

---

## Zweiter Abschnitt.

### Sorge für die Sicherheit des Genusses der Nahrungsmittel und Getränke.

---

§. 75.

Da der Mangel an hinlänglichen und gesunden Nahrungsmitteln die Gelegenheitsursache mehrerer Krankheiten unter dem Volke, und selbst der Pest werden kann, wie die Erfahrung aller Zeiten lehrt, so können alle Mittel, welche weise Obrigkeiten anwenden, um den Unterthanen immerfort den benötigten Vorrath von Nahrungsmitteln zu verschaffen, und die Wohlfeltheit derselben zu erhalten, z. B. Begünstigung des Ackerbaues und der Viehzucht, Verhütung des Kornwuchers, und aller die nothwendigsten Lebensbedürfnisse treffenden Monopolen, Sperrung der Getraideausfuhr, wenn die Marktpreise bis zu einer bestimmten Höhe gestiegen sind, Anlegung öffentlicher Magazine in wohlfeilen Jahren, u. s. w. auch als Gegenstände der medicinischen Policei betrachtet werden, obgleich

E 3

hier

hier der Ort nicht seyn kann, weitläufig davon zu handeln.

*Herbert essai sur la police générale des grains. Berlin 1753. deutsch übers. unter dem Titel, Versuch einer allgemeinen Kornpolizei, Berlin, 1770. 8.*

§. 76.

Das Getraide ist verschiedenen Krankheiten un-  
worfen, welche es zur Nahrung für den Menschen  
ganz untauglich oder ungesund machen. Dahin ge-  
hört vornemlich der Brand im Waizen und das  
Mutterkorn im Roggen. Der Genuß des Brodes,  
welches mit Mehl von solchem Getraide gebacken  
worden, verursacht oft, wie die Erfahrung lehrt, die  
Kriebelkrankheit, zuweilen auch trocknen Brand und  
Absterben der äußern Gliedmaßen.

*Tessier Traité des maladies des grains. Paris 1783. 8.*  
*Tiffots und Taubens Schriften von der Kriebel-*  
*krankheit.*

§. 77.

Diese Getraidekrankheiten äußern sich am häu-  
figsten in nassen Jahren, wiewohl auch die Art des  
Bodens etwas zu ihrer Entstehung beizutragen scheint.  
Es ist schwer, sie zu verhüten, doch kann die Poli-  
cei in dieser Absicht Verfügung treffen, daß die  
Stoppeln der kranken Getraidefelder abgebrannt, der  
Acker tiefer umgepflügt, und mit wohlgereinigten,  
gesunden und völlig trocknen Körnern besät, das  
Getraide, wo möglich, nie vor völliger Reife ein-  
geernt-



geerntet, und Felber, wo in einem Jahre Brand oder Mutterkorn gewachsen, in dem nächstfolgenden Jahre nicht mit Rocken, Gerste oder Weizen, sondern mit andern Früchten bestellt werden.

## §. 78.

Der Verkauf des mit Brand und Mutterkorn befallenen Getraides, dessen Vermahlen und Verbacken darf nicht gestattet werden, und die Policei muß in Jahren, wo dergleichen Getraide häufig wächst, beeidigte Kornbeschauer anstellen, welche den auf die Märkte gebrachten Weizen und Roggen untersuchen, und wenn sie ihn unrein finden, confisciren.

Churfürstlich Sächsishe Verordnungen, die Verhütung der Gefahren vom Genuß des Mutterkorns betr. vom 20 Aug. 1764. (Cod. Aug. cont. I. p. 382.) u. v. 14. Sept. 1785.

## §. 79.

Es müssen die Unterthanen in solchen Jahren, wo Mutterkorn und Brand im Getraide sehr häufig gewachsen ist, durch Eröffnung der öffentlichen Magazine und durch möglichste Begünstigung der Getraideausfuhr von auswärtigen Orten unterstützt und mit gesunden Lebensmitteln versorgt werden. Wo aber dieses der Umstände wegen nicht thunlich, oder nicht hinlänglich ist, da müssen wenigstens alle Mittel vorgekehrt werden, um den Genuß des brandigen oder mit Mutterkorn befallenen Getraides nach Möglichkeit unschädlich zu machen. Die Erfahrung lehrt, daß das Lüften und Dörren des aus



chem Getraide gemahlten Mehls seine Schädlichkeit um ein großes vermindert, und daß dieselbe auch entkräftet wird, wenn man dabei Essig, oder, wie andere bemerkt haben, fette Speisen genießt.

§. 80.

Die Saamen verschiedener wilder Gewächse, z. B. des Ackerrettigs (*Raphanus raphanistrum* L.) des Iolschs (*Lolium temulentum*) des Schwindelhäbers (*Bromus secalinus*) des Pfennigkrauts (*Thlaspi arvense*) sind nicht ohne Grund giftartiger Eigenschaften wegen verdächtig, und können, wenn sie in Menge dem Getreide beigemischt sind, verschiedene Krankheiten veranlassen. Dergleichen Unkraut muß man durch tiefes Umpflügen und durch fleißiges Abbrennen der Stoppeln zu vertilgen suchen; wenn aber dieses allein nicht hinreichend ist, so muß man die Verfügung treffen, daß die Felder, wo viel solche schädliche Unkräuter unter dem Getreide wachsen, einige Jahre lang mit andern Früchten bestellt werden. Den Polizeiaufssehern auf den Märkten ist zu befehlen, daß sie kein mit dergleichen Saamen vermischtes Getreide verkaufen lassen.

§. 82.

Brod' von unreifem, feuchten, oder ausgewachsenen Getreide ist ungesund. Es muß daher der Verkauf eines solchen Getreides in gemeinen Jahren durchaus nicht geduldet werden; wenn aber, wie in nassen und kalten Jahren, kein anderes Getreide zu haben ist, so muß das Publicum von den Mitteln unterrichtet werden, durch welche man den zu fürch-



fürchtenden nachtheiligen Folgen vorbeugen kann. Dahin gehört das Dörren des feuchten oder nicht ganz reinen Getreides und Mehles, die Vermischung desselben mit vorjährigem, das starke Säuren und gehörige Ausbacken des daraus bereiteten Brods u. s. w.

Eurmaingisches Ausschreiben, den Gebrauch des unreifen, ausgewachsenen oder naß eingefahrenen Getreides betreffend, v. 5. Nov. 1785.

Ein Aufsatz über eben diesen Gegenstand von Hrn. Archiat. Hensler in Scherfs Archiv d. med. Pol. IV. B. 2. Abth. S. 87.

Ein anderer gleichen Inhalts von Thilenius im Journ. v. u. für Deutschland 1785. 10. St. S. 321 ff.

§. 82.

In Miswachs Jahren muß man, wenn dem Getreidemangel auf andre Weise nicht abgeholfen werden kann, Belehrungen über den Gebrauch andrer schicklicher und leicht zu habender Nahrungsmittel bekannt machen und deren Erbauung und Gewinnung auf alle Art begünstigen.

