verpicht, in Kisten gepackt, versendet. Man hat rothen und weißen, der rothe wird Oeil de Perdrix genannt. Durch das Alter verliert er nach und nach seine Gährungslust, und mit derselben auch seine mouffirende Kraft.

S. 19.

Künstlicher oder nachgemachter Champagner.

Wird auf allerley Arten und Compositiōnen verfertigt, die erste und gewöhnlichste Art ist diese: Jünger noch nicht gänzlich ausgegohrner Wein, wird mit einem Zusatz von Zucker und eingestöbter fixer Luft, Weingeist und alkalischen Salze vermischt, das heißt proportionsmäßig, hell filtriret, und auf Champagner-Bouteillen gezogen, und im Außern wie der ächte Champagner behandelt. Die zweyte ist, eine proporzionirte Vermischung des jungen Weins mit mineralischen Alkali, Zucker und Weinsteinkrystallen. Die dritte ist gar abscheulich, und besteht aus Wein, Laubenkoth,

Zucker und inspirirten weißen Johannisstrauchsaft. Alle diese künstliche und nachgemachte Compositionen, kann man theils durch den Geschmack wie auch durch chemische Bearbeitung gar leicht kennen lernen.

§. 20.

Erstes Mittel, um Champagner Wein zu probiren.

Man öffnet eine solche Bouteille nachgemachten, oder wo man glaubt, daß er nicht ächt sey, von Champagner, schenkt ein gutes Weinglas voll heraus, ist der Wein rein, so wird er binnen einer halben Stunde seine mouffirende Kraft verlieren. Da hingegen ein gemachter, fast bis auf die letzten Reste, etliche Stunden sich noch fort bewegt.

Zweytes Mittel.

Man nimmt eine langhälftige Bouteille, füllet solche voll Champagner, und haltet die Öffnung davon umgekehrt in ein großes Trinkglas voll Wasser, so werden alle süßen und fremdartigen Theile in das Wasser sich hineinziehen, und der reine Wein in der Bouteille zurück bleiben; dieses Kunststück ist nicht allein bey Champagner, sondern auch bey allen süßen nachgemachten Weinen anwendbar.

Drittes Mittel.

Man verdampft Champagner Wein in einem porcellanenen Gefäß, so werden die fremdartigen Zusätze auf die legt als ein dicker wahrer Zucker, oder Honig zurück bleiben, da hingegen ein ächter Wein gar nichts hinterläßt.

§. 21.

Über die Verfälschung des Weins mit Weingeists oder Franzbrandtweins.

Wenn der Brandtwein durch öfteres Abziehen verfeinert in kleinen Portionen unter einer beträchtlichen Menge Weines gemischt wird. so ist dieser Betrug sowohl durch den Geruch und Geschmack nicht so leicht zu merken; allein man darf nur etwas davon in ein Destillirgefäß abziehen, so wird vermöge der größern Leichtigkeit des Spiritus, derselbe zuerst übergehen, indem er fast so zu sagen nur schwimmend in der Flüssigkeit sich erhält, dahingegen der eigenthümlich sich darin befindende Geist schon mehrere Grade von Hitze braucht, um sich los zu machen. Alle diese mit Brandtwein geschmierte Weine machen bey Trinken den heftiges Kopfweh, Hitze in Blut und verdorbenen Magen.

Über rotthe Weine, und allerley Verfälschungen desselben, mit färbenden Substanzen, woran solche zu erkennen, ob sie ächt seyn oder nicht.

Rothe Weine bekommen bloß durch die Gährung mit den Trestern, vermöge der harzigen Theile derselben ihre rotthe Farbe, denn das Färbende ist ein Harz, welches an der Beere fest klebt, und sich in Wasser nur ausbreitet, aber in den durch die Gährung erzeugten Weingeistes auflöst, und so eine dauerhafte Farbe den Wein giebt. Die ächte Farbe eines rothen Weines ist mehr hell als dunkelroth, alle ganz dunkelrothe Farben haben ihre Existenz einem färbenden Wesen zu danken, es sey nun vegetabilisch oder mineralisch, zu vegetabilischen Farben rechnet man allerley Gattungen von Beeren, als Hollunderbeeren, Heidelbeeren, Saurach, Kirschen, wie auch allerley Gattungen rotthe Rosen und Malven, Cochenille, Hölzer, als: Campeche, Fernamboc, Braslien, roth Sandel, wie auch von Wurzeln, als: Ochsenzungen-Wurzel, Färberröthe und dergleichen. Alle mit diesen Dingen gefärbte Weine lassen erstens immer einen Bodensatz, es sey nun im Faß oder in der Bouteille. Zweytens kann man mittelst einer

wäſrigen Allaun-Auflöſung, alle dieſe fremd-
 artigen Farbmaterien durch etwas hineintri-
 ſeln deſſelben in ſolchen Wein, alles Färbende
 damit als ein Bodensatz niederschlagen. Drit-
 tens, einige Tropfen von einer Pottaschen-Auf-
 löſung verurſachen in ſolchen Wein einen bläu-
 licht rothen Niederſchlag, echter Wein hinge-
 gen thut keines von beyden. Was mineraliſche
 Farben anbetreffen, ſo ſind hauptſächlich ſol-
 che, als rothe Boluserden, Blutſtein, Zin-
 nober, indeſſen die Fälle ſind höchſt ſelten, wo
 man mit rothen mineraliſchen, abſtringirenden
 Erden färbt. Der Geſchmack eines ſolchen
 Weins iſt wirklich ſchon zu auffallend und zu
 verrathend. Von allen Farben werden haupt-
 ſächlich die Heidel- und Hollunderbeeren am häu-
 figſten gebraucht, ich weiß, daß man ſowohl
 getrocknete Heidel- wie auch Hollunderbeeren,
 Centnerweiß nach Holland, Frankreich, Bre-
 men und Hamburg verſendet, um geringe un-
 zeitige Weine damit roth zu färben, um ſie uns
 als Pontack, Cahors, Burgunder und derglei-
 chen zurückzuſenden. Alle Weine ſo mit Heidel-
 beeren gefärbt ſeyn, machen bey den Trinken-
 den mehrentheils etwas bläulichte Lippen, und
 dieſes rührt vorzüglich von dem zu vielen Fär-
 beſtoff her, bey Hollunderbeeren hat man wirk-
 lich den an ſich ſchon widrigen Geſchmack da-
 von, wer nur einigenmaßen ein wenig Kenner
 iſt, auf der Zunge. Alle dieſe gefärbten Weine

machen Kopfweh, und eine Gährung im Magen, wie auch starke Obstruktionen.

§. 23.

Wider die Verfälschung des Weins mit Wasser, woran solche zu erkennen.

Man nimmt einen mit Del bestrichenen saubern von der äuffern Rinde abgeschabten Stecken, stoffet ihn bis an den Boden ins Faß eines solchen, wo man glaubt mit Wasser geschwängerten Weins. Nach einer Viertelstunde ziehet man ihn wieder heraus, und giebt Achtung, ob Wassertropfen am Del kleben, oder herabfallen, findet sich dieses, so ist Wasser im Most oder Wein.

§. 24.

Das Wäßrige aus dem Wein zu ziehen.

Man gießt in ein leer Glas Wasser und Wein durch einander, hernach taucht man ein wollen Band oder baumwollen Locht ins Wasser, daß es durch und durch wohl naß werde, laß es mit dem einen Ende in das Getränk ins Glas hängen, das andere lege in ein Geschirr, so neben den Glas niedriger steht, so wird das Band das Wasser alles aus dem Glas in das nebenstehende Geschirr ziehen, und also den damit vermischten Wein davon befreien.

§. 25.

Zu wissen, ob ein Wein überschwe-
felt sey.

Man nehme einen saubern silbernen Löffel, halte solchen mit geschwefelten Wein gefüllt über ein Licht, oder glühende Kohlen, und lasset ihn bis zur Trockenheit des Löffels verdampfen, oder verkochen, ist der Löffel nicht schwärzlich angelassen, oder bleibt sonst nichts von einer Spur zurück, so ist der Wein trinkbar. Man kann auch etliche Tropfen Silberglätt-Eßig, in einen solchen stark geschwefelten Wein fallen lassen, giebt er selbigen eine hohe Farbe, so ist er stark geschwefelt. Man kann auch eine Auflösung von der Schwererde, oder Terra ponderosa, mit Weineßig machen, welche, wenn der Verdacht gegründet ist, augenblicklich einen weisen Bodensatz macht. Solche zu stark geschwefelte Weine erkizgen das Blut außerordentlich, und machen den Kopf betäubt. Vollsäftige Menschen können daher leicht einen Schlagfluß davon tragen. Es sind gemeiniglich junge unzeitige Weine, die man durch das starke Schwefeln lieblicher und zum Trinken angenehmer zu machen glaubt. Sie schlagen auch sonst mehrentheils um, und gehen ohne dieses starke Schwefeln in die Eßiggährung über.

