

Vogtländischer Anzeiger.

27. Stück.

Freitag den 4. July 1806.

Ueber Weinverfälschungen und die einfachsten Mittel, sie zu entdecken.

Wie oft genießt der arme Sterbliche, um der Gewinnsucht seiner Mitbrüder willen, in dem edlen Saft der Reben, der den Leib stärken und das Herz erfreuen soll, ein schleichendes, langsam tödendes Gift! Zur Verhütung solcher Betrügereien sind zwar die heilsamsten Geseze vorhanden, aber theils werden sie nicht gehörig gehandhabt, theils ist auch die größte Wachsamkeit und Aufsicht nicht im Stande, dem Unheil ganz zu steuern. Um so mehr ist es Pflicht und Bedürfniß für jeden, seine oder seiner Brüder Gesundheit und Leben achtenden Weintrinker oder Händler, jene schädlichen Weinverfälschungen und die Mittel, sie zu entdecken, kennen zu lernen; und gewiß wird man folgende einfache Anweisung dazu dem braven Manne, der sie im Reichsanzeiger bekannt machte, allgemein und herzlich Dank wissen. Hier seine eigenen Worte.

Es werden im nördlichen Deutschland sogenannte weiße Franzweine verkauft, die den Ort ihrer Geburt nicht angeben können und aus folgendem Gemisch bestehen: Vin de Graves Ceres, sonstige weiße Bordeaux Weine, sächsische Weine, Rosinen, Zucker, Spiritus vini und dergleichen.

Wenn diese verschiedenen Stoffe durch die Gährung zersezt, und alles in Wein verwandelt ist, dann wird es sehr schwer, sie chemisch zu untersuchen. Außerdem halten sie die Probe der specifischen Schwere nicht. Da diese Probe sehr leicht und bequem ist, so wollen wir den Anfang mit ihr machen.

Jeder natürliche Tischwein muß specifisch leichter, als das Wasser seyn. Bringt man also ein kleines Fläschchen mit diesem Wein gefüllt auf das Wasser, so daß die Mündung des Fläschchens ins Wasser tauchet und senkrecht darauf ruhet, so muß er im Fläschchen bleiben und es darf kein Tropfen ins Wasser fallen; stellet man im Gegentheil das Fläschchen ins Wasser, so muß das Wasser den Wein herausdrücken, das Fläschchen aber sich mit Wasser füllen und der Wein auf der Oberfläche des Wassers im Glase schwimmen, ohne sich mit dem Wasser zu mischen, welches besonders mit rothem Wein sehr gut aussiehet und zu welchem Endzweck ich einen schönen Apparat erfunden habe.

Eine sehr schädliche und leider nur zu häufige Verfälschung der Weine ist das Ueberschweffeln derselben.

Die Wirthe und Weinschenken stecken oft ein Faß an, das für ihren Verzapf zu groß ist,
und