*Sav. Manetti* memoria delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione e di tutte quelle piante e parti di esse singolarmente, che in occasione di carestia possono panizzarsi e per alimento in altra maniera usate possono al pane supplire. Firenze 1764.

Kurella patriotische Vorschläge, wie bei dem jetzt herrschenden Getreidemangel besonders der dürfti-

ge Landmann wohlfeiles Brod haben kann. Berlin 1771. 8.

*Parmenier* Memoire sur cette question: indiquer les végétaux qui pourroient suppléer en temps de disette à ceux qu'on employe communement à la nourriture des hommes et quelle doit en être la préparation. Paris 1773. 12.

J. S. Gmelin von Gewächsen, deren Knospenwurzeln gespeist werden, in *Valdingers Mag. f. Aerzte* I B. S. 232 ff.

§. 83.

Da sich von weichen Mühlsteinen unterm Mahlen eine große Menge feiner Sand abreibt, welcher dem Mehle beygemischt, das daraus gebäckne Brod ungesund und schwer verdaulich macht, und zu hartnäckigen Verstopfungen Gelegenheit geben, so sind die Müller ernstlich anzuhalten, daß sie zu den Mühlsteinen keine andern, als recht harte Steinarten gebrauchen.

§. 84.

In theuren Jahren wird das Mehl oft aus Gewinn sucht mit allerlei der Gesundheit schädlichen, und zur Nahrung auf keine Weise tauglichen Substanzen, z. B. mit Sand, Asche, Kreide, Gyps, gebrannten Knochen, ja selbst mit Bleyweis vermischt. Es ist dieses eine höchst gewissenlose der Giftmischerei beinahe gleichzuachtende Verfälschung, welche die Obrigkeit aufs strengste untersagen, und wenn sie vorfällt, nachdrücklich bestrafen muß.

Die



Die Mittel, welche um diese Verfälschungen zu entdecken angewendet werden können, lehrt die Chemie.

§. 85.

Das Brod muß, um verdaulich und gesund zu seyn, gehörig durchgebacken werden, und es ist eine bekannte Erfahrung, daß das unausgebackene Brod, welches die Becker zuweilen betrüglischerweise, um an dessen schweren Gewicht zu gewinnen, verkaufen, der Gesundheit höchst schädlich ist: es muß daher dieser Mißbrauch, so wie die Verfälschung des Brodes mit den oben (§. 84) angeführten Dingen, oder mit Alaun ernstlich unterzagt und geahndet werden.

Zürsch. K. k. Verordnungs wegen des unangewöhnlichen Brodes vom 14. Aug. 1777.

§. 86.

Unter den Hülsenfrüchten giebt es einige, von deren häufigem Genuß verschiedene Krankheiten, besonders Lähmungen und Koliken entstehen, und sogar epidemisch werden können. Z. B. Erben, Plattserbsen und Kichern (*Eruum Erullia Lathyrus Cicera* und *Cicer Arietinum L.*) Es ist die Pflicht der Obrigkeiten, vor solchen ungesunden Nahrungsmitteln, und dem Anbau derselben zu warnen.

*Duvernoi de Lathyrus quadam venerea specie in comitatus Montbelgardensi culta. Basil. 1770.*

§. 87.

## §. 87.

Grüne Erbsen, Bohnen, Gurken und Kapern werden oft, um ihnen eine schönere grüne Farbe zu geben, in kupfernen Geschirren eingelegt und aufbewahrt. Da dieses aber wegen der giftigen Eigenschaften des Kupfers sehr schädliche Folgen für die Gesundheit haben kann, so muß dieses Verfahren nachdrücklich untersagt werden.

Verordnung des K. K. Mährischen Landesgubernium  
v. 6. Apr. 1782.

## §. 88.

Nicht selten ist es geschehen, daß die Verwechselung essbarer Kräuter und Wurzeln mit giftigen, denjenigen, welche letztere genossen, gefährliche Krankheiten, ja selbst den Tod zugezogen hat. So kann z. B. von Unwissenden statt der Petersilie, das Kraut von Kälberfropf (*Aethusa Cynapium* L). Rüben- und Taumelförbel (*Chaerophyllum bulbosum et temulentum*) gemeinen Schierling (*Conium maculatum*) und Wasserschierling (*Cicuta virosa.*) statt der Selleriewurzeln die vom Wasserschierling, statt der Pastinaken und andrer ähnlicher Wurzeln, die vom Bilsenkraut (*Hyoscyamus niger* L) Eisenhut (*Aconitum Napellus*) und gemeinem Schierling, statt der essbaren Schwämme (welche doch allezeit ungesund sind) wirklich giftige eingesammelt werden. Um alles daher zu befürchtende Unheil zu verhüten, muß die Obrigkeit die Kennzeichen, durch welche sich die giftigen Gewächse von den essbaren unterscheiden, allgemein bekannt machen, und die grünen Waa-



Waaren auf den Märkten von Zeit zu Zeit durch sachkundige Personen untersuchen lassen. Nicht minder ist es nothwendig, vor der Gefahr zu warnen, in welche der Genuß der Beeren der Tollkirsche (*Atropa Belladonna*) des gemeinen Nachtschatten (*Solanum nigrum*) u. s. w. unvorsichtige, besonders Kinder stürzen kann.

J. S. Gmelin Geschichte der Pflanzengifte. Nürnberg. 1777. 8.

F. A. G. Knolle de plantis venenatis umbelliferis. Lips. 1771.

b. Churfürstl. Sächsl. Sanitätskollegii Unterricht, wie die Personen, welche die Schlaf- oder Wolfsskirschen, d. i. Früchte der *Atropa Belladonna* genossen haben, zu behandeln sind. Dresden 1786. Württemberg. Verordnung wegen der Belladonna oder Tollbeere v. 14. Nov. 1788.

(s. Journal v. u. f. Deutschland 9. St. 1789.)

§. 89.

Ueberhaupt würde es sehr rathsam seyn, die Ausrottung aller obgedachten giftigen Gewächse durch obrigkeitliche Befehle zu gebieten, und diejenigen unter ihnen, welche einen gewissen Nutzen haben, nur in Gärten anpflanzen und bauen zu lassen.

Da man in vielen Ländern die Ausrottung schädlicher Thiere durch Prämien zu befördern sucht, so sehe ich nicht ein, warum es unschicklich oder unmöglich seyn sollte, in Ansehung der wildwachsenden giftigen Gewächse ähnliche Verfügungen zu treffen.

§. 90.