§. 26.

Bergiftete Weine mit Sublimat zu entdecken.

Gießt man unter solchen tödtlichen Wein nur einige Tropfen von kauftischen Salmiakgeist, so wird sich nach und nach ein gelber Bodensatz zeigen. Gießet man etwas frisch bereitetes Kalkwasser hinein, so fällt ein Pomegranzenfärbiger Niederschlag zu Boden.

§. 27.

Wie man erkennen kann, ob aufgelöstes Kupfer unter den Wein ist.

Man nimmt ein Stück blank polirtes Eisen, und legt solches in siedenden Wein, wird solches roth angelausen erscheinen, so ist wirklich aufgelöstes Kupfer darinnen enthalten.

§. 28.

Zu entdecken, ob der Wein natürliche Farbe besitze, oder ob er mit Zuckerauflösung gefärbt sey.

Weil junge Weine mehrentheils sehr blaß, und matt von Farbe erscheinen, so werden selbige um sie das Ansehen von mehreren Jahren zu geben, mit allerley Ingredienzen und Tinkturen gefärbt. Die mehrsten jungen Weine wer-

den mit gebrannten Zucker oder holländischen braunen Syrup gefärbt. Mit Syrup bekommen selbige ausserdem noch einen angenehmen etwas süßlichen Geschmack. Gewöhnlich aber nimmt man Zucker, der ohne Zuthat über Feuer ganz schwarz gebrannt, hernach mit einer gehörigen Menge Wein aufgelöst wird. Mit dieser Auflösung wird den jungen Weinen Farbe gegeben. Es ist freylich nichts schädliches dabey, als daß solche Weine bey einer weiten Reise, vermittelst der fremden Einmischung des Zuckers besonders im Sommer aufs neue wieder sehr leicht in Gährung geben. Das beste Mittel um solche mit Zuckerauflösung gefärbte Weine zu erkennen, ist von den Herrn Wiegleb. Man soll nemlich etliche Tropfen von einer Sublimatauflösung, die ohngefähr aus 10 Gran desselben mit 2 Loth destillirten Wasser bestehet, in einen solchen mit Zuckerauflösung gefärbten Wein hineintröpfeln, wird solcher Wein an seiner Farbe gar nicht geändert, so ist der Wein natürlich, geschiehet aber nur einigermassen eine Veränderung, so ist er mit Zuckerauflösung gefärbt.

§. 29.

Wein, dessen Säure mit Kalk vertrieben, zu entdecken, nach Herrn Wiegleb.

Es ist allemal ein strafbares Unternehmen,

wenn man die Säuren des Weins durch Hinzuthuung des Kalkes zu heben sich bemüht, oder auch nur verdünntes Kalkwasser in Menge hinzugießt. Denn sowohl die grobe Erde des Kalks, als die feine salzige desselben, ist beyderseits schädlich, indem die erstere die Verdauung verdirbt und das Blut verdickt, und die andere heftige krampfartige Zusammenziehungen verursacht. Man nimmt 12 Loth fein gestoffenen Zucker, und 1 Quent. gemeines Salz, mengt es unter einander, und thuts mit einem Maßel reinen Wein in eine eiserne Pfanne, und läßt auf einen Kohlenfeuer gelinde zergehen, alsdann thut man ein Loth Balsam copaive, der vorher in starken Spiritus aufgelöst, hinzu, und läßt unter beständigen Umrühren auf dem Feuer stehen, bis die ganze Masse schwarzbraun wird, nachher nimmt man solche ab, und verdünnt sie mit etwas reinem Wasser. Wenn nun von dieser gefertigten Flüssigkeit etwas zu kalkigten Wein gegossen wird, so werden sie mit einander schäumen, und der Kalk hernach oben auf schwimmen. Von solchem Liquor nimmt man auf ein Viertelohm Wein 3 Eßlöffel voll, und so wird in Zeit von 4 bis 5 Tagen der Kalk aus dem Faß oben ausgestossen werden, man muß aber das Spuntloch zumachen, jedoch also, daß eine Öffnung von einem Finger dick darinn bleibt.

Der Wein wird zwar durch diese Proben bald gereinigt, aber im übrigen nicht verbessert.

§. 30.

Weinverfälschung mit Pottaschenauf-
lösung oder sogenanntes oleum Tar-
tari per deliquium.

Wenn zu jungen sauren Wein von dieser Auflösung etwas hineingegossen wird, so bezimmt ihm im Augenblick nicht allein die Säure, sondern macht auch eine merkliche Erhöhung der Farbe des Weins, es verursacht freylich eine gewisse Trübe in dem Wein, die man ihn denn aber doch durch öfters Schäumen benehmen kann. Ein solcher mit Alkali versüßter Wein, hat aber immer noch Troß seinen anfänglichen Feuer oder Glätte auf der Zunge, hinten nach immer noch einen vitriolisirten Weinssteingeschmack, oder so etwas bitter-salziges. Die beste Probe daher mit solchem Wein ist: wann man eine Bouteille davon nimmt, und selbige beynabe bis zur Trockenheit in einem irdenen Geschirr abdampfen läßt, wo man dann ganz zuletzt eine sogenannte Art eines vitriolisirten Weinssteins findet. Man glaubt daher, dieses sey weiter nichts schädliches, indem durch die Verbindung eines alkalischen Salzes ein sogenanntes Mittelsalz entstünde, allein erstens ist diese Verbindung nicht ganz genau, also

nicht gehörig saturirt, oder gesättigt, es wird daher nur ein solches Mittel ding vom Salze darinn schwimmend angetroffen, solche Weine gerathen daher vom neuen bald wieder in Gährung bey der geringsten Wärme, die sie erleiden, und verderben am Ende gänzlich, wenn sie nicht gleich weggetrunken werden. Daher sucht man sie denn auch aufs schleunigste zu verzapfen, oder zu verkaufen. Leute, die solche Weine trinken, bekommen Blähungen, außerordentlich viele Säure im Magen, und Aufstossen, wie auch gemeinlich immer den andern Tag heftiges Kopfsweh, wegen der innern Gährung, so sie hervorbringen. Weine, denen mit Kreide, Magnesia und andern verschluckenden Erden die Säure benommen ist, kann man durch etwas hineintröpfeln von einer alcalischen Auflösung davon befreyen, indem solche binnen einigen Tagen an den Boden der Flaschen sich niedersetzen.

§. 31.

Über das sogenannte Künsteln der jungen unzeitigen Weine bey Weinhändlern.

Um junge Weine, welche noch trübe, schleimicht, und öfters auch eßigsauer seyn, zu verbessern, werden von den Weinverkäufern allerley Künsteleyen vorgenommen. Daß der junge

Wein sauer ist, rühret hauptsächlich daher, daß er von Natur eine schlechte Lage gehabt, oder nicht gehörig zeitig worden, und also zu Essig anwendbarer als zum Trinken könnte genommen werden. Allein die niedrige Gewinn-sucht setzt sich über alles hinaus, der gemeine Mann will gerne Wein trinken, und doch nicht viel dafür bezahlen, da sucht man denn solche saure Trauben trink- und genießbar zu machen. Erstens macht man ihn durch die Hausblasen-auflösung oder sogenannte Weinschöne hell oder flacker, obgleich noch immer klebrichte Theile von der Hausblase schwimmend im Wein angetroffen, und von dem Trinkenden mit hinein-getrunken werden. Viel gesünder und besser wäre es daher, wenn man geschlagenes Eyweiß, oder arabischen Gummi zur Schöne nähme. Zweytens wird ihn dann auch die rothe auffallende Säure benommen, sehr oft mit Hülfe von ungelöschtem Kalk, oder was da hauptsächlich in Rhein- und Frankengegenden sehr häufig gebraucht wird, das ist: das sogenannte oleum Tartari per deliquium, welches unter diesen Namen bey Apothekern und Materialisten geholt wird, es wird selten ächt gemacht, und ist weiter nichts, als eine bloße wäßrige Pottaschenauflösung. Da gehts dann, wie man im gemeinen Leben zu sagen pflegt: einer Haut den andern übers Ohr. Drittens nehmen auch viele sogenannte absorbirende Er-

den, als: Kreide, Magnesia, Krebsaugen, und dergleichen. Aber der schädlichste und am allerwenigsten bemerkbare Betrug von allem ist: wenn Bley mit Wein oder Essig aufgelöst, oder Acetum Lythargyrii angewandt wird. Zu jeder Verfälschung von benannten Arten werde ich ein Entdeckungsmittel dazu anweisen.

§. 32.

