

ANDREAS ANAGNOSTOPULOS.

— Von Ihrer letzten Sendung sehr wohl befriedigt, bitte ich Sie um Zusendung je einer dreifachen Korbflasche von **Anthosmias** und **Evenor**. Erstere Sorte dürfte besonders **Reconvalescenten** sehr zu empfehlen sein. Den Betrag wollen Sie gefälligst durch Nachnahme erheben.

Hochachtend

B. Salzmänn, Pfarrer, Wolfsgefärth (S.-W.)

— Ihr Wein hat hier viel Freunde gewonnen, das Urtheil ist ein allgemein sehr günstiges.

Dr. phil. cand. theol. O. Panske, Konitz, Westpreussen.

Chemische Gutachten.

SCHLUSSWORT

der Berichte der Chemiker über die Qualität der bisher untersuchten Weine.

Anthosmias (*Ἀνθοσμίας*.)

— „ist von goldgelber Farbe; derselbe hat einen süßen, vollen Geschmack und zeichnet sich ebenso durch schönes Bouquet aus. Die Analyse ergab einen **reinen Naturwein** ohne fremde Beimengungen und würde derselbe seinem Werthe nach von bekannteren südlichen Weinen dem **Malvasier** und **Tokayer echten Ausbruch** gleichgestellt werden können.

Ebenso wie diese, würde sich der **Anthosmias** als **Sanitätswein** vortrefflich eignen und wird derselbe insbesondere seines lieblichen Geschmackes wegen von **Kranken** und **Reconvalescenten** gern genommen werden.“

B. Nacke, appr. Apotheker.

Margarites (*Μαργαρίτης*.)

Der untersuchte Wein ist ein **echter Naturwein**, der Farbstoff ist **reiner Weinfarbstoff** und konnten fremde Farbstoffzusätze nicht aufgefunden werden. Der **Margarites** hat einen **kräftigen**, etwas herben Geschmack.

Dr. G. Heppé, Vereideter Chemiker für den Bezirk des Kgl. Amtsgerichts Leipzig.

Evenor (*Ἐβήνωρ*.)

— „hat einen vollen, ziemlich herben Geschmack. Das spezifische Gewicht und namentlich die quantitative Untersuchung ergab einen südlichen **natürlichen Rothwein**, der sich auf Grund der Analyse sowohl als **Tischwein**, wie namentlich auch als **Sanitätswein**, seiner Reinheit wegen gut eignen dürfte.“

B. Nacke, appr. Apotheker.

Nektar (*Νέκταρ*.)

— „Aus dem Resultat der chemischen Untersuchung ergibt sich, dass der fragliche Wein weder durch Zusatz von Zucker versüßt, noch gegypst oder mit künstlichen Farbstoffen gefärbt worden ist. — In seiner Zusammensetzung ist er dem **Malagawein** sehr ähnlich und erscheint deshalb sehr wohlgeeignet, an dessen Stelle verwendet zu werden.“

Dr. O. Bach, chem.-analyt. Laboratorium.

Retinites (*Ρητινίτης*.)

— „hat eine schöne Farbe, sowie ein angenehmes Bouquet, dagegen ist der Geschmack ein eigenthümlicher, harzartiger. Die Untersuchung liess einen sehr hohen Extractgehalt erkennen, der sich durch Zusatz von Harz erklärt; ein Verfahren, welches in Griechenland zur Beschleunigung der Weingährung und Erzielung haltbarer Produkte zuweilen angewendet wird. Abgesehen von dem eigenthümlichen Geschmack und dem hohen Extractgehalt, erwies sich der **Wein** in seiner sonstigen Zusammensetzung als **Naturprodukt** von guter **Qualität**.“

B. Nacke, appr. Apotheker.

Euthyglossos (*Ἐυθύγλωσσος*.)

Die Untersuchung ergab, dass betreffender Wein, welcher einen angenehmen süßherben vollen Geschmack besitzt, ein **reiner Naturwein** ist. Fremde Beimengungen, künstliche Farbstoffe, Zuckerzusatz konnten im Euthyglossos nicht aufgefunden werden. Auch war der Wein nicht gegypst. Die Marke „**Euthyglossos**“ ähnelt dem spanischen Weine „**Vino tinto**“, sowohl dem Geschmacke, als auch dem Bouquet nach. Wir können den Euthyglossos als einen **Sanitätswein**, namentlich für **Reconvalescenten**, ausserdem aber auch als **Tischwein** anempfehlen.

Dir. Hermann Krätzer, Chemiker.

Euthymios (*Ἐυθύμιος*.)

Aus der Analyse geht hervor, dass dieser Wein ein **echter Naturwein**, auch waren fremde Farbstoffe nicht vorhanden. Der **Euthymios** hat einen **milden**, etwas süßen, feurigen Geschmack und ähnelt seinem **Geschmack** nach etwas, seinem Gehalte nach aber fast ganz dem **Portwein**.

Dr. G. Heppé, V. Ch. f. d. B. d. K. A. L.

Aglaja (*Ἀγλαία*.)

Die Untersuchung ergab, dass der betr. Wein, welcher einen höchst angenehmen Geschmack besitzt, ein **echter Naturwein** ist. Der Wein war weder mit Zucker versüßt, noch gegypst; der Farbstoff ist reiner Weinfarbstoff; fremde Farbenzusätze konnten nicht nachgewiesen werden. Der **Aglaja** ist einem **Ia Portwein** ähnlich und kann ersterer nicht nur als **Tisch-**, sondern namentlich auch als **Medizinalwein** anempfohlen werden.

Dir. Hermann Krätzer, Chemiker.

Phocion (*Φωκίων*.)

Die Untersuchung ergab, dass der goldgelbe Wein einen süßen, vollen Geschmack besass und reich an Bouquet war. Ein Zusatz von Zucker konnte in dem betr. Weine nicht nachgewiesen werden, auch war derselbe nicht gegypst. Der Wein muss als ein **reiner Naturwein** ohne fremde Zusätze erachtet werden, und gleicht derselbe einem **besseren französischen Weine**, wie z. B. der Marke „**Barsac**“.

Dir. Hermann Krätzer.