

I. Abschnitt.

Kenntniß der Weine.

Man erkennt den Wein nach äußeren und inneren Eigenschaften. In Bezug auf die äußeren Eigenschaften erkennt jeder Weinkenner den Wein; dazu reichen die drei Sinne: Gesicht, Geschmack und Geruch aus, wenn sie mit praktischer Erfahrung verbunden sind.

Äußere Eigenschaften eines guten Weines.

Von einem guten Weine, sei er weiß, sei er roth, verlangt man folgende Eigenschaften: er sei durchsichtig, hell, blank, glänzend; seine Farbe sei nicht zu blaß; Geschmack und Geruch sollen angenehm sein. Die Einwirkung auf die Zunge soll nicht auf einen Augenblick, sondern von längerer Dauer sein; die Blume des Weines soll augenblicklich bemerkt werden. Beim Einschenken in's Glas soll er schön perlen — ein stark saurer Geschmack ist immer ein Zeichen schlechten Weines — wenn er schnell berauschend wirkt, so ist ihm Weingeist zugesetzt, den man durch ein mehr oder weniger starkes Brennen im Halse erkennt. Guter, reiner Wein wird nie dieses Brennen hervorbringen. Der Wein soll nicht betäuben, nicht erschlaffen — er darf keinen Kopfschmerz hinterlassen. Trüber, mißfarbiger Wein, sehr hochfärbiger Wein, dann solcher mit einer auffallend brennend- oder dunkelrothen Farbe ist immer verdächtig. — Mit Ausnahme einzelner Liqueurweine sind alle Weine leichter als Wasser.

Prüfung des Weines. Will man den Wein durch Geruch und Geschmack prüfen, so thut man es am besten Vormittags; man rauche nicht, esse und trinke nichts vorher. Man lasse sich den zu prüfenden Wein mit dem Heber aus

der Mitte des Fasses geben, denn dort hat er seine charakteristischen Eigenschaften. Auch koste man den Wein nicht zur Zeit der Weinblüthe oder des Traubenreifens, desgleichen nicht bei oder nach Gewittern, oder bei heftigen Nord- oder Südstürmen, denn der Wein ist dann immer mehr oder weniger unruhig und man kann ihn nicht richtig beurtheilen. Das Glas, in welches der Wein gegossen wird, muß sorgfältig ausgewaschen

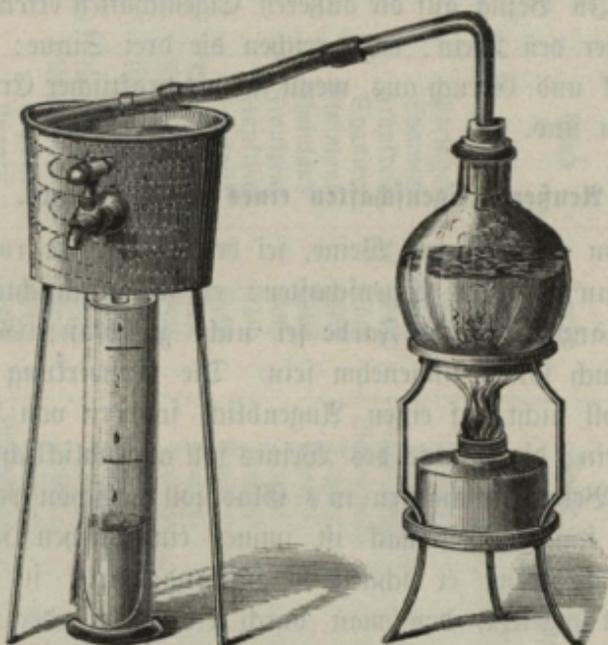


Fig. 1.