## §. 90.

Man glaubt hin und wieder, daß gewisse Wurzeln z. B. Kartoffeln der Gesundheit schädlich seyn, wenn sie noch nicht den gehörigen Grad von Vollkommenheit oder Reife durch längeres Liegenbleiben in der Erde erreicht haben. Wenn sich dieses bei genauerer Untersuchung bestätigen sollte, so würde es notwendig seyn, den Verkauf solcher unreifen Wurzeln auf den Märkten zu untersagen.

Publication des Basler Magistrats, den Gebrauch einer gewissen Art unreifer Kartoffeln betreffend d. 4. Sept. 1784. (s. Rahns gemeinnütziges medicin. Magazin 1785. S. 93)

## §. 91.

Unreifes Obst ist zwar nicht, wie man sonst glaubte, die Ursache epidemischer Ruhren, es kann aber andre Krankheiten bei denjenigen, die es genießen, veranlassen, und es ist daher der Verkauf desselben zu untersagen.

## §. 92.

Das Fleisch muß, um eine gesunde Nahrung für den Menschen abzugeben, weder von ganz jungen noch von alten Thieren genommen seyn.

M. s. die hieher gehörigen Pfälzischen, Badenschen und Zweibrückischen Verordnungen in Franks System d. med. Policei III. S. 115. ff.

## §. 93.

Das Aufblasen des Schlachtviehes, welches die Viehhändler und Schlächter zuweilen vornehmen, um dem Vieh ein frisches Ansehen zu geben, muß



muß als Betrug, und selbst auch in Rücksicht auf die Gesundheit untersagt und bestraft werden.

Hannoversches Verbot des Aufblasens etc. v. 7. Jun. 1712.

§. 94.

Stinkendes Fleisch, auch dasjenige von verreckten Thieren darf durchaus nicht auf den Märkten geduldet werden.

§. 95.

Kranke, besonders mit der Viehseuche, Brand, Lungenfäule oder Raube behaftete Thiere dürfen nicht geschlachtet und verspeißt werden. Auch die Lungen und Lebern der Schafe, welche den Husten oder Egeln haben, darf man nicht auf die Märkte bringen lassen, und selbst das Einpökeln und Räuchern des Fleisches von krankem Vieh nicht gestatten. Doch ist das Fleisch des mit der sogenannten Franzosenkrankheit behafteten Rindviehes, und der sinnigen Schweine der Gesundheit nicht schädlich, nur muß es die Policei allezeit um geringere Preise als gesundes verkaufen lassen.

Chursächs. Verordnung vom 6 Nov. 1725.

Leipziger Marktordnung von 1726. Art. 3. §. 5. f.

§. 96.

Alle der Gesundheit schädliche Misbräuche in Ansehung des Schlachtviehes und des Fleisches zu verhüten, müssen beeidigte Vieh- und Fleischbeschauer angestellt werden.

Hannoversche Verordnungen wegen der Vieh- und Fleischbeschauer v. 31 März 1732. v. 6. März 1746.

Preu.

Preussische Verordnung vom 1 Febr. 1769.

Bruchsalische, s. Franke's System der medic. Pol. III.

§. 97.

Einen Aufsatz über die Policei des Fleischhandels, s. in den Ephemeriden der Menschheit. 1778. 48 St. S. 73 ff.

§. 97.

Auch der Verkauf der Milch und Butter von krankem Vieh muß untersagt werden. An einigen Orten wird die Milch aus unverzinnten kupfernen Geschirren verkauft, welches nicht zu dulden ist, eben so wenig, als das Verfälschen derselben mit Stärkmehl, welches in großen Städten, wo die Milch gut bezahlt wird, nicht selten ist.

§. 98.

Die Butter darf durchaus nicht in kupfernen, zinnernen oder bleiernen Geschirren aufbewahrt, noch in solchen geschmelzt werden. Man weiß, daß die Butter zuweilen, wenn sie sehr theuer ist, mit verschiedenen Dingen, ja selbst mit Bleiweis, um das Gewicht zu vermehren, verfälscht oder vielmehr vergiftet wird; ein Betrug, der streng geahndet werden muß. Um die Gegenwart des Bleies in der Butter zu entdecken, muß man eben die Prüfungsmittel anwenden, welche weiter unten bei den Weinverfälschungen angeführt werden sollen.

§. 99.

Alter und durch anfangende Fäulniß scharf gewordener Käse ist der Gesundheit schädlich. Man muß daher den Verkauf desselben auf den Märkten nicht



nicht dulden, und das gemeine Volk, welches dergleichen Käse sehr zu lieben pflegt, eines bessern zu belehren suchen. Auch muß man vor der Zubereitung und Aufbewahrung des Käses in kupfernen Geschirren warnen.

Wirttembergische Verordnung gegen den Verkauf des alten Streich- oder Schmierkäses, v. J. 1783.

Untersuchung schädlich befundener Käse vom Prof. Weigel in Pyls n. Mag. f. die gerichtl. Arzneik. u. medic. Pol. I B. I. St.

§. 100.

Auch die Fische speisen verdienen die Aufmerksamkeit einer für die Gesundheit der Unterthanen besorgten Obrigkeit. Man findet in einigen Ländern, besonders unter den Seefischen, so wie auch unter den Schaalthieren, verschiedene giftige Arten, vor deren Genuß das Publicum gewarnt werden muß. Auch darf man den Verkauf abgestandner, fauler, oder in metallnen Geschirren marinirter und blaugesottner Fische, so wie der durch Kupfer grün gefärbten Austern nicht gestatten. Man hat Erfahrungen, daß es Krankheiten unter den Fischen giebt, welche den Genuß derselben den Menschen schädlich machen; worauf ebenfalls Rücksicht zu nehmen ist.

§. 101.

Verschiedne Dinge, welche als Zuthaten zu den Speisen gebraucht werden, sind dem Mißbrauch und Verfälschungen unterworfen, gegen welche die Polizei warnen, und Verfügungen treffen muß. Dahin gehört das Salz. Durch Aufsieden dessel-

Med. Policciw.

D

ben



ben in kupfernen oder bleiernen Pfannen, auch selbst durch Aufbewahrung in irdnen mit Glätte glasureten Töpfen kann es giftartige Eigenschaften annehmen, und in Ländern, wo es (wie ehemals in vielen französischen Provinzen) in hohem Preise steht, wird besonders das Baysalz oft mit Sand, Kalk, Asche und andern dem Magen der Consumenten lästigen Zusätzen vermengt: welches alles durchaus nicht gestattet werden darf.

**R. Französisches Verbot der kupfernen Geschirre zum Messen und Aufschütten des Salzes vom 13. Jun. 1783.**

§. 102.

Das Baumöl und andre fette Oele, welche man zu verschiednen Speisen benutzt, werden nicht selten, wenn sie ranzig geworden, von gewissenlosen Leuten in bleiernen Ständern aufbewahrt, oder auch mit verschiednen Zubereitungen aus Blei versehen, um dadurch den widrigen Geschmack zu verbessern. Eben dieser Zusätze bedienen sie sich auch wohl, um Rüb- und Leinöl zu versüßen, und es statt Baumöl zu verkaufen. Diese Verfälschungen müssen, da das Blei in jeder Gestalt ein höchst gefährliches Gift ist, streng untersagt, und wo man sie entdeckt, bestraft werden.

