L 83 13 0

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-133996468-18/fragment/page=0003

Die

deutsche Landwirthschaft

in ihrem ganzen Umfange,

nach

den neuesten Erfahrungen

bearbeitet

von

einer Gesellschaft praktischer Oekonomen

herausgegeben

und mit einer Vorrede begleitet

von

Johann Volkmar Sickler.

Dreizehnter Band.

Erfurt,
in der Hennings'schen Buchhandlung
1811.

Univ. u. Landesbibliothek
HALLE
(SAALE)

Deutschlands
Weinbau

nach

den Erfahrungen mehrerer praktischen Landwirthe und Winzer

bearbeitet

von

D. Joh. Christ. Gotthard

und

herausgegeben

von

Johann Volkmar Sickler.

Zweiter und letzter Band.

Erfurt,
in der Hennings'schen Buchhandlung
1811.

Vorrede.

In dem ersten Bändchen des gegenwärtigen Werkchens, betrachteten wir den Weinstock als ganz rohes Kind der Natur, wir verfolgten ihn vom Momente seines Knabenalters bis zu seiner höchsten Vollendung, suchten durch die mannichfaltigsten Cultur- und Veredlungswege die ewigthätige Natur in ihren Operationen zu unterstützen, und uns mit langem, mit Furcht und Hoffnung untermischten Harren, für den angewendeten Fleiß durch die Früchte dieses edlen Gewächses belohnt zu sehen. Wir erndteten daher jene, und übergaben sie — um ihren Saft zu einem noch höhern Zwecke zu gewinnen, — der Kelter.

Diese lieferte uns nun jene Flüssigkeit, welche wir Most nennen, und mit ihr ruhet die Thätigkeit des theoretischen und practischen Landwirths, in so fern diese Bezug auf die fernere Bearbeitung des gewonnen Mostes hat. Dagegen tritt nun die Betriebsamkeit des Technologen ein, und verwandelt den Most in jenes geistige Getränk, welches wir Wein nennen. Die verschiedenen Operationen, die hier auf einander folgen, und respective zusammengreifen müssen, um das vorgesteckte Ziel vollkommen zu erreichen, bilden den Inhalt des gegenwärtigen Bändchens, und gränzen zugleich an diejenigen Grundsätze, welche sich der rationelle Weinhändler eigen zu machen suchen muß. Ich gieng das Ganze, — wo nicht vollkommen systematisch, — doch in jener Ordnung, wie sie die Natur der Sache selbst vorschreibt, durch, legte meine eignen Beobachtungen und die Erfahrungen anderer zum Grunde, und suchte mich immer auf die Grundsätze, welche die Natur in ihrem Archive

niedergelegt hat, zu stützen, und mich so, — so viel in meinen Kräften stand, — gegen jeden Mißgriff zu sichern. Auf die Bereitung der mannichfaltigen Kräuterweine ließ ich mich nicht ein; denn diese gehört zum Ressort der Liquoristen und Olitätenfabrikanten, und die Preise der verschiedenen Weinsorten, ließ ich mit Fleiß weg; denn sie sind zu sehr dem Wechsel unterworfen, als daß man nur auf ein Quartal eine feste Norm machen könnte. Ueberdies wird sich der Weinhändler die benöthigten Preiscourrante schon zu verschaffen wissen, so wie es ihm auch gar nicht schwer fallen wird, sich aufs genaueste mit dem Verhältnisse des verschiedenen Gemäßes gegen jenes seines Vaterlandes oder Wohnorts bekannt zu machen. Unter den Mitteln, den Wein auf Gehalt an Blei zu untersuchen, wählte ich, mit Ueberhung aller übrigen, blos die sogenannte Hahnemannische Bleiprobe; sie leistet alles, was man von ihr verlangt, und was keine von den übrigen bekannten zu leisten vermag. Sollte

ich mich hier und da geirrt haben, so soll mir eine bescheidene Zurechtweisung sehr angenehm seyn. Uebrigens soll es mich sehr freuen, wenn ich wahrnehme, daß ich meinen Zweck nicht verfehlt habe.

Erfurt, zur Leipziger Jubilate-Messe 1808.

Gotthard.

Inhaltsanzeige.

Der theoretisch-praktische Wein- und Kellermeister.

Zweiter Abschnitt,

Die Anstellung des durchs Zerquetschen und Keltern gewonnen Mostes zur Gährung, und die Behandlung des hierdurch erhaltenen Weins im Keller.

Erstes Kapitel.

Die Anstellung des durchs Zerquetschen und Keltern gewonnenen Mostes zur Gährung.

Hier kommt nun zuerst in Betrachtung:

I. Die Theorie der Wein- oder geistigen Gährung. S. 2

II. Die zur Bewirkung der Gährung und zur sogenannten Kellerwirthschaft erforderlichen Keller, Fässer und übrigen Utensilien, also

a) der Keller = 19

b) die Fässer = 24

und dann

die Mittel, den modrigen Geruch der Fässer zu beseitigen = 30

c) die übrigen zur Kellerwirthschaft erforderlichen Utensilien, als:

a) das Thermo- oder Calorimeter. S. 38
b) der Vinometer oder Oenometer. = 39
c) die Halesische Röhre. = 42
d) der Schlauch nebst Blasebalg = 43
e) verschiedene Heber. = 45
f) Glasbouteillen. = —
g) Pfropfen oder Stöpsel. = 46
h) Verschiedene Wannen. = 47
i) Schwefelschnitte oder Weineinschlag. = —
k) Verschiedene Spunte, und unter diesen vorzüglich der Spunt der Champagner. = 49

Die Anstellung des durchs Zerquetschen und Keltern gewonnenen Mostes zur Weingährung, und zwar

A. nach deutscher Methode. = 54

B. nach französischer Methode. = 56

Zweites Kapitel.

Die Behandlung des durch den Gährungsproceß gewonnenen Weins im Keller.

Hierher gehört nun;

1) das Ablassen, Abziehen oder Abstechen des Weins. S. 74
2) das Auffüllen des Weins. = 81
3) das Einbrennen der Fässer und das Aufbrennen des Weins. = 83
4) das sogenannte Schönen der Weine. = 88
5) die Beseitigung der Krankheiten und Fehler des Weins. = 95

Dritter Abschnitt.

Die Darlegung der Verfahrungsarten, welche bei Bereitung der weinigten Flüssigkeit nach den verschiedenen Landesgegenden, und bei Darstellung der natürlichen und künstlichen Weine befolgt werden, so wie die Benutzung der beim Keltern und Gähren des Weins gewonnenen negativen Produkte.

Erstes Kapitel.

Die Darlegung der Verfahrungsarten, welche bei Bereitung der weinigten Flüssigkeit nach den verschiedenen Landesgegenden und bei Darstellung der natürlichen und künstlichen Weine befolgt werden.

Hier folgen nun die Länder in nachstehender Ordnung:

Ungarn S. 105

wo dann der Tokayer = 107

mit seinen Abtheilungen, als:

a) der Tokayer-Essenz. = 108

b) dem Ausbruch. = —

c) dem Maschlasch, und = 109

d) dem ordinairen Landweine = —

vorzüglich in Betrachtung kommen.

Frankreich = —

wo der Champagner = 110

und dann:

a) der sogenannte Strohwein, und = 116

b) der stumme Wein = —

bemerkt zu werden verdienen.

Spanien S. 119

Hier verdient die Bereitung des
Piedro Ximenes " 120
alle Achtung.

Italien. " —

Hier zeichnen sich unter allen aus:

a) der Falerner " 121
b) der Lagrime Christi " —
c) der Monte pulciano. " —

Griechenland.

Der beste Wein war hier der von
Chio oder Scio " 122

Cypern " 124

Nun folgt:

A. die Nachbildung natürlicher Weine, " 125
und zwar
1) die Nachbildung des Bürgunders " 126
2) die Nachbildung des Champagners " 127
3) die Nachbildung des ungarischen Weins " 130
4) die Nachbildung des Canarienfekts " 137
5) die Nachbildung des Muskatenweins " 138
6) die Nachbildung des Alikantenweins " —
7) die Nachbildung des Frontignans " 139
8) die Nachbildung des Rheinweins " —
9) die Nachbildung des spanischen Weins. " —

B. Die Darstellung oder Bereitung der künstlichen Weine " 141
und zwar:
1) die Bereitung des Aepfelweins oder Cyders " 142
2) die Bereitung des Birnweins " 160

3) die Bereitung des Johannisbeerenweins S. 162
4) die Bereitung des Stachelbeerweins = 167
5) die Bereitung des Hollunderbeerweins = 168
6) die Bereitung des Birkenweins = 169
7) die Bereitung des Honigweins oder Meths = 172
8) die Bereitung des Pastinakenweins. = 175

Zweites Kapitel.

Die Benutzung der beim Keltern und Gähren des Weins gewonnenen negativen Produkte.

Zu den Neben- oder negativen Produkten gehören:

1) die Trestern S. 177

Diese kann man auf verschiedene Art benutzen, nemlich:

a) zur Bereitung des sogenannten Lauers = —
b) zur Bereitung von Branntewein = —
c) zum Viehfutter = 178
d) zur Feuerung = —
e) zur Bereitung der frankfurter Schwärze, = 179
so wie
f) zur Verwandlung des Kupfers in Grünspan = —

2) die Weinhefen.

Diese können

a) auf Wein = 181
b) auf Essig = 182
c) auf Branntewein = —
d) auf Weinstein = —
e) auf Kupferdruckerschwärze = 183
f) auf Waidasche = —

benutzt werden.

3) der Weinstein. S. —

Hier dürfte dann auch wohl noch die Bereitung des Weinessigs = 186 am rechten Orte seyn.

Vierter Abschnitt.

Die Darlegung der Grundsätze, nach welcher in Hinsicht des Weinhandels vorgeschritten werden muß.

Erstes Kapitel.

Die erforderlichen Kenntnisse von dem Weine, so wie die Productions- und Beziehungsörter desselben.

Die erforderliche Kenntniß von dem Weine. S. 194

Hier macht nun Deutschland den Anfang.

Unter allen deutschen Weinen nehmen aber

1) die Rheinweine den ersten Platz ein. = 201

Unter diesen aber zeichnen sich vorzüglich aus:

a) der Hochheimer. = 201
b) der Johannisberger. = 203
c) der Rüdisheimer. = —
d) der Nierensteiner. = 204
e) der Asmannshäuser. = —
f) der Lorchwein. = —

2) die Moslerweine. = 210

3) die Neckerweine. = 211

4) die Frankenweine. = 217

Die vorzüglichsten Frankenweine liefern aber:

a) das Weichbild oder die Stadtflur von Würzburg.

Hier zeichnen sich nun aus:

a) der sogenannte Leistenwein. S. 218
b) der sogenannte Steinwein. = 219
c) der sogenannte Heiliggeistwein. = 220
d) der Schalksberger Wein. = —

b) Wertheim. = 221

c) Diestelhausen. = —

d) Klingeoberg. = 222

e) Calmut. = —

f) Hammelburg. = —

In der Gegend des letztern zeichnet sich vorzüglich aus:

a) der sogenannte Hammelberger, und
b) der sogenannte Salecker. = —

5) die Obersächsischen Weine. = 226

6) die Böhmischen Weine. = 226

Unter allen zeichnen sich hier aus:

a) der Austiger. = 230
b) der Melnicker. = —

7) die Oestreichischen Weine. = 232

8) die Mährischen Weine. = 234

9) die Steyerschen Weine. = 235

10) die Tyroler Weine. = 236

Unter diesen sind vorzüglich folgende Sorten bekannt, nemlich:

a) der Marzimimo. = 237
b) der Brixner. = —
c) der Botzner. = 239
d) Trienter. = —

e) Grätzer, und S. 238
f) Görzer. " —

Ungarn. " 239

Siebenbürgen. " 254
die Moldau und Wallachei. " 255

Italien.

Hier kommen vorzüglich in Betrachtung:

a) die venetianischen Weine. " 256
b) die Mailändischen od. Lombardischen Weine. " 257
c) die Piemontesischen Weine " 258
d) die Genuesischen od. ligurischen Weine. " —
e) die Toskanischen od. hetrurischen Weine. " 259
f) die römischen Weine. " 261
g) die neapolitanischen Weine. " 262
h) die sicilianischen Weine. " 263
i) die sardinischen Weine. " 265
k) die corsicanischen Weine. " —

Die Schweitz. " 266

Frankreich. " 271

Hier zeichnen sich nun durch den Weinbau und Weinhandel aus:

1) das ehemalige Elsaß " 272
2) das ehemalige Lothringen. " 273
3) das ehemalige Champagne. " 274
4) das ehemalige Burgund. " 278
5) die ehemalige Franche Comté. " 286
6) das ehemalige Nivernois. " —
7) das ehemalige Berry. " 287
8) das ehemalige Bourbonnois. " —
9) das ehemalige Auvergne. " —
10) das ehemalige Isle de France. " 288

11) das ehemalige Orleannois. S. 289
12) das ehemalige Anjou. = 291
13) das ehemalige Touraine. = 292
14) das ehemalige Bretagne. = 293
15) das ehemalige Poitou. = —
16) das ehemalige Aunis. = 294
17) das ehemalige Saintonge. = —
18) das ehemalige Guienne und Gascogne. = 295
19) das ehemalige Nieder-Navarra. = 306
20) das ehemalige Roussillon. = 307
21) das ehemalige Languedoc. = 308
22) das ehemalige Lyonnois. = 311
23) das ehemalige Dauphiné. = 312
24) die ehemalige Provence. = 313

Spanien.

Die Provinzen dieses Reichs, welche sich vorzüglich mit der Cultur des Weinstocks abgeben, sind

1) Neu-Castilien. = 315
2) Granada oder Ober Andalusien. = —
Hier zeichnet sich vorzüglich aus:
a) der Piedro Ximenes. = —
b) der Malaga. = 316
3) Sevilla. = —
Hier ist zu Hause:
a) der sogenannte Xeres-Wein, und = 317
b) der Tinto de Rota. = —
4) Murcia und Valencia. = —
5) Arragonien und Catalonien. = 318
6) Navarra. = 319
7) die Canarischen Inseln = —
wo vorzüglich
der Canarien- und Palmsekt = 320
bemerkenswerth sind.

Portugal.

Die vorzüglichsten Weine, welche theils in diesem Königreiche, und theils in dessen Colonien oder andern Besitzungen fallen, sind:

a) der sogenannte Portwein. S. 323
b) der Madeira-Wein. " —

Afrika.

Hier interessirt von den Weinen nichts mehr, als derjenige, welchen

das Vorgebirge der guten Hoffnung

liefert, und der daher auch unter dem Namen

Capwein S. 325

bekannt ist. Die verschiedenen Sorten dieses Weins sind:

a) der rothe und weiße Constantia. S. 325
b) — — — — Steinwein. " —
c) — — — — Pontac. " —
d) — — — — Madeira. " —

Zweites Kapitel.

Die Kenntniß der Wege, die mannichfaltigen Verfälschungen des Weins auszumitteln.

Ehe die mannigfaltigen Verfälschungswege der Weine, und die Entdeckungsmittel derselben vorkommen, verdient

1) das sogenannte Verschneiden oder Copuliren. S. 327
2) das künstliche Färben der Weine. " 330

in Betrachtung gezogen zu werden.

Den weißen und blassen Weinen giebt man eine höhere goldgelbe oder auch wohl Rubinfarbe:

a) durch Zucker. " 333

b) durch Eichenholz. S. 333
c) durch Kalk. = 334

Hierauf folgt dann eigentlich

die Weinverfälschung = —

Diese geschiehet entweder durch Zusätze aus dem Pflanzen- oder aus dem Mineralreiche.

Zu erstern gehören:

a) der Scharlei. = 343
b) die wilde Salbei = 344
c) die Blüten des gemeinen Hollunders. = —
d) Weingeist. = 346
e) Aepfelwein. = 349

Zu letztern gehören:

a) der Kalk. = 351
b) der Gyps. = 356
c) der Alaun. = 359
d) der Schwefel. = 361

Um aber die Gegenwart des Schwefels im Weine zu entdecken, bedient man sich

a) entweder der Auflösung der Schwererde in Essig, = 364
b) oder der Silberauflösung. = —
c) Bleimittel. = 365

Um sich der Vermischung des Weins mit Bleimitteln zu vergewissern, ist nichts besser, als

das Schwefelwasserstoffgashaltige Wasser = 377

welches auch die Hahnemannische Weinprobe genennt wird.

f) der Arsenik. = 379

Außer dem giebt es noch verschiedene Reagentien, welche zur Entdeckung der Weinverfälschung angewendet werden können, nemlich:

a) die Galläpfeltinktur. S. 381
b) das Kalkwasser. = —

c) der Caustische Salmiakgeist. S. 381
d) der Phosphorus. " —
e) die Auflösung des Kupfers in kaustischem Salmiakgeist. " —
f) das Eisen. " 382
g) das blausaure Kali. " —

Schluß.

Der Einfluß des Weingenusses auf die Gesundheit des menschlichen Körpers. " 383

Der theoretisch-practische Wein- und Kellermeister.

Zweiter Abschnitt.

Die Anstellung des durchs Zerquetschen und Keltern gewonnenen Mostes zur Gährung, und die Behandlung des hierdurch erhaltenen Weins im Keller.

Erstes Kapitel.

Die Anstellung des durchs Zerquetschen und Keltern gewonnenen Mostes zur Gährung.

§. 1.

Das erste und wichtigste, was nur immer zum Ressort der Kellerwirthschaft gehört, ist der Gährungsproceß; denn ohne diesen läßt sich platterdings kein Wein, oder ein ihm ähnliches mehr oder weniger geistiges Getränke darstellen. Ehe wir aber von diesem so interessanten Gegenstande

handeln, dürfte ja hier wohl nicht der unrechte Ort seyn, vordersamst

I. die Theorie der Wein- oder geistigen Gährung

vorauszuschicken, und dann

II. die zur Bewirkung der Gährung und zur sogenannten Kellerwirthschaft erforderlichen Keller, Fässer und übrigen Utensilien zu betrachten.

I. Die Theorie der Wein- oder geistigen Gährung.

Alle organische, d. h. sowohl Pflanzen als animalische Körper, können unter gewissen Bedingungen, von welchen noch weiter unten die Rede seyn wird, in eine Bewegung versetzt werden, welche selbe zersetzt, ihren Geschmack, Geruch und alle ihre Eigenschaften so verändert, daß sie dasjenige gar nicht mehr bleiben, was sie waren. Die Grundbestandtheile oder Grundstoffe der Körper trennen sich nemlich, und setzen sich von neuem zusammen, um nach Zerstörung ihres Gleichgewichtes gegen einander ein anderes Ganzes zu bilden. Man kann, wie Cadet de Vaux bemerkt, diese Grundbestandtheile, welche so mannichfaltige Resultate geben, mit den Zahlen vergleichen, welche bei Aenderung der Stellung gegen einander ganz andere Größen geben. Diejenige Action oder Reaction nun,

wodurch die Verwandtschaften der Grundstoffe gegen einander thätig werden, wodurch ihr Gleichgewicht gegen einander aufgehoben und zerstört und die große, in Rücksicht ihrer Resultate so bewundernswürdige Zersetzung bewirkt wird, nennen wir

Gährung (*Fermentation*).