und trocken sein. Der Wein muß beim Einschänken entweder schäumen, das thun jüngere Weine; oder er muß schön perlen, das thun ältere Weine. Er muß dann vollkommen durchsichtig sein und Spiegelglanz haben. Wein, der trübe ist, Fleckchen, Körnchen, Strahlen, kleine Fäden, Sternchen zeigt, ist nicht rein, er ist fehlerhaft geschönt oder hat sonst einen Fehler. Die plazenden Perlen des Weines kommen von der freiverdenden Kohlen Säure her; sie sollen bei gutem Weine den Geruch angenehm reizen. Von dem Weine gießt man ein wenig in

die flache Hand, reibt ihn darin, damit er sich verflüchtigt, und riecht dann hinein, worauf man den vollen Geruch des Weines prüfen kann. Dann bringt man den Wein auf die Zunge, läßt ihn eine Zeit darauf, bringt die Zungenspitze an den Gaumen, worauf man den kräftigsten Eindruck auf die Geruchs- und Geschmackssinne hat. So prüfen Weinkenner die äußeren Eigenschaften des reinen, guten Weines. Nachdem Weinhändler gewöhnlich in der Lage sind, Weine aus einer und derselben Gegend oft zu kosten, so gelangen sie in der Beurtheilung echter Weine zu einer außerordentlichen Fertigkeit; will man auch in Bezug auf die Prüfung und Beurtheilung fremdländischer Weine zu der nöthigen Kenntniß gelangen, so muß man vor allem anderen trachten, gewisse Proben echter Weine zu erlangen, von welchen man die Bürgschaft der vollen Echtheit hat, denn nur so ist es möglich, die besonderen Eigenschaften derartiger Weine zu ermitteln.

Innere Eigenschaften des Weines.

Innere Eigenschaften sind solche, welche nur durch Untersuchung zu finden sind. Dazu gehört vor allen Dingen, den Alkoholgehalt des Weines und seinen Säuregehalt zu finden.

Guter Wein soll mindestens 9 bis 10 Procent Alkohol dem Gewichte nach enthalten, denn nur dann besitzt er eine äußerst wichtige Eigenschaft: die Haltbarkeit. Man bestimmt den Alkoholgehalt am leichtesten mittelst des Destillir-Apparates von Salleron (Fig. 1) und ist dieser ein Destillir-Apparat in sehr kleinem Maßstabe. Man füllt den zu untersuchenden Wein in das Cylinderglas bis zu dem obersten Theilstriche und gießt den Wein in den Glasballon. Diesen verstopft man mit dem Kautschukstößel und sieht nach, ob das Gummiröhrchen die Glasröhre, welche durch den Stößel führt, mit dem Schlangenrohre ordentlich verbunden ist. Hierauf gießt man das Kühlgefäß, in welchem das schlangenförmig gewundene

Kühlrohr liegt, mit Wasser voll und stellt unter das offene Ende des Kühlrohres das Cylinderglas. Man entzündet nun die Spirituslampe, läßt den Wein bis zu dem untern Theilstriche überdestilliren. Die beiden Marken an dem Cylinderglase theilen den Rauminhalt desselben in zwei Hälften; hat man so viel Flüssigkeit überdestillirt, daß sie bis zur unteren Marke reicht, so ist bestimmt aller in dem Weine enthalten gewesene Alkohol überdestillirt. Sobald das Destillat bis an diesen Theilstrich gestiegen ist, löscht man die Spirituslampe aus und nimmt das Cylinderglas unter dem Kühler hervor. Man füllt es hierauf bis an den oberen Theilstrich mit destillirtem Wasser voll. In das Cylinderglas hängt man das zu dem Apparate gehörige kleine Thermometer; in das Glas stellt man die Senfwage und betrachtet genau durch die Flüssigkeit den Grad des Thermometers, bis zu welchem das Quecksilber gestiegen, sowie jenen Grad, bis auf welchen die Senfwage in die Flüssigkeit eingesunken ist. Bei der Bestimmung der Stärke des Alkohols mit der Senfwage muß man früher genau die Temperatur des Alkohols bestimmt haben, indem die Wage nur für eine bestimmte Temperatur richtig zeigt; man sucht in Tabelle I die von dem Thermometer angezeigte Temperatur auf, geht dann nach rechts bis in die Colonne, an deren Kopf die Angabe der Senfwage steht, und findet in dieser Colonne die Zahl, welche den wirklichen Gehalt des Weines an Alkohol in Volumen-Procenten angiebt. Beispiel für Tabelle I: Thermometer zeigt 14° R., Senfwage zeigt 11%. Wirklicher Alkoholgehalt des Weines 10.6 in Volumen-Procenten. In der folgenden Tabelle I findet man den Alkoholgehalt der untersuchten Weine in Volumen-Procenten. Das heißt nämlich: Man erfährt, wie viele Liter Alkohol in 100 Liter Wein enthalten sind. Will man die Gewichts-Procente erfahren, das heißt bestimmen, wie viele Liter Alkohol in 100 Liter Wein enthalten sind, so dient hiezu Tabelle II, welche die den Volumen-Procenten entsprechenden Gewichts-Procente anzeigt.