**Lippe - Detmoldische Verordnung gegen die Einkellierung und Verschönerung ungesunder Weine und den Verkauf bleiischer Oele vom 13 März 1786. in Scherfs Arch. d. med. Pol. V. 1.**

§. 103



## §. 103.

Eben dieses gilt auch von den Verfälschungen und schädlichen Nachfälschungen verschiedener Gewürze, der Muskatnüsse, der Gewürznelken, des Safrans u. s. w.

Verschiedne dahin gehörige alte Polizeiverordnungen, eine Kurpfälzische von 1582. eine Cöllnische von 1538. und eine Nassauische von 1615. s. in Frank's Syst. d. Med. Pol. III. 338 ff. ingl. Churfäch. Publication des kaiserl. Mandats, wegen des gefärbten Ingbers und betrügl. Specereiwaa- ren, Cod. Aug. I. p. 1394.

## §. 104.

Die Geschirre, in welchen Speisen und Geträn- ke gekocht oder sonst zubereitet und aufbewahrt wer- den, können denselben mancherlei schädliche Eigen- schaften mittheilen. Kupfer, Messing, Blei, auch selbst das Zinn, wirken, wenn sie in Säuren oder sonst aufgelöst in den menschlichen Körper kommen, wie Gifte, und es ist also für die Gesundheit ganz und gar nicht gleichgültig, ob die gewöhnlichen Eß- und Trinkgeschirre aus diesen Metallen oder aus an- dern Stoffen gefertigt sind. Eisen würde in Rück- sicht auf seine Unschädlichkeit zu dergleichen Geschir- ren sehr tauglich seyn, wenn es sich nicht so leicht in allen sauren und salzigen Flüssigkeiten auflöste, und den darin zugerichteten Speisen einen widrigen Geschmack mittheilte. So lange man übrigens jene Metalle noch nicht ganz zur Verfertigung der Koch- Eß- und Trinkgeschirre entbehren kann, so

D 2

ist



ist wenigstens nothwendig, daß man ihre Schädlichkeit so viel als möglich zu entkräften und zu verbessern suche.

*I. H. Schulze*, Diss. qua mors in olla, seu metallicum contagium in ciborum potuumque et medicamentorum praeparatione et asservatione cavendum indicatur, Altorf. 1722.

*Thierry* Qu. med. an ab omni re cibaria vasa aenea prorsus ableganda? Paris 1749.

§. 105.

Man pflegt die kupfernen Koch und Eßgeschirre mit einem Ueberzug von Zinn zu versehen, oder zu verzinnen, um hierdurch die Entstehung des Grünsplans zu verhindern, und den der Gesundheit schädlichen Wirkungen desselben vorzubeugen. Es wird aber dieser Endzweck nicht erreicht, oder es wird die Gefahr des Kupfergiftes nur gegen eine andere vertauscht, wenn nicht das zu verzinnende Kupfer vorher ganz rein und blank gemacht, und wofern nicht ein von allem Arsenik freies, und mit keinem Blei versetztes Zinn dazu genommen wird. Die Polizei muß daher den Kupferschmieden die hierzu nöthigen Vorschriften ertheilen, und über Befolgung derselben wachen.

Der Brüder Gravenhorst ausführliche Anweisung zu Verzinnung der kupfernen, messingenen und eisernen Geschirre. Braunschw. 1774. 8.

*R. Franzöf.* Verordnung das Verzinnen der Kupfergeschirre betr. vom 4. Oct. 1735.

R. R.



R. R. Verordnung v. 11. Aug. 1773.

R. Preuß. Verordn. v. 14. Apr. 1768. (f. Pyls Mag. d. gerichtl. Arzneik. u. med. Pol. II. S. 513. ff.)

Schwedisch-Pommersches Patent wegen eben dieses Gegenstandes v. 6. März 1786.

Das Ueberziehen des Kupfers mit Zink, welches de la Folie (Journ. de Phys. Dec. 1778. Oct. 1779) statt der Verzinnung vorgeschlagen hat, möchte schwerlich viel Beifall finden und verdienen. Besser scheinen die Vorschläge zu Glasuren auf kupferne und eiserne Geschirre zu seyn, welche Rinmann und Bindheim bekannt gemacht haben. S. Scherfs Arch. d. med. Pol. II. 241. III. 113.

§. 106.

Das Zinn kann, ohne einen Zusatz von Blei seiner Bruchigkeit wegen nicht gut verarbeitet werden. Da es sich nun nicht wohl thun läßt, die zinnernen Eß- und Trinkgeschirre ganz abzuschaffen und durch andre zu ersetzen, so muß wenigstens, um die schädlichen Wirkungen des Bleies so viel als möglich zu schwächen, darüber gehalten werden, daß die Zinngießer in Versehung des Zinns mit Blei das durch Geseze zu bestimmende Verhältniß nicht überschreiten. Auch ist das Publicum vor den übeln Folgen zu warnen, welche der Genuß saurer, fetter und gesalzener Speisen und Getränke, wenn sie in zinnernen Geschirren lange gestanden haben, nach sich ziehen kann.

A. C.



*A. C. Büchner* Diff. de circumspecto vaforum stanneorum usu ad potuum ciborumque ex ovis conficendorum praeparationem necessario. Hal. 1743.

*Bayen et Charlard* Recherches chimiques sur l'étain, faites et publiées par ordre du gouvernement, ou reponse à cette question: peut on sans aucun danger employer les vaisaux d'étain dans l'usage économique? Paris 1781. (deutsch übers. von J. G. Leonhardi Epj. 1784. 8.)

In Sachsen sind die Zinngießer durch die Landesgesetze angewiesen, auf zehn Pfund Zinn nicht über ein Pfund Blei zuzusetzen. M. s. die Mandate wegen der Zinnprobe vom 18. Nov. 1612. 6 Apr. 1674. 16 Apr. 1686. 27 Febr. 1710. (Cod. Aug. I. p. 1646. 1679. 1763.)

§. 107.

Die gewöhnliche Glasur der gemeinen irdnen Küchen-Geschirre wird mit einem Zusatz von vieler Bleiasche oder Glätte verfertigt, so wie die rothen, braunen, blauen und grünen Farben auf derselben mit Spiesglas, Kupfer- und Koboltglasur eingebrannt werden. Alle diese metallische Gläser können sich, wenn sie nicht mit vielem reinen Sand und Laugensalz übersetzt sind, in den sauren, fetten oder gesalznen Speisen und Getränken, die man darin kocht oder stehen läßt, zum Theil auflösen, und dieselben schädlich machen. Es wäre daher zu wünschen, daß unter obrigkeitlicher Auctorität andre unschädliche Arten der Verglasung auf Töpferwaare eingeführt würden. Das beim englischen Steingut



zu dieser Absicht gewöhnliche Rochsalz, der Braunstein, u. s. w. scheinen hiezu sehr geschickt zu seyn.