Sie spielt in der Natur unstreitig eine der größten und wichtigsten Rollen, weckt alles aus dem Schlafe, hebt selbst den Begriff vom physischen Tod auf; denn indem sie auf einer Seite zerstört, wird sie auf der andern Mutter von rasch heranwachsenden und oft edlern Kindern. Daher dann die Alten auch sagten: Destructio unius, est procreatio alterius, (in der Zerstörung des Einen, liegt die fruchtbare Mutter des andern). Wohl Schlaf, aber kein Tod in der Natur, Veränderlichkeit, Gepräge der organischen Welt, ewiger Wechsel ihre Bestimmung; Uebergang aus einem Zustande in einen andern *).

Man hat seit Boerhavs Zeiten drei besondere Arten der Gährung, nach den Produk-

*) Siehe systematisches Handbuch der gesammten Chemie, zur Erleichterung des Selbststudiums dieser Wissenschaft; von Dr. Joh. Bartholomä Trommsdorff. 3ter Band. Erfurt 1802. S. 229—230.

ten, welche sie uns liefert, angenommen, nemlich:

a) die Wein- oder geistige Gährung, (*Fermentatio vinosa*).

b) die Essig- oder saure Gährung, (*Fermentatio acida*) und

c) die faule Gährung oder Fäulniß, (*Fermentatio putrida* oder *putrefactio*).

Bei der ersten verwandelt sich die gährende Masse in eine weinigte oder geistige Flüssigkeit, bei der zweiten in Essig, und bei der dritten wird die ganze Grundmischung des Körpers aufgehoben.

Fourcroy ist mit dieser Eintheilung nicht zufrieden, sondern nimmt, da durch die Gährung noch einige andere Produkte, als die so eben erwähnten, entstehen, fünf Arten derselben an, nemlich:

a) die Zuckergährung, (*Fermentation saccharin*)

b) die Weingährung, (*Fermentation vineuse*)

c) die saure Gährung, (*Fermentation acide*)

d) die färbende Gährung, (*Fermentation colorante*), und endlich

e) die faule Gährung, (*Fermentation putride*).

Ich enthalte mich hier aller Bemerkungen, sondern wende mich zu jener Art, oder zu jenem Grade von Gährung, welche wir Wein- oder geistige Gährung genannt haben. Man nennt diese deswegen so, weil sie eine weinigte Flüssigkeit *) liefert, die sich durch Destillation in Weingeist oder Branntewein verwandeln läßt. Der Saft aller Früchte, welche Zuckerschleimstoff oder Zucker enthalten, sind dieser Verwandlung fähig, nur würde solche ohne Unterstützung der Kunst entweder gar zu langsam vorschreiten, oder zu schnell in die saure oder faule Gährung übergehen. Daher sagt Cadet-de Vaux:

Die Kunst allein bereitet den Wein.

§. 2.

Die wesentlichsten Bestandtheile des Mostes **) sind nach mehrern angestellten Versuchen

a) Wasser,
b) Weinstein,
c) Zuckerschleimstoff, und
d) Zucker.

---

*) Wein im strengen Sinne des Wortes ist der den ersten Grad der Gährung durchgegangene Traubensaft.

**) Most ist der ausgepreßte Traubensaft, ehe er sich in weinigte Flüssigkeit verwandelt hat.

Also

a) Wasser

ist ein nothwendiges Requisit zur Bewirkung der Gährung. Ohne dasselbe hat keine Fermentation statt. Trockene Trauben oder Rosinen können nicht in die geistige Gährung übergehen. Man gebe ihnen aber das Wasser wieder, welches sie durch das Trocknen verloren haben, und man wird gewiß Wein erhalten.

Welches ist aber das richtigste Verhältniß des Wassers zu den übrigen Bestandtheilen der Trauben?

Dieses sagt uns die Natur, indem uns der aus vollkommen zeitigen Trauben gewonnene Saft das wahre Verhältniß des Wassers zeigt, welches zu seiner Gährung erforderlich ist. Zu viel Wasser hält die Gährung auf und schwächt den Wein. Man vermindert es daher entweder durchs Abwelken der Trauben oder durchs Abdampfen des Mostes. Ist das Verhältniß des Wassers zu gering, so setze man dergleichen zu. So theilt man dem Honige Wasser mit, um jene weinartige Flüssigkeit zu erhalten, die man Meth nennt.

b) Weinstein.

Der Weinstein ist dasjenige Salz, welches sich allmählig an den Seiten der Fässer, Flaschen

und an den Stöpseln absetzt; er ist vorzüglich den Trauben eigen; jedoch findet man ihn auch im herben Traubensafte und in andern Pflanzen; erscheint in Crystallenform, ist entweder weiß oder roth, je nachdem der Wein, welcher ihn absetzt, diese oder jene Farbe hat. Er findet sich nicht in gleicher Quantität bei allen Trauben; denn je mehr Zuckerstoff diese enthalten, je weniger Weinstein setzt die aus denselben gewonnene weinigte Flüssigkeit ab. Ein Maas oder eine Dresdner Meßkanne Most, kann gegen 36 Gran Weinstein enthalten; bei einem andern Jahrgange aber kann bei der nemlichen Weingattung ein anderes auffallend ungleiches Verhältniß eintreten. Man darf aber nicht glauben, daß es der Weinstein sey, welcher sich zur geistigen Gährung hergiebt. Nein: der Zuckerstoff ist vorzüglich derjenige, welcher hier die große und bedeutende Rolle spielt; indessen ist es auch wieder wahr, daß der Weinstein sehr viel zur Gährung beiträgt.

c) Zuckerschleimstoff.

Der Zuckerschleimstoff oder Schleimzucker hat zwar einen Zuckergeschmack; er ist aber nicht wirklicher Zucker; er crystallisirt sich nicht, und wird er zur Trockene gebracht, so zieht er die Feuchtigkeit der Luft sogleich wieder an sich. Er begleitet den Zucker überall, und man ge-

langt äußerst schwer dazu, diese zwei Stoffe zu trennen. Geschiehet es auch, so bleibt immer viel Zucker mit dem Zuckerschleime innig verbunden. Eine Traube kann der Menge ihres Schleimzuckers wegen dem Geschmacke nach sehr süß und zuckerig seyn, und daher eine ganz vortreffliche Tafeltraube genannt zu werden verdienen, und dabei doch nur einen leichten Wein liefern, wie dies wirklich der Fall mit unserm allbekannten weißen Gutedel, (*Chasselas blanc*) ist.

d) Zucker.

Den Zucker (*Saccharum officinarum*), liefert zwar vorzüglich das Zuckerrohr; indessen enthalten ihn doch auch andere Pflanzen, und zwar namentlich auch die Trauben. Man darf nur das äußere Häutchen einer trocknen Weinbeere öffnen, und man wird den Zucker in Crystallenform darunter erblicken. Uebrigens ist sich der Zucker in der ganzen Natur gleich, — man mag ihn aus dem Zuckerrohre, aus der Traube oder dem Zuckerahorn und der Runkelrübe gewinnen.

Ist dann wohl ein Unterschied unter dem Zucker und Schleimzucker?

Allerdings. Der Zucker crystallisirt, der Schleimzucker aber nicht; jener bleibt in seinem trocknen Zustande, welchen man ihm einmal ge-

geben hat; dieser hingegen zieht von neuem Feuchtigkeit an und wird klebrig, wenn man ihn der Luft aussetzt. Der Zucker für sich allein gährt nicht, oder die Gährung ist doch langsam und unvollkommen, so wie dies der Fall auch mit dem Schleimzucker ist; mittelst Wasser treten aber diese beiden Bestandtheile sogleich in eine geistige Gährung.

Uebrigens giebt diejenige gährende Substanz, welche am meisten Zucker enthält, den edelsten Wein und meisten Alkohol, ein Maas oder eine Dresdner Meßkanne Most giebt ungefähr vier Quentchen Zucker; jedoch alterirt sich dies Verhältniß nach dem Clima, der Reife, und überhaupt nach der Qualität der Trauben. Da nun der Traubensaft in heißen Ländern weit reichhaltiger an Zucker wird, als in kalten, so ist leicht zu begreifen, daß auch die Weine jener Länder weit feuriger und geistiger ausfallen müssen.

§. 3.

Da die Güte des Weins nicht blos in der Stärke, sondern auch im angenehmen Geschmacke besteht, dieser aber von dem besondern Verhältniß der Bestandtheile des Weins oder von der Grundmischung des Mostes abhängt, so wollen wir hier

den Einfluß, welchen die Bestandtheile des Traubensaftes auf die Gährung haben,

betrachten. Die Wein- oder geistige Gährung ist das Resultat der Zusammensetzung und Zersetzung oder der Entmischung der bereits aufgezählten Bestandtheile des Traubensaftes, nemlich des Wassers, Weinsteins, Schleimzuckers und Zuckers. Die Verschiedenheit in den Produkten der Gährung hängt nun, — wie auch bereits oben bemerkt worden, — von dem verschiedenen Verhältnisse dieser Bestandtheile ab. Hat die gute Natur ein richtiges Verhältniß unter den mehrgedachten Bestandtheilen getroffen, so liefert der Traubensaft oder Most einen sehr angenehmen, edeln und haltbaren Wein, welcher den Verehrer des Weinbaues, so wie den Weintrinker veranlaßt, einen so wohlthätigen Jahrgang besonders zu notiren. That aber die Natur bei ihrem Mischungsprocesse einen Mißgriff, wie dies sehr oft, und zwar bei denjenigen Jahrgängen der Fall ist, in welchen Regen, anhaltende Trockenheit, bald eintretender Frost den Weinstock hindern, den Rundlauf seiner Vegetation zu vollenden, und die Trauben zur gehörigen Reife zu bringen, so erhält man einen Wein von schlechter Qualität; denn da wird der Traubensaft zu wässerig, und die sparsame Gegenwart des Schleimzuckers und Zuckers kann unmöglich auf Bildung einer angenehmen geistigen Flüssigkeit hinwirken.

Da hier nun die Natur von jenen glücklichen Verhältnissen, und von den Gesetzen der Uebereinstimmung der mehrgedachten Bestandtheile abweicht, welche sie in den Jahrgängen, welche sich durch gute Weinsorten auszeichneten, beobachtet, so kommt es nun den Menschen zu, diese Gesetze durch Kunst zu ergänzen, das sich dann auch um so leichter realisiren läßt, als demselben der Weinstein, Schleimzucker und Zucker zu Gebote stehen. Ich will hier die Resultate von ein paar Versuchen, wie sie uns Cadet-de Vaux mittheilt, vorlegen. Man setzte nach diesem 500 Maaß oder Dresdner Meßkannen Most in Gährung, und erhielt sodann durch Destillation ein Zwölftel Alkohol oder sehr starken Branntewein zu zwanzig Grad des Areometers. Ein andermal ließ man wieder 500 Maas eben dieses Mostes, nachdem man ihm vier Pfund Weinstein und zehn Pfund Zucker zugesetzt hatte, zusammen gähren. Die Gährung dauerte 48 Stunden länger; man erhielt aber bei der Destillation beinah ein Fünftel Alkohol von zwanzig Grad. Man siehet also hieraus, daß Zucker die wahre Mutter des Weingeistes oder Alkohols sey, daß man aber auch wohl thue, einem zuckerreichen Traubensafte Weinstein zuzusetzen, um hierdurch die Umwandlung des Zuckers in Alkohol zu befördern.

§. 4.

So wie von einer Seite das Daseyn der weiter oben vorgelegten Grundstoffe des Mostes, und ein richtiges Verhältniß derselben gegen einander erforderlich sind, durch Gährung einen angenehmen und starken Wein darzustellen, so sind von der andern Seite noch andere von außen wirkende Bedingungen nöthig, um die Gährung selbst zu befördern und zu beschleunigen. Hierher gehört nun:

a) ein angemessener Grad der Temperatur.

Dieser kann nach der verschiedenen Beschaffenheit der gährenden Substanzen selbst verschieden seyn. Eine sehr niedrige Temperatur hemmt selbst die schon angefangene Weingährung. Daher dann wohl unter zehn Grad des Reaumurschen Wärmemessers, der Traubensaft gar nicht oder doch sehr schwach gähren, über demselben aber zu tumultuarisch arbeiten dürfte. Man weiß ja aus Erfahrung, daß bei kalter Herbstwitterung die Gährung sehr langsam vorschreitet, und daß der in einem sehr luft- und wasserdichten Fasse eingeschlossene und in einen Fluß oder Brunnen versenkte Most sich zuckerig und süß verhält. Hält daher eine zu kalte Witterung die Gährung auf, so muß man durch Kunst zu

Hülfe kommen, die Masse entweder tüchtig untereinander rühren, oder den zur Aufnahme der Gährungsgefäße bestimmten Ort erwärmen, entweder gedachte Gefäße mit wollenen Tüchern bedecken, oder endlich einen Theil des Mostes sieden, und denselben unter die gährende Masse gießen.

b) ein sachdienlicher Zutritt der äußern Luft.

Dieser ist zwar, — wenn man die Sache streng nehmen will, — keineswegs, wie man sonst glaubte, eine nothwendige Bedingung zur Wein- oder geistigen Gährung; denn diese tritt auch, wenn man den Zutritt der Luft ganz hemmt, obschon schwer, bei einer warmen Temperatur, gewiß ein, gehet im Stillen fort, und stellt uns, nur etwas später, eine geistige Flüssigkeit dar, die um so vorzüglicher ist, als sie durch die Verdünstung nichts von ihren Bestandtheilen, welche zur Güte des Weins so wesentlich erforderlich sind, und wovon sich immer ein Theil bei einer stürmischen Gährung zerstreuet, verloren hat. Durch die Versperrung des Zutritts der Luft werden demnach die Grundstoffe des Mostes blos eine Zeitlang länger beisammen, und gleichsam gefangen gehalten; läßt man aber Luft hinzutreten, so trennen sich die Bestandtheile, um sich wieder auf eine andere Art zu-

sammen zu begeben, und eine geistige Flüssigkeit zu bilden. Nur läßt sich hier die Luft, welche in die gährende Masse bringt, für nichts anschlagen, sie wirkt hier nicht chemisch, sondern blos mechanisch, und erleichtert das Entweichen der sich bei der Gährung entwickelnden Kohlenstoffsäure *), das aber um so nöthiger ist, als dieses eines Theils die Gährung befördert, und andern Theils das Zersprengen der Gährungsgefäße, welche, wenn man dem entwickelten Gase keinen Austritt verstattete, unfehlbar erfolgen würde, verhindert.

c) ein nicht gar zu geringer Umfang der Masse.

Obschon eine geringere und größere Masse der dem Gährungsprocesse unterworfenen Flüssigkeit wirklich in Gährung übergehet, so ist es doch nicht zu bezweifeln, daß ein größeres Volum derselben weit schnellere und glücklichere Fortschritte in dieser großen und wichtigen Umwandlungsperiode macht, als ein kleineres; denn eine größere Masse hat mehr innere Warme,

*) Lavoisier untersuchte die gährende Mischung in einer besondern pneumatischen Geräthschaft, aus welcher zwar das entwickelte Gas heraus, nicht aber atmosphärische Luft hinzutreten konnte, und die Weingährung gieng vollkommen von statten.

als eine kleinere. Daß aber diese einen sehr wichtigen Einfluß auf die Beförderung der Gährung habe, ist bereits oben erwähnt worden. —

§. 5.

Wir kennen nun die Grundstoffe des Traubensaftes, so wie auch die Bedingungen *), unter welchen sich solches in eine weinigte oder geistige Flüssigkeit verwandelt. Wie wirkt aber die Natur, um durch Entmischung und Zersetzung der Grundstoffe des Traubensaftes jene Flüssigkeit darzustellen, welche wir Wein nennen?

Dieses dürfte sich wohl am besten durch die Vergleichung der Bestandtheile des gährungsfähigen Stoffs, mit der durch die Gährung hervorgebrachten weinigten Flüssigkeit, so wie aus der Betrachtung der übrigen während der Gährung entwickelten Stoffe ausmitteln lassen. Ein unbedingt wesentliches Requisit zur Darstellung einer weinigten Flüssigkeit ist unstreitig der Zukker. Dieser bestehet nun aus Wasserstoff, Kohlenstoff und Sauerstoff. Wird nun unter den

---

*) Diejenigen Fermente, welche der Weiß- und Schwarzbäcker, der Bierbrauer, Branntweinbrenner und Essigfabrikant zur Beförderung der Gährung anwendet, übergehe ich hier. Der Traubensaft enthält in seiner Grundmischung selbst schon ein ihm von der Natur zugetheiltes Ferment. —

weiter oben gedachten Bedingungen durch die Gährung das Gleichgewicht dieser Bestandtheile aufgehoben, ein Theil des Sauerstoffes und Kohlenstoffes ausgeschieden, und eine quantitativ verschiedene neue Mischung hervorgebracht, so führt alles dieses zu dem richtigen Resultate der geistigen Gährung *). Wenn nemlich das Gleichgewicht der ungleichartigen Theile aufgehoben wird, so befinden sich diese in ganz neuen Verhältnissen gegen einander, es äußern sich andere Wahlverwandtschaften, und diese bewirken neue Verbindungen und neue Trennungen, und durch diese die Entstehung des Alkohols, die Abscheidung des Weinsteins oder sauren weinsteinsauren Kali u. s. w. Zur Bewirkung der Aufhebung dieses Gleichgewichts gehört aber — wie bereits oben bemerkt worden, — Wärme und ein gewisser Grad von wässerigten Theilen. Treten aber diese beiden Bedingungen ein, so verbindet sich ein Theil des Sauerstoffes des Zuckers mit einem Theile Kohlenstoff zur Kohlenstoffsäure,

*) Nach einer mühsamen Untersuchung, welche Lavoisier anstellte, ergab sich, daß während der Gährung das Wasser unzersetzt blieb, durch erfolgende Aufhebung des Gleichgewichtes unter den Bestandtheilen des Zuckers sich ein Theil des Sauerstoffes mit dem Kohlenstoffe zur Kohlenstoffsäure verband, der übrige Sauerstoff und Kohlenstoff aber, in Verbindung mit dem Wasserstoffe, eine weinigte Flüssigkeit bildete. —

welche durch die Wärme luftartig oder gasförmig wird, und sich mittelst ihrer Elasticität mehr oder weniger schnell entwickelt, je nachdem sie selbst durch eine höhere oder geringere Temperatur entwickelt wird. Dieses Hervorbrechen des kohlenstoffsauren Gases, verursacht die innerliche Bewegung und das Geräusch bei der Gährung, welches man in hiesiger Gegend Brausen nennt. Je nachdem nun die gährende Masse mehr oder weniger zähe ist, je nachdem bricht das Gas auch mehr oder weniger durch; daher das Aufsteigen und Ausdehnen der Masse, daher der emporsteigende Gäscht, der eine mehr oder weniger dicke Decke oder Rinde bildet.

§. 6.