Tabelle I
zur Bestimmung des Alkohol- in Rosinen-Procenten nach Saffron.

Grade nach der Centivage	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
8	1.4	2.4	3.4	4.5	5.5	6.5	7.5	8.5	9.5	10.6	11.7	12.7	13.8	14.9	16.0	17.0	18.9	19.2	20.2	21.2
9	1.3	2.3	3.3	4.4	5.4	6.4	7.4	8.4	9.4	10.4	11.6	12.6	13.6	14.7	15.8	16.8	18.2	18.9	19.9	20.9
10	1.2	2.2	3.2	4.2	5.2	6.2	7.2	8.2	9.2	10.3	11.4	12.4	13.4	14.4	15.5	16.4	17.8	18.6	19.6	20.6
11	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1	6.1	7.1	8.1	9.1	10.1	11.2	12.2	13.2	14.2	15.3	16.2	17.4	18.3	19.3	20.3
12	1.0	2.0	3.0	4.0	5.0	6.0	7.0	8.0	9.0	10.0	11.0	12.0	13.0	14.0	15.0	16.0	17.0	18.0	19.0	20.0
13	0.9	1.9	2.9	3.9	4.9	5.9	6.9	7.8	8.8	9.8	10.8	11.8	12.8	13.8	14.8	15.7	16.7	17.7	18.7	19.7
14	0.7	1.7	2.7	3.7	4.7	5.7	6.7	7.6	8.6	9.6	10.6	11.6	12.6	13.6	14.6	15.4	16.4	17.4	18.4	19.3
15	0.6	1.6	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.4	8.4	9.4	10.4	11.4	12.4	13.4	14.3	15.1	16.1	17.0	17.9	18.9
16	0.4	1.5	2.4	3.4	4.4	5.4	6.4	7.3	8.3	9.3	10.3	11.3	12.2	13.1	14.0	14.9	15.8	16.7	17.6	18.5
17	0.3	1.3	2.2	3.2	4.2	5.2	6.3	7.1	8.1	9.1	10.1	11.1	11.9	12.9	13.7	14.5	15.4	16.4	17.2	18.1
18	0.1	1.1	2.0	3.0	4.0	5.0	6.0	6.9	7.8	8.8	9.8	10.8	11.6	12.6	13.4	14.2	15.1	16.0	16.9	17.8
19	0.0	1.0	1.9	2.9	3.8	4.8	5.7	6.7	7.5	8.5	9.5	10.5	11.3	12.3	13.1	13.9	14.8	15.7	16.5	17.4
20	0.0	0.8	1.7	2.7	3.6	4.6	5.5	6.5	7.3	8.3	9.3	10.3	11.1	12.1	12.8	13.6	14.5	15.4	16.2	17.1

Käsegrad nach Mennur.