§. 108.

Das Färben der Confituren mit scharfen und giftigen Substanzen, z. B. mit Rauschgelb, Gummigutt, Grünspan, Smalte, oder auch selbst mit Easigrün ist den Zuckerbäckern nachdrücklich zu untersagen. Eben so wenig dürfen Anstriche von dergleichen Farben auf Spielzeug für Kinder, welche dasselbe gern in den Mund nehmen, und sich dadurch vergiften können, geduldet werden.

§. 109.

Reines Trinkwasser ist ein wesentliches Erforderniß zu Erhaltung der Gesundheit, und eine weise Polizei wird daher immer sorgfältig darauf bedacht seyn, dieses unentbehrliche Lebensmittel den Bürgern in möglichster Güte und Reinheit zu verschaffen. Alles Wasser ist ungesund, oder doch zum täglichen Gebrauch ungeschickt, das mit vielen groben, erdigen, metallischen, salzigen oder faulen Stoffen angeschwängert, oder der Luftsäure, welche ihm seine erfrischende Eigenschaft geben soll, gänzlich beraubt ist.

C. I. Ludwig Pr. de aquarum puritate a magistratu curanda. Lips. 1762.

E. B. G. Hebenstreit Tract. de potulentorum cura in republica bene ordinata ad sanitatis leges componenda. Lips. 1778. 8.

§. 110.

Unter allen Gattungen des Wassers verdient das Quellwasser zum Gebrauch für die Menschen

D 4

den



den Vorzug, wenn es in einer hohen, freien, keine Erze führenden Gegend, aus reinem kieseligen Sand oder Felsengrund mit lebhafter Bewegung entspringt, hell und durchsichtig, ohne allen fremden Geschmack, Geruch oder Farbe ist, im Stehen oder Kochen keinen Bodensatz macht, Hülsenfrüchte bald weich kocht, mit Seife leicht zu mischen ist, vornemlich aber bei der chemischen Untersuchung wenig oder gar keine fremde Bestandtheile zeigt. Je weniger es von diesen Eigenschaften besitzt, desto unreiner und ungesunder ist es.

Von der chemischen Prüfung des Wassers sehe man unter andern: *T. Bergmann de analysi aquarum in Opusc. T. I.*

*Daehne Diss. I. et II. de aquis Lipsiensibus. Lips. 1783.*

### §. III.

Das Flußwasser ist dem Quellwasser fast gleich zu schätzen, wenn nur der Fall des Stroms hinlänglich stark, und seine Bewegung folglich nicht zu träge, das Flußbette rein, nicht thon- oder kalkartig oder mit vielem Schlamm von faulenden Substanzen überladen ist.

### §. III2.

Ungleich schlechter ist das Regen- und Schneewasser, welches zwar leicht aber nichts weniger als rein ist, und auch sehr bald fault.

### §. III3.

Das Brunnenwasser, welches in niedrigen Thälern, nahe bei Flüssen und Seen oder Teichen und



und in morastigem, lehmigen oder kalkartigen Boden aus der Tiefe gegraben wird, ist unter allen Arten des Wassers, das Sumpfwasser ausgenommen, das unreinste und ungesundeste. Weniger üble Eigenschaften hat es, wenn es aus Sandstein oder Kiesgrunde entspringt, reichlichen Zufluß hat, und von der Luft bestrichen werden kann.

## §. 114.

Nach diesen Erfahrungen muß sich die öffentliche Pflege der Trinkwasser richten. Die Policei muß die Quellen und andere Wasser von Sachverständigen chemisch untersuchen lassen, um nach Anleitung der gefundenen Resultate, wenn die Wahl zwischen mehrern Wassern frei ist, die gesündesten unter denselben zum gemeinen Gebrauch anzuweisen, vor den unreinen und ungesunden aber zu warnen.

## §. 115.

Wo die Natur aber an einem Orte keine andern, als unreine und der Gesundheit an sich nicht zuträgliche Wasser liefert, da muß man sich bemühen, die übeln Eigenschaften derselben durch künstliche Mittel nach Möglichkeit zu verbessern, auch das in dieser Absicht zu beobachtende Verfahren öffentlich bekannt machen.

## §. 116.

Quellen, welche das Trinkwasser liefern, müssen eingefast und mit einer Dachung versehen werden, damit sie nicht durch hereinfallende fremde Körper verunreinigt werden. Es ist auch bei nahmgäster Strafe zu verbieten, daß niemand Aeser, Roth



u. dergl. in Quellen, Brunnen oder andre zum gemeinen Gebrauch bestimmte Trinkwasser werfe.

l. I. ff. §. 1. de extraordinar. crimin.

I. Bernh. Friesen Diss. de jure fontium. Ien. 1711.

§. 117.

Wenn ein Ort kein anderes als Flußwasser hat, so muß die Anlegung der Gerbereien, Waschbänke, Hanf- und Flachsrösten an dem Flusse, ingleichen das Hineinschütten des Unraths und Schlammes aus den Häusern und Straßen entweder gänzlich untersagt, oder doch nur unterhalb der Flusses, nicht da, wo er in die Stadt kommt, gestattet werden. Das zum Trinken und Kochen bestimmte Wasser muß in der Mitte des Flusses, nicht an den Ufern desselben geschöpft werden.

§. 118.

Unter den gegrabenen Brunnen haben diejenigen, welche aus einer beträchtlichen Tiefe entspringen (113) an sich das beste Wasser. Da aber alsdann auch die Luft über dem Wasser leicht stockt, und demselben ihr Verderbniß mittheilt, so muß man alles mögliche versuchen, um einen freien Luftzug über dem Wasserspiegel im Brunnen zu bewirken. In dieser Rücksicht sind auch die zum Pumpen eingerichteten Brunnen um vieles besser als die Ziehbrunnen. Es ist nöthig, daß die Brunnen von aller Gemeinschaft mit Morästen, Kloaken, Mistgruben u. s. w. so viel möglich, entfernt, und öfters von dem in ihnen sich sammelnden Schlamme gereinigt werden.

In



In Ansehung der Einfassung, Bedeckung und Reinhaltung der Brunnen ist eben das zu beobachten, was vorhin (§. 116) von den Quellen bemerkt worden ist. Eben dieses gilt auch von den Eisternen, in welchen man, wo anders Trinkwasser mangelt, das Regen- und Schneewasser zu sammeln pflegt.