Ob Traubenwein mit Apfelwein vermischt sey.

Verschiedene Schriftsteller haben dieserhalb schon hin und wieder einiges darüber gesagt. Man soll zum Beyspiel in solchen mit Apfelwein vermischten Wein, eine rothe Corallenrinne in ein Weinglas voll solchen Wein legen, ist er unverfälscht, so behält die Coralle ihre eigenthümliche Röthe, findet aber das Gegentheil statt, so wird sie schwärzlich erscheinen. Ich habe diese Probe gemacht, aber keine Entscheidung davon wahrgenommen. Hauptsächlich wird da wohl der Geschmack und Geruch am besten entscheiden. Wein mit Apfelwein vermischt, hat immer eine gewisse ihn nicht leicht zu benehmende Trübe, und trotz seiner Helle, immer noch einen gewissen Nebel oder Dunst in sich.

§. 33.

Wein, so mit Allaun verfälscht worden, zu entdecken.

Um zähe und trübe klebrichte Weine zu verdünnen, wird von vielen Weinverkäufern Allaun = Auflösung mit Zucker und Eyweiß genommen. Es ist wahr, der sämtliche zähe Schleim und Unreinigkeit setzt sich in ein paar Tagen zu Boden, und der Wein ist hell wie Gold, der Vitriolspiritus mit Gypserde vermischt, soll das nemliche leisten. Allein in Rücksicht der Gesundheit sieht es anders aus. Allaun ist ein zusammenziehendes Salz, und ist daher den Magen und Gedärmen sehr offschädlich, von solchem Wein entstehen sehr öfters Krämpfe wie auch hartnäckige Verstopfungen. Wenn zu solchen mit Allaun verfälschten Wein, einige Tropfen von einer gesättigten Pottaschenauflösung gethan werden, so wird er sogleich milchicht, und fällt ein weißes Pulver nieder, welches nichts anders als Allaunerde ist, die durch das feuerbeständige Laugensalz niedergeschlagen worden, als welches letztere sich mit der Vitriolsäure verbindet, und dadurch die alkalische Erde des Allauns unter der Gestalt eines weißen Pulvers fallen läßt.

Weinverfälschung mit Küchensalz.

Sehr oft wird Rhein- oder Frankenwein mit gerösteten oder geschärften Küchensalz, wie auch mit gerösteter Brodrinde verfälscht, um solche Weine reizend und angenehm zum trinken zu machen, und um desto mehr zu verzapfen. Solche Weine machen aber eine große Schärfe im Blut. Das beste Entdeckungsmittel dagegen ist: daß man solchen gesalzenen und gereizten Wein etliche Maas in einen irdenen Geschir verdampft bis zur Trockenheit, wo man denn das darinn sich befindende Salz bald entdecken wird.

Weine, denen mit Bleyauflösung die Säure benommen ist, zu entdecken.

Weine, die mit Bleyglätte, Bley oder Bley Salz sind versüßt worden, haben auf der Zunge einen angenehmen reizenden Geschmack, sie bleiben von Farbe unverändert, gerathen auch sehr selten wieder in Gährung, da das Bley einigermaßen ein Verhinderungsmittel der Gährung ist. Allein aller mit Bley mittel verfälschter Wein giebt zu gefährlichen Krankheiten Veranlassung. Die Zufälle, welche sie im

menschlichen Körper hervorbringen, sind man-
 cherley, und richten sich vorzüglich nach dem
 Temperament derjenigen Personen, welche sol-
 che Weine trinken. Sehr oft bekommen solche
 Menschen heftigen Schwindel, Colikschmerzen,
 Erbrechen, und zuletzt wegen vorzüglicher Aus-
 trocknung der innern Gefäße, am Ende ein
 schleichendes Fieber und die Auszehrung. Man
 hat vielerley Mittel und Proben zur Untersu-
 chung eines solchen Weines, worunter erstlich
 eine der vorzüglichsten die vom Herrn Doctor
 Hahnemann in seinen Schriften enthaltenen,
 als eine bewährte angerühmt und empfohlen
 wird. Das Recept dazu lautet folgendermaßen:
 Man stößt sauber gewaschene und getrocknete
 Austerfchalen und Schwefel von jedem gleich-
 viel zu Pulver, mischt beydes genau unterein-
 ander, thut es in einen Schmelztiegel, den
 man mit einem andern Tiegel leicht bedeckt,
 setzt ihn in einem Schmelzofen, und bringt
 ihn gelinde mit einem jähligen Feuer zum
 Glühen, und läßt ihn eine Viertelfunde in
 der Gluth stehen. Alsdann nimmt man den
 Tiegel vom Feuer, läßt ihn abkühlen, stößt
 die darinn enthaltene Masse zu Pulver, und
 hebt sie in einem wohl verschlossenem Glase auf.
 Man kann sie Jahr und Tag erhalten, wenn
 man sie sorgfältig vor der freyen Luft bewah-
 ret. Man füllet daher mehrere kleine Gläs-
 chen, jedes mit einem halben Loth, verwah-

ret sie wohl mit einem Kork, und tröpfelt Sie-
 gellack darüber. Will man nun mit diesem
 Pulver die Weinprobe machen, so vermische
 man ein halb Loth davon mit 7 Quentchen
 zu Pulver gestossenen Weinsteinkristallen, schüt-
 tet es in eine Flasche, gießt 16 Unzen lau-
 warmes, vorher wohl abgefottnes Fluß- oder
 Regenwasser dazu, verstopft sie gleich auf das
 sorgfältigste, und schüttelt sie 20 Minuten lang
 ununterbrochen um. Nun setzt man es stille hin,
 daß es sich setzen kann, und gießt dann die
 darüber stehende Flüssigkeit in ein kleines Glas,
 das man wohl verstopft. Von dieser Flüssig-
 keit gießt man einen Eßlöffel voll in 4 bis 6
 Loth Wein, und wenn sich nur einigermaßen
 ein Metall darin befindet, so wird dadurch ein
 Saß oder Niederschlag in dem Wein entstehen,
 der, wenn das Metall Kupfer oder Bley war,
 von einer dunkelbraunen Farbe ist. Das Eisen
 ist daran ausgenommen, weil dieses, wenn
 es in den Wein enthalten ist, mit der Wein-
 probe keinen Niederschlag giebt. Da übrigens
 das Eisen den Wein nicht schadet, so hat man
 auch nicht nöthig, den Wein darauf zu pro-
 bieren. Diese Weinprobe ist auch das sicherste
 und vorzüglichste Mittel, den Arsenik in einer
 Flüssigkeit zu entdecken, indem dadurch eine
 gelbe Farbe entstehet. Der Wein muß, wenn
 er rein von Metallen ist, nach dem Zugießen der
 Weinprobe hell und von gleicher Farbe bleiben.

Die von Gaubius erfundene Weinprobe.

Diese besteht der besten Vorschrift nach, aus einer Unze Auri Pigmenti, und 2 Unzen frischen ungelöschten Kalk; diese beyden Stücke werden fein gestossen, und mit genugsamen Wasser in einen unglasirten Topf so lange gekocht, bis die filtrirte Flüssigkeit 2 Unzen beträgt. Wenn nun eine solche flüssige Schwefelleber in Wein getropfelt wird, welche Bleytheile enthält; so wird solcher im Augenblick braun oder schwarz, indem der aufgelöste Schwefel sich mit dem Bley verbindet, und einen schwarzen Niederschlag macht. Ist aber kein Bley und andere Metalle im Wein zu entdecken, und es ist solcher rein; so entsteht bloß durch die Säure des Weins ein Niederschlag des aufgelösten Schwefels, und dieser fällt als eine Art von Schwefelmilch gelblich oder weißlich nieder. So gewiß und sicher die Erfahrung von dieser Probe in seiner Art ist; so kann man sich indessen doch nicht immer auf ihre Erscheinung verlassen, indem Fälle eintreten können, wo diese und andere Weinproben von der Art nicht hinreichend sind, um mit Gewißheit auf das Daseyn des Bleyes schließen zu können; denn es ist möglich, daß ein Wein durch das Eintropfeln der Weinprobe braun werden kann, ohne im ge-

ringsten mit Bley verfälscht zu seyn. Wichtig ist es, daß wenn die Weinprobe einen gelben Niederschlag absetzt, der Wein auch sicher von Bley und andern Metallen frey zu erklären sey; aber es läßt sich nicht umgekehrt behaupten, daß der Wein bleyhaftig sey, wenn er durch die eingetropfelte Weinprobe braun oder schwärzlich geworden. Ich habe schon im obigen Paragraphen gesagt, daß der Wein durch gebrannten Zucker, Hollunderlattwerge und andern Vegetabilien nicht allein Geschmack und Geruch, sondern auch Farbe erlange. Ob nun schon nach verhältnißmäßigen Umständen das Verfahren in dieser Art nichts nutz ist; so kann derselbe doch auch nicht für bleyhaftig deklarirt werden, wenn durch die Weinprobe eine braune Farbe sich ergeben sollte, woran gedachte färbende Zusätze Schuld seyn können. Auch die Fässer, auf welchen ein solcher Wein gelegen, können zu einem solchen Verdacht Anlaß geben, indem das färbende Wesen des eichenen Holzes den Weinen auch eine stärkere Farbe mittheilen kann, so gut als es die Erfahrung bey Franzbrantweinen zeigte, die auf neuen eichenen Fässern gelegen, sich von selbigen färbten, und durch Eisenvitriol einen schwarzen Niederschlag gaben. Durch das Gefrieren wird der Wein seiner wäsrichten Theile, und eines gewissen Antheils Weinstein beraubt. Sollte es demnach nicht möglich seyn, daß, da nach dieser natürlichen