Tabelle II
zur Verwandlung der Alkohol-Procente in Gewichts-
Procente.

A l k o h o l		A l k o h o l	
Volumen-Procente	Gewichts-Procente	Volumen-Procente	Gewichts-Procente
0	0·0000	10·5	8·4663
0·5	0·3981	11	8·8746
1	0·7961	11·5	9·2835
1·5	1·1955	12	9·6924
2	1·5948	12·5	10·1021
2·5	1·9951	13	10·5118
3	2·3955	13·5	10·9214
3·5	2·7970	14	11·3330
4	3·1986	14·5	11·7445
4·5	3·6007	15	12·1561
5	4·0029	15·5	12·5679
5·5	4·4069	16	12·9798
6	4·8109	16·5	13·3924
6·5	5·2155	17	13·8051
7	5·6201	17·5	14·2186
7·5	6·0254	18	14·6322
8	6·4308	18·5	15·0465
8·5	6·8371	19	15·4608
9	7·2434	19·5	15·8760
9·5	7·6507	20	16·2912
10	8·0581	20·5	16·7076

Gesetzt, man habe bei der Untersuchung gefunden, das Thermometer zeigte 12° R., die Senfwage 10 Grade, so zeigt die Tabelle I, der Wein enthält 10 Volumen-Procente; die Tabelle II zeigt uns wiederum, er enthält 8 Gewichts-Procente Alkohol.

Für Untersuchungen, soweit sie für den Kellermeister nöthig sind, reicht der kleine Destillir-Apparat vollkommen aus und es arbeitet sich damit sehr leicht. Das Instrument ist in Frankreich bei der Verzehrungssteuer eingeführt, da dort der geistigere Wein höher besteuert wird, als der weniger geistige.

Säuregehalt des Weines. Die Untersuchung des Weines auf Säure ist dieselbe, wie jene des Mostes auf Säure. Siehe hierüber: „Kellerwirthschaft des Producenten. VI. Chemische Untersuchung des Mostes.“

Eintheilung der Weine. Im gewöhnlichen Leben bezeichnet man die Weine als Tischwein, Mittelwein, Dessertwein. Der Weinkenner unterscheidet dagegen: trockene Weine, markige Weine, Liqueurweine, und von jeder dieser Weinarten wieder drei Classen. Die erste Classe enthält die feinsten Weine der besten Qualität, von denen nur wenig wächst; die zweite Classe umfaßt die feinen Weine von ausgezeichneter Qualität; die dritte Classe die feinen und halbfeinen Weine. Mittlere und geringere Sorten nimmt er gar nicht in diese Classification auf.

Im folgenden Verzeichnisse stehen die bekanntesten Weine der drei ersten Classen.

R o t h e W e i n e .

Erste Classe.

Trockene Weine weiche, mit etwas Mark.	Markige Weine.	Liqueurweine.
Château Lafitte, Chât. Margaux Chât Latour, Chât. Haut-Brion &c.	Romané Conti, Richebourg, Clos de Vougeot, Chambertin Hermitage 1. Qual &c.	Lacrymae Christi, Cap Costantia, Schiras &c.

R o t h e W e i n e .

Zweite Classe.		
Trodene Weine. Chât. Rozan, Chât. La- rose, Suranco, Bouzy, Asmannshäuser, Port- wein, Adelsberger, Erlauer	Markige Weine. Volnay, Vosne, Pom- mard, Nuits, Beaune, Côte rotie, Cahors, Benicarlo, Willanhec.	Liqueurweine. Maccabeo, Rivesaltes, Pedro Ximenes, Ma- laga, Tinto de Rota, Aleatico, Falerner &c.
Dritte Classe.		
Pouillac, St. Julien Pessac, Mareuil, Affen- thaler, Melniker, Wal- porzheimer, Szegszar- der &c.	Cornas, Marseille, St. George, Chassange &c.	Die rothen Muscat- weine v. r. s. h. e. d. e. n. e. r Länder, Piccardun, Grenache, Ménescher.