## §. 119.

Zu Wasserleitungen, welche das Trinkwasser aus entfernten Orten herbeiführen, würden sich gemauerte Kanäle oder eiserne Röhren, sowohl in Rücksicht auf ihre Dauer, als auf die Reinigkeit des Wassers am allerbesten schicken, wenn sie nicht zu kostbar wären. Dem Gebrauch der Thonröhren, welche übrigens auch sehr nützlich seyn würden, steht dieses entgegen, daß sie der Frost so leicht zersprengt, und häufige Reparaturen nöthig macht. Daher bedient man sich am häufigsten der hölzernen Röhren, welche auch der Reinigkeit des Wassers keinen Abbruch thun, wenn sie nur aus festem Holz gebort, inwendig ausgebrant und gut zusammengefügt sind, tief genug liegen, und oft gereinigt und reparirt werden. Bleierne Röhren und Eisternen machen das durch sie geleitete oder in ihnen enthaltene Wasser zu einem schleichenen Gifte, und sind daher gänzlich zu verwerfen.

## §. 120.

Wenn kein andres, als trübes, lehmiges, mit vielen Insekten und vegetabilischen Stoffen oder Kalkerde überladenes Wasser an einem Orte zu haben ist, so muß die Obrigkeit für Vorrichtungen  
und



und Maschinen sorgen, durch welche das Trinkwasser vermittlest klaren Sandes, poröser Steine oder locker gebrannten Thones ic. durchgeseiht und gereinigt werden kann. Ist aber der erdige Stoff im Wasser sehr fein zertheilt, so geht er beim Filtriren mit durch, und kann nicht anders, als durch Kochen des Wassers abgesondert werden, welches aber alsdann, um wieder Luftsäure anzuziehen, eine Zeitlang der freien Luft ausgesetzt werden muß.

§. 121.

Fauls Wasser muß durch gänzlichcs Ausfaulen geläutert, oder wenigstens durch einen reichlichen Zusatz von Eßig verbessert werden,

§. 122.

Wasser, welches viele Salze in sich aufgelöst enthält, wie insbesondere das Seewasser, kann lediglich nur durch eine gut geführte Destillation trinkbar gemacht werden.

§. 123.

Da verschiedene von den hier angeführten Vorsehrungen das Wasser zu reinigen (§. 120 — 122). nicht wohl auf öffentliche Kosten veranstaltet werden können, so müssen wenigstens die Einwohner solcher Orte, die kein anderes als unreines und ungesundes Trinkwasser haben, von Obrigkeit wegen davon belehrt, und die Benützung jener Mittel empfohlen werden.

§. 124.

In Ansehung der Biere ist darüber zu halten, daß dieselben mit reinem weichen Wasser, frischen  
Malz



Malz aus gutem Getreide und mit reinem Hopfen gebrauet, auch nicht zu jung verschenkt werden. Alle Zusätze von Post (*Ledum palustre*) Haselwurz, (*Asarum europaeum*) Fiskförnern, Mohnköpfen, weißer Nieswurz (*Veratrum nigrum*) Pottasche u. s. w., welche oft dem Biere, um es berauschend zu machen, oder wenn es verdorben, zu verbessern, beigemischt werden, müssen als schädliche Verfälschungen streng verboten, und die Brauereien oft von beeidigten Sachverständigen visitirt werden.

*I. Lac. Baier* Problemata medica: 1. utrum vina sulphurata noxia sind; 2. an cerevisia cretae et pulverum iniectio fiat insalubris. Altorf. 1706.

Anmerkungen vom Fieber von saurem Bier im 17ten Stück der Gränk. Samml. S. 460. ff.

Von den Fehlern der Biere, die aus Vernachlässigung beim Brauen entstehen; in Weizens Ehursächf. Landphysicus. Epj. 1773. St. 5. S. 74. ff.

### §. 125.

Vorzügliche Aufmerksamkeit von Seiten der Obrigkeit verdienen die Weine, weil diese Gattung von Getränken vor allen andern verschiedne der Gesundheit nachtheilige Eigenschaften annehmen oder durch Verfälschungen überkommen kann.

Nicht jeder unreine, selbst nicht jeder bleihaltige Wein ist geflissentlich verfälscht; denn es kann oft zufälligerweise geschehen, daß fremde Theile dem Weine beigemischt werden.

*I. Weber* Comment. de crimine adulterorum vinorum Francof. 1751.

F. A.

*F. A. Cartheuser* Progr. I — III. de quibusdam vinorum adulterationibus, sanitati noxiis. Giefs. 1766

4. deutsch: über Verfälschungen der Weine, welche der Gesundheit schädlich sind. Gießen 1779. 8. Historische Nachrichten von der Weinverfälschung findet man in Beckmanns Beiträgen zur Geschichte der Erfindungen. I. B. S. 179. ff.

§. 126.

Der Verkauf allzujunger aus unreifen Trauben gepreßter und unausgegohrner Weine sollte nicht gestattet werden, weil sie mancherlei Krankheiten, selbst Kontrakturen und Koliken, die der Bleikolik an Gefahr gleich kommen, verursachen können.

§. 127.

Mäßiges Schwefeln ist bei einigen Weinen nothwendig, um sie dauerhafter zu machen und ein unschädliches Mittel ihnen eine schönere Farbe zu geben. Nur allzustark geschwefelte Weine sind der Gesundheit nachtheilig und können Kopfschmerzen, Wallung im Blut und Blutspeien veranlassen. Die Policei muß daher das Maas des Schwefelns durch Gesetze bestimmen und dessen Ueberschreitung nicht gestatten.

Die Auflösung des Silbers in Scheidewasser ist das beste Mittel, überschwefelte Weine zu untersuchen. Sie färbt dieselben braun, und das Silber fällt, vom Schwefel schwarz gefärbt zu Boden. Auch die Schale eines frisch gelegten Eies wird schwarz, wenn man es in dergleichen Wein legt.

§. 128.



## §. 128.

Um sauer gewordene Weine zu versüßen wird ihnen zuweilen Pottasche, ungelöschter Kalk oder Kreide zugesetzt. Doch geschieht dieses selten, weil der Wein dabei zugleich viel von seinem geistigen Wesen verliert, und leicht schaal wird. Es ist dieses allezeit ein Betrug, jedoch für die Gesundheit unschädlich.

Die Zuckersäure ist das beste Mittel, die Gegenwart der Kalkerde im Weine zu entdecken. Sie erregt in demselben sogleich eine Trübung und schlägt den Kalk, mit welchem sie sich verbindet, in Gestalt weißer Wolken nieder.

## §. 129.

Die schädlichste und gemeinste Verfälschung der weißen Weine geschieht vermittlest eines Zusatzes von Bleiglätte. Durch diese suchen gewissenlose oder unwissende Weinändler und Schenken die Säure des schlechten, allzujungen oder verdorbenen Weins zu mildern, und ihn haltbarer zu machen. Es ist diese Verfälschung wie eine wahre Vergiftung zu betrachten, indem sie bei denjenigen, welche viel solchen Wein trinken, die Bleikolik mit allen ihren fürchterlichen Folgen, Gicht, Lähmungen, Auszehrung u. s. w. nach sich zieht.