So wie sich das kohlenstoffsaure Gas trennt, so gehen, wie bereits oben bemerkt worden, zwei wesentliche Bestandtheile des Traubensaftes oder einer andern gährenden Masse, nemlich ein Theil Sauerstoff und ein Theil Kohlenstoff aus der Verbindung, das quantitative Verhältniß wird also durch diesen Verlust abgeändert, und es entsteht eine weinigte Flüssigkeit. Enthielt nun die der Gährung unterworfene Flüssigkeit außer der zuckerartigen Materie noch andere Theile, wie dies in der Regel der Fall ist, gelöst, so können die durch diese Veränderung ihres Vehikels, nun auch nicht mehr gelöst blei-

ben; daher das Trübwerden der vorher klar gewesenen Flüssigkeit, daher bei der Zunahme des Alkohols das vermehrte Absondern der hefigen Theile und des sauren weinsteinsauren Kali, welches schon vorher im Moste präexistirte, wovon aber selbst in der durch die Gährung dargestellten weinigten Flüssigkeit mehr oder weniger gelöst zurückbleibt, nachdem der Wein mehr oder weniger wässerig war. Enthält die gährende Flüssigkeit viel Zucker, so hören, wenn die größte Menge desselben in Geist oder Alkohol verwandelt worden, die Erscheinungen der bemerkbaren Gährung zwar auf; allein es bleibt immer noch eine beträchtliche Menge des Zuckers unzersetzt zurück. Der unter einer blutigen Regierung zwar guillotinirte, jedoch nach seinem Tode noch lebende Lavoisier fand, daß selbst in einer Mischung von 100 Theilen Zucker, 400 Theilen Wasser und Hefen, nach vollendeter Gährung noch über vier Theile unzersetzter Zucker enthalten waren. Dieser unzerlegte Zucker ist es, der bei der unmerklichen Gährung nach und nach zersetzt wird, dem Weine seine Süßigkeit mittheilt, und die Güte desselben immer mehr und mehr erhöhet. Unterdrückt man vor dem Verschwinden der sichtbaren Erscheinungen der bemerkbaren Gährung, die Gährung selbst, so bleibt ein Theil freie Kohlenstoffsäure in der Flüssigkeit eingeschlossen, und ein Theil der gäh-

rungsfähigen Flüssigkeit unzersetzt. Ersterer macht sich, wenn er das Unterdrückungsmittel besiegen kann, entweder selbst frei, oder bewirkt das Moussirende der weinigten Flüssigkeit, z. B. des Champagners, oder veranlaßt endlich durch erweckte Explosion das raketenförmige Emporsteigen der Bouteillenstöpsel. —

Dieses dürfte dann wohl der Gang seyn, welchen die Natur bei Darstellung weinigter Flüssigkeiten befolgt. Die Erscheinungen, welche auf diesem großen Wege unsern Sinnen durchs Gesicht, durch Geruch und Geschmack fühlbar werden, werden weiter unten, wenn von wirklicher Anstellung des Mostes zur Gährung die Rede seyn wird, vorkommen. Daher

§. 7.

II. Die zur Bewirkung der Gährung und zur sogenannten Kellerwirthschaft erforderlichen Keller, Fässer und übrigen Utensilien.

a) der Keller.

Der Keller als der Aufbewahrungsort der weinigten Flüssigkeiten, hat den bedeutendsten Einfluß auf die Gährung und fernere Conservation des Weins. Seine Einwirkung auf gedachte Flüssigkeit beruhet aber vorzüglich auf der Tem-

peratur der Luft, die in demselben herrscht oder wechselt. Je mehr die Wärme der Luft in dem Keller zunimmt, desto mehr dehnt sich die in die Fässer eingeschlossene Flüssigkeit aus, und eben um desto mehr wird di Ausdünstung derselben befördert; je mehr aber die Kälte zunimmt, desto mehr zieht sich die Flüssigkeit zusammen, und eben desto mehr wird die Ausdünstung derselben verhindert. So oft nun die Wärme die Flüssigkeit ausdehnt und die Ausdünstung befördert, eben so oft treibt sie Luft aus den Fässern, und so oft die Kälte die Flüssigkeit zusammenzieht, eben so oft lockt sie neue Luft aus der Atmosphäre des Kellers in den leeren Raum der ausgetriebenen Luft, die sich dann bestrebt, nach wiederholter Ausdehnung und darauf erfolgter Ausdünstung der Flüssigkeit den Weingeist zu rauben, welches durch die Veränderung der Luft und ungleiche Temperatur des Kellers, wo ein unabläßiger Zu- und Abgang der Luft bestehet, noch mehr begünstiget wird. So wie nun durch diese wechselseitige Einwirkung die Flüssigkeit mehr Weingeist verloren hat, verschluckt sie mehr freie Säure, verliert an ihrem Geschmacke, an der Haltbarkeit, und neigt sich mit verdoppelten Schritten der Essig- oder sauren Gährung.

Man sieht also hieraus, daß eine möglichst unabänderliche Temperatur der Luft für einen

Keller ein sehr wesentliches und nothwendiges Requisit sey. Allein es fragt sich, welches die sachdienlichste Temperatur der Luft des Kellers sey? Ich glaube der fünfte bis zehnte Grad nach der Scale des Reaumürschen Wärmemessers. Extreme taugen hier nicht. Ein Grad der Temperatur, der zu nahe an den Frierpunkt gränzt, würde selbst die successive und so folgenreiche stille Gährung hemmen, und eine Temperatur, welche den zehnten Grad übersteigt, würde die stille Gährung in eine tumultuarische Bewegung verwandeln.

Man wird wohl thun, wenn man bei der Wahl und Anlage eines Kellers folgende Winke befolgt:

a) Wenn man die Wahl hat, so sey man für zwei Keller besorgt, damit man nicht in Verlegenheit komme in dem einen, worin bereits alter Wein liegt, jungen gähren zu lassen.

b) Man lege den Keller, wo möglich gegen Norden an, und gebe ihm gegen Mittag eine Bedeckung. Diese Situation und Einrichtung trägt außerordentlich viel zu einer glücklichen Temperatur der Luft bei.

c) Man senke ihn möglichst tief ab, führe ihn in Rücksicht seines innern Raumes hoch

auf, und wölbe ihn. Ersteres bewirkt Kühle und modificirt den Luftwechsel, und letzteres bewirkt, daß sich die Dünste gehörig vertheilen, leichter zerstreuen und ihr stickendes verlieren.

b) Man führe die Wände des Kellers dick auf, oder lege den Keller selbst, — wenn es das Local erlaubt, — in Felsen an.

c) Man bringe die Thüren und Luftlöcher gegen Norden, oder, wenn das nicht möglich, gegen Osten an, mache letztere mehr breit als hoch, versehe sie mit Gittern, und diese von innen mit Fenstern, welche das Licht blos von oben schief hereinfallen lassen. Zu viel Helle trocknet, und zu viel Dunkel bewirkt Fäulniß.

f) Man sorge dafür, daß der Keller weder zu trocken noch zu feucht sey; denn ist er zu trocken, so trocknen die Faßdauben zu sehr ein, und der Wein schwitzt durch; ist er aber zu feucht, so schimmelt alles darin. Ist der Boden aber wirklich zu feucht, so fülle man ihn einen halben Fuß hoch mit Kreide und Steinkohlenasche oder Eisenschlacken aus. —

g) Man betünche die Mauern mit einem Mörtel aus gestoßenen Tuff- und Ziegelsteinen.

h) Man sorge dafür, daß derselbe einen guten Luftwechsel habe, wenn dieser durch die bereits oben vorgekommenen Luftlöcher nicht nach Wünschen bewirkt worden. Man mache zu diesem Ende in die Wand einen, unten weiten, sich aber weiter hinauf immer mehr verengenden, folglich trichterförmigen Canal, bedecke ihn, so weit er im Keller ist, mit grober Leinwand oder einem Gitter von Holz oder Drath, führe ihn entweder schornsteinartig oben zum Dache hinaus, und setze auf dessen obere trichterförmige Mündung einen Ventilator, oder führe ihn ins Haus in einen Camin und zwar so, daß er sich nahe über dem Feuer oder im Aschenloche unter dem Roste öffnet. Man mag übrigens aber eine Vorrichtung wählen, welche man will, so muß man den Canal durch eine Klappe genau verschließen können, so, daß man nach Maasgabe der Umstände die verdorbene Luft ableiten, und solche durch eine bessere ersetzen könne. Im Gegentheile wird der Keller zu trocken, und die Weine zehren zu stark.

i) Man sehe dahin, daß der Keller keinen Erschütterungen ausgesetzt sey. Ein leichtes Zittern, welches ein schnell vorüber rollender Wagen mittelst des Pflasters den Fässern mittheilt, Stöße, Schlagen, das rau-

schende und erschütternde Hämmern benachbarter Schmiede, rütteln die Hefen auf, bringen sie unter den Wein, trüben ihn, erneuern die Gährung, und beschleunigen den Uebergang der weinigten Flüssigkeit in Essig.

k) Man halte Cloaken und Miststätten, ja selbst auch Essigniederlagen von dem Keller entfernt, und bestimme denselben ja nicht zu einem Magazine oder Aufbewahrungsort von Fleisch, Käse, Obst, Sauerkraut, Ruben, Möhren, Kartoffeln und dergleichen Sachen, welche sich bald oder spät zur sauren oder faulen Gährung neigen und Stickluft erzeugen. Endlich halte man

l) die Lager, worauf die Fässer ruhen, und die von Stein oder Holz seyn können, beständig sauber. —

§. 8.

b) die Fässer.

Diese, welche auch **Gebinde** genennt, und theils zur Aufbewahrung, theils zum Versenden des Weins verwendet werden, haben so, wie die Keller, einen sehr bedeutenden Einfluß auf die Güte und Erhaltung des Weins. Man hat sie sowohl nach ihrer Bestimmung, als auch nach dem Gebrauche der mannichfaltigen Wein-

gegenden von verschiedener Größe, Lagerfässer vo 2 bis sechs Stück *); Versendungsfässer von einem Stück bis ein Vierteleymer, Achtel-Ohm oder halbem Anker. Dauerhaftigkeit und Zweckmäßigkeit sind die wesentlichsten Requisite, auf welche man bei ihnen zu sehen hat. Beides aber liegt sowohl in der Wahl des Holzes als der Bereifung. Was das Holz betrifft, so wählt man in Deutschland, wo man die Weine gern alt werden läßt, vorzüglich Eichenholz, da man hingegen an mehreren Orten Frankreichs und Italiens, wo man die weinigte Flüssigkeit gewöhnlich jung verkauft, Castanienholz nimmt. Selbst in Rücksicht der Wahl der Eichen ist man in Deutschland nicht einig. Einige ziehen die Traubeneiche (*Quercus robur*), die auch Steineiche, Wintereiche, Eißeiche u. s. w. genennt wird, andere hingegen, die sogenannte Stieleiche (*Quercus foemina* oder *pedunculata*), welche auch Sommereiche, Früheiche, Augst- und langstielige Eiche u. s. genennt wird, vor. Da aber die Traubeneiche unter gleicher Vor- und Zubereitung dem Weine eine grüne Farbe und eine gewisse Rauhigkeit mittheilt, welches bei der Stieleiche der Fall nicht ist, so würde ich letztere ihrer größern

*) Ein Stück enthält $7\frac{1}{2}$ Ohm rheinischen Gemäßes.

Porosität ungeachtet, ersterer vorziehen. Mein sehr schätzbarer Freund, unser gelehrte und rühmlichst bekannte Herr Doctor Völker, sagt: „Eichenholz, insonderheit das von der Stieleiche, stehet billig allen andern Holzarten vor, indem es vornemlich zu solchen Gefäßen sehr brauchbar ist, denen man eine lange Dauer wünscht, und worin man Flüssigkeiten lange Zeit und unverdorben aufbewahren will; daher es auch gewöhnlich zu Piepen- Orhoft- und Tonnenstäben für Wein- und Biergefäße und zu Braubottichen gebraucht wird" *). Uebrigens wählt man gern solche Eichen, die weder zu jung, noch zu alt sind, ganz geradelaufende Adern, dabei aber ja keine Knoten oder Aeste haben. Die Stärke der Dauben und Böden, so wie die Anzahl und Stärke der Reife, richtet sich nach der Größe der Fässer. Was die Bereifung selbst betrifft, so nimmt man zu großen Gebinden gern eiserne Reife, legt aber unmittelbar an diese auch noch hölzerne; denn diese lassen sich, ohne zu zerspringen, leichter ausdehnen, als jene. Ueberhaupt wird es wohl gethan seyn, wenn man neue Fässer erst ein paar

*) Siehe Dr. H. L. W. Völkers Forsttechnologie, oder Handbuch der technischen Benutzung der Forstprodukte, für Forstmänner, Cameralisten und Technologen. Weimar 1803. S. 342. —

Jahre gefüllt liegen läßt, und sie dann erst mit eisernen Reifen, und zwar so belegen läßt, daß die zwei äußersten Kopf- und Halsreife nur drei Finger breit von einander zu liegen kommen, damit, wenn einer zerspringt, der andere das Gebinde zusammen und den Wein gefangen halten kann. Um die eisernen Reife gegen den Rost zu sichern, bestreicht man sie mit Firniß oder dickeingekochtem Leinöl, so wie es dann auch wohl nicht zweckwidrig seyn dürfte, wenn man die Fässer selbst mit Oelfarbe bestriche; denn in nassen Kellern hält diese die Feuchtigkeit ab, und sichert die Dauben gegen das Verderben, und in trocknen Kellern verstopft sie die Poren des Holzes und begegnet dem Verdunsten der weinigten Flüssigkeit. Um nun aber auch theils beim unverhofften Springen eines oder des andern Hauptreifs sogleich Hülfe schaffen, und theils ohne alle Gefahr die Gährung unterdrücken und sogenannte gefangene Weine machen zu können, muß man besondere Ketten, welche man Züge nennt, bereit haben, um mittelst derselben die Fässer spannen, und gleichsam einschnüren zu können, so wie man dann auch die Böden, um sie gegen die Gewalt des gefangenen und fortgährenden Weines zu schützen, mit Spangen verwahren, und zu diesem Ende mehrere derselben überzwerch und in die Länge vor demselben anbringen muß.

§. 9.

Die Fässer sind nun entweder neu, oder weingrün, d. h. bereits als Weingefäße gebraucht. Im ersten Falle gehet — ungeachtet das Holz vor der Bearbeitung bereits tüchtig ausgelohet worden, — gern das bittere und adstringirende Wesen, als noch rückständiger Extractivstoff des Holzes in den Wein über, und theilt demselben einen sogenannten holzigen Geschmack mit. Es muß daher hier eine gewisse Vorbereitung eintreten. Diese kann nun verschieden seyn. Einige brühen die Fässer mit siedendem Wasser, worin etwas Wallnußlaub gekocht worden, aus, wälzen sie hin und her, stellen sie wechselseitig auf die Böden, schwenken sie sodann mit kaltem Wasser aus, und legen sie auf die Spuntdaube, damit die Flüssigkeit ganz rein herauslaufe; andere schwenken ihre Fässer erst mit kaltem Wasser aus, brühen solche sodann mit kochendem Salzwasser aus, und schwenken sie, wenn jenes kalt und herausgelassen worden, nochmals mit siedendem, und hernach mit kaltem Wasser aus *); noch andere spülen ihre Fässer erst mit kaltem,

*) Will man hierauf noch ein Maaß Weingeist oder Cognac daran spendiren, und ein solches Faß damit ausschwenken, oder solches nach dem Beispiele der Champagner darin verbrennen, so wird man gewiß nicht übel fahren. —

sodann mehrmalen mit heißem, hierauf mit Salzwasser aus, gießen ein oder zwei Maaß strudelnden Most oder heißen Wein, und zuletzt einen Aufguß von Pfirschblättern hinein; sammeln zu diesem Ende im Frühjahre die jungen Pfirschknospen, legen sie in guten Wein oder starken Branntewein, heben sie auf diese Art auf, um sie als Aufguß immer bereit zu haben, und zum Ausspülen der Fässer anwenden zu können. — Sind die Fässer weingrün oder bereits zum Aufbewahren des Weins gebraucht, so muß man sie zuvor genau untersuchen. Sind sie zu binden, so schlägt man den Boden heraus, wäscht und reinigt sie möglichst, und läßt sie etwas in freier Luft, und auch wohl der Sonnenhitze ausgesetzt liegen. Hat man sie hierauf wieder binden lassen, so siehet man noch einmal nach, ob sie einen guten Geruch haben. Man klopft zu diesem Ende entweder mit einem Hammer auf den Boden und riecht zugleich am Spuntloche, oder bläst aus allen Kräften in das Faß, hält ebenfalls sogleich die Nase an den Spunt, und sucht den sich etwa zeigenden Geruch wahrzunehmen. Findet man den Geruch gut und unverdorben, so spült man das Faß dessen ungeachtet, noch einmal mit siedendem Wasser, in welchem man ungefähr ein halb Pfund Kochsalz aufgelöst hat, aus, läßt es auströpfeln, und

brennt es, — wie noch weiter unten gelehrt werden wird, — mit Schwefelschnitten ein.

§. 10.

Wie sieht es aber aus, wenn ein Faß einen modrigen Geruch und Geschmack angenommen hat, und dadurch zur Aufnahme des Weins ganz unbrauchbar geworden ist?