W e i ß e W e i n e .

Erste Classe		
Trodene Weine. Schloß Johannsber- ger, Reistenwein, Stein- berger, Markobrunner, Weihenheimer, Sillery, &c.	Markige Weine. Eremitage, Sauternes, Barsac, Ny &c.	Liqueurweine. Commanderiewein, Rivesaltes, Kanarien- fett, Tofayer &c.
Zweite Classe.		
Scharlachberger, Brauneberger, Stein- wein, Sherry, Gum- poldskirchner Ausftich, Bino d'Dro &c.	Strohwein von Würz- burg, Colmar, St. Peray, Condrieux, Madeira &c.	Malvasier, Monte Fi- ascone, Alicante Ca- labreser, Ruster - Aus- bruch &c.
Dritte Classe.		
Laubenheimer, Mark- gräster, Luttenberger, Forster, Klosterneubur- ger, Reßzmélyer, Som- lauer, Antenstein &c.	Lardivac, Puyols, Cer- vuß, Langre, Blois- wein, Teneriffa &c.	Lunel, Piccardun Mar- sala, Maccabeo, Carca- velho, Willányi, St. Georget-Ausbruch &c.

Verfälschte Weine zu erkennen.

Die Untersuchung des Weines auf Alkohol und Säure ist sehr einfach; etwas schwieriger ist schon die Untersuchung auf gefälschte Weine. Bei verfälschten Weinen unterscheidet man: 1. Kranken Wein, welcher wieder hergestellt wurde; 2. Wein, welchem verschiedene Zusätze gemacht wurden; 3. Wein, den man gefärbt hat; 4. Wein, der gar nicht aus Trauben gewonnen wurde; 5. Wein, dem künstliches Bouquet gegeben wurde.

1. Krank gewordenen Wein zu erkennen.

Wein mit Essigstich. Ein Wein, bei welchem Essigstich vorhanden, ist stets ein schlechter Wein; selbst wenn er wieder hergestellt ist, dauert das nur kurze Zeit und der Essigstich kommt bald wieder; außerdem enthält der Wein, wenn er mit Kreide, Kalk, Gyps, Marmorstaub entsäuert wurde, essigsaure Salze, welche seinem Geschmacke Schaden thun. Schüttet man von solchem Weine etwas in ein Probirgläschen und gießt einige Tropfen Auflösung von kleeisaurem Ammonium hinzu, so bildet sich in dem Weine ein reichlicher Niederschlag.

Wein mit Essigstich, der mit Potasche hergestellt wurde. Um dieses zu entdecken, gieße man beiläufig ein halbes Weinglas von dem Weine in eine Porzellanschale, stelle diese über eine Spirituslampe und verdampfe den Wein, bis in der Schale ein trockener Rückstand bleibt. Nimm die Schale vom Feuer, lasse sie erkalten. Gieße hierauf vier Eßlöffel voll Weingeist von 95° auf den Rückstand, worauf er sich in dem Weingeiste auflöst. Diese Auflösung filtrire dann durch ungeleimtes weißes Löschpapier. Das Durchgelaufene wird nun in eine Porzellanschale gebracht, darunter eine brennende Spirituslampe gestellt und der Weingeist verdampfen gelassen. Wenn dem Weine Potasche zu-

gesetzt war, dann zeigen sich in der Schale leichte, weiße krystallinische Blättchen von essigsaurem Kali. Dieses Salz erregt auf der Zunge einen sehr stechenden Geschmack. Löst man das so erhaltene Salz in destillirtem Wasser auf, gießt dann die eine Hälfte in ein Probirgläschen, dem man ein paar Tropfen Weinstein-säure-Auflösung zusetzt, so bildet sich ein weißer Niederschlag; die andere Hälfte wird mit ein paar Tropfen Platinchlorid-Auflösung versetzt, worauf sich ein gelber Niederschlag bildet. Die beiden Niederschläge sind der Beweis, daß dem Weine Potasche zugesetzt war.