⚗ Gockelius Beschreibung des A. 1694. 95 u. 96 durch Silberglett versüßten Weins und der davon entstandenen Weinkrankheit, &c. Ulm 1697.

I. Zeller Diss. quae docimasiam, signa, causas et noxas vini lithargyrio mangonifati exhibet. Tubing. 1707. 4.

H. G.

*H. G. Matthiesen de vinis lithargyrio infectis et colica paralytico-convulsiva ex eorum hauſtu oriunda. Gryphisw. 1748.*

*Engelhart de vinis lithargyrio mangoniſatis. Lond. Goth. 1777.*

§. 130.

Manche Weine erhalten auch, um ſich in großer Hitze beſſer zu erhalten, einen Zuſchlag von etwas Arſenik oder freſſendem Queckſilberſublimat, den heftigſten und tödlichſten unter allen mineraliſchen Giften. Dieſe Verfälfchung iſt jedoch nicht leicht bei uns, öfters in heißen Ländern zu beſorgen.

§. 131.

Zufälligerweiſe kann der Wein auch Eiſen oder Kupfertheile enthalten, wenn er in Fäſſern, die mit eiſernen Reiſen gebunden ſind, aufbewahrt wird, oder die meſſingenen Hähnen der Weinfäſſer nicht reinlich gehalten werden.

*I. C. Gehler Progr. I; II, de vini ferro adulterati doctrinaſia. Lipſ. 1782. ſq.*

§. 132.

Die ſogenannte Württembergiſche Weinprobe (*Liquor probatorius*) iſt kein zuverläßiges Mittel die Gegenwart des Bleies im Wein oder andern Subſtanzen, (als Del, Butter u. ſ. w.) zu entdecken. Denn wenn der verdächtige Wein von Zugießung dieſer Feuchtigkeit braun oder ſchwarz wird, ſo iſt dieſes zwar ein Beweis, daß er irgend ein Metall, nicht aber, daß er Blei enthalte; indem auch Eiſen- Zinn- oder Kupfergehalt die nämlichen Erſcheinungen veranlaßt.

C. Woltz



C. Wollin von der Verfälschung des Weins mit Bleiglätte. Altenb. 1778. 8.

Etwas zur Revision der Weinprobe auf Blei von G. J. Delius. Erlang. 1778. 8.

Gehler 1. c.

I. G. Leonhardi vinorum alborum metallici contagii suspectorum docimasiae curae repetitae et novae. Wittenb. 1787. 4.

§. 133.

Zuverlässigere Prüfungsmittel sind die gereinigte Blutlauge, und die Hahnemannsche Weinprobe.

Die reine Blutlauge (alkali phlogisticatum f. lixivium sanguinis depuratum) zu reinem Weine gegossen, bringt in demselben keine Veränderung hervor, hingegen schlägt sie, wenn er metallische Theile enthält, diese mit verschiedenen Farben nieder; das Blei mit gelblich- oder zeisiggrüner, das Eisen mit blauer, das Kupfer mit braunrother Farbe.

Die Hahnemannsche Weinprobe oder aqua hepatica acidulata, (Crells chem. Annalen 1788. IV. 291. ff.) läßt den reinen oder blos eisenhaltigen Wein, zu welchem sie gegossen wird, unverändert, hingegen ist es, wenn sie den Wein schwarz oder dunkelbraun färbt, ein sichres Kennzeichen, daß derselbe ein schädliches Metall, Blei oder Kupfer enthalte.

Man wird also, so lange noch die Anwendung der Wirttembergischen Weinprobe durch die Gesetze anbefohlen bleibt, allezeit, wenn dieselbe den geprüften Wein dunkel färbt, noch die Hahnemannsche

Med. Polizeiw.

E

sche

sche Weinprobe und die Blaulauge zu Hülfe nehmen müssen, um mit Gewißheit zu erfahren, ob Blei oder ein anderes Metall in dem Weine enthalten sei.

Es giebt noch verschiedene andre Mittel, welche man zur Entdeckung fremder, besonders metallischer Beimischungen in weißen Weinen anwenden kann. Dahin gehört: 1) Die Galläpfeltinktur, welche den Wein purpurn oder schwarz färbt, wenn er Eisen enthält. 2. 3) Sellsolirter Stal und Phosphorus, welche beide sich mit einer rothen metallischen Rinde überziehen, wenn der Wein, in welchen man sie legt, kupferhaltig ist. 4) Das zerfloßne reine Weinssteinsalz. Es bewirkt, wenn der Wein ägenden Sublimat enthält, einen braungelben Niederschlag. Auf ähnliche Art wirkt auch das Kaltwasser. 5) Das Vitriolöl; einige Tropfen desselben zu bleihaltigem Weine gegossen, machen einen weißlichen im Wasser nicht auflösblichen Niederschlag. 6) Die Auflösung des Kupfers in kauftischem Salmiakgeist. Wenn man zu dieser himmelblauen Flüssigkeit Wein gießt, welcher Arsenik enthält, so entsteht in der Mischung, nachdem sie einige Zeit lang gestanden hat, ein schmutzig grügelber Niederschlag, welcher auf glühende Kohlen geworfen, nach Knoblauch stinkt. M. s. auch noch von einigen andern Mitteln zur Prüfung der Weine: *Scopoli Metodo di conoscere alcune delle più dannose adulterazioni, che si fanno a' vini. Pavia.*

Man



Man kann die Prüfung des Metallgehaltes auch auf dem sogenannten trocknen Wege anstellen, wenn man den Wein über schwachem Feuer langsam verdünsten läßt, und den trocknen Rückstand sodann mit schwarzem Fluß in einem fest verlutirten Tigel schmelzt. Auf diese Art erhält man allerdings gewisse Resultate; die Arbeit ist aber sehr langweilig und kann nur mit großen Quantitäten Wein unternommen werden. Deswegen zieht man die Prüfung durch Scheidungsmittel auf dem nas- sen Wege vor, welche auch mit Sorgfalt ange- stellt, eben so zuverlässig entscheiden.

## §. 134.

Die rothen Weine sind oft mit dem Saft von Heidelbeeren, mit Extract von Blauholz, und andern herben vegetabilischen Substanzen angemacht; Weimischungen, die sich schwerlich mit Gewisheit durch chemische Prüfung entdecken lassen, aber auch, obgleich Betrug, dennoch größtentheils unschädlich sind. Ueble Folgen hat hingegen die Verfälschung des rothen Weins mit Alaun, dessen Gegenwart das hinzugeträpfelte zerfloßene Weinstein Salz durch Bewirkung eines röthlichgrauen nach dem Abtrock- nen erdigen und in Vitriolsäure auflösliehen Nieder- schlags entdeckt.

