frische Wurzel ein bedeutender Handelsartikel geworden sein und besonders nach London versendet werden, um dort reines Scammoniumharz daraus zu bereiten. Dieses aus den Wurzeln bereitete Scammonium soll auch nicht den unangenehmen käseartigen Geruch besitzen, der dem aus Kleinasien eigenthümlich ist, sondern einen sehr angenehmen. Da nun dieses reine Scammonium in seiner Wirkung ganz verschiedene Eigenschaften von dem gewöhnlichen besitzen wird, so ist es nöthig, auch die Dosen dieses neuen Heilmittels, *Scammonium purum e radice paratum* genannt, genau zu bestimmen und die Wirkung desselben durch langjährige Versuche zu constatiren.

Ueber den Cyprischen Wein;

von

Demselben.

Wer kennt nicht den Cyprischen Wein, wenigstens dem Rufe nach, als eine Weinsorte, die vor der Einführung des Champagners auf der Tafel der Wohlhabenden nicht fehlen durfte, und der Seltenheit und des hohen Preises wegen in kleinen Kredenzgläsern zu Ende der Tafel als die Verdauung befördernd getrunken wurde? Dieser Cyperwein ist nicht nur der stärkste weingeisthaltige Wein, sondern er zeichnet sich auch durch ein eigenthümliches Bouquet aus. *Comandaria* nennt man diesen Nektar der Insel Cypern, welchen Namen derselbe von dem Worte *Comanda*, d. i. Herrschaft, erhielt, eine Benennung, die aus der Zeit stammt, wo die Venetianer Herren der Insel waren. Der Cyperwein ist ein süßer, starker Wein und dürfte nur mit den Weinen Spaniens und Portugals Aehnlichkeit haben. Auf dieser von der Natur so reich gesegneten Insel werden verschiedene Sorten Wein bereitet. Alle Cyperweine sind gute, starke, kräftige Weine, namentlich der sogenannte *Comandaria*.

Wein, welcher der ausgezeichnetste ist, und je älter, desto besser und desto theurer ist derselbe. Es giebt Cyperweine, die an Ort und Stelle mit 30 Drachmen pro Okka bezahlt werden, jedoch kommen solche Weine nicht in den europäischen Handel, und ein Jeder behält einige Flaschen für sich und seine Familie, um in Krankheitsfällen sich und die Seinigen dadurch zu stärken, indem man demselben viele Heilkräfte zuschreibt.

Um nun auch jungen Weinen das eigenthümliche Bouquet des alten Comandaria-Weines zu geben, wird derselbe in die Fässer, worin sich alter Wein befunden, eingefüllt; denn ein solches altes Fass wird weder gewaschen, noch die sich im Laufe der Jahre gebildeten Absätze ausgeleert, sondern die jungen Weine werden auf diese Hefe und Wein-Absätze eingefüllt, wodurch sie nach einigen Jahren das Bouquet der alten Weine erhalten, da in diesem Absatze das Oenanthol enthalten ist. Solche alte Fässer mit ihren Niederschlägen werden sehr theuer verkauft und sind kaum aufzutreiben, und es soll wirklich möglich sein, auf die angegebene Weise den jüngeren Weinen das Bouquet der älteren zu geben.