Wein mit Essigstich, der durch Soda hergestellt wurde. Auch den Sodazusatz kann man in dem Weine chemisch auffinden. Man gießt wieder ein halbes Weinglas voll Wein in eine Porzellanschale und verdampft bis zum Eintrocknen über einer Weingeistlampe. Ist dies geschehen, dann gießt man vier Eßlöffel voll Weingeist von 95° über den Rückstand und läßt auflösen. Die Auflösung filtrirt man durch ungeleimtes, weißes Filtrirpapier; das Durchgelaufene wird wiederum in einer Schale langsam abgedampft, worauf sich auf dem Boden der Schale kleine Krystalle ansetzen. Um zu beweisen, daß der Wein mit Soda entsäuert wurde und diese Krystalle essigsaures Natron sind, löst man sie in destillirtem Wasser auf. Weinstein-säure und Platinchlorid erzeugen nun keinen Niederschlag; eine concentrirte Auflösung von antimon-saurem Kali erzeugt augenblicklich einen weißen Niederschlag.

Wein mit Essigstich, welcher mit Bleiglätte entsäuert und dadurch vergiftet wurde. Früher wendete man dieses Mittel häufig an; jetzt geschieht es wohl nur selten oder nicht mehr, da, wie billig, schwere Strafen auf eine solche Vergiftung eines Lebensmittels gesetzt sind. Die Bleiglätte verursacht eine bössartige, langdauernde Kolik, die Bleikolik, an welcher die Menschen langsam zu Grunde

gehen. Man gieße von dem Weine in ein Probirgläschen, füge einige Tropfen Schwefelwasserstoffwasser hinzu; der mit Bleiglätte entsäuerte Wein färbt sich augenblicklich braun oder schwarzlich.

Zu erkennen, daß langgewordene Weine mittelst Gerbsäure, Tannin oder Galläpfeln hergestellt wurden. Man löse Gélatine Lainé in Wasser auf, gieße von dieser Auflösung in ein halbes Weinglas voll Wein, worauf sich sogleich ein Niederschlag bildet. Man filtrire den Wein durch Filtrirpapier. Was auf dem Papier zurückbleibt, schabt man weg, rührt es mit etwas destillirtem Wasser an und gießt es dann in eine Auflösung von Eisenvitriol. Die Mischung färbt sich sogleich bräunlich-schwarz.

2. Zusätze im Wein zu erkennen.

Wasserzusatz. Der häufigste Zusatz, mit welchem die Weinhändler und Wirthe uns bedecken, ist das Wasser; sie thun doppelt unrecht daran, da der größte Theil des Weines ja ohnedies schon Wasser ist. Solchen Wasserzusatz erkennt der Weinkenner gar leicht an dem faden, unkräftigen Geschmacke. Uebrigens kauft man nur gern Weine mit 8 bis 10% Alkoholgehalt, welchen man mit dem Destillir-Apparat auffindet. Weine mit geringerem Alkoholgehalt werden nur zum Verschnitte zu billigen Preisen gekauft.

Zusatz von Kornspiritus oder Kartoffelspiritus im Weine zu erkennen. Destillire von dem Weine im Ballon des Destillir-Apparates ab; gieße den so erhaltenen Alkohol in ein helles Glasfläschchen; füge einige Tropfen Höllesteinlösung hinzu und stelle das Fläschchen verkorft an die Sonne. Der Alkohol giebt einen schwarzen Niederschlag, wenn dem Weine Korn- oder Kartoffelspiritus zugesetzt war.