Unter den widrigsten Zufällen, welche dem Verehrer des Weinbaues begegnen können, ist das Modern der Fässer gewiß einer der unangenehmsten. Ein kleines Versehen kann dieses Uebel plötzlich veranlassen, und ist es einmal da, so bleibt selten etwas anders übrig, als das Faß zu einem ganz andern Gebrauche zu widmen. Dieses ist nun äußerst unangenehm; denn man verliert dadurch das gute Weinlager, das man von diesem Fasse erhalten hätte, wenn vorher eine gute Sorte darauf war, und das Faß selbst hat nicht mehr Werth, als altes Brennholz, welches bei den gegenwärtigen hohen Preisen des Nutzholzes ein beträchtlicher Schaden ist. —

Ich will hier drei Mittel vorlegen, wovon die zwei erstern alt und mehr bekannt, das letztere aber neu und weniger bekannt ist. — Das

erste hat der Oberpfarrer, Herr Christ *), und macht es mit folgenden Worten bekannt: „Man schwenke und bürste das verdorbene Faß mit einer starken, steifen Bürste rein aus, wenn es sodann wieder eingeschlagen ist, so mache man siedend Wasser, gieße es hinein, und zugleich, nachdem das Faß groß oder klein ist, 1, 2 und 3 Loth Galgantwurzel klein zerstoßen. Man spunte das Faß wohl zu, und lasse es so 24 Stunden stehen, schwenke es aber in dieser Zeit, sonderlich im Anfange öfters um. Darauf leere man es aus, schwenke es mit frischem Wasser aus, brenne es mit Schwefel aus, und gebrauche es als ein reines Faß. Jedoch, wenn es nicht Eile hat, so ist es gut, wenn das Faß nach dem Einbrennen noch etliche Tage eingewässert wird. —

Das zweite macht uns Herr von Vorster in seinem bereits oben angeführten Rheingauer Weinbaue, und zwar S. 302 — 303 bekannt. Man soll nemlich nach ihm das modrig gewordene oder mit Schimmel überzogene Faß ausbrennen, die anklebenden Ueberbleibsel des alten Weinsteins genau abkratzen, und dann das Faß

---

*) Siehe: vom Weinbau, Behandlung des Weins und dessen Verbesserung ꝛc. von J. L. Christ, mit 3 Kupfert. Dritte vermehrte und verbesserte Auflage. Frf. a. M. 1800. S. 141.

zweimal hintereinander folgendermaßen ausbrühen. In dem ersten Brühwasser läßt man viele Stücken von der äußern Rinde eines alten Eichbaums sieden, mit dieser scharfen Lauge das verdorbene Faß drei Stunden lang tüchtig ausbrühen, öfters hin und her rollen, und wechselweis auf die Böden umstürzen. Damit nun aber auch nichts von der Schärfe der Lauge zurückbleibe, so schwenkt man das Faß nicht nur mit Brunnenwasser aus, sondern brühet es auch noch einmal auf die allbekannte gewöhnliche Art aus. —

Das letztere mehr neue, aber weniger bekannte Mittel, hat uns der Bürger Lenormand mitgetheilt. Hier sind, — jedoch in freier Uebersetzung, — und wenn man sonst will, — seine eignen Worte:

„Ich hatte, — sagt dieser Gelehrte, *) — seit einigen Monaten drei leere Fässer liegen, die Spunte waren davon weggekommen, ich weiß aber nicht wie. Genug! sie mußten einige Zeit unverspundet da gelegen haben. Nun weiß

---

*) Siehe Annales des arts et manufactures. ou Memoires technologiques sur les Decouvertes modernes concernant les arts, les manufactures, l'Agriculture et le Commerce. 30 Germinal. No. 25. An. X. S. 76 unter der Rubrick: Sur la maniere d'enlever aux futailles le goût de moisi.

man aber, daß dieser einzige Umstand schon hinreicht, ein Faß zu verderben. Mein bestellter Wein kam an. Ich ließ sogleich zwei der gedachten Fässer auf die gewöhnliche Art ausspülen, und mit Wein von vorzüglicher Güte anfüllen.

Vierzehn Tage darauf besuchte mich ein Bauer, der mir in der Regel mein Weinbedürfniß mit besorgen half. Ich gab ihm von meinem Weine zu kosten; er machte mir aber die sehr unangenehme Bemerkung, daß derselbe modrig schmecke. Nachdem wir ihn mit einigen andern Bouteillen des nemlichen Gewächses verglichen hatten, so fanden wir, daß der modrige Geschmack von den Fässern herrührte; denn der Wein in diesen Bouteillen, der nie auf eins von vorgedachten Fässern gekommen war, schmeckte nicht moderig, da hingegen das noch vorhandene leere Faß wirklich auch einen sehr starken Modergeruch zeigte. Mein guter Bauer rieth mir, meinen Wein baldigst wieder zu verkaufen, und versprach mir, meine Fässer wieder so herzustellen und zu verbessern, daß ich ohne alle Gefahr meinen benöthigten Wein von neuem darauf füllen könnte. Er machte auch wirklich den folgenden Tag seine Probe mit dem leeren Fasse, und vier und zwanzig Stunden darauf nahm man nicht das mindeste mehr von einem übeln Geruche wahr, im Gegentheile, es roch so an-

genehm, daß ich mich entschloß, einen Versuch zu machen, ob es wohl nicht selbst den Wein verbessern würde; ich ließ es zu diesem Ende mit modrig schmeckendem Weine aus einem der bereits oben angeführten Fässer füllen. Begierig die Wirkung meines Versuchs zu erfahren, kostete ich drei Tage nachher den Wein, fand ihn ganz köstlich und ohne den geringsten modrigen, oder sonst unangenehmen Geschmack. Acht Tage darauf ließ ich meinen Bauer zu mir kommen, und ersuchte ihn, indem ich ihm sagte, daß ich eine neue Eroberung gemacht hätte, meinen Wein zu kosten. Der Wein hatte sich ganz vortrefflich abgelegen, und der Bauer fand ihn so gut, daß er kaum glauben konnte, daß es das nemliche Getränk sey, welches er zwölf Tage vorher so äußerst modrig schmeckend gefunden hatte. Um sich daher ganz hiervon zu überzeugen, so verbesserte er das vorher ausgeleerte und noch moderig riechende Faß, füllte es mit dem modrig schmeckenden Weine des noch vorhandenen vollen Fasses an, und fand die Flüssigkeit vierzehn Tage nachher sehr delikat und ohne Spur eines üblen Geschmacks. Nunmehro bekannt mit der unerwarteten Wirkung des angewendeten Mittels, halte ich es für meine Schuldigkeit, dasselbe den Verehrern des Weinbaues bekannt zu machen. Mein braver Bauer nahm frischen Kuhmist, so wie er dem Körper

des Thieres entwich, verdünnte ihn in so viel lauem Wasser, daß die Brühe leicht durch einen großen Trichter gelassen werden konnte. Vorher aber löste er in diesem Wasser vier Pfund Kochsalz (*Muriate de soude*) und ein Pfund Alaun (*Sulfate d'Alumine et de potasse*) auf, so, daß die ganze Mischung ungefähr den sechszehnten Theil des zu reinigenden Fasses ausfüllte. Diese Masse nun brachte er unter beständigem Umrühren mit einem hölzernen Spatel beim Feuer zum Kochen, und goß sie siedend in das Faß; verspundete dasselbe sogleich, und rüttelte es fünf bis sechs Minuten lang um, wie man es beim Ausspülen zu machen pflegt. Er wiederholte dieses Rütteln einen halben Tag lang von zwei Stunden zu zwei Stunden, öffnete nach jeder dieser periodischen Operationen den Spunt, und es stiegen jedesmal dicke Dämpfe mit Modergeruch auf. Nach vier und zwanzig Stunden spülte er das Faß mit reinem Wasser aus, und wiederholte dieses so lang, bis dasselbe ganz hell abfloß. Während dieser Arbeit ließ er Wasser wärmen, in welchem zwei Pfund Kochsalz und ein halb Pfund Alaun gelöst waren, goß diese Brühe ganz heiß in das Faß, rüttelte es sogleich tüchtig um, und ließ es wohl verspundet stehen. Zwei Stunden darauf ließ er das noch laue salzige Wasser ab, gut auströpfeln, und verspundete das Faß, bis es wie-

der mit Wein gefüllt wurde. Da mir daran gelegen war, das Verhältniß der Zuthaten zu dieser exkrementarisch-salzigen Brühe zu wissen, und ich meinen braven Bauer dieserwegen fragte, so sagte er mir: Er wäre noch jedesmal nach dem Augenmaaße zu Werke gegangen, und dieses sey das erstemal, daß er, — weil ich es verlangt hätte, — das Gewicht zu Hülfe genommen hätte; indessen glaube er, daß eine größere Quantität Kuhmist, Kochsalz und Alaun auf keinen Fall schädlich oder sonst nachtheilig seyn könne. Der gute Mann hatte auch recht; denn bei dem zweiten Fasse, das wir verbesserten, verdoppelten wir die Zuthaten um die Hälfte, und die Wirkung war die nemliche. Uebrigens wollte mein braver Freund die Bemerkung gemacht haben, daß Kuhmist besser zu diesem Behuf verwendet werden könne, als Ochsenmist. Ich lachte zu dieser Bemerkung, und dachte dabei, der gute Mann wird ja wohl, nach der allbekannten Sitte der Bauern, etwas Geheimnißvolles mit seiner Operation verbinden wollen. Indessen hätte ich doch gewünscht, einen Versuch hierüber anzustellen; allein es gieng nicht; denn meine Fässer waren wieder gut, und ich fühlte keinen Beruf, wieder eins verderben zu lassen."

Lagerfässer, welche dauerhaft angefertiget, und während ihrer Verwendung gut behandelt

worden, können neunzig und mehrere Jahre lang recht gute Dienste leisten. Der Herr von Vorster hatte 1765 noch einige, welche von seinen Vorfahren schon in dem Jahre 1700 angeschafft worden, und er hoffte, daß sie noch viele Jahre ausdauern würden. Nur hat man, wenn man sich eine lange Dauer von dergleichen großen Fässern versprechen will, dafür zu sorgen, daß sie mit ihren untersten oder sogenannten Grunddauben, nie auf dem Unterlager aufruhen, sondern so zwischen den hohen starken Schliesen und Aufsätzen, welche auf beiden Seiten der untern Schale eingezapft sind, schwebend hängen, daß man unten zwischen demselben und dem Lager durchsehen kann. Um aber diese Absicht erreichen zu können, muß man auf beiden Seiten zwischen dem Fasse und dem obern Theile der Schalen etliche Späne von Tannenholz einschieben, und hierdurch die allzutiefe Einsenkung des Fasses zu verhindern suchen. Hat aber ein Faß eine Zeitlang Dienste geleistet, so legt man es aus einander, und nimmt den Weinstein, der sich an die Wände angelegt hat, hinweg, wäscht es aus, und füllt es wieder mit Wein.

§. 11.

c) die übrigen zur Kellerwirthschaft erforderlichen Utensilien.

a) Das Thermo- oder Calorimeter.

Daß ein gewisser und bestimmter Grad von Wärme sowohl beim Gährungsprocesse der weinigten Flüssigkeit, als auch zum Aufbewahren und Erhalten des Weins erfordert werde, ist bereits oben vorgekommen. Die Gegenwart dieses Grads aber läßt sich am besten mittelst des Thermometers bestimmen. Dieses selbst, welches aus einer Glasröhre und einer freistehenden ebenfalls gläsernen Kugel bestehet, muß auf seiner Rückseite eine Gradleiter oder Scale von Metall, auf welche die Grade eingegraben sind, haben. Um dieses Instrument aber nicht zu leicht zu zerbrechen, so befestiget man dasselbe, — in so fern man es zum Eintauchen in die gährende Flüssigkeit brauchen will, — *) in eine hinlänglich weite Glasröhre, und läßt weiter nichts frei und herausstehen, als die Kugel. Um aber auch diese nicht abzustoßen, so läßt man sich ein durchbrochenes Büchschen von Metall machen, und schiebt dieses so an die Glasröhre, daß die Kugel darin verborgen wird; und um endlich diesen ganzen Apparat bequem aufbewahren zu können, so senkt man ihn in

*) Hat es im Keller seinen bestimmten Platz, wo man es, wie beim allbekannten Hausgebrauche des Thermometers, — beständig hängen läßt, so braucht man diese Sicherungsvorrichtung nicht.

ein blechernes Futteral, und hängt ihn an einem schicklichen Orte auf. Uebrigens möchte wohl das Thermometer, dessen Scale nach Reaumur verfertiget ist, zum Behuf der Kellerwirthschaft bequemer seyn, als dasjenige, auf dessen Scale die Grade nach Fahrenheit oder de l'Isle aufgezeichnet sind; denn die Grade nach der Reaumurschen Scale aufgetragen, stehen weiter von einander, geben mithin die Wärmegrade deutlicher an, als jene. —

b) Der Vinometer oder Oenometer.

Dieser, der auch Areometer, und nach seiner verschiedenen Bestimmung auch Alkoholimeter, Salzspindel und auch wohl Bierwage genennt wird, wird theils gebraucht, um die steigenden Grade der weinigten Gährung, und theils den wirklichen Weingehalt des gegohrnen Traubensaftes auszumitteln.

Für den ersten Fall braucht man am besten das ganz einfache im Jahre 1780 von einem gewissen Physiker, Bertholon mit Namen, erfundene Instrument *). Es besteht in einer

*) Herr Bertholon erhielt für diese seine Erfindung von der damaligen königl. Gesellschaft zu Montpellier den Preis, welchen sie auf die beste Beantwortung der Aufgabe: durch ein einfaches, leichtes und den Fähigkeiten des Landmanns angemessenes Mittel den Zeitpunkt ausfindig zu

weißblechernen Röhre, welche nur an einem Ende offen, über und über aber mit feinen Löchern durchbohrt ist, damit, wenn man sie in den Bottich taucht, keine Trestern hineinkommen können. In dieselbe schiebt sich leicht von oben ein hölzerner Zylinder oder ein Brettchen ein, welches sich unten auf ein Röllchen von Pantoffelholz oder Kork stützt. Senkt man nun dieses Instrument in den Bottich, worin der Gährungsproceß vor sich gehen soll, so wird die Flüssigkeit durch die Löcherchen der blechernen Röhre dringen, und den darin befindlichen Zylinder, oder das auf einem Korkwalzchen ruhende Brettchen mehr oder weniger in die Höhe heben, und mittelst derselben, wenn man sie in Zolle, Viertelzolle oder gewisse Grade eingetheilt hat, das Steigen und Fallen, d. h. die Zu- und Abnahme der Gährung anzeigen; denn wie die Gährung zunimmt, so dehnt sich die Flüssigkeit aus und nimmt an Umfang zu, hebt folglich den mehrgedachten Zylinder oder das Brettchen, und wie die Gährung abnimmt, so zieht sich die Flüssigkeit wieder zusammen, senkt sich mehr, und bewirkt das verhältnißmäßige Fallen kaumgedachter beweglicher Hölzer, und ist

---

machen, wo der in den Bottichen gährende Wein alle seine Stärke und seine ganze Güte erreicht hat, deren er fähig ist. —

die bemerkbare Gährung ganz vollendet, so, daß kein Steigen und Fallen der Masse mehr erfolgt, so bleiben gedachte Weinprüfer ganz unverändert stehen. —

Für den zweiten Fall, wo es nemlich mehr auf Ausmittelung des wirklichen Weingehaltes des ausgegohrnen Traubensaftes ankommt, bedient man sich gewöhnlich des allbekannten Areometers oder gemeinen Vinometers. Dieser besteht, — um ihn nicht zu leicht zu zerbrechen: 1) aus zwei messingenen vertikal übereinander stehenden Kugeln, wovon die obere $13\frac{1}{5}$ Decimallinien, die untere kleinere aber $8\frac{1}{5}$ Decimallinien, und der zwei Linien lange Hals, der beide Kugeln mit einander verbindet, zwei Linien im Durchmesser hat; 2) aus einem Stiele, der aus der obern Kugel hervorragt, von dem untersten Eintauchungspunkte, welcher von der Kugel selbst $4\frac{3}{4}$ Linien entfernt ist, bis zum obern Ende 30 Linien lang ist, und zwei Linien im Durchmesser hat. Sowohl dieser, der einer Scale gleich die Eintauchungspunkte enthält, als auch die Kugeln sind hohl; jedoch ist die kleinere am untern Theile dicker an Messing, als der übrige Theil. Dieses ist deswegen nöthig, damit durch die Größe der perpendiculäre Stand des Instruments auch bei der geringsten Immergirung befördert werde. Zu Erreichung dieses Zwecks ist es auch nöthig, daß die Achse des

Instruments in gerader Linie von oben herunter laufe, und das Instrument auf's genaueste abgedrehet seye; denn wäre dieses nicht, sondern die Achse wäre vielleicht auf einer Seite dicker als auf der andern, so würde das Instrument in den Flüssigkeiten nicht die nothwendig erforliche aufrechte Stellung haben, sondern bei geringen Einsenkungen vielleicht gar nach der schweren Seite umschlagen.

§. 12.

c) Die Halesische Röhre.

Diese, welche man anwenden kann, die Fässer immer Spuntvoll zu erhalten, die Zehrung oder den Abgang des Mostes oder Weins zu ersetzen, und dem Eintritte der Luft in die Fässer vorzubeugen, bestehet in einer weißen, gläsernen, zwei Fuß langen, zwei Zoll weiten, und mit einem zinnernen, sehr genau und gedrängt in das Spuntloch passenden Fuße versehenen Röhre, welche in ihrer ganzen Zusammensetzung folgender Gestalt vorgerichtet wird. Man steckt nemlich den Fuß derselben in das Spuntloch, kittet ihn ein, und überzieht den Kitt mit geschabtem und mit Asche vermischten Unschlitt, so, daß auch nicht die geringste Oeffnung bleibt, wodurch Most, Wein oder Luft dringen könnte. In diese Röhre kittet oder verklebt man eine

andere, die nur einen halben oder Viertelszoll weit ist, ein. Die untere Weite hält man immer einen Fuß über dem Fasse mit Most oder Wein angefüllt, damit, wenn der Wein im Fasse fällt, der Abgang sogleich wieder ersetzt werde, und oben im Fasse kein leerer Raum entstehe, in welchem sich die aufblähenden Dünste aufhalten können, sondern durch die obere kleine Röhre, welche deswegen beständig offen bleibt, herausgehen müssen. Nimmt der Most oder Wein in der untern weiten Röhre ab, so füllt man ihn durch einen kleinen Trichter, und die obere Röhre wieder bis an den Schaum der Oberfläche des Weins in der großen Röhre auf, jedoch so, daß man den Schaum nicht durch allzustarkes Eingießen in Unordnung bringe. —

d) Der Schlauch nebst Blasebalg.

Diese zwei Geräthe sind dazu bestimmt, den Wein aus einem Fasse in ein anderes zu bringen, ohne ihn zu sehr zu schütteln, oder durch unmittelbare Einwirkung der Luft entkräften zu lassen. Ich will hier gleich die ganze Vorrichtung mit ihrer practischen Anwendung vorlegen. Man nimmt einen ledernen Schlauch, der so lang ist, daß er von dem Spuntloche des einen Fasses zu dem des andern reicht. An jedem Ende desselben befestiget man eine aus weißem Bleche bestehende Röhre, welche vom

Spunte herab vier bis sechs Querfinger über die unten liegenden Faßdauben reicht. Eine von diesen Röhren stellt man nun in das volle, und die andere in das leere Faß. Das letztere läßt man offen, das erste, nemlich das volle verspundet man genau, giebt aber dem Spunte oder dem Pfropfe zwei Oeffnungen, nemlich eine für kaum gedachte Röhre, die andere aber, um die Pfeifenmündung des obrubricirten Blasebalgs genau hineinzustecken. Wenn man nun mittelst des Blasebalgs Wind in das volle Faß giebt, so wird dieser auf die obere Fläche des Weins drücken, und ihn nöthigen in den ledernen Schlauch zu steigen, und in das leere Faß hinüber zu gehen. Sobald dieses erst im Gange ist, so wird der Wein, ohne in Trübung zu gerathen, ganz ruhig seinen Weg fortnehmen, bis beide Fässer halb voll sind, wo dann aber der Gang Halt macht. Fährt man aber mit der Bewegung des Blasebalgs fort, so wird dieser künstliche Druck der Luft allen Wein, den Bodensatz ausgenommen, ohne Aufrühren oder Erschütterung, folglich ohne sich eben mit der Luft zu vermischen, in das zu seiner Aufnahme bestimmte Faß herüberpressen. Uebrigens räth Hr. Doctor Hahnemann an, den Schlauch in einen blechernen mit parallelen Armen versehenen Heber zu verwandeln, die Pfeife des Blasebalges mit einer Klappe zu versehen, um

durchs Selbstverschließen derselben, den Eindrang der innern Luft, wenn der Balg von außen Luft zu schöpfen im Begriff ist, zu hindern, und endlich das leere Faß so viel tiefer zu betten, daß das auszuleerende auf einem etwas hohen Lager fest darüber ruhete, wobei es dann aber auch nöthig wäre, den in das leere Faß fast bis zu den untersten Dauben herabsteigenden Arm des Hebers so viel zu verlängern, als gedachtes Faß tiefer läge. Hier hätte man dann den Blasebalg weiter nicht nöthig, als den Lauf des Weins in Gang zu bringen. —

e) Verschiedene Heber.