Operation gemeinlich die Farbe des Weines auch etwas dunkel wird, solchen durch die Weinprobe eine bräunliche Farbe erlangen könnte? Gleichwie es also Fälle geben kann, wo die Weinprobe einen bräunlichen Niederschlag im Stande ist zu liefern, ohne daß der Wein bleyhaltig sey: so können auch wieder Umstände sich efinden, wo diese Probe ihre wirkliche Schuldigkeit thut, und durch einen braunen Saß die wahrhafte Gegenwart des Bleyes oder anderer Metalle anzeigt. Hier ist die Ursache theils bey der Bereitung der Weine, theils in den Haushaltungen des gemeinen Lebens zu suchen. Es ist möglich, daß man bey der Bereitung, Verzäpfung, Aufbewahrung, Versendung und andern Behandlungen des Weins metallische Dinge anwendet, zum Beyspiel messingene oder kupferne Krähne an den Fässern, Flaschen von schlechten Zinn, Bouteillen oder Flaschen mit bleyernen Schrauben, ferner bedienet man sich nicht selten in den Küchen sowohl zu Wein- als Essigspeisen, der gelb und grün glässirten Eßpfergeschirre, auch wird wohl bey gewissen Umständen in Ermangelung der Gefäße, der Wein in dergleichen Geschirren aufbehalten, ohne daß man auf die schädliche Wirkung der gelben und grünen Glasur, die mehrentheils aus Silberglätte bestehet, Rücksicht nimmt. Der Herr Professor Delius in Erlangen hat über diesen Gegenstand die gründ-

lichsten Versuche unternommen und die Entdeckung gemacht, daß eben dergleichen gelb und grüne Glassuren des Hafnergeschirrs, sich sehr gerne von Wein auflösen ließen.

Ich selber machte vor einiger Zeit den Versuch davon, indem ich jungen sauren Wein in einen glassurten Geschirr zu Essig anstellte, in Zeit von 8 Tagen hatte der Wein einen wirklichen süßlichten Bleygeschmack angenommen, und die Glassur des Geschirrs war wirklich stark angefressen, so daß ich mir nicht getraute, diesen noch nicht ganz zeitigen Essig ferner zu behandeln, um denselben in der Haushaltung zu brauchen, sondern denselben mit Schaden weggießen mußte. Ferner kann auch öfters durch eine Unvorsichtigkeit, daß man die Bouteille mit Bley Schroott schwenkt oder reinigt, einige in den tiefen Rändern der Bouteille sitzen bleiben, da denn der Wein, zumahl wenn er eine Zeitlang darauf gestanden, einen wirklichen Bleygeschmack bekommt, und daher schädliche Eigenschaften erhält. Durch dergleichen unersahrene Behandlung des Weins mit metallischen Körpern können demnach die Weine Bleytheile und andere schädliche Eigenschaften erhalten, ohne daß sie aus einer strafbaren Absicht damit verunreinigt worden sind: und wie vielen Schaden haben nicht messingene und kupferne Küchergeschirre in Ermangelung hinlänglicher, ächter unversälfchter Verzinnung angerichtet?

Allein ich will mich nicht hier auf eine weitläufige bekannte Sache einlassen, sondern nur in Rücksicht der schädlichen Wirkungen des Bleyes berühren, daß geringe Leute nicht allein aus Löffeln vom schlechten Zinn essen, sondern auch aus häuslicher Menage ihren Kindern Trinkgeschirr oder Becher von eben diesem schlechten Metall ein die Hände geben, und sollte auch hier nicht der Nachtheil einer schändlichen Wirkung, bey so öftern Gebrauch dieser Gefäße mit in Anschlag gebracht werden können? Hierzu zähle ich noch eine Gattung von Eßlöffel, die wegen ihres weißen und glänzenden Ansehens statt silberne zu gebrauchen pflegt, weil sie Zusätze von Marcasitt, Zink, Spießglas und Arsenik enthalten. Ich kehre aber wieder zu den Fehlern des Weins zurück, und finde zu bemerken, daß auch das Glas der Bouteille einige Aufmerksamkeit verdiene: ob es schon ein unzerstörlicher und unauflöslicher Körper ist, wenn es aus den dazu erforderlichen Materien in richtigen Verhältnissen gut geschmolzen worden ist. Wird aber die Masse oder Fritt, woraus das Glas geschmolzen wird, in unschicklicher Proportion zusammengesetzt, oder es kommen noch fremde metallische Theile hinzu, und die Materie wird nicht durch hinlängliches Schmelzen innigst verbunden; so kann man die gegründete Besorgniß allerdings statt finden lassen, daß Weine, wenn sie eine Zeitlang in solchen Bou-

theilen von Glas sehen, verderben, oder sonst eine üble Eigenschaft bekommen, und diese Veränderung kann das nicht hinlänglich verglaste Alkali verursachen, von welchem die Säure des Weins verschluckt wird. Ob nun wohl diese Fälle sehr selten sind, so hat doch Herr Geoffroi in den Schriften der königlichen Academie der Wissenschaften in Paris vom Jahr 1724. hiervon besondere Erfahrungen und Versuche mitgetheilt, die er mit dem Glase der Bouteille angestellt, auf denen die Weine verdorben und dunkel geworden, und das Glas selbst von der Säure des Weins angefressen war; wie denn auch mineralische Säuren dieses Glas zerfressen, und hernach Salze von verschiedener Art und besonderer Crystallisation bildeten. Wenn man nun in Betrachtung zieht, daß alle alcalischen Wesen die vegetabilischen Farben dunkler machen; so kann man auch den Schluß daraus folgern, daß hier die dunkle Farbe eines solchen verdorbenen Weins von erstgedachten nicht hinlänglich verglasten Alkali herkommen möge, und daß denn auch hier die eingetropfelte Weinprobe einen braunen Niederschlag verursachen werde. Sollte aber dem ohnerachtet durch die beschriebenen Weinproben kein hinlängliches Licht von der Gegenwart des Bleies erhalten können, so ist der beste Weg, daß man eine Quantität Wein einfochen, und den dadurch am Ende erhalte-

nen Extract in einen neuen Schmelztiegel vertrennen, und denn die Asche mit etwas aus einem Theil Salpeter, und 2 Theilen Weinstein durch die Verpuffung erhaltenen sogenannten schwarzen Fluß aufs neue in Schmelztiegel bey starken Feuer zusammen schmelzen läßt, bey welcher Verrichtung sich denn das Bley, als ein Korn reduciren wird. Es ist aber ein solches metallisches Korn genau zu untersuchen, ehe man es für ein wirkliches Bley erklärt, weil auch Kupfer und Eisen, theils mit, theils ohne Vorsatz mit in den Wein kommen kann, wo denn in Rücksicht des Kupfers, das flüchtige Alkali, oder der Salmiak-Spiritus angewendet wird, und das Kupfer zeigt sich hernach mit seiner blauen Farbe in den Wein an, wie auch schon oben ist gesagt worden, gibt sich auch das Kupfer an ein blank polirten Eisen zu erkennen, wenn es eine Zeitlang darin gelegen. Das Eisen kann aber vermittelst einer Gall-äpfelinktur, die mit Spiritus Vini gemacht worden, an seinen schwarzen Niederschlag erkennen. Eisen ist daher im geringsten nicht schädlich, weil es den menschlichen Körper roborirt oder stärkt. Sollte aber der Antheil des Bleyes in Weine zu wenig seyn, und sich auf diese Art kein Metall herstellen lassen; so kann man die geringste Gegenwart dieses Metalls daraus erkennen, wenn man von getrockneten Wein-Extract, etwas mit Unschlicht vermischt, auf