Zusatz von Alkohol. Denselben chemisch nachzuweisen, ist nicht möglich. Der geübte Gaumen kann den

Weingeist herauschmecken, wenn der Zusatz erst seit Kurzem geschehen; geschah er vor längerer Zeit, dann findet ihn auch der Gaumen nicht mehr heraus. Dagegen weiß der Weinkenner, wie stark die verschiedenen Weinsorten sein können. Findet er nun Weine, welche viel stärker sind, als sie sein sollten, so ist mit Sicherheit anzunehmen, daß dem Weine Alkohol zugesetzt wurde. Findet man in einem Weine überhaupt einen über 14 % gehenden Alkoholgehalt, so weiß man hiedurch schon, daß diesem Weine ein Zusatz von Alkohol gemacht wurde, indem bei der Gährung nie mehr als 14 % Alkohol entstehen können; enthält der Most mehr Zucker als einem Alkoholgehalt von 14 % entspricht, so hört die Gährung trotzdem auf und der junge Wein bleibt süß.

Zusatz von Alaun. Rothweine haben häufig einen Alaunzusatz, theils um der Farbe Feuer zu verleihen, theils um dem Weine einen leicht picanten Geschmack zu geben, theils um trüben Rothwein wirksam zu klären. Man nimmt von dem Weine in ein Probirgläschen, tröpfelt etwas salpetersaure Baryt- oder Chlorbaryum-Auflösung hinzu: in beiden Fällen bildet sich ein starker Niederschlag, fügt man dann Salzsäure oder Salpetersäure hinzu, dann wird der Niederschlag nicht wieder aufgelöst.

Zusatz von Eisenvitriol. Vielen Rothweinen wird Eisenvitriol zugesetzt. Um diesen Zusatz nachzuweisen, gießt man $\frac{1}{2}$ Wein in das Probirgläschen, $\frac{1}{4}$ destillirtes Wasser; setzt man hierauf Chlorbaryum hinzu, so bildet sich ein weißer Niederschlag; gießt man einige Tropfen Tanninlösung in eine andere Probe des Weines, dann bildet sich ein schwarzer Niederschlag.

Zusatz von Apfel oder Birnenwein (Cider) im Weine. Dieser Zusatz findet sich häufig, namentlich in Gegenden, wo neben der Rebe auch noch viele Apfel- und Birnenbäume gezogen werden; sogar die Bauern mischen dort den Traubenmost mit dem Moste von Äpfeln und

Birnen. Man nimmt von dem Weine etwas in eine Porzellanschale und dampft ihn über der Spirituslampe bis zur Trockenheit ab. Es bleibt in der Schale ein auffallend großer Rückstand. Nimmt man von dem Rückstande etwas und wirft es auf glühende Kohlen, oder gießt man auf den Rückstand rauchende Schwefelsäure, so entwickelt sich deutlich der Geruch nach Äpfeln und Birnen — je nachdem dem Weine Äpfel- oder Birnenmoß zugesetzt worden war.

3. Zu erkennen, ob Rothwein künstlich gefärbt wurde.

Ein sehr einfaches Mittel ist folgendes: Man läßt einen Tropfen des zu prüfenden Weines auf ein Stück Papier fallen und trocken werden. Betrachtet man später die getrocknete Stelle durch ein starkes Vergrößerungsglas, dann ist bei natürlichem Rothweine überall eine gleiche Färbung; beim Weine jedoch, welcher künstlich gefärbt wurde, sieht der Farbstoff wie geronnen aus und das Papier zeigt Zwischenräume, welche nicht gefärbt sind.