Diese, welche dazu bestimmt sind, nach Gefallen Wein aus einem Fasse zu heben, sind entweder ganz gerade, und heißen Stechheber, oder sind in einen rechten Winkel gebogen, und werden große Heber genennt. Ihre Form und Gebrauch dürfte wohl allgemein bekannt seyn. —

f) Glasbouteillen.

Diese werden zwar nicht Behufs des Gährungsprocesses des Weines, sondern blos zum Aufbewahren und Versenden der feinen, und zwar namentlich der schäumenden und moussirenden Weine verwendet. Man hat sie nach dem mannichfaltigen Landes- und Provinzialgebrauche

von verschiedener Größe und Form. Sie sind auch, da sie aus einer durchsichtigen und dabei undurchdringlichen Masse bestehen, zum Aufbewahren und Halten des Weins die geschicktesten Gefäße. Nur hat man sich bei der Wahl des Glases, und zwar namentlich in Rücksicht seiner Stärke in Acht zu nehmen; denn Weine, welche viel kohlenstoffsaures Gas und Weinstein enthalten, verändern sich sehr leicht in Bouteillen von zartem oder feinem Glase. Das in den weißen schäumenden Weinen frei liegende kohlenstoffsaure Gas und der Weinstein, greifen das Salz an, welches zur Verfertigung des Glases gebraucht worden, und so zersetzen sich Wein und Glas wechselseitig. —

9) Pfropfen oder Stöpsel.

Diese braucht man, um mittelst derselben die Mündungen der Bouteillen zu verschließen, daher sich dann ihre Größe auch allezeit nach der Weite der Halsöffnung der Flaschen oder Bouteillen richten muß. Sie bestehen aus Rinde von Kork oder Pantoffelholz (*Quercus suber*), welche in Form kleiner abgestumpfter Kegelchen, und zwar, damit sie der aufzubewahrenden Flüssigkeit weniger Poren zukehren, in die Quere zugeschnitten wird. —

h) Verschiedene Wannen.

Dieser bedient man sich, um beim Ablassen des Weins, den sogenannten Tropfwein aufzufangen.

§. 12.

i) Schwefelschnitte od. Weineinschlag.

Diese sind dazu bestimmt, mittelst derselben die Weinfässer ein- oder aufzubrennen. Man nimmt, um sie zu verfertigen ein bis zwei Pf. schönen gelben Schwefel, stößt ihn klein, thut ihn in einen glasirten Topf, und läßt ihn in diesem über einem gelinden Kohlfeuer zergehen, bis er völlig flüssig ist. Hierauf nimmt man entweder einen Fuß lange und einen bis drei Querfinger breite sauber und dünn ausgeschnittene haselne Späne, oder eben so große Streifen von Leinwand, und ziehet solche durch den zerlassenen Schwefel. Und so sind die Schwefelschnitte fertig. Einige reinigen den Schwefel vorher, sie lassen ihn zu diesem Ende, nachdem sie ihn ebenfalls klein gestoßen, in einem Töpfe eine gute Stunde lang mit ziemlich viel Wasser sieden, seihen das Gemisch durch ein kleines Sieb und lassen es trocken werden. Andere lassen in der nemlichen Absicht den Schwefel über gelindem Feuer zergehen, schütten ihn in frisches, reines Brunnenwasser, gießen das Wasser ab,

trocknen den Schwefel, und wiederholen die ganze Operation noch dreimal, schütten den Schwefel aber jedesmal in anderes Wasser; noch andere gießen ihn, wenigstens die zwei bis drei letzten: male, entweder in Branntewein, oder in ein oder das andere wohlriechende Wasser, z. B. in Anis: Fenchel: Rosen: Salbei: Rosmarinwas: ser u. dgl. — Viele — und man kann wohl sagen, die mehrsten, — bestreuen die durch den geschmolzenen Schwefel gezogene Schnitte, wenn der Schwefel noch warm, folglich noch weich ist, auf beiden Seiten mit Specereien. Wenn z. B. der Schwefel zwei Pfund betrug, so pulverisiren sie und mischen untereinander:

Florentinische Veilwurz	12 Loth
Aniskörner	
weißen Weihrauch, von jedem	6 —
langen Pfeffer,	
Muscatenblüthe, von jedem	4 —
Mastix	2 —

Wieder andere nehmen:

Anis, Veilwurz, von jedem	4 —
Ingwer,	
Paradieskörner,	
Zimmtrinde,	
weißen Weihrauch,	
Weinstein, von jedem	2 —

Ist

Ist nun ein oder das andere dieses Pulvergemengs auf die Schnitten gestreuet, so ziehen sie solche zuletzt noch durch guten Weingeist. —

k) Verschiedene Spunte.

Die Bestimmung dieser Pfropfe so wie ihre Form, ist allgemein bekannt, und ihre Größe richtet sich nach der Weite der Spuntlöcher, welche sie verschließen sollen. Wir haben hier daher weiter nichts zu betrachten, als

den Spunt der Champagner.

Dieser hat in Rücksicht seiner Form, so weit er im Spuntloche steckt, alles mit dem gewöhnlichen Spunte gemein, nur daß er da, wo er von außen das Spuntloch berührt, einen breiten Rand hat, welcher auf den Dauben ums Spuntloch herum aufliegt. Auf beiden Seiten, nemlich rechts und links werden zwei, einen halben Zoll weite Löcher eingebohrt, welche sich durch kleine, angemessene Zapfen verschließen lassen. Aus der Mitte des Spuntes stehet ein, einen Fuß langer, und einen bis zwei Zoll dikker Zapfen empor, um mittelst desselben den Spunt ohne Poltern, ins Spuntloch einstecken, und wieder herausnehmen zu können. Von den obgedachten zwei Seitenlöchern hält man das eine beständig zu, das andere aber läßt man während der Gährung des Mostes entweder ganz

offen, oder steckt das für dasselbe bestimmte Zäpfchen so lose ein, daß es die elastisch wirkenden Dünste leicht heraustreiben können. Will man das Faß auffüllen, so steckt man einen blechernen Trichter in dieses, öffnet aber zu gleicher Zeit das andere Löchelchen, damit beim Hineingießen die Luft daselbst hinausweichen könne. —

§. 13.

Das, was ich bisher in Rücksicht des Gährungsprocesses und der Kellerwirthschaft im Allgemeinen vorlegte, kann man als Einleitung zur ganzen Kellerwirthschaft ansehen. Nun aber mag

die Anstellung des durchs Zerquetschen und Keltern gewonnenen Mostes zur Weingährung

selbst folgen. Man kann hier auf eine doppelte Art vorschreiten, nemlich

entweder A nach deutscher	oder B französischer Methode.

Man mag aber einen Weg wählen, welchen man will, so sind die Erscheinungen bei der Gährung die nemlichen. Wenn man nemlich die zur Weingährung bestimmte Flüssigkeit, den

bereits oben berührten Bedingungen unterwirft, so zeigt sich zuerst eine innere Bewegung, welche bei einer größern Masse auch durchs Ohr wahrgenommen wird, und sich durch ein gewisses Gezisch, als wenn Wasser kochte, bemerkbar macht. Die ganze Masse dehnt sich aus, verliert ihre Durchsichtigkeit, und verändert ihre Farbe; es entsteht eine Trübung, die Masse kommt zu einer Temperatur, welche etwas höher ist, als die der Atmosphäre, die sie umgiebt; es entwickelt sich eine große Menge von Gas, welches blasenförmig hervorbricht, und eben das obbemerkte Zischen oder Geräusch verursacht. — Es sondert sich eine trübe zähe Materie ab, die durch die anhängenden Gasblasen in der Flüssigkeit emporgehoben wird, sich auf die Oberfläche begiebt, und einen Schaum oder den sogenannten Gäscht bildet. Das Gas, welches sich hierbei entwickelt, hat alle Eigenschaften des kohlenstoffsauren Gases *), allein es besitzt mehrentheils den Geruch der gährenden Flüssigkeit, und enthält etwas von derselben gelößt in sich. Die Menge desselben ist so beträchtlich, daß es seiner Elastizität wegen, wenn

*) Dieses Gas, welches bei der Gährung eine Hauptrolle spielt, kommt mit jener Luftart, welche sich während des Verbrennens aus der Kohle entwickelt, vollkommen überein. —

es eingesperrt ist, die Gefäße zersprengt, überhaupt aber bei freiem Ausgange die Atmosphäre, welche die gährende Masse umgiebt, ganz anschwängert, und man hat, — wie wohl ziemlich bekannt seyn dürfte, — Beispiele genug, daß Personen plötzlich sterben, wenn sie sich unvorsichtigerweise an Orte, nemlich in Keller begaben, wo große Massen gährender Flüssigkeiten eingeschlossen lagen. Uebrigens fängt, — wie auch bereits bemerkt worden, — die Entwickelung dieses kohlenstoffsauren Gases in dem ersten Moment der Gährung an, und dauert bis zum Ende derselben fort. Nach einer längern oder kürzern Zeit lassen die bisher angeführten Erscheinungen nach; der Schaum oder Gäscht verliert, wenn er nicht Gelegenheit hatte aus dem Gährungsgefäße zu steigen, die anhängenden Gasblasen, und setzt sich, vermöge seines größern specifischen Gewichtes, als ein dikker Satz, nemlich als Hefen (*feces*, *mater vini*), zu Boden. Die Flüssigkeit wird wieder klar, es entbindet sich kein kohlenstoffsaures Gas mehr, und die Wärme verliert sich. Die Natur scheint jetzt gleichsam einzuladen, diesen Zeitpunkt zu benutzen, und die Bedingungen zu entfernen, unter welchen die Gährung anhob, und unter welchen sie auch von neuem wieder fortfahren würde. Die gegohrne Flüssigkeit zeigt jetzt eine ganz veränderte Natur. Das Trübe

und Gummichte ist verschwunden; die Flüssigkeit erhielt dagegen die eigentliche Weinfarbe (*Color*), der widrige Mostgeruch verlor sich, und es stellte sich dagegen der angenehme, herzstärkende Weingeruch (*Odor*) ein; den süßen zuckerartigen Geschmack, den die Flüssigkeit vorher als Most besaß, legte sie ab, und nahm dagegen einen angenehmen, scharfen, stechenden und erwärmenden Geschmack (*Sapor*) an *); ging aus einer klebrigen Consistenz, in eine sehr dünne und leichte Flüssigkeit über, und nahm eine berauschende Kraft an, welche man vorher im Moste gar nicht wahrnahm. Ist die Gährung vollendet, so muß ein recht guter Wein nebst den so eben angeführten Eigenschaften als Resultate der weinigten Gährung, einen seiner Natur, der Individualität des Locals und des Jahrganges, in welchem er gewonnen worden, angemessenen Grad von Geistigkeit, von Stärke, Feuer und Durchdringlichkeit haben, und dabei lagerhaft, dauerhaft, und mäßig genossen, der Gesundheit nicht nachtheilig seyn. Man sagt daher:

---

*) Die Alten sagten daher von einem guten Weine nach den drei Anfangsbuchstaben der drei angezogenen lateinischen Wörter: der Wein ist Cos. —

Vina probantur odore, calore, nitore, sapore,
Si vina bona cupis, quinque haec c a r d n t u r i i s :
Fortia, Formosa, Fragrantia, Frigida, Fresèa.

Welches D. G. Schuster so übersetzt hat:

Das ist ein recht guter Wein,
Der an Geschmack, Geruch und Schein,
Auch an Farbe lieblich fällt,
Helle und Klarheit behält.
Willst du seine Marken wissen,
Ihn mit Nutzen zu genießen:
Er ist stark, auch schön und kräftig,
Frisch und rösch, mit Maaße heftig,
Und daß man noch eins gedenkt,
Perlt er, wenn man ihn einschenkt.

Dieses vorausgesetzt, betrachten wir nun:

§. 14.

A. die Anstellung des Mostes zur Gährung nach deutscher Methode.

Diese ist in allen Provinzen Deutschlands einheimisch, fast allgemein bekannt und der Natur auch ganz angemessen. Man bringt hierbei den gemeinen Most auf recht wohl gereinigte Fässer, wie wir solche bereits beschrieben haben;

macht diese aber nicht spuntvoll, sondern läßt zwei bis drei Finger breit fehlen; denn wenn der Most anfängt zu brausen, so steigt er ohnehin, und treibt, wie ebenfalls bereits bemerkt worden, — Unreinigkeiten aus, welche sich um das Spuntloch ansetzen. Diese muß man so oft als es nöthig ist, entfernen, und das Spuntloch so rein halten, als möglich ist. Fängt der Most an sich nach und nach zu senken, so muß man immer etwas nachfüllen, und hierdurch den sich scheidenden Unreinigkeiten Gelegenheit verschaffen, nach und nach herauf zu steigen und sich oben auf die Spuntdaube zu setzen. Ist die bemerkbare Gährung oder das sogenannte Brausen geendiget, so darf man den Spunt noch nicht feste aufsetzen; denn der Most erhebt sich bei veränderlicher Witterung wieder, und man läuft Gefahr, daß derselbe, — wenn man ihn streng gefangen hält, und dem sich entwikkelnden kohlenstofffaurem Gase gar keinen Ausgang verstattet, — die Böden der Fässer heraustreibt. — Man bedeckt zu diesem Ende die Spuntlöcher blos mit einem Weinblatte oder Stücke Filz, und legt, — um sie fest zu halten, — leichte Schiefer- oder Ziegelstückchen darauf. Hat sich der Most nunmehro gesenkt, so putzt man die Spuntlöcher der Fässer sauber ab, wischt die Hefen, welche sich inwendig zunächst dem Spuntloche angesetzt haben, mit einer

Kahnbürste *) weg, und hält die Fässer spuntvoll. Füllt man nach Verlauf von vierzehn Tagen auf, und bemerkt nach diesem, daß der junge Wein nicht mehr über sich treibt, sondern ruhig liegt, so kann man zwar die Spunte aufsetzen, darf sie jedoch nicht allzufest einschlagen. Liegt aber der junge Wein in der Folge ganz ruhig, so umwindet man die Spunte mit leinenem Tuche und schlägt sie feste ein. —

§. 15.

B. die Anstellung des Mostes zur Gährung nach französischer Methode.

Diese Methode, welche uns Maupin, Rozier und Fabbroni **) bekannt gemacht haben,

---

*) Die Kahnbürsten sind bekanntlich von Drath geflochten, lassen sich biegen wie man will, und werden vorzüglich zum Kahnabstreichen gebraucht. —

**) Siehe Experiences sur la bonification de tous les vins, par M. Maupin. à Paris 1772. — Versuche über die durch die erste Gährung zu bewirkende Verschönerung aller sowohl edeln als unedeln Weine, oder die Kunst den Wein zu machen ꝛc. — durch den Herrn Maupin. Zerbst 1790. —

Memoire sur la meilleure maniére de faire et des gouverner les vins, par Mr. l'Abbé Rozier, à Paris 1772. — Abhandlung von der besten Art die Weine zu machen und zu behandeln, vom Abt Rozier. Zerbst 1773. —

wird in Frankreich und auch zum Theil in Italien angewendet, und dürfte es auch wohl in Deutschland verdienen. Ich will hier ganz das Verfahren vorlegen, wie es uns Maupin, gestützt auf Grundsätze, mitgetheilt hat.

Er gründet dasselbe auf folgende Lehrsätze, wie wir sie zum Theil auch bereits vorgetragen haben:

1) Ohne Gährung ist es unmöglich Wein zu bereiten.

2) Ist die Gährung mehr oder weniger vollkommen, so liefert sie bessern oder geringern Wein; denn nach dem Grade der Gährung entwickelt sich entweder mehr oder weniger von dem, was man eigentlich Wein, Alkohol nennen kann. Eine allgemeine vollkommene Gährung der ganzen Masse ist demnach die beste und vollkommenste; daher der partiellen, welche zu viel Zuckerstoff unzersetzt läßt, weit vorzuziehen.

3) Es ist indessen nicht hinreichend, daß die Gährung allgemein eintrete, und nach und

---

Dell' arte di fare il vino ragionamente di Ad. Fabbroni. Firenza 1787. — Adam Fabbroni Kunst, nach vernünftigen Grundsätzen Wein zu verfertigen, eine gekrönte Preisschrift aus dem Italiänischen übersetzt mit Zusätzen von D. Samuel Hahnemann mit 1 Kupfr. Leipzig 1790. —

nach alle Theile des Mostes durchdringe; nein! sie muß auch zu gleicher Zeit und auf einmal entstehen, oder die gährungsfähigen Theile müssen doch wenigstens in der möglichst kürzesten Zeit gähren. Die Gährung ist nicht anders gut, als wenn sie geschwind geschieht, und wenn sie einmal merklich schwächer geworden, vollends aufgehoben oder gestöhrt wird. Wenn man sagt: es seye vortheilhaft, wenn die Gährung auf einmal, und zu gleicher Zeit anfange und sich geschwind endige, so verstehet man darunter, daß sie von weitem Umfange, stark, kräftig, ja wohl gar ungestüm seye.

4) Je mehrere Herbe oder Säure der Most besitzt, desto heftiger muß die Gährung seyn.

5) Um eine simultane oder gleichzeitige und heftige Gährung zu bewirken, ist nichts besseres als der Zusatz eines Kessel voll kochenden Traubensafts, und zwar gleich zu Anfange der Arbeit, nemlich unmittelbar nach dem Zerquetschen oder Treten der Trauben. Dieser Zusatz, zu rechter Zeit und in hinlänglicher Menge angewendet, verschafft folgende Vortheile:

a) Er beschleunigt die Gährung, macht sie gleichförmiger, und bewirkt eben dadurch,

daß die Flüssigkeit weniger verdunstet, und daher nicht so viel an geistigen Theilen verliert;

b) veranlaßt er, daß viele von der Gährung zu weit entfernte Theile, welche ohne Mittheilung einer künstlichen Hitze nicht gähren würden, doch auch zum Gähren gebracht werden.

Dieser Zusatz von siedendem Moste zu den zerquetschten oder getretenen Trauben, ist nach dem Eingeständnisse aller Personen, die sich desselben bedient, und die erstaunlichen Wirkungen desselben in der Nähe betrachtet haben, ein sicheres, leichtes, und unter allen andern das allerkräftigste Mittel, unsere schlechten Weine zu verbessern, und ihnen eine gute Eigenschaft zu geben.

6) Da sich nun die Hitze um so leichter verliert, als sie nichts zurückhält, solche aber zu einer vollkommenen Gährung nothwendig ist, so ist wohl ganz natürlich, daß man sie zurückhalte, und zu diesem Ende den Gährungsbottich zudecke.