eine ausgehöhlte Kohle bringt, und vermittelst eines Lothrohrchens am Lichte verbläst, wo sich denn das Bley, wann solches vorhanden, auf der Kohle durch einen gelb angeschmauchten Flecken zu erkennen geben wird. Auch läßt sich Bley vermuthen, wenn bey dem Abbrauchen des Weins in einer Glasschale sich weisse Rinden anlegen, die man denn mit einer Fettigkeit vermischt auf der Kohle verbläst, wo es denn auch möglich ist, daß man ein wirkliches Bleykorn erhalten kann, zumal wenn man viele Bleyrinde dazu anwenden kann. Eine weniger schädliche Vermischung des Weins ist die mit Wasser. Die vorzüglichste Art ist: Wenn man Wein auf ungelöschten Kalk gießt, und er wird damit gelöscht, so ist Wasser darunter. Zweytens: wenn man in kochendes Baumöl reinen Wein gießt, so prasselt es nicht, wohl aber, wenn Wasser darin enthalten. Die schädliche Verfälschung besonders der ausländischen süßen und fetten Weine mit Kalk, und Gyps habe ich in den vorigen Paragraphen schon abgehandelt, es sind auch öfters noch andere schädliche Sachen darin, die man nicht sogleich auf den ersten Wink, am Geschmack, und Geruch sogleich erkennen kann; sollte aber der Betrug auch hier Mittel gefunden haben, auf Kosten und Gesundheit ihrer Nebenmenschen sich zu bereichern, so muß man durch einen geschickten Chymisten die Untersuchung nicht allein des Weins, sondern

auch die Gefäße, worin selber enthalten, vornehmen. Zu gleicher Zeit muß man auch, ehe man diese mühsame Arbeit unternimmt, auf die Lebensart und sonstigen Verhältnisse, durch den Genuß eines verfälschten Weins kränzlich gewordenen Mannes zuvor genau kennen lernen, und von einem versuchten und erfahrenen Arzte besser ins Licht gesetzt werden. Jeder vernünftige sollte, ehe er Wein tränke, das heißt solchen, der ihn schon an seiner Farbe, und sonstigen Ansehen, verdächtig vorkäme, sogleich Untersuchungen anstellen; ich wette darauf, daß viele Geschmierfel und Unnehmlichkeiten, die mehrentheils dergleichen Weine haben, wird nicht Probe halten, und eben deswegen bald entdeckt werden. Besonders haben immer ächte, inländische, rein gegohrne und sonst nach den Gränzen der Natur gemäß behandelte Weine, für den deutschen Magen das Vorrecht. Im Grunde erhitzt aller Wein, reizt und spannt die festen Theile und vermehrt den Kreislauf der Säfte und alle davon abhängende Geschäfte des körperlichen Lebens. Er ist fürs frostige Alter, dem es an Wärme und Thätigkeit fehlt; und in der feurigen Jugend am schädlichsten, wenn alle Fasern äußerst reizbar, und das flüchtige Blut leicht in wilde Bewegungen kommt. Er schadet allen empfindsamem und reizbaren Personen, die eine dürre und trockne Constitution, ein hitziges Temperament, eine auf-

wallende Galle haben, und zu hitzigen gallichten Fiebern und Schärffen geneigt seyn. Kein Bollblütiger daher sollte Wein trinken, keiner, der zu entzündlichen Krankheiten, zu Kopfschmerzen, Herzklopfen, Blutspucken geneigt ist. Sie stürzen sich allemal in allerhand böhartige Fieber hinein, sie machen ihre festen Theile steif, ihre flüssigen dick ungangbar, ihre äußern und innern Sinnen stumpf. Sie ziehen sich Auszehrung, Sicht, Flüsse, Hypochondrie, und Hämorrhoidalumstände zu. Als Magenstärkung darf ein junger Mensch gar keinen Wein trinken, weil er ihn zu Überladungen reizet, die er nicht verdauen kann.

§. 37.

Sehr gute Methode, verdächtige Weine zu untersuchen, nach Herrn Halle.

Man hatte zu Paris einen Weinhändler zwey und sechzig Eimer verschiedener Weine in Beschlag genommen, und dieses veranlaßte von Seiten der Polizey eine Untersuchung durch vier sachkundige Männer. Diese fanden die Weine im Geschmack nicht unangenehm, und die sogenannten hitzigen Weine noch feuriger als gewöhnlich. Hierauf warf man in jede Sorte Schwefelleber, da es bekannt ist, daß sich der Schwefel durch die Weinsäure von dem, den Schwefel beygemischten Laugensalze trennt,

und in Gestalt eines weissen Pulvers zu Boden sinkt, wenn der Wein keine metallische Theile enthält. Wenn im Gegentheil der Wein durch Bley wieder süß gemacht, und also verfälscht und giftig geworden, so schlägt sich dieses Pulver als eine schwarze Farbe nieder. Aber alle Arten von Weine bleiben in dieser Probe gut, denn in der That ist dieser Niederschlag von der Weinfarbe nicht vollkommen weiss, sondern röthlich oder gelblich. Zur Untersuchung der rothen Farbe dieser Weine bediente man sich des an der Luft zerstoßenen Weinstein-salzes. Dieses verbindet sich als Laugensalz mit Weinsäure, und folglich gehet die rothe Farbe eines Weins in die grüne über, und der Wein wird trübe, wenn die Röthe den Wein von Natur eigen ist. Die grüne Farbe muß sich durch Beymischung einer neuen Säure, gegen die das Laugensalz eine stärkere anziehende Kraft, als gegen die Weinsäure äußert, von neuem in die rothe Farbe verwandeln; obgleich diese zweyte Röthe schwächer ist als die erste. Dieser Farbenwechsel geräth aber nicht von Cassienholze, Sandelholze oder Kirschen. Aber auch hier bleiben die Weine gut. Weiter destillirte man von jeder Sorte der hiesigen Weine 8 Unzen, und man bekam von jeden 8 Unzen, 1 Unze Weingeiste, der sich in einen Eßfel erwärmt, anzünden ließ, und beynahе halb verbrannte. Der Weingeist von dem geringen Weine er-

losch gleich wieder, wenn man ihn ansteckte. Eine Unze des hitzigen Weingeists brannte vier Minuten, und hinterließ über 7 Quintchen Wasser. So verschieden wird Sonne, Erdboden, Behandlung und die Kraft der Weinkünste in das Feuer der Weine. Der im Kolben gebliebene Rest der Weine war schönroth, wie der Wein selbst, und abgedünset im Geschmack streng, also ohne Methzucker oder Syrup, und er schoß Crystallen wie ein wahrer Weinstein an. Das bis zur Trockne abgedünsete Extract blieb roth; der Weingeist zog einen Theil dieser Röthe heraus und in sich, und der dicke Saß, der Weinstein war Rosenfarben. Man wusch den Weinstein seine Röthe mit Weingeist ab, man löste ihn in Wasser auf, und ergab durchgeseihet die schönsten Crystallen, welche in einer Glasretorte durch das Destilliren alle Erscheinungen, wie sonst die Weinsteyncrystallen, gaben. Endlich verbrannte man jede Sorte des Weineextrats in einen eisernen Löffel zur Aschen, die man in einem kegelförmigen Schmelztiegel mit gleich viel Pottasche vermengte, und mit verprasselten Kochsalze einen Zoll hoch bedeckte, bis die ganze Masse in Feuer zusammen schmolz. Der König war schwarz und sehr fest, hatte aber nicht die geringsten Metalltheile in sich, so wenig als die Hefen, in die sich doch die schweren Bleytheile herabgesenkt haben würden.

§. 38.

Zu finden, ob ein Wein mit Gewürzen ein und aufgebraunt ist, nach Herrn Wiegleb.

Viele erwählen die Gewürze zum Ein und Aufbrennen, wie auch mit Gewürz bestreueten Schwefellappen, und mit den Gewürzen das Schwefeln zu vermeiden und zu dämpfen, und glauben dabey recht sicher und wohl zu handeln, allein es erfordert dieses Würzen der Weine in der That eben so viele Vorsichtigkeit, als das reine Schwefeln. Denn es ist bekannt, daß die Gewürze viel wesentliches Öhl in ihrer Mischung haben, wird nun das Gewürz gebrannt, so zerstört das Feuer die Mischung, und verwandelt das wesentliche Öhl in ein brandiges oder empireomatisches, welches im Weine vermengt, ebenmäßigen heftige Erhitzungen des Blutes, und gefährliche Fieber hervorbringen kann. Jedoch kann man das Einbrennen mit wenigen Gewürz, zum Beyspiel mit ein oder zwey Muscatennüsse gern passiren lassen, wenn aber das Aufbrennen durch viele Gewürze geschiehet, so ist solches schlechterdigs schädlich. Gleichwohl wird diese Kunst doch fleißig betrieben, weil die Weine durchs Gewürz stark rauchend werden, und mehrentheils unverständliche Liebhaber finden, indem viele die Güte

der Weine nur nach ihrer Stärke beurtheilen, ohne zu untersuchen, wo solche herrühre. Es ver-rathen sich solche mit vielen brandigten Öhl in-ficirten Weine von selbst durch den empyre-matischen Geruch, sonst wäre es nicht schwer, durch die Destillation das sogenannte Öhl selbst darzustel-len, zumahl da bekannt ist, daß gehörig vergoh-rner Wein kein brandiges Öhl, sondern nur Spi-ritum gibt, denn sein wesentliches Öhl, welches im Most zu finden, ist in der Mischung in ein klebricht harziges Wesen verwandelt.

S. 39.

Allerley Mittel um verdächtige Weine zu prüfen.

Erstens aufgelöste Schwererde in Essig.

Wird auf folgende Art versfertig: man löst fein gepulverten Schwerspath mit doppelt so viel ausgeglühten Kohlenstaub in einem bedeckten Schmelztiegel eine Stunde lang bey starken Feuer glühen. Hierauf schüttet man nach Er-kaltung des Tiegels das Pulver in eine Schaale mit Wasser, und schlemmet es öfters mit fri-schen Wasser ab, bis dieses keinen Geschmack weiter davon annimmt, so bekommt man die Schwererde. Wenn diese in guten destillirten Weinessig vermittelst kochen aufgelöst wird, so ist die Flüssigkeit, von welcher ich hier rede,

fertig. Sie ist ganz Wasserhell, schüttet man aber einige Tropfen davon in stark geschwefelten Wein, so wird derselbe sogleich trüb, und macht einen schweren weißen Bodensatz.

Zuckersäure.

Die Bereitungsart selbiger steht in verschiedenen chemischen Schriften von Westrumb, Crell und anderen mehr. Thut man von dieser nur ein klein Stückchen zu Champagner oder andern Wein, welcher Kalk enthält, so wird derselbe sogleich weißliche Streifen oder Wolken zeigen, und einen dünnen Bodensatz von ähnlicher Farbe machen.

An der Luft zerflossenes Weinstein Salz.

Wenn man zu verdünnten rothen Wein, der mit Allaunauflösung ist verfälscht, oder ein herbes Wesen erhalten hat, einige Tropfen vom zerflossenen Weinstein Salz hinein gießt, so wird der vorhin klare rothe Wein trübe, und violettgrau von Farbe, und hinterläßt nach einer 24stündigen Ruhe, einen weißgrauen Bodensatz, der darüber stehende Wein ist bleichroth von Farbe, weil sein mehrster Farbestoff zu gleicher Zeit mit auf den Boden gesunken ist.

Zu erkennen, ob Eisen in den Wein enthalten.

Wenn ohngefähr durch einen Zufall Eisen in einen jungen sauren Wein gekommen ist, so ist dieses weiter nichts schädliches, allein wenn es überhäuft darinn enthalten ist, so verursacht es doch bey den mehrsten davon trinkenden Personen, entweder zu viele Leibesöffnung, oder Verstopfung. Am besten kann man dieses mit Galläpfeltinktur untersuchen, welche man auf folgende Art verfertigen kann. Man nimmt ohngefähr 4 Loth blaue türkische Galläpfel, gießt auf selbige, nachdem sie vorher wohl zu Pulver gestossen, 16 Unzen starken Weingeist, und läßt es im Sommer an der heißen Sonne, oder im Winter auf den warmen Ofen so lange digeriren, bis die Tinktur eine dunkelrothe Farbe erhalten hat. Alsdann filtrirt man sie durch Löschpapier, und hebt sie zum Gebrauch auf, in einem wohlverstopften Glase. Gießt man von dieser Tinktur etwas in Wein, der Eisen enthält, so wird selbiger schwärzlich tintenfarbig erscheinen.

§. 41.

Weine, die mit Kräuter oder Blumen einen Muscateller- oder Moselgeschmack bekommen, zu entdecken nach Herrn Wiegleb.

Die Hinzufügung von verschiedenen Kräutern bey der Gährung des Weins ist zwar in so fern untadelhaft, wenn dazu gesunde Kräuter genommen werden. Zum Beyspiel; wenn Hollunderblüthen zur Verfertigung eines Muscatellerweins, Scharlachblüthen zur Bereitung eines Frontignaks genommen werden; hingegen ist die Saffranblüthe, Hundszungen-Kraut und alle narkotischen Kräuter, eine gefährliche Zuthat, indem sie den Wein rauschend machen. Da nun zuweilen schädliche Kräuter erwählt werden, so entdeckt man dieses, wenn man in solche verdächtigen Weine die Allau-Auflösung tröpfelt, wodurch sich sowohl das Pulver, als der Saft, von den Vegetabilien zu Boden niederschlägt.

§. 42.

Burgunderweine und ächte Probe deselben, wann er mit Franzbrandtwein verfälscht ist.

Burgunderwein besonders, der in der Gegend von Beaune erzeugt wird. ist ein sehr ge-

sunder und stärkender feuriger Wein. Wenn er wenigstens 6 Jahr in einem guten Keller auf gut verwahrten Bouteillen gelegen, und nicht in den sogenannten Piecen oder Feiulletes aufbewahrt worden. Junger Burgunder wird aber sehr oft mit verfeinertem Franzbrandtwein vermischt, um die Aechtheit vom selbigen zu erfahren; so gieße man aus der Bouteille ein wenig auf einen flachen erdenen Teller, zündet einen Fidibus oder sonst ein Stück Papier an, und haltet solches darüber, ist der Burgunder mit Brandtwein oder Spiritus vermischt, so zündet sich dieser an, ist er hingegen unverfälscht, so wird er nicht brennen.

S. 43.

Ganz neuer Versuch mit verdächtigem Rheinwein.

Ich ließ bey einem Weinhändler, dessen Weine ausserordentlich gerühmt und gepriesen wurden, ein Duzend Bouteillen holen. Der Geschmack des Weins gleich beym Anbruch der ersten Bouteille war anfänglich glatt auf der Zunge und hinten nach etwas bitterlich rauh. Ich entschloß mich sogleich auf der Stelle, 6 Bouteillen davon zu Versuche anzuwenden. Die erste Bouteille untersuchte ich in Rücksicht der hohen gelben Farbe mit Herausgießen der Hälfte davon, mit etwas Hineintröpfeln einer klei-

nen Portion Alkannauflösung, die Farbe des Weins wurde hierauf etwas blässer, und der Geschmack desselben ziemlich herb auf der Zunge, nach 24stündigen Stillstand hatten sich einige weiße schleimigte Flocken auf den Boden der Bouteille gesetzt. Zu der andern Hälfte nahm ich Sublimatauflösung, diese verfertigte ich aus 10 Gran Mercurio sublimato mit zwey Unzen destillirten Wasser. Ich goß etwas davon in den Wein, hierauf zeigten sich einige dicke fette öhlichte bräunliche Streifen. Bey dazwischen kommenden andern Geschäften ließ ich es über 14 Tage ruhig stehen, nach Verlauf dieser Zeit war ein geringer brauner Extrakt ähnlicher Bodensatz in der Bouteille. Der Wein hätte übrigens beynah noch den nämlichen Geschmack, nur ein wenig Metall, oder quecksilberartig und war fast ganz gelblicht und sehr hell und klar. Hierauf filtrirte ich durch doppeltes weißes Druckpapier, die goldgelbe Alter anzeigende Farbe, hatte sich nebst dem bräunlichen Bodensatz fast sämmtlich im Filter verloren, und der Wein sah einen vollkommenen jungen Wein ähnlich. Das Filtrum laugte ich mit ohngefähr einen halben Schoppen kochenden Wasser, in einer saubern Schale aus. Der Geschmack des Wassers war etwas bitterlich, emperematisch oder brenzlicht schmeckend, fast wie Hollundersaft mit gebrannten Zucker. Hieraus schloß ich, daß sämmtlicher

Wein seine Alter ähnliche goldgelbe Farbe dem gebrannten Zucker mit Hollundersaft zu verdanken hätte. Jetzt nahm ich die zweyte Bou- teille Wein, goß selbige in eine gläserne Re- torte, lutirte eine Vorlage davor, und fing bey gelindem Feuer an zu destilliren. Von der ganzen Boutheille erhielt ich 3 Loth eines et- was wäsrigen stark nach Schwefel riechenden Weingeists, den ich besonders aufbewahrte, sodann kam ein säuerliches, brenzliches schwe- felichtes Wasser, wovon ich 12 Unzen abde- stillirte, den Rest in der Retorte verdampfte ich bis zur Trockne in einer Glasschale in der Sandkapelle, er wog ohngefähr eine halbe Drachme, oder ein halb Quentchen und schmeck- te bitter-salzig herb. Nun nahm ich noch sämt- liche zurückgebliebenen 4 Boutheillen, schüttete sie in die Retorte, und destillirte 13 Loth wäsrigen Spiritus davon, ich nahm die Vor- lage ab, goß es in einen abgesprengten Kol- ben, und verdämpfte es wie das vorige, bis zur Trockne. Ich schüttete ohngefähr 6 Unzen siedendes Wasser darauf, filtrirte und inspiri- te es wieder bis zur Trockne, wo ich dann eine halbe Drachme eines bittern Salzes be- kam, welches ganz wie vitriolisirter Weinstein schmeckte Sämmtlicher Wein war also weiter nichts, als junge unzeitige rauhe Brühe, denn seine auffallende rohe Säure mit einer Pott- aschenauflösung, oder sogenanntes oleum tar-

tari eingehüllt wurde, und dabey, daß er seinen Untergang nicht so schnell entgegen eilen sollte, noch überdem sehr stark geschwefelt, und mit den gewöhnlichen Schmiralien, nämlich mit Zuckerauflösung, Hollunderlattwerg gefärbt wurde. Aufferst strafbar ist es immer von solchen Menschen, Wein, den die Natur selbst zu Essig erschuf, durch Pottasche, gebrannten Zucker, oleum Tartari trinckbar zu machen. Diese Verfälschung ist die häufigste, die gegenwärtig mit sauren Tauber = Pfälzer = und Rheinwein gemacht wird. Ein solcher genößner Wein wie jeder, woran gekünstelt worden, ist ungesund. Denn es ist immer wider natürlich gehandelt. Mit der Zeit greift er auch den Kopf und die Nerven so an, daß man gar im Zusammenhang nicht mehr gehörig denken kann. Dadurch entstehen denn auch in unsern gegenwärtigen Zeiten, allerley Schwächen, Sicht, Podagra und dergleichen. Ein von der Natur selbst rein erzeugter Wein, ist eines der vortrefflichsten Getränke, er macht ein heiteres Gemüth, und befördert raschen und thätigen Umlauf des Bluts.

§. 44.

Mittel zu entdecken, ob ein Wein vorher umgeschlagen sey, nach Herrn Wiegleb.

Wenn ein Wein umgeschlagen oder verder-

ben will, so gehet er mehrentheils in eine effig-
 mäßige Gährung über, zuweilen aber geschieht
 es, daß eine wirkliche Fäulniß in demselben
 entsteht, und der Wein sinkend wird. Der-
 gleichen verdorbene Weine sollte man nun gleich
 weggiessen, weil solche theils sehr schädlich
 seyn, theils auch nicht einmal zu Weinessig
 können gebraucht werden. Der Schade, wel-
 chen ein verfaulter Wein in den Säften des
 menschlichen Körpers verursacht, besteht darinn,
 daß er vermöge der Fäulniß und der innern
 Bewegung des Bluts eine gleichmäßige Fäul-
 niß in den Säften, und sonderlich in dem
 Nervensaft hervorbringt, welche hernach die
 Ursache zu den sogenannten bößartigen Fiebern
 giebt. Dieses geschieht um so viel leichter, als
 der Wein im Magen, als ein geistreicher Saft
 wenig verändert wird, und also die unreinen
 darinn enthaltenen Theile zugleich mit ihm in
 das Blut übergehen. Zu Eßig kann derglei-
 chen verfaulter Wein nicht gemacht werden,
 weil bekannt ist, daß die Gährung durch ge-
 wisse Grade steige, aber nicht wieder zurück
 gehe. Der erste Grad in den Regeln der Schei-
 dekunst, ist: die weinmäßige Gährung, der
 zweyte ist die scharfe, oder effigmäßige,
 der dritte ist nun die Verwesende oder in gänz-
 liche Fäulniß übergehende Gährung, ist nun
 ein Wein einmal zum dritten Grad der Gäh-
 rung gekommen, so läßt er sich nicht wieder

zum zweyten Grad zurück bringen, und folglich kann man aus stinkendem Wein keinen brauchbaren Essig machen. Demungeachtet stehen viele in der Meynung, daß die Fäulniß im Wein vermittelst gewisser Kunststücke könne gehoben werden, und schlagen als Mittel der Verbesserung balsamische Arzneyen mit Salzen vermengt vor. Das gewöhnliche Rezept hierzu lautet: Nimm Myrrhen, Weihrauch und Lorber, von jedem zwey Loth, mache es zu einem Pulver, hernach in ein Säckchen gethan, und in den Wein gehangen. Alle genannten Mittel sind an sich gesund, und können auch der Fäulniß einigen Einhalt thun, aber demohngeachtet bleiben doch verfaulte Theilchen im Wein, und derselbe ist nach wie vor schädlich. Die vorgegebene Verbesserung besteht in nichts als in einer erstickten Fäulniß, und wenn man dergleichen Wein nur einen Tag in die Wärme setzt, so wird er wieder anfangen zu sinken, zum deutlichen Beweis und genugsamen Probe, daß die Fäulniß wiederum fortgehe, und vorher nur erstickt worden sey.

Junge Weine zu entdecken, ob sie mit Zucker oder Rosinen sind zurecht gemacht, wie auch die Scheidung der Gypserde vom Italienischen Weine.

Junge Weine werden auch öfters mit Rosinen, Zucker, Syrup und dergleichen verbessert, oder geschmieret, der Geschmack wird alsdann angenehmer, aber sie verderben auch desto geschwinder. Dieser Betrug läßt sich am deutlichsten auf diese Art entdecken, wenn man eine solche Bouteille Wein in eine Schaafe Wasser hält. Alle fremdartigen Theile als Zucker und dergleichen werden sich aus dem Wein heraus und in die Schaafe mit Wasser ziehen. Ich bekam neulich zweyhundert Bouteillen italienischen Wein von rothen Fiascone unmittelbar aus Italien, in jeder Bouteille war wenigstens ein halb Loth Gypserde zu Boden abgesetzt. Ich sahe mich also in die Nothwendigkeit versetzt, selbigen sämtlich zu filtriren; und auf andere Bouteillen zu ziehen. Ich rathe daher jeden Liebhaber vom italienischen Wein, solchen vorher wohl zu untersuchen, und zu filtriren durch Druckpapier, wenn sie nicht ihren Magen von dem unauflößlichen Gyps wollen incommodirt, und sich also auf solche Art Magenkrämpfe zugezogen haben wollen. Alle fette, süße und schmierige Weine, die unvollkommen

gegohren, und mit eingekochten Most bereitet sind, nähren zwar stark, aber sind vollblütigen dicken schwammigen Menschen ein wahres Gift, sie vermehren die Galle und greifen die Nerven an, und machen das dicke Blut bey denselben noch dicker und substanzieuser, daher denn vorzüglich Schlagflüsse das Ende machen. Hingegen alten und schwächlichen Personen ist ein solcher Wein ein wahres Labfal. Er befördert bey denselben die Verdauung, vermehrt die im Alter so sehr fehlende natürliche Wärme, nur darf er nicht stark geschwefelt seyn. Gesunde Menschen dürfen wenigstens in jungen Jahren, wenn sie ein vollkommenes frohes Alter erreichen wollen, nicht viel Wein trinken; erstens, weil der Wein besonders junge Rheins- und Moselweine, sehr viel Säure besitzen, und dadurch hart und unverdaulich werden, so entsteht bey den meisten dadurch sehr viel Magensäure, besonders wegen der vielen bey jungen Leuten eigenthümlichen innern Hitze. Daher auch diejenigen, die stark Gebrauch davon machen, wenig Speisen zu sich nehmen, wegen der überhäuften Säure und zähen Schleim, und weil überhaupt der Wein alle Speisen hart und unverdaulich macht.

I n h a l t.

	Seite.
§. 1. Rheintwein.	5
§. 2. Pfälzer = Wein.	6
§. 3. Franken = und Rheintwein zu probieren, ob er ächt, oder unächt sey.	7
§. 4. Moselwein.	8
§. 5. Frankenwein.	—
§. 6. Mallaga = Wein.	10
§. 7. Muscaten = Wein.	—
§. 8. Französischer oder Franzwein.	11
§. 9. Ungarischer Wein.	12
§. 10. Portugiesische Weine.	13
§. 11. Capwein.	—
§. 12. Staltantscher Wein.	14
§. 12. Tyroler Wein.	15
§. 1. Cyprianwein.	16
§. 15. Strohwein.	—
§. 16. Entdeckung, ob ein Wein zusammengesetzt sey oder nicht.	17
§. 17. Alaun = Auflösung.	18
§. 18. Champagner Wein	—
§. 19. Künstlicher oder nachgemachter Champagner.	19
§. 20. Erstes Mittel, um Champagner Wein zu probieren.	20
§. 21. Über die Verfälschung des Weins mit Weingeist oder Franzbrandtwein.	21
§. 22. Über rotthe Weine, und allerley Verfälschungen desselben, mit färbenden Substanzen, woran solche zu erkennen, ob sie ächt seyn oder nicht.	22
§. 23. Wider die Verfälschung des Weins mit Wasser, woran solche zu erkennen.	24
§. 24. Das Wäsrige aus dem Wein zu ziehen.	—
§. 25. Zu wissen, ob ein Wein überschwefelt sey.	25
§. 26. Vergiftete Weine mit Sublimat zu entdecken.	26

- §. 27. Wie man erkennen kann, ob aufgelöstes Kupfer unter den Wein ist. 26
- §. 28. Zu entdecken, ob der Wein natürliche Farbe besitze, oder ob er mit Zuckerauflösung gefärbt sey. —
- §. 29. Wein, dessen Säure mit Kalk vertrieben zu entdecken, nach Herrn Wiegleb. 27
- §. 30. Weinverfälschung mit Pottaschenauflösung oder sogenanntes oleum Tartari per deliquium. 29
- §. 31. Über das sogenannte Künsteln der jungen unzeitigen Weine bey Weinbändlern. 30
- §. 32. Ob Traubenwein mit Apfelwein vermischt ist. 32
- §. 33. Wein, so mit Allau verfälcht worden, zu entdecken. 33
- §. 34. Weinverfälschung mit Küchensalz. 34
- §. 35. Weine, denen mit Bleiauflösung die Säure benommen ist, zu entdecken. —
- §. 36. Die von Gaubius erfundene Weinprobe. 37
- §. 37. Sehr gute Methode, verdächtige Weine zu untersuchen, nach Herrn Halle. 46
- §. 38. Zu finden, ob ein Wein mit Gewürzen ein und aufgebrannt ist, nach Herrn Wiegleb. 49
- §. 39. Ueberley Mittel um verdächtige Weine zu prüfen. 50
- §. 40. Zu erkennen, ob Essen in den Wein enthalten. 52
- §. 41. Weine, die mit Kräuter oder Blumen einen Muscateller- oder Moselgeschmack bekommen, zu entdecken, nach Herrn Wiegleb. 53
- §. 42. Burgunderweine und ächte Probe desselben, wann er mit Franzbrandtwein verfälcht ist. —
- §. 43. Ganz neuer Versuch mit verdächtigen Rheinweinen. 54
- §. 44. Mittel zu entdecken, ob ein Wein vorher umgeschlagen sey, nach Herrn Wiegleb. 57
- §. 45. Junge Weine zu entdecken, ob sie mit Zucker oder Rosinen sind zurecht gemacht, wie auch die Scheidung der Sypserde vom Italienischen Weine. 60

Bücherverzeichniß.

Geistertrug (der) oder Ritter Benno von Ellenburg und seine schöne Mathilde, Gräuelthaten des 12ten Jahrhunderts, von Chr. H. Spleß, 3 Theile mit schönen Titel und Titeltupfern, 8. Hohenzollern 799. 2 fl. 15 kr.

Brüder (zwey ungleiche) oder Hans kommt durch seine Dummheit fort. Ein satyrischer Roman, mit einem schön gestochenen Titeltupfer und Bignette, 8. Hohenzollern 1799. 45 kr.

Klara von Bourg, eine wahre Geschichte aus dem letzten Zehntheil des absccheidenden Jahrhunderts, mit einem schönen Titeltupfer und Bignette, 8. Hohenzollern 1799. 45 kr.

Der Wiener Robinson; oder seltsame Abenteuer und Schiffbrüche des Ritters von Kitpat. Aus dem Englischen des Herrn Bildings neu übersezt und frey bearbeitet 8. Hohenzollern 1799. 45 kr.

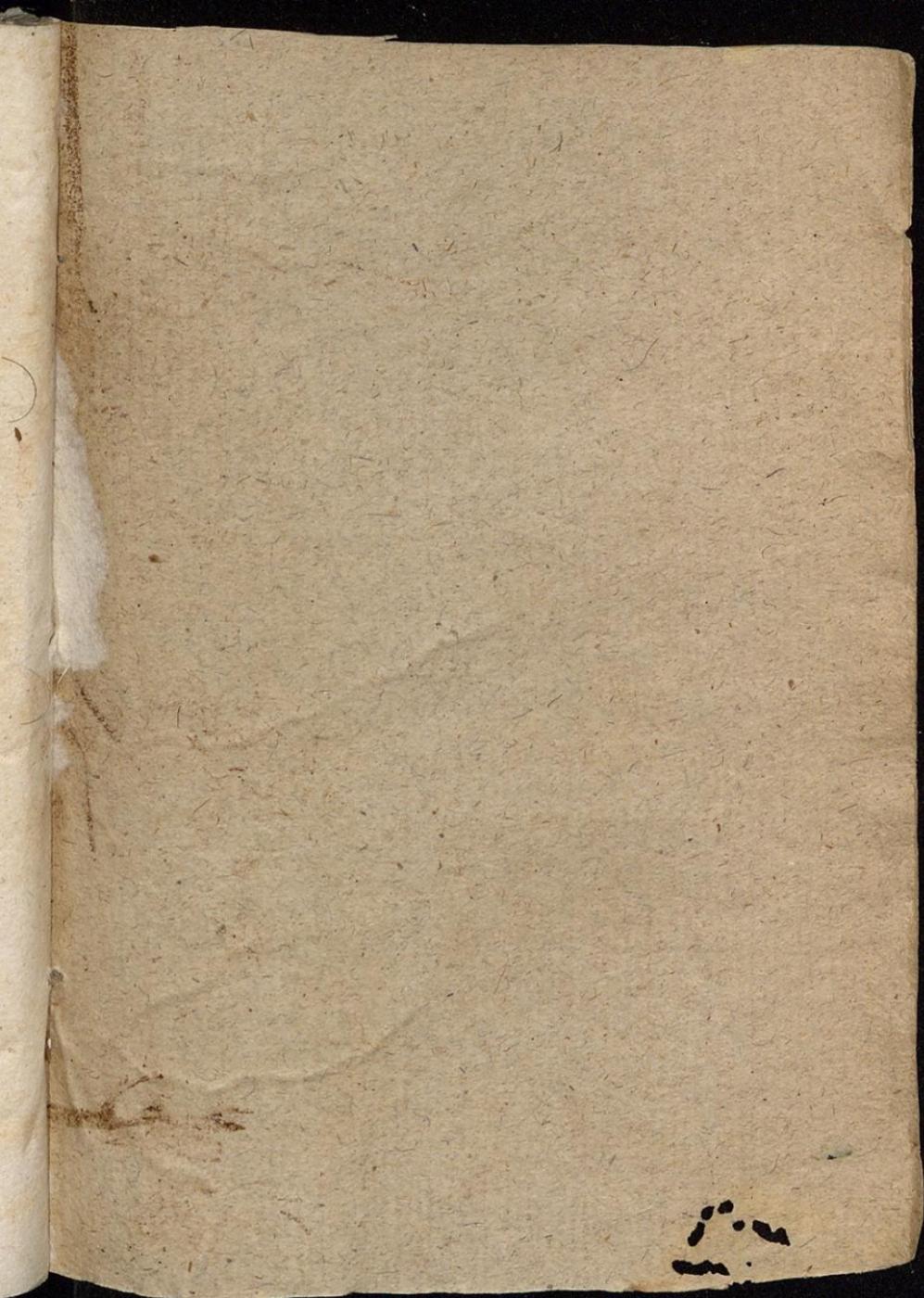
Ritter Guido von Subla, oder das warme Händchen Uranians. Sagen der Feenzeiten, mit einem schönen Titeltupfer und Bignette 8. Hohenz 1799. 45 kr.

Das Wunderschloß, oder die Zerkörung der W. Imgerichte, mit einem schönen Titeltupfer und Bignette. 8. Hohenzollern 1799. 45 kr.

Wolbert von Wiesenstau, Rittergeschichte der Vorzeit. 8. Hohenzollern 1799.

Ulrecht von Währingen, oder die Schauer der Todesnacht, eine Geistergeschichte aus dem dreyzihnten Jahrhundert. Mit einem schön gestochenen Titeltupfer und Bignette, 8. Hohenzollern 799 45 kr.

Ritter Roderich von Eulenburg, oder die Proben des Drachensbundes, eine Geistergeschichte aus den Zeiten des Faustrechts, von Ludwig Fongous Mit einem schön gestochenen Titeltupfer und Bignette, 8. Hohenzollern 1799. 45 kr.



36.000





QpCARD 201

© SUB GÖTTINGEN/GDZ