Erkennen des Farbstoffes bei Rothweinen mittelst Bleizucker. Man löst Bleizucker in destillirtem Wasser auf, füllt ein Probirgläschen zur Hälfte mit dem zu prüfenden Rothweine und gießt dann einige Tropfen der Bleizucker-Auflösung hinzu, worauf der Wein eine andere Färbung annimmt. Natürlicher Rothwein ändert seine Farbe durch Bleizucker in blaugrau; Wein gefärbt mit Campechholz in schwach dunkelblau; mit Fernambuk in weinroth; mit Katschrosen in schmutziggrau; mit Attichbeeren (*Sambucus ebulus*) in schön grün; mit Fliederbeeren (*Sambucus nigra*) in schmutzig grün; mit Cornelkirische (*Cornus mascula*) in schmutzig grün; mit Lackmus in blaugrün; mit Sandelholz wird das Roth in Ziegelroth umgeändert. Wein, welcher mit dem Farbstoffe der schwarzen Malve oder mit Heidelbeerenjaft gefärbt wurde, zeigt ganz das Aussehen des gewöhnlichen Rothweines und

zieht auch mit den Chemikalien Niederschläge von derselben Farbe wie echter Rothwein. Das Erkennen einer künstlichen Färbung des Weines gehört überhaupt zu den schwierigsten Proben und kann eigentlich mit voller Sicherheit nur von einem geübten Chemiker ausgeführt werden.

4. Wein, der gar nicht aus Trauben gewonnen wurde, sogenannten fabricirten Wein zu erkennen.

Fabricirter Wein hat in Geschmack, Geruch und Farbe so viel Aehnlichkeit mit Wein aus Traubensaft, daß Nichtkennner davon hintergangen werden; der geübte Weinkenner wird es nicht; solche Weine berauschen sehr schnell, bringen aber keine Heiterkeit, sondern Betäubung hervor. Uebrigens ist fabricirter Wein leicht vom echten Weine zu unterscheiden: Man gebe Abends in ein Trinkglas 6 bis 10 Tropfen von dem Weine und lasse es über Nacht offen stehen; Morgens gießt man dann etwas Wasser hinzu und kostet. Bei echtem Weine hat das Wasser den eigenthümlichen schalen Geschmack von abgestandenem Weine angenommen; bei fabricirten Weinen nimmt das Wasser diesen Geschmack nicht an.

5. Zu erkennen, ob dem Wein Bouquet zugesetzt wurde.

Der geübte Geruchssinn des Weinkenners findet solche Zusätze bald heraus; namentlich den so häufig zugesetzten Denanthäther (Weinöl, Cognacöl). Im Allgemeinen lassen sich folgende Regeln für das Prüfen der Weine durch den Geruchssinn aufstellen: 1. Das natürliche Weinbouquet bringt einen harmonischen Geruchseindruck hervor. 2. Das künstliche Weinbouquet läßt einen oder den anderen Geruch hervorstechen. 3. Durch Abdampfen des Weines in einer Porzellanschale erkennt man durch den Geruch ebenfalls das echte Bouquet von dem zugesetzten; bei echtem Weinbouquet riecht man dasselbe so lange, bis der Wein zur

Trockenheit verdampft ist; bei künstlichem Bouquet entwickelt sich der Duft beim Beginne des Siedens, nimmt aber bald ab und hört nach einiger Zeit ganz auf.

In Deutschland hat man diese Verfälschung noch nicht in größerem Umfange ausgeübt; in England ist man uns darin zu unserem Glücke weit voraus. Aber wir haben uns in dieser Richtung auf eine schreckliche Zukunft vorzubereiten; denn sobald die Kenntniß der Aethyloxyd- und anderer Verbindungen, die im Weine vorkommen, weiter gediehen sein wird, so haben wir eine neue Reihe von Weinverfälschungen mit wohlriechenden Bestandtheilen zu erwarten. Ihre Auf- findung wird unübersteigliche Schwierigkeiten bieten, und hat man nichts anderes gebraucht, als was im Wein selber vor- kommen kann, so ist niemals ein anderes Mittel zur Ent- deckung der Verfälschung zu hoffen, als wie bei dem Zusatz von Alkohol und Wasser, eine Untersuchung nach der ver- hältnißmäßigen Menge, welche jedoch immer große Mühe kosten wird.