7) Man mag aber den Bottich so gut zudekken, als man will, so wird sich doch immer ein Theil von der Hitze und von den geistigen Theilen, welche sich aus der Flüssigkeit entwickeln, über den Trestern, folglich außerhalb des Mostes befinden, und

seiner Flüchtigkeit wegen verloren gehen. Um diesem Inconvenienz abzuhelfen, dürfte es wohl rathsam seyn, den Bottich so anzufüllen, daß der darauf gelegte Deckel mit der gährenden und sich hebenden Masse in Berührung kommt. Man wird daher wohl thun, wenn man sich mehrere Bottiche anschafft, um gerade einen solchen wählen zu können, welcher der Masse der zur Gährung anzustellenden Flüssigkeit entspricht.

§. 16.

8) Die Stiele der Trauben haben zwar auf einer Seite unter andern Fehlern auch den, daß sie den Wein hart machen und ihm viele grobe Theile mittheilen; sie besitzen aber auf der andern Seite auch wieder die Eigenschaft zu gähren und die Gährung selbst zu erregen, so wie sie selbst auch fähig sind, die schwachen Weine zu verbessern, indem sie selbe erheben, ihnen mehrere Dauer und eine gewisse weinigte Eigenschaft mittheilen, welche in nassen Jahren sehr vielen Weinen mangelt. Man wird daher wohl thun, wenn man die Trauben zum Theil abbeert und zum Theil nicht abbeert.

9) Die Gährung mag so vollkommen seyn, als sie nur immer will, so gehet sie doch niemals von sich selbst ohne Nachlassung,

von einer Stuffe zur andern. Dieses ist durch die Erfahrung aller Weinbauer, sogar derjenigen erwiesen, welche, wie in der Landschaft Berry, ihre Weine vierzehn Tage, drei Wochen und noch länger in dem Bottiche stehen lassen. —

10) Je allgemeiner die Gährung in dem mehr oder weniger zeitigen Most ist; je mehr enthält letzterer an Geist, so daß demnach der wohlgegohrne Wein mehr Geistiges hat, als der weniger gegohrne. Indessen ist doch der Wein nicht allein deswegen mehr oder weniger stark, weil er mehr oder weniger Geistiges enthält, sondern auch deswegen, weil dieses Geistige mehr oder weniger frei, und mehr oder weniger mit den übrigen Bestandtheilen des Weins verbunden ist, und weil diese Bestandtheile, — von welchen bereits weiter oben geredet worden, — in größerer oder geringerer Menge vorhanden sind. Daher kommt es, daß die rothen Weine, ob sie schon einen Ueberfluß an Geist enthalten, dennoch weniger desselben zu haben scheinen.

11) Je stärker der Wein ist, oder besser zu reden, je mehr Geistiges er enthält, desto hitziger ist er; je hitziger er ist, desto weniger herbe oder sauer ist er. Alter Wein, der wirklich ein merkliches Weinfeuer besitzt,

hat nichts herbes oder keine Säure. Es ist also derjenige Wein feuriger und weniger herbe, welcher den meisten Geist enthält *). Jemehr man also die geistige oder Weinjährung unterstützt und beschleunigt, desto mehr verlieren die Weine an ihrer Rauhigkeit oder Herbe, und erlangen alle die Eigenschaften, welche man von guten Weinen erwarten kann.

12) Den Bottich zu öffnen und die zerquetschten Trauben herumzurühren, ist nicht rathsam; denn man erkältet dadurch die gährende Masse, stöhrt die Gährung, arbeitet der Bildung des Geistigen entgegen, und schadet zugleich, wenn man rothe Weine bereiten will, — der Farbe des Weins; die färbenden Theile lösen sich nemlich weniger freiwillig von den Beerenhäutchen, wenn die Trestern oder Hülsen nicht sonderlich warm sind.

13) Jemehr der Wein in dem Bottiche gegohren hat, desto dauerhafter wird derselbe; denn seine wesentlichsten und flüchtigsten Bestandtheile hängen um so fester

*) Maupin sagt: Ich weiß aus Erfahrung, daß ein Theil guter Branntewein mit vier Theilen sehr herbem oder rauhem Wein vermischt, die Herbe und Härte dieses Weins vollkommen weggenommen hat. —

zusammen, je mehr sich Theile von dem Moste darin befinden, welche die erste Stuffe der Gährung durchgegangen sind, jemehr diese Theile verfeinert, und zu der genauesten Vereinigung geschickt gemacht worden sind. Mit einem Worte: wenn der Wein Fettigkeit besitzt.

14) Je reifer die Trauben, desto mehr sind sie zur Weingährung geneigt. Daher ist es sehr rathsam, daß man — wenn sonst die Umstände nicht etwas anders erheischen, wie auch bereits oben im ersten Bändchen bemerkt worden, — nicht eher liest, bis sie vollkommen reif sind.

15) Die Zeit, um die Gährung in dem Bottiche zu unterbrechen, läßt sich durch folgende Erscheinungen bestimmen:

a) wenn man keine oder nur eine geringe Bewegung in der Flüssigkeit bemerkt, wenn man das Ohr an den Bottich hält;

b) wenn sich das Aufschwellen mindert, oder die Trestern niederfallen;

c) wenn ein an die Trestern gehaltenes brennendes Licht nicht auslöscht, oder nur ein wenig davon gestöhrt wird.

d) wenn in der Nähe der Flüssigkeit statt des erstickenden Dunstes, welcher sich aus dem Moste entwickelt, die Trestern

einen lieblichen, weinigten, folglich nicht so durchdringenden Geruch von sich geben *).

§. 17.

Dieses vorausgesetzt, betrachten wir nun die Methode, nach welcher man nach Maupin, in Frankreich den Traubensaft zur Gährung anstellt, und ihn wirklich gähren läßt.

Nachdem man die gelesenen Trauben in das Keltergewölbe **) gebracht, und ungefähr zwei Drittel derselben abgebeert hat, die übrigen aber nicht abgebeert hat, so läßt man sie treten, oder auf eine sonst beliebige Art zerquetschen, unterwirft sodann die ganze Masse dem Gährungsprocesse. Glaubt man hier nun, die Flüssigkeit würde sich von selbst nicht hinlänglich erhitzen, so schüttet man etliche Kessel voll kochender Trauben, z. B.

---

*) Man sehe über diesen Gegenstand: Bertholon et Gentil memoire pour determiner par un moyen fixe, simple, et à la portée de tout Cultivateur le moment, au quel le vin en fermentation dans le Cuve aura acquis toute la force, et toute la qualité, dont il est susceptible, à Montpellier. 1781.

**) Dieses ist ein nur etliche Stuffen unter der Erde abgesenktes Gewölbe, welches einem Blockkeller fast ähnlich sieht.

auf ein Oxhoft zwei Eymer voll dazu. Ja es giebt Jahrgänge, bei welchen man viel gewinnen würde, wenn man die Hälfte siedender und die Hälfte kalter Trauben untereinander mengte. Was die Art anbelangt, wie man die siedenden Trauben den kalten mittheilen müsse, so bedient man sich hierzu eines blechernen Trichters, dessen zwei Zoll weite Röhre, ungefähr zwei bis drei Zoll kürzer, als der Bottich tief ist. Mittelst dieses Trichters breitet sich die Wärme in dem Moste und in den Trestern gleichmäßig aus, und erhalt sich viel länger darin, als wenn man die siedende Flüssigkeit unmittelbar auf die Trestern gießt; denn da verfliegt sogleich ein ansehnlicher Theil ihrer Hitze. Um aber einen solchen Trichter auch bei mehr oder weniger tiefen Gefäßen anwenden zu können, so thut man wohl, wenn man ihn aus mehrern an einander geschobenen Stücken machen läßt, um eins oder das andere nach Gefallen abnehmen und wieder ansetzen zu können.

Sobald das Treten vollendet ist, so bedeckt man den Gährungsbottich mit einer bauchrunden strohernen Stürze, und hält dadurch den sich durch die Gährung entwickelnden und emporsteigenden Geist zurück, als welcher ohne dies verfliegen würde. Wenn man will, so kann man die Einrichtung so treffen, daß man mittelst eines Strickes, zwei Rollen, wovon die eine über

die Mitte des Bottichs, und die andere da, wo man den Strick befestigen will, angebracht wird, sehr leicht in die Höhe heben und niederlassen kann. — In heißen Jahren, und bei übergroßer Reife der Trauben, hat man nicht nöthig, den Bottich zu bedecken. Da ist es genug, daß man den Wein, so wie die Gährung merklich nachläßt, sogleich absticht. Sollte aber der Bottich nicht ganz angefüllt seyn, und man hätte mit einem Weine zu thun, welcher von Natur wenig Geistiges enthielte, so wird man wohl thun, wenn man ihn zudeckt. Man kann zu diesem Ende die Strohdecke mit einer verschließbaren Oeffnung versehen, durch welche man den Trichter in den Bottich senken könnte. Hier hätte man dann nicht nöthig, den Deckel zu heben und wieder nieder zu lassen, sondern man könnte die Oeffnung, nachdem man den Trichter herausgenommen hätte, sogleich wieder verschließen. Uebrigens läßt man die Stürze oder den Strohdeckel so lange auf dem Bottiche liegen, bis man den Wein ablassen oder abstechen will, daher man dann auch die Flüssigkeit oder die Treſter, — wie auch bereits im vorigen §. bemerkt worden, — platterdings nicht umrühren darf.

§. 18.

Wenn die Gährung, — so wie man sie auf dem Bottiche erwarten kann, — vollendet

ist, und das ist der Fall von der Vollendung des Tretens an, in vier und zwanzig Stunden, oder nach Beschaffenheit der Umstände, in drei bis vier Tagen; so sticht man ihn sogleich ab, d. h., man läßt die Flüssigkeit ohne die Trester mittelst eines hölzernen Krahnens oder Hahns, auf Stück- Fuder- oder andere große Fässer, wie sie an dem Orte, wo man wohnt, hergebracht sind. Sollte man aber vor dem Ablassen oder Abstechen auf die Fässer bemerken, daß der Wein nicht hinlängliche Stärke, oder wenn er roth seyn soll, nicht die gehörige Farbe habe, so kann man eine große Menge desselben auf die Trestern gießen und durchseigen lassen, damit die in denselben liegenden oder von denselben festgehaltenen geistigen und färbenden Theilchen herausgezogen, und in die weinigte Flüssigkeit niedergeschlagen werden. Hat man die letztere von dem Bottiche ab- und in die für sie bestimmte Fässer gelassen, so bringt man die zurückgebliebenen Trestern auf die Kelter, und keltert sie, wie bereits im ersten Bändchen dieses Werkes gelehrt worden. Der durch die Kraft der Kelter gewonnene Wein, welcher nicht so helle, und nach Maasgabe der Jahrgänge herber, als ersterer ist, verwahrt man besonders, und mischt ihn in der Folge, je nachdem man es für zuträglich und nützlich findet, unter andern. Uebrigens füllt man, mag es Bottich-

oder Kelterwein seyn, die Fässer und Tonnen bis ans Spuntloch voll, und verstopft diese noch am nemlichen Tage mit Weinblättern. Nach Verlauf von sechs bis acht, zuweilen auch von wenigen Tagen, spundet man die Fässer, welche liegen bleiben sollen, völlig zu, und ist darauf bedacht, daß der Wein so oft aufgefüllt werde, als ers bedarf, und das dürfte dann wohl vor dem Verspunden alle Tage zweimal, nachher aber bis gegen Martini alle acht Tage einmal; von dieser Zeit an bis in den Januar oder Februar, alle Monat einmal geschehen müssen. Dieses Ausfüllen ist, — wie die Erfahrung lehrt, eins der vorzüglichsten Mittel, die Dauer des Weins zu verlängern.

Vergleicht man nun die Maupinsche Methode, den Wein zu bereiten, mit unserer gewöhnlichen in Deutschland allgemein bekannten, so ergiebt sich folgende Differenz:

a) Maupin läßt seine Trauben zum Theil abbeeren und zum Theil nicht; wir Deutschen aber lassen sie in der Regel unabgebeert *).

*) Wenn sich auch hie und da ein fleißiger Weinbauer zum Abbeeren versteht, so macht dieses bei uns keine Regel, sondern blos und gewöhnlich zwar eine sehr sparsame Ausnahme.

b) Maupin mischt unter die getretenen oder auf eine andere Art zerquetschten Trauben, einen ansehnlichen Theil siedenden noch mit seinen Trestern untermengten Traubensaft, um hierdurch die Gährung zu beschleunigen; das thun wir Deutschen aber nicht.

c) Maupin läßt seinen Traubensaft vor dem Keltern, und zwar in dem Tret- oder einem andern Bottiche gähren, füllt dann den reinen, flüssigen Saft, nachdem er den Proceß der Weingährung durchgegangen ist, auf Fässer; und läßt dann erst die zurückgebliebenen Trestern keltern; wir hingegen keltern erst unsere Trauben; bringen den durch diese Operation gewonnenen Most auf Fässer, und lassen ihn da den Gährungsproceß beginnen, fortsetzen und bei einer gelinden successiven Fermentation vollenden.

d) Maupin verspundet die Fässer bald, das er auch um so mehr kann, als die eigentliche Weingährung nach seiner Methode in sehr kurzer Zeit vollendet ist, da wir hingegen länger warten, und erst den Zeitpunkt beobachten müssen, wenn der junge Wein ganz ruhig liegt.

§. 20.

Ehe ich nun weiter zur Behandlung des Weins schreite, wird man mir erlauben, hier

erst noch eine Bemerkung vorzulegen. Man findet sich oft sehr geneigt, von den Weinbauern Most einzukaufen, ihn selbst gähren zu lassen, und ihn hierdurch in Wein zu verwandeln. Es dürfte daher wohl nicht zweckwidrig seyn, hier die Mittel zu finden, durch welche sich die Güte des Mostes wahrnehmen läßt. Der bekannte Oenometer, so wie der Geschmack, welche beide man bei der Prüfung des selbst durchs Treten und Keltern gewonnenen Mostes zu Hülfe nimmt, sind sicher bei fremdem Moste keine untrüglichen Examinationswerkzeuge; denn eines theils kann der Most durch unreinliches Treten und Keltern, durch Einmischung des dicklichten Saftes unreifer Trauben an Schwere — aber nicht an Güte gewinnen, — und durch einen gewissen Gehalt von wässerigten und schleimigten Theilen, welche die Säure einwickeln und verbergen, einen ziemlichen Grad von Süßigkeit haben, ohne deswegen in die Classe eines guten Mostes gesetzt zu werden, zu verdienen. Prüft man ihn aber mittelst des Geschmacks, und man bemerkt in Verbindung mit einer gewissen Klebrigkeit auf der Zunge, eine Art von Süßigkeit, welche nichts Herbes zurückläßt, etwas Gewürzhaftes bei sich hat, und beim Anfange der Gährung ein gelindes Bitzeln verräth, so ist zu vermuthen, daß er einen guten Wein geben werde. Steht der süße Most in der Stube, wirft sich

in wenigen Stunden und macht einen Bodensatz, so ist er zu wässerigt, zu dünn, und es ist zu vermuthen, daß die Trauben, welche ihn hergeben, den rechten Grad von Zeitigung nicht erlangt haben. Kocht man etwas Most behutsam ein, und er nimmt nicht stuffenweis an Süßigkeit zu, sondern erhält bei zunehmender Abdampfung der wässerichten Flüssigkeit, eine gewisse Rauhigkeit und Strenge, so läßt sich von seiner Güte nicht viel halten; denn da scheint blos das Wasser seinen herben Geschmack verborgen gehalten zu haben. Der einfachste und doch sicherste Weg die Güte des Mostes auszumitteln, dürfte wohl folgender seyn: Man betrachte die Witterung des Jahrs, besonders in der Gegend, wo man den Most kaufen will, ob sie vor und in der Traubenblüthe warm, windstill und heiter gewesen, ob bald nach der Blüthzeit gute Regen, doch nicht zu anhaltend und kalt gefallen, ob zu Ende des Augusts und im September, warme Witterung untermischt mit fruchtbaren Regen geherrscht, und der Hagel nicht geschadet habe; ob sich gegen und im Herbste keine Fäule gezeigt, ob auch alle Trauben gleich zeitig geworden, oder harte und unreife Beeren mit den vollkommen reifen vermengt gewesen. Man ziehe den Boden, die hohe oder niedere Lage des Weinbergs, so wie seine Exposition gegen Licht und Luftbewegung in

Betracht, und untersuche, wie die Erdkrume beschaffen sey, was für Traubensorten, ob viel gute rothe, oder lauter weiße, vorhanden, ob die Stöcke weit oder enge stehen, wie sie geheftet und gebauet werden; ob die Sonne und Luft frei zu den Trauben kommen können, ob der Weinberg alt oder jung sey, ob er stark mit Mist gedüngt worden, ob er sehr vergraset oder verqueckt sey ꝛc. Man sehe ferner auf die Art des Herbstens, ob man nemlich die Trauben recht reif werden lasse, ob man eine Auslese mache, oder ob man faule und harte Beeren u. dgl. mit unter die guten Trauben lese; ob im Nebel oder Regen gelesen worden; ob man beim Zerquetschen oder Treten der Trauben reinlich zu Werke gehe, ob der Most in der Kufe oder dem Bottiche unbedeckt stehe, so daß Regen und Staub hineinfallen können, ob er lange in den Trestern stehe und herb werde, oder gar darin unzugedeckt gähre. Ob die Kufen oder Mostbütten unter obrigkeitlicher Aufsicht stehen, so daß man mit dem Moste nichts betrügliches vornehmen könne; wie viel Druckwein man zum Vorlaß nehmen müsse; ob beim Druckweine mehrere mit unserm Verkäufer zugleich keltern, die vielleicht weit schlechtere Trauben haben, und dadurch den Most degradiren oder verschlimmern, und endlich der Verkäufer, da an dem besten Weinorte oft die schlechtesten

Weinberge zugleich seyn können, nicht etwa die Trauben aus dem besten Weinberge mit den Trauben der übrigen in der Bütte vermengt und vermischt habe, und dennoch allen Most der Bütte für Most aus dem besten Berge ausgiebt. Wenn man alle diese Bemerkungen und Fingerzeige befolgt, und das, was bereits im ersten Bändchen dieses Werkes hier und da eingestreuet worden, mit zur Hülfe nimmt, so wird man in der Wahl des Mostes gar keinen, oder doch äußerst selten einen Mißgriff thun.

Zweites Kapitel.

Die Behandlung des durch den Gährungsproceß gewonnenen Weins im Keller.

Der Most mag nun auf die gewöhnliche in Deutschland allgemein bekannte, oder auf Maupinsche Art den Gährungsproceß durchgegangen seyn, so bedarf der daraus entstandene Wein immer noch einer besondern Behandlung, die auf seine Erhaltung und Verbesserung hinwirken soll. Hierher gehört nun

§. 20.

1) das Ablassen, Abziehen oder Abstechen des Weins.