## §. 135.

Der brausende Champagner wird oft aus schlech- ten säuerlichen Weinen mit einem Zuschlag von Ho- nig, Taubenmist und Kalk, welche man damit im Gähren vermischt, nachgekünstelt. Den darinn ent-



haltenen Kalk entdeckt man vermittelst der Zuckersäure, welche ihn niederschlägt, ingleichen dadurch, daß ein reiner silberner Löffel, worin man dergleichen Wein stehen läßt, nach einiger Zeit gelb anläuft.

## §. 136.

Die süßen feurigen Weine werden auf mancherlei Weise, mit einem Zusatz von Rosinen, Honig, allerlei süßen Beeren u. s. w. nachgefälscht, welches jedoch der Gesundheit nicht schadet. Bedenklicher ist es, wenn süße, oder auch rothe herbe Weine, um sie hitziger und berauschender zu machen, mit Brandwein verfälscht werden. Man erkennt dieses vermittelst der Destillation, welche den zum Wein hinzugegoßnen Brandwein bei einer Hitze von 200 bis 208 Gr. des Fahrenheitischen Thermometers, hingegen den im reinen Weine wesentlich enthaltenen Weingeist erst bei einer stärkern Hitze von 220 Graden austreibt.

## §. 137.

Auch der Obstwein oder Cyder wird oft durch schädliche Zusätze verfälscht, vornemlich mit Bleiglätte, deren Gegenwart man hier auf ähnliche Art, wie bei den weißen Weinen (§. 132. 133) erforschen muß.

C. J. Reuß, Untersuchung des Cyders oder Apfelsweins. Tübing. 1781. 8.

Eine Untersuchung des verfälschten Cyders in der Normandie, auf Befehl der französischen Regierung angestellt von Berthollet, Cadet, Baumé,  
 & Arz



d'Arcet und Lavoisier findet man in den Mem. de l'Acad. R. des Sciences p. 1786.

## §. 138.

Der Brantwein kann durch beigemischten Grünspan giftartige Eigenschaften annehmen, wenn die kupfernen Helme und Röhren des Brennzeugs entweder gar nicht oder nur unvollkommen verginnt sind, und daher von der Säure des Brantweins, vornehmlich des schlechten, angegriffen werden. Solcher kupferhaltiger Brantwein wird von hinzugegoßnem Salmiakgeist blau, welcher hingegen den reinen Brantwein unverändert läßt. — Nicht minder schädlich ist der an einigen Orten herrschende Gebrauch, gewisse feine Liqueurs und Aquavite über die Blätter des Kirschlorbers (*Prunus Laurocerasus* L.) eines der stärksten vegetabilischen Gifte, abzugiehen.

Plouquet Warnung vor einem in manchen Brantweinen enthaltenen Gifte, und den Mitteln, es zu entdecken und auszuscheiden. Tübing. 1780. 8. Beispiele von den tödtlichen Wirkungen des über Kirschlorbeerblätter abgezognen Aquavits s. m. in den Philosoph. Transact. Vol. 37. No. 418.

## §. 139.

Alle hier gedachten betrüglischen und schädlichen Verfälschungen des Weins und andrer geistigen Getränke (§. 127 — 138.) müssen aufs nachdrücklichste untersagt, und diejenigen, welche sich derselben schuldig machen, streng bestraft werden. Auch muß die Polizei von Zeit zu Zeit die künstlichen Wei-



ne von Sachverständigen auf die obgedachte Art prüfen lassen, um desto gewisser allen Betrug und Vergiftung des Weins zu verhüten. Die verfälschten Getränke müssen confiscirt, nicht aber dem Pöbel Preis gegeben werden; indessen ist es nicht nöthig, den verfälschten Wein, wenn er Blei enthält, wegzugießen, indem sich aus demselben noch ein unschädlicher Brantwein brennen läßt.

Verordnung des Leipziger Magistrats gegen die Verfälschung des Weines vom J. 1536.

Französische Verordnungen v. J. 1696. und vom 5. Mai 1751.

Wirttembergische B. v. J. 1697.

Preussische B. v. J. 1722.

Wirzburgische B. v. J. 1747.

Chursächs. B. v. 14. Febr. 1787.

Lippe- Detmoldische B. v. 13. März 1786.

#### §. 140.

Die der Gesundheit eben sowohl als der Sittlichkeit schädliche Völlerei kann zuverlässiger und wirksamer durch vernünftige Erziehung und Unterricht, als durch ausdrückliche Geseze und angedrohte Strafen eingeschränkt und verhütet werden.

#### §. 141.

Der häufige Genuß der warmen Getränke, des Thees, Kaffees und der Chocolate ist nicht nur, weil durch diese ausländische Waaren viel Geld außer Land gezogen wird, dem Staatsvermögen höchst nachtheilig, sondern entnervt auch die Körper derjenigen, welche sich an diese Getränke gewöhnt haben



ben, und giebt sie allerlei Krankheiten Preis. Verbot der Einfuhr, oder hohe Imposten, vor allem aber vernünftige Belehrung von den übeln Folgen dieser Gegenstände des erkünstelten Bedürfnisses, und weise Beispiele der Enthaltung von selbigen bei den Großen, können es vielleicht mit der Zeit dahin bringen, daß die Europäer dem täglichen Genuß des Thees, Kaffees und der Chokolade, welche die Natur nur zum Arzneigebrauch bestimmt hat, entsagen. Das Volk statt der ausländischen warmen Getränke an inländische gewöhnen wollen, heißt blos an die Stelle eines Misbrauchs einen andern der Gesundheit nicht weniger schädlichen setzen.

§. 142.

Einige feinere Sorten des Thees, besonders der sogenannte Kaiserthee, werden zuweilen aus gemeinen Sorten mit einem Zusatz von Bleizucker nachgekünstelt; eine höchst schädliche Verfälschung, welche eben so zu verbieten, auszumitteln und zu bestrafen ist, wie die Verfälschung des Weins mit Bleiglätte.

§. 143.

Zu den erkünstelten Bedürfnissen gehört auch der Rauch- und Schnupstaback. Der Tabak ist eine betäubende in der That giftartige Pflanze, und der tägliche und häufige Gebrauch desselben ist wohl gewiß für die Gesundheit eben so wenig gleichgültig, als das Opium. — So lange es indessen nicht möglich ist, den Menschen den Geschmack am Taback abzugewöhnen, sollte wenigstens den Tabacks-

E 4

fabri-

fabrikanten die Beizung und Zubereitung des Rauch- und Schnupstabacks mit ekelhaften, scharfen und giftartigen Substanzen, z. B. Urin, Spiesglas, u. s. w. so wie den Kaufleuten die Aufbewahrung desselben in bleiernen Büchsen nachdrücklich verboten werden.

Warnung den Tabak nicht in Blei aufzuheben in  
Scherfs Arch. d. med. Vol. I. 250.

Dritter