

und deswegen zu lange dauert; um also das Rabnen und Abfallen des Weines zu verhindern, brennen sie ihn täglich auf. Durch die öftere Wiederholung dieser Manipulation wird nun der Wein schwefelsauer; er greift alsdann die Brust an, fällt stark auf die Nerven, macht Kopfschmerz, ruiniert den Magen u. s. w. Um nun einen solchen Wein zu probiren, darf man nur ein Stückchen feines Silber in den Wein werfen, und im Fall der Ueberschweflung wird das Silber schwarz.

Die Schwefelsäure hat eine größere Verwandtschaft zum Silber als zum Wein, verläßt ihn also, um sich mit jenem zu verbinden, und stellt in dieser Verbindung einen Silbervitriol vor.

Bei dem rothen Weine findet das Schwefeln weniger Statt, weil diese Säure alle vegetabilische Farbstoffe zerstört, der rothe Wein auch das lange Zapfen überhaupt nicht wohl vertragen kann.

Allein bei den französischen rothen Weinen ist eine andere Verfälschung nur zu häufig im Gange, besonders in unserer Nachbarschaft. Die schwachen Herben lothringer Weine werden gefärbt mit Cahors, Roussillon, Beni-Carlos etc. ihre Säure durch alkalische Erden, auch manchmal Bleikalk, absorbirt, mit Spiritus vini stark gemacht. Wie unnatürlich, wie schädlich ein solches Gemisch ist, kann jeder selbst beurtheilen.

Den Zusatz von alkalischen Erden erkennt man, wenn man Weinsteinöl in Wein tröpfelt, und er trübe und milchartig wird. Den Zusatz

von Spiritus vini erkennt man, wenn man etwas Wein aus einer tubulirten Retorte destillirt, wo in der Tubulatur ein Thermometer steckt und die Hitze bis 200 Grad Fahrenheit giebt; geht bei dieser Hitze Spiritus über, so ist es zugesetzter, der natürliche, als Bestandtheil eines jeden Weines, bedarf 212 Grad, als den Siedepunkt, um überzugehen.

Allein unter allen bekannten Verfälschungen der Weine ist keine für die Gesundheit so schädlich, als die mit einem Bleikalk als z. B. Bleizucker, Silberglätte, Bleiweiß etc. Alle Bleikalke sind wahre schleichende Gifte, und bringen auszehrende Krankheiten hervor.

Bekanntlich ist der Hauptfehler eines Weines von einem schlechten Jahrgang, Mangel an Zuckerstoff und Menge an Säure; um diese zu absorbiren, werden metallische Kalke, besonders Bleizucker, zugesetzt; dieses Mittel ist leider so wirksam, daß man Essig damit versüßen kann; allein die Chemie giebt uns auch hier ein Mittel, diese verbrecherische Verfälschung zu erkennen.

Man nimmt einen Eßlöffel voll Hahnemann's Weinprobe (oder von einer wohlbereiteten Schwefelleber) und gießt es in sechs Loth Wein; erfolgt ein brauner Niederschlag, so kann man auf die Gegenwart eines Bleikalks schließen. Um diesen Niederschlag besonders in dem dicken rothen Weine sichtbar zu machen, ist es nothwendig, ihm seine Farbe zu nehmen. Zu diesem Ende übergießt man einen Theil Wein mit einem gleichen Theile Milch, filtrirt die Mischung durch Fließpapier und der Wein wird ganz

ganz