Sobald man findet, daß sich der junge Wein aufgehellt hat, so kann man zum Abziehen desselben schreiten, welches dann nach Beschaffenheit der Umstände mehrmalen wiederholt wird. Das erstemal geschieht es bei uns gewöhnlich gegen Lichtmeß, oder ehe die Weinstöcke anfangen zu treiben, das zweitemal gegen Ende des Herbsts oder Weinmonats, und das drittemal, das erste oder folgende zweite Jahr

darauf, zu einer der vorgedachten Zeiten *). Was aber den schweren Rüdesheimer Bergwein betrifft, so ist es für diesen so wie für andere mastige und fette Weine sehr zuträglich, wenn sie zum erstenmale gegen Lichtmeß, das zweitemal vor der Traubenblüthe, und das drittemal gegen Ende des Weinmonats, und endlich alle Jahr einmal abgelassen oder abgestochen werden, bis sie sich nach und nach vollkommen gereinigt haben. Uebrigens giebt es auch Ausnahmen, welche das frühe Abstechen nicht wohl zulassen, im Gegentheile erheischen, daß der Wein eine Zeitlang über den Hefen stehen bleibe. Wenn nemlich der Wein von frühen Traubensorten, vorzüglich aus niedrig liegenden jungen fetten Weinbergen gewonnen worden, der Most vielleicht unter der Kelter gebrauset, oder der Wein bei der Gährung viele geistige Theile verloren hat, und endlich, wenn bei der Weinlese oder nachdem die Trauben bereits in den Tretbottich gebracht worden, Regenwasser unter den Most gekommen, so ist es nöthig, daß der Wein län-

*) Man weiß aus Erfahrung, daß sich nach dem dritten Abstiche die meisten Rheinweine auf viele Jahre in unverrückter Güte erhalten, und so wie andere deutsche Weine durch die unmerkliche successive Gährung immer mehr an Vollkommenheit zunehmen.

ger auf seinen Hefen stehen bleibe, und die mit den erdigten oder sonst fremden Theilen niedergesenkten Theile, welche zu seiner innern Güte beitragen, durch die unmerkliche Gährung auflöse und wieder an sich nehme.

Was nun das Ablassen, Abziehen oder Abstechen des Weins selbst betrifft, so kommt es darauf an, ob man große Lagerfässer oder kleinere Gebinde hat, von welchen man den Wein auf andere Fässer oder Gebinde ablassen will. Im ersten Falle bedient man sich des §. 12. und zwar S. 43 beschriebenen Schlauchs und Blasebalgs, im zweiten Falle aber entweder eines großen Hebers oder blos eines Krahns oder Hahns. In jenem Falle muß man immer voraussetzen, daß man leere Fässer vorräthig hat, auf welche man den Wein abstechen will; in diesem aber kann es leicht möglich seyn, daß es einem an Fässern fehlt, auf welche man den Wein ablassen soll. Hier ist es nun absolut nöthig, daß man den abgelassenen Wein in wohl bedeckte Bottiche thut, das Faß aber, von welchem man den Wein abgelassen hat, sogleich aufschlägt, und nachdem man die Hefen *) in

*) Hat man den Most nach Maupins Methode den Gährungsproceß durchgehn lassen, so wird man beim Abstechen von dem Fasse wenig oder gar keine Hefen antreffen; denn da hat die weinigte

einen Trog gestürzt hat, erstlich mit einem Besen, sodann mit einer steifen Bürste die Dauben und Bodenfugen sauber ausputzt, das Faß vollkommen reinigt, mit Schwefelschnitten einbrennt, und dann den jungen Wein wieder darauf bringt. — Uebrigens muß man bei dem Ablassen vorzüglich dafür sorgen, daß nichts vom Trüben mit unter den aufgehellten Wein komme. Den sogenannten Trübwein selbst aber muß man beim Abziehen sammt und sonders auf ein Faß bringen, und nach Verlauf von vier Wochen den oben aufgehellten wieder ablassen, wie man dann auch die gewonnene Hefen gleichfalls auf ein besonderes Faß füllt. Haben sich dann da die schweren Hefen von dem noch darin verborgen liegenden Weine geschieden und nach ihrer specifischen Schwere gesenkt, so darf man nur mit einem schwachen Stocke durch das Spuntloch bis auf die Grunddaube des Fasses stechen, wo man dann an demselben, wenn man ihn wieder herausgezogen hat, leicht bemerken kann, wie hoch die schweren Hefen stehen. Nun bohrt man mit einem schwachen Bohrer ein Loch in den Zapfenboden, und läßt den hellen Wein, welcher sich über den Hefen gesammelt hat, vollends ab. Wird nun dieser Hefen- oder soge-

---

Flüssigkeit ihre Hefen bereits auf dem Gährungsbottiche abgesetzt. —

nannte Trübwein fleißig abgezogen, so giebt der aufgehellte den stärksten und besten Wein *).

Die Ablassung des Weins nimmt man übrigens am liebsten bei heiterer, trockener und ruhiger Witterung, wo weder Hitze noch Kälte drückt, vor, und schlägt nach dem ersten Abstechen den Boden aus dem Fasse, um die Hefen, die man im Rheingaue auch Drusen nennt, gewinnen und benutzen zu können. Uebrigens wird man zu seiner Verwunderung bemerken, daß in einem großen Lagerfasse sich der beste Wein jederzeit in der Mitte befinde; allein, diese Verwunderung wird leicht verschwinden, wenn man — wie Herr von Vorster bemerkt, — bedenkt, daß sich alle wirkende Kräfte jederzeit nach dem Mittelpunkte ihres wesentlichen Umfanges ziehen. Da nun dieses mit dem geistigen Theile des Weines schon in dem Lagerfasse vorgegangen ist, so muß nothwendig bei dessen Ablassung von einem z. B. drei Stück haltenden Lagerfasse, das zweite Faß den stärksten Wein bekommen. Aus dieser Ursache soll man sich dann auch jederzeit eines guten, langen, bis in die Mitte des Fasses reichenden Hebers bedienen, wenn man einem Käufer die Weinprobe giebt.

---

*) Von der Verwendung der übrigen Hefen werde ich noch weiter unten handeln. —

§. 21.

Obschon die erste Gährung vollkommen vor sich gegangen, und den hellesten Wein dargestellt hat, so gehet doch — wie auch bereits oben bemerkt worden, — noch immer eine unmerkliche innere Bewegung oder Gährung in der Flüssigkeit fort, wodurch immer mehr Zuckerstoff zersetzt, und der Wein in Hinsicht seiner Stärke immer mehr veredelt wird. Nur hat man hier mit allem Bedachte dahin zu sehen, daß sich diese unmerkliche stille Fermentation nicht in eine bemerkbare oder zu lebhafte verwandele. Man muß daher alles zu entfernen suchen, was die Gährung zu stark erregen könnte. Hat man bei der Wahl des Kellers alles dasjenige befolgt, was in Rücksicht dieses Gegenstandes weiter oben §. 7. und zwar S. 19 u. s. f. bemerkt worden, so wird man hier weiter nichts zu thun haben, als daß man bei stürmender Luft, bei Südwinden und Gewittern, die Zuglöcher des Kellers wohl verwahre, und bei verspürten Erdstößen, sogleich die Spunte öffne. Besonders aber hat man, und zwar vorzüglich bei jungen Weinen, bei gewissen Jahrszeiten viele Aufmerksamkeit nöthig, ein erneuertes Brausen zu hindern, z. B. im März, wenn der Weinstock treibt, so wie im Juni, wenn er blühet; im August, wenn der zweite Saft, — wie man zu sagen pflegt, — eintritt; im September, wenn die

Trauben reifen, und im November, wenn bei stürmischem Anfange des Winters in warmen Tagen anhaltende nasse Witterung einfällt. Die merklichste Gährung, welche sich bei jungen, vorzüglich aber bei ein- und in einem mindern Grade bei zwei- und dreijährigen Weinen jährlich erneuert, zeigt sich, wenn der Weinstock blühet, in einer solchen Kraft, daß man es fast mit der ersten Gährung, oder dem sogenannten Brausen vergleichen könnte. Was ist wohl die Ursache hiervon? Ein trübes Abstechen gewiß nicht; denn auch die hellesten und stärksten Weine sind diesem Ereignisse unterworfen. Also wohl die temporelle oder momentane Temperatur-Eigenschaft der Atmosphäre. Einige lüften nun, sobald sie einige innere Bewegung bemerken, die Spunte, um dem sich entwickelnden kohlenstoffsauren Gase freien Ausgang zu verschaffen, und dem Heraustreiben der Faßböden zu begegnen; allein sie haben unrecht; denn sie setzen durch Oeffnung der Spuntlöcher den Wein dem Zugange der äußern Luft aus, und diese wirkt, — wie ebenfalls bereits oben bemerkt worden, — auf eine sehr nachtheilige Art auf den Wein. Am besten ist es, wenn man das Spuntloch verschlossen läßt, und sobald man einige unruhige Bewegung im Fasse bemerkt, sogleich fünf bis sechs Maaß Wein aus demselben läßt, und

dann

dann das Faß nicht eher wieder anfüllt, bis alles in demselben stille ist. —

§. 22.

2) Das Auffüllen des Weins.

Der Wein zehrt bekanntlich, d. h. er nimmt an Volumen ab, und läßt einen leeren Raum über sich, der sich mit Luft anfüllt, welche dann Veranlassung zum Kahnansetzen giebt. Um letzteres zu verhindern, ist es unbedingt nöthig, das Faß beständig spuntvoll zu halten, und zu diesem Ende den Wein von Zeit zu Zeit aufzufüllen. Dieses, welches außerordentlich zur Verlängerung der Dauer des Weins beiträgt, muß so oft geschehen, als man es nur immer für nöthig findet, daher sich dann eigentlich auch keine gewisse Zeit bestimmen läßt; denn ein junger Wein zehrt stärker als ein alter, und ein Wein, der auf einem ganz neuen Fasse liegt, weit stärker, als einer, welcher auf einem Weingrünen, d. h. einem solchen, welches bereits vorher zum Weinbehältnisse diente, liegt. Zum Auffüllen selbst darf man keinen geringern Wein nehmen als derjenige ist, der im Fasse liegt, und aufgefüllt werden soll. Nur machen hier die alten abgelegenen Rheinweine eine Ausnahme; denn diese soll man nicht mit Weinen eines gleichen oder höhern Alters, sondern mit

jüngern von gleicher Gattung und Güte auffüllen; denn sie verlieren sonst den stärkenden Geruch der rheinischen Gährung. Das Auffüllen oder Eingießen muß ganz gemach und behutsam geschehen, der Spunt gelinde abgenommen, und das Spuntloch wieder ohne heftiges Poltern und Klopfen verschlossen werden *), so wie man dann auch Acht haben muß, daß beim Eingießen nichts verschüttet werde; denn das Verschüttete ist nicht nur unwiederbringlich verloren, sondern verursacht auch üble und unangenehme Dünste im Keller, und bewirkt, wenn es mit dem Fasse selbst in Berührung kommt, Schimmel, Fäulniß und Verderben der Faßdauben.

Sollte allenfalls das Auffüllen, oder bei einem nicht vollen Fasse das Aufbrennen eine Zeitlang vergessen worden, und unterdessen vielleicht Kahn auf dem Weine entstanden seyn, so muß das Auffüllen mittelst eines Kahnrohrs, welches tief in den Wein reicht, geschehen; denn widrigenfalls würde durch das gewöhnliche Eingießen der Kahn unter den Wein gemischt werden, und die ganze Masse verderben. Man kann übrigens aber auch den Kahn vorher erst

---

*) Hier kann nun der oben S. 49 beschriebene Spunt der Champagner, oder die halesische Röhre, wovon ebenfalls S. 42 die Rede war, ganz vortreffliche Dienste leisten. —

abnehmen, welches am besten und bequemsten folgendergestalt geschehen kann. Man stemmt nemlich, — wenn das Faß nicht zu groß und zu schwer ist, — das Knie an den Zapfenboden und hebt das Faß etwas, worauf dann der Wein bis in das Spuntloch steigen wird, wo man dann den Kahn nach und nach mit der Kahnbürste oder auch mit einer starken Feder abstreichen kann. Uebrigens muß man bei jedesmaligem Auffüllen das Blauangelaufene, welches man sowohl an den Spunten, als auch in den Spuntlöchern bemerkt, rein abwischen, und das Faß wieder recht gut und möglichst luftdicht verspunden; denn im Gegentheile verzehrt sich der Wein um so mehr, und setzt wegen dem Zudrange der Luft leicht Kahn an.

§. 23.

3) das Einbrennen der Fässer und das Aufbrennen des Weins.

Das Einbrennen der Fässer unterscheidet sich von dem Aufbrennen des Weins blos dadurch von einander, daß jenes mit leeren, dieses aber mit angefüllten Fässern vorgenommen wird. Beides nennt man im gemeinen Leben auch Schwefeln, das Aufbrennen aber auch noch insbesondere, dem Weine Einschlag geben. Blos der Physik und Chemie hat man es zu verdan-

ken, daß man durch so geringe Mittel, als das Ein- und Aufbrennen, oder kurz: das Schwefeln ist, so bewundernswürdige Wirkungen hervorbringen kann; denn das Ganze ist weiter nichts, als daß man Schwefel oder Schwefelschnitte, in den Fässern anzündet, und diese, oder auch den Wein mit seinem Dunste schwängert, und doch schützt das Einbrennen gegen den Schimmel, gegen den faulenden, sauern und sonst übeln Geruch der Fässer, und mäßiget zugleich die Gährung des darauf zu bringenden jungen Weins, so wie dann das Aufbrennen des Weins die über demselben in dem leeren Raum befindliche Luft unelastisch macht, das Ausdünsten des Weins in diesen leeren Raum etwas mindert, zugleich das Kahnansetzen und den Schimmel verhütet, der sich sonst sehr leicht an der, in der Faßleere klebenden Feuchtigkeit ansetzt.

Was das Einbrennen selbst betrifft, so hängt man die angezündeten Schwefelschnitte, von deren Verfertigung weiter oben und zwar S. 47 gehandelt worden, in das leere Faß; verschließt dieses, und läßt jene brennen. Die innere Luft dehnt sich aus, und wird durch das Schwefelgas unter einem Pfeifen ausgetrieben. Man wiederholt dieses zwei bis dreimal, und gießt alsdann den Wein in das so geschwefelte oder eingebrannte Faß. Uebrigens ist, — vorzüglich,

was das Aufbrennen des Weins betrifft, — sehr viel daran gelegen, wie man die Schwefelschnitte verbrennt, und den Rauch ins Faß bringt. Wir wollen zu diesem Behuf hier folgende Regeln festsetzen:

a) darf weder ein Tropfen brennender Schwefel, noch etwas von dem Material, aus welchem man die Schwefelschnitte gebildet hat, in das Faß oder den Wein fallen;

b) darf man die Schwefelschnitte nicht zu stark, zu schnell, und in bedeutenden Flammen brennen lassen;

c) man bringe den Schwefelrauch recht ins Faß, suche ihn möglichst darin zu erhalten, und bemühe sich, ihn aufs beste und innigste mit dem Weine zu vermischen.

Hier dürfte dann wohl Roziers Ein- und Aufbrenn-Maschine, bei deren Anwendung kein Tropfen Schwefel in das Faß oder den Wein fällt, vorzüglich zu empfehlen seyn. Man macht nemlich von Blech eine Art von kleinem Camin, welcher vierseitig und zwar drei Zoll breit und tief, aber vier Zoll hoch ist, und dessen vordere Seite einen Schiebdeckel hat. Oben spitzt sich dieses kleine Machwerk, wie eine abgekürzte Pyramide zu, und an dieser obern Oeffnung ist statt des Deckels eine krumme Röhre von Blech angebracht, welche weit tiefer herabgebogen ist, als der Fußboden des caminartigen Kästchens.

Diese Maschine nun setzt man aufs Faß, senkt das gekrümmte Ende der Röhre ins Spuntloch, und verstopft letzteres rings um die Röhre herum mit Leinewand. Hierauf öffnet man den an der vordern Seite des Käſtchens befindlichen Schieber, legt Schwefelschnitte auf den Fußboden des Käſtchens, und zündet solche an. Den Schiebdeckel drückt man hierauf wieder nieder, und öffnet ihn mehr oder weniger, je nachdem die Flamme lebhafter ist oder nicht. Ist das Faß voll von Schwefeldampf, so kommt der Dampf durch den Schiebdeckel wieder zurück, und löscht die Flamme aus. Will man aber noch mehr Dampf ins Faß bringen, so zündet man den Schwefel wieder an, und bedient sich dabei eines kleinen Blasebalgs. Man kann auch noch auf eine andere Art schwefeln, wie man dies wirklich in Bourdeaux zu thun pflegt. Man schüttet nemlich eine gewisse Portion Wein ins Faß, schwefelt oder brennt diesen auf, rüttelt sodann das Faß heftig, und läßt es ein paar Stunden ruhen. Sodann gießt man wieder eben so viel Wein hinein, brennt wieder auf, und verfährt, wie das erstemal, und so wechselt man mit Anfüllen und Aufbrennen ab, bis das Faß ganz voll ist. Schwefelt man ganz neuen Most auf diese Art, so wird er nicht mehr gähren. Einen dergestalt geschwefelten Most, nennt man in Frankreich stummen Wein.

Man nimmt gewöhnlich weiße Trauben zu diesem Moste. Er hat zwar den Geschmack von Most, aber dabei einen sehr starken Schwefelgeruch. Mischt man zwei bis drei Bouteillen von diesem stummen Moste unter ein Faß weißen Wein, so ist es eben so viel; als wenn man es geschwefelt hätte. —

§. 24.

Man hat nebst den vorerwähnten Schwefelungsarten, noch einige Arten von sogenannten geistigen Einschlägen, die dann hier noch folgen mögen. Man durchräuchert nemlich

a) entweder das Faß, ehe man den Wein darauf ziehet, mit Weihrauch oder Agtstein, oder man macht

b) recht starken Branntewein mit Gewürzen an, gießt das Gemisch in das Faß, zündet es an, und läßt es verbrennen; oder man giebt

c) dem angebrochenen Fasse, um das Kahnichtwerden des Weines zu verhüten, einen Rauch von Muskatenblumen oder Muskatennuß, welche in einem mit Gewürzen saturirten starkem Weingeiste vorher angemacht worden; oder man steckt endlich

d) einige Muskatennüsse, die man mit Gewürznäglein und Zimmt bespickt, und mehrmalen, nachdem sie jedesmal trocken gewor-

den, in starkem Weingeiste oder gutem spanischen Weine getränkt hat, an einem Drathe angezündet eine Spanne tief in das Spuntloch, und deckt dieses so weit zu, daß die Nüsse gehörig brennen können.

§. 25.

4) das sogenannte Schönen der Weine.

Dieses, welches man auch Aufhellen und Abklären nennt, zweckt dahin ab, in dem trübgewordenen Weine die hefigten Theile, welche darin schwimmen, und ihn eigentlich trüb machen, durch einen klebrigten Stoff niederzuschlagen. Es hat mancherlei Nutzen; denn erstens verbessert es die Weine, und macht sie eher trinkbar; zweitens bewahrt es vor Erneuerung der Gährung, und macht drittens, daß die Weine gesünder werden, und leichter passiren; indessen nimmt es dem Weine doch auch immer etwas von seinem Geiste und seiner Stärke. Ehedessen brauchte man als Schönungsmaterial Milch, Stärkemehl, Weinsteinsalz, Kalk u. dgl.; jetzt aber nimmt man entweder Hausenblase, arabisches Gummi oder Eyweis. Ich will hier die vorzüglichsten Schönungsarten vorlegen:

1) Man nehme auf eine Ohme oder zwei Eymer Wein, ein Loth der besten und weißes

sten Hausenblase, zerklopfe sie auf einem reinen Platze, bis sie sich zerzupfen läßt, und zerkleinere sie sodann möglichst. Hierauf koche man sie in einem halben Nösel Wasser in einem inwendig glasurten Geschirre, eine Stunde lang über Kohlen, aber ganz gelinde, ohne daß es wirklich zum starken Sieden kommt. Bemerkt man, daß das Gemisch sieden will, so thue man es ein wenig vom Feuer weg, und gieße, damit das Wasser nicht ganz verdunste, von Zeit zu Zeit wieder etwas warmes Wasser zu. Uebrigens aber ist es nöthig, daß man das Gemisch während des Kochens fleißig mit einem reinen Holze umrühre, hierdurch das Auflösen der Hausenblase befördere, das Anbrennen derselben aber verhindere. Nach einer Stunde gieße man das Gemisch ab, koche es hierauf noch eine Stunde auf vorbeschriebene Art, seihe es sodann durch ein sauberes leinenes Tuch, trage es unverzüglich in den Keller, damit es warm bleibe, und keine Gallerte werde. Sodann lasse man sogleich etliche Maas von dem zu schönenden Wein in ein Gefäß, schütte die zubereitete und noch warme Hausenblase hinein, peitsche oder quirle das Gemisch, bis es schäumt, und mische es sodann nach und nach in den Wein. Zugleich muß man

den Wein tüchtig rühren, und dieses nach der Einmischung noch eine halbe Stunde fortsetzen. Das Rühren selbst kann man entweder mittelst des bei dem Schönen gewöhnlichen Rührstecken, oder mittelst eines langen Stabes verrichten, an welchem unten ein Stück eiserne Kette angeheftet ist, und die man durch das Spuntloch ins Faß steckt, die Schöne aber durch ein neben dem Spuntloche gebohrtes Löchelchen mittelst eines Trichters ins Faß bringt. Während des Umrührens des Weins mischt man folgendes Pulver, welches das zähe, schleimigte Wesen des Weins auflößt und dessen Herbe anziehet, ein. Man nimmt nemlich

Weinsteinkrystallen,
Weinsteinsalz, von jedem ein halb Loth

stößt dieses ganz zart unter einander, verwandelt es hierdurch in Pulver, und verwendet es dann auf vorbeschriebene Art. Nach dem Einmischen dieses Pulvers rührt man, — wie auch bereits bemerkt worden, — den Wein noch eine Viertelstunde stark um, verschließt hierauf das Spuntloch, und läßt den Wein ruhig liegen, worauf er dann in wenig, höchstens aber in vierzehn Tagen helle wird. —

§. 26.

2) Man nehme auf 320 Bouteillen Wein drei Loth rechte gute Hausenblase, weiche sie zuerst in Wasser ein, oder koche sie damit, wie vorher gelehrt worden, gieße im ersten Falle, wenn sie nicht durchgeweicht ist, das Wasser wieder ab, und statt dessen sechs bis acht Kannen von dem Weine, den man mit Rosinen angemacht hat, darauf, lasse ihn zweimal vier und zwanzig Stunden darüber stehen, schlage ihn, nachdem er nun gleichsam zu Gallerte geworden ist, eine halbe Stunde lang mit einem kleinen Besen, drücke ihn durch Leinewand, gieße nun alles in das Faß, worin der trübe Wein ist, rühre alles mit einem Stabe um, und ziehe ihn nach vier und zwanzig Stunden in ein anderes Faß ab, worauf er sechs bis acht Wochen liegen bleibt. Dieses Faß muß ganz voll, nachher erst zugespundet werden, und ehe der Wein darauf gezogen wird, einen geistigen Einschlag, wovon bereits oben gehandelt worden, bekommen *).

3) Man nehme auf eine Ohm Wein ein Loth schöne helle Hausenblase, klopfe sie tüchtig,

*) Siehe B. D. Mauchart Disputatio de vini turbidi clarificatione. Tubing. 1742. 4. —

zerzupfe sie, thue sie in einen neuen Topf, gieße ein Nösel reines Wasser darüber, lasse sie so eingeweicht eine Nacht stehen, zerschneide sie den folgenden Tag auf einem reinen, noch nie gebrauchten hölzernen Teller, mit einem Messer so klein als möglich, thue sie wieder in den Topf, setze diesen in eine nicht allzugroße, aber auch nicht allzuschwache Glut, und rühre Anfangs fleißig mit einem neuen Rührlöffel, damit die Hausenblase ja nicht anbrenne, und einen fremdartigen Geschmack bekomme. So lasse man dann das Gemisch ungefähr sechs Stunden auf den glühenden Kohlen stehen, wo es dann einen Schaum geben wird. Wenn nun dieser Schaum in der Mitte ungefähr so groß wie ein Kopfstück, oder höchstens wie ein Achtgroschenstück, und alles übrige oben herum helle wird, so thue man den Topf vom Feuer, bringe ihn an einen kühlen, Sonnenfreien Ort, und rühre das Gemisch fleißig, und zwar, wo möglich alle halbe Stunden tüchtig um. Geschiehet dieses, so wird die Schöne ungefähr in drei Tagen reif, welches man daran erkennt, wenn sie oben kleine Blättchen bekommt. Man verwendet sie alsdann folgendergestalt: Man schüttet sie nemlich in einen recht saubern Zuber, oder in eine

wohlgereinigte vom Büttner verfertigte Wanne, gießt etliche Maaß von dem zu schönenden Weine, oder auch wohl etwas Weingeist dazu, peischt es, daß es recht dünne und flüssig wird, bohrt sodann neben dem Spuntloche ein anderes kleines Loch, steckt in dasselbe einen blechernen Trichter, und gießt die Schöne nach und nach, ungefähr jedesmal vier bis sechs Loth hinein, und läßt unterdessen den Wein durch eine starke Person, so wie dies bereits oben vorgekommen, tüchtig durcheinander rühren. War nun die Schöne gut und, — wie man zu sagen pflegt, — recht reif, so kann der Wein schon in zwölf Stunden helle seyn, und von neuem abgestochen werden. —

4) Man nehme auf einen Eymer Wein zwei Loth schönes, und lauteres arabisches Gummi, zerpulvere dieses, und siebe es durch ein Haarsieb *); lasse hierauf etliche Maas Wein aus dem Fasse, werfe das Gummi in das Faß, und rühre die Oberfläche des Weins sanft in die Runde, daß sich das Gummipulver oben auf dem Weine wohl ausbreite. Damit aber das Gummi nicht zu geschwind zu Boden sinke, so drücke man

*) Am besten läßt man dieses Pulver gleich in der Apotheke bereiten. —

den Spunt, ohne zu klopfen, blos mit der Hand in sein Loch, rühre den Wein vor vierzehn Tagen nicht an, fülle das Faß alsdann aber auf. Diese Schöne hat viele Vorzüge; denn das Gummi verdirbt den Wein nicht, giebt ihm weder Geschmack noch Geruch, und ist gesund.

Rothe Weine schönt man insgemein mit Eyweiß und ein wenig präparirten Weinstein. Man nimmt zu diesem Ende:

5) auf einen Eymer Wein das Weiße von sechs Eyern, und schlägt es in einem reinen irdenen Gefäße zu Schaum, läßt es stehen und sich setzen, gießt sodann das Helle und Flüssige in ein ander Geschirr, mischt drei Loth zart gepulverter und durchgesiebter Weinsteincrystallen hinein, gießt zwei Pfund süße Milch und einen Löffel voll geröstetes und noch warmes Kochsalz dazu, und rührt alles recht wohl durcheinander, damit es sich recht vermische *). Dies Gemisch gießt man nun, ohne es vorher, wie die Hausenblasene-Schöne schäumend zu schlagen, nach und nach unter beständigem starken Umrühren in den Wein,

*) Einige thun noch gebranntes und gepülvertes Hirschhorn, und eine Messerspitze voll zerstoßenen Pfeffer dazu. —

und beobachtet alles, wie es bei dem Schönen mit Hausenblase vorgekommen. Ueberhaupt aber schönt man nie besser, als wenn die Luft windstill, das Wetter kalt, doch die Kälte nicht gar zu streng, und der Wein nicht durch irgend eine Ursache in eine merkliche Gährung gesetzt wird. Die geschönten Weine zieht man endlich, und zwar längstens in drei Wochen in ein anderes Faß ab, läßt sich ja aber nicht einfallen, den Bodensatz wieder als eine Schöne zu gebrauchen. —

§. 27.

5) die Beseitigung der Krankheiten und Fehler des Weins.

Der Wein ist so gut, wie andere animalische und vegetabilische Erzeugnisse mannichfaltigen Krankheiten, Unvollkommenheiten und Fehlern unterworfen. Diesen zu begegnen, und wenn sie sich eingestellt haben, sie zu entfernen, ist Gesetz ökonomischer Klugheit. Nur dürfen hier keine, der Gesundheit des Menschen nachtheilige Schmierereien eintreten, sondern möglichste Befolgung der Gesetze, welche die Natur der Sache diktirt, ist alles, was hier befolgt werden muß.

Vernachläßiget man bei Bereitung oder Aufbewahrung des Weins eine oder die andere der

bereits vorher auf den verschiedenen Standpunkten vorgelegten Vorschriften, so wird der Wein leicht entweder schwach und matt, kahnicht und trüb, oder zähe, sauer oder schaal, oder verändert seine, ihm sonst eigenthümliche Farbe.

Der erste Fehler erfolgt eher bei Wein aus Trauben, welche frühzeitig reifen, zuletzt aber doch, auch bei aller Vorsicht, bei allem, wenn nemlich der Wein seinen Vorrath an Zucker- oder süßem Stoff gänzlich erschöpft hat, durch dessen unmerkliche Gährung oder Zersetzung er bisher den Abgang des immer unmerklich verdunstenden Geistes ersetzte. Es beruhet nemlich darauf, daß zu viel Geist und kohlenstoffsaures Gas verflogen ist. Läßt man also diese in das Faß, oder setzt dem Weine einen Stoff zu, woraus er den Abgang an Wein wieder ersetzen kann, z. B. den zehnten Theil eines durch Frost concentrirten Weins *) oder Wasser, das man mit großen Rosinen gekocht hat, oder einen Saft aus Wein,

*) Man setzt nemlich ein Faß Wein, mag dieses groß oder klein seyn, dem strengsten Froste aus. Hier treten nun die geistigen Theile als reine Flüssigkeit nach dem Mittelpunkte, das Wasser aber gefriert, wird zu Eis, und bildet eine starke Rinde um den concentrirten Wein. Sticht man nun das Faß an, so läuft der stärkere, d. h. geistige Theil heraus, das vereiste Wasser aber bleibt zurück. —

Zucker und Gewürzen, oder zwei bis drei Hüte voll der besten Weinbeeren (*Governo*), die man von den Stielen gereinigt und auf Matten an der Sonne getrocknet hat, oder man läßt den Wein auf Hefen von einem andern Weine ab, welche stärker und kräftiger sind, als seine eigene. Da aber dieser Wein mehr in Gefahr ist, als ein anderer, sauer zu werden, so muß man das Faß, in welches man ihn herüberziehet, zuerst mit Wasser, dann mit Branntewein rein ausspühlen, oder mit Branntewein, welcher über Gewürzen gestanden hat, oder mit Muskatennuß oder Muskatenblüte, welche in Branntewein eingeweicht waren, ausräuchern. Dieses Schwachwerden oder Ermatten verräth sich gewöhnlich durch eine Art Schimmel oder den Kahn. Ist dieser purpurroth, so ist es ein gutes Anzeigen, und ist er schleimig oder weiß, so hat man, selbst wenn er faul riechen sollte, noch nichts zu befürchten; ist er aber gelb oder schwarz, so ist er ein richtiger Vorbote des Ermattens, und ist er zähe, so daß er sich in Fäden ziehen läßt, ein Vorbote des Versaurens. Man nimmt daher, noch ehe es weiter kommt, den Kahn hinweg, und füllt das Faß mit gutem frischen Weine auf.

§. 28.

Werden die Weine trübe und zugleich dick, so sind die Hefen aufgestiegen; sind sie aber

trübe und nicht dick, so ist die erneuerte Gährung oder eine andere starke innerliche Bewegung die Ursache. Im letzten Falle unterdrücke man die Gährung, und im ersten Falle schöne man den Wein, wie bereits gelehrt worden, oder befolge die Verschönerungsmethode, welche Herr Laubender im achtzehnten Bande der ökonomischen Hefte und zwar S. 148, gestützt auf Erfahrung eines andern, empfiehlt. Er sagt nemlich daselbst: Ich lernte sie von einem Manne kennen, der mit selbiger allein seinen Reichthum begründete, indem sein auf solche Weise behandelter Wein von den Weinkäufern den allgemeinsten Vorzug gewonnen hatte, ja der junge Wein an seiner Beschaffenheit so viel gewann, daß man immer glaubte, er sey ein Jahr älter, als er wirklich war. — Zu dem Ende sammelte er auf dem Felde alle sogenannte Feuersteine. Waren sie zu groß, als daß sie bequem durch das Spuntloch des Fasses eingebracht werden konnten, so zerschlug er sie. Und nun nahm er eine große Kohlpfanne mit glühenden Kohlen, legte die Steine hinein, um sie ganz glühend zu machen. Waren sie dies, so ließ er einen um den andern in das Spuntloch des mit Wein angefüllten Fasses fallen. Die Quantität stand mit der Menge und Beschaffenheit des Weins in Verhältniß. Je mehr Wein, und je trüber derselbe war, desto mehr Steine wurden genommen.

Diese Steine blieben nun sechs Wochen in dem Fasse liegen, worauf dann der Wein abgelassen, oder auch erst probirt wurde, ob er rein und ganz klar seye. War er das nicht, so wurde das Verfahren mit Steinen erneuert. Die Eigenschaften, welche der Wein dadurch erhielt, waren, daß er milder, geistiger, geschmackvoller und älter an Farbe war; mit einem Worte, daß der Wein dadurch die Güte erhielt, als sey er um ein Jahr älter. Wurde er abgelassen und das Faß gereinigt, so lagen die Steine in der Mitte des Fasses mit einem zähen dicken Schleim bedeckt, der nicht ganz mit den gewöhnlichen Hefen übereinkam, zum vollen Beweise, daß die Steine in ihrer Glühhitze in doppelter Hinsicht wirksam seyn müssen.

§. 29.

Wird der Wein sauer, so muß man, sobald sich die ersten Anzeigen davon offenbaren, den Fortgang der sauern oder Essiggährung unterbrechen, und die Säure durch Kalk, z. B. Kreide, Pottasche, zerflossenes Weinsteinsalz, welche die schon entwickelte Säure in sich schlucken, im Geschmack unmerklich machen, und die Entwicklung neuer Säure verhindern, oder dadurch zu hemmen suchen, daß man ihn auf ein andres frisches eingebranntes Faß, allenfalls auf ein solches, worin noch die Hefe von einem guten starken Wein

liegt, zieht. Hartolt giebt hier folgendes Heil- oder Hülfsmittel an:

Man nehme nemlich weißes Fischbein, welches man in den Apotheken unter dem Namen *Ossa sepiae* *) bekommt, und zwar auf ein ganzes Faß sauer gewordnen Wein ein bis zwei Pfund, zerstoße es klein, und thue es ins Faß, und schüttle dasselbe hierauf recht stark, damit die *Ossa* recht gut mit dem Weine vermengt werde. Ist dieses geschehen, so spunde man das Faß zu, und lasse alles recht arbeiten. Damit aber dieses letztere auch ganz vollkommen und ungehindert geschehen könne, so ist es nöthig, daß man vorher von einem Fasse gegen eine Wasserkanne voll abzapfe, ehe man die *Ossa sepiae* hineinthut, und dann, etwa nach zwei bis drei Tagen, wenn sich das Brausen im Fasse gelegt hat, den abgezapften Wein wieder hineinlasse, das Faß damit voll fülle. Befolgt man alles dieses, so soll der Wein, —

*) Ossa sepiae, welches an manchen Orten auch Meerschaum genannt wird, ist das Rückenschild des Black- oder Dintenfisches (Sepia officinalis), ist leicht, eyförmig, flach, weiß, und bestehet aus Kalkerde, in welcher sich zuweilen noch einige salzige Theile vom Seewasser befinden. Es wird häufig schwimmend in der Nord- und Südsee angetroffen, und rührt von den verfaulten Blackfischen her. Man pflegt sie hundertweise zu kaufen, so etwa vier bis fünf Pf. wiegen.

wenn er auch fast essigsauer gewesen, — nach fünf Tagen wieder ganz gut seyn.

§. 30.

Sollte der rothe Wein seine färbenden Theile absetzen, und dadurch seine ihm sonst eigenthümliche Farbe verlieren, wie dies nicht nur sehr oft mit dem sogenannten Schieler, sondern auch mit andern rothen Weinen, z. B. dem Pontak, Vineras, Alikanten, Heremitage und unserm Landwein der Fall ist, so muß man sie ihm durch Kunst wieder mitzutheilen suchen. Man ziehet ihn zu diesem Ende entweder auf die Hefen von neuem rothen Weine ab, oder färbt ihn sonst mit unschädlichen Pigmenten, z. B. mit Lackmuß, Brasilienholz, oder dem ausgepreßten und durchgeseiheten Safte von Kermesbeeren, Heidelbeeren, Hollunderbeeren, Maulbeeren oder schwarzen Kirschen, vornemlich der Wald- oder sogenannten Vogelkirschen.

Wenn weißer Wein, wie es ihm oft durch bloßes Alter wiederfährt, dunkler wird, so kann man ihm durchs Schönen und Abstechen helfen; um dem bläßer gewordenen aber eine etwas dunkler gelbe Farbe, und dadurch dem Weine das Ansehen von altem zu geben, kann man blos gebrannten Zucker anwenden, wo man dann seinen Zweck gewiß erreichen wird. Wie sieht es aber aus, wenn junge Weine nach vor-

gegangener Vernachläßigung ganz umschlagen, dick, zähe, schleimigt werden, und einen faulen, höchst ekelhaften Geruch und Geschmack annehmen. Sonst konnte man sich bei diesem Ereignisse gar nicht berathen, sondern man mußte die verdorbene Flüssigkeit ganz als unnütz gewordenes Produkt wegschütten. Jetzt aber weiß man schon Rath zu schaffen, und sich folgendergestalt zu helfen: Man läßt nemlich von dem verdorbenen Weine den dritten Theil vom Fasse ab, schüttet sodann zu dem im Fasse gebliebenen so viel recht tüchtig durchgeglühete und gröblich zerstoßene Holzkohlen, daß auf jedes Maas Wein ein Loth von denselben kommt, verspundet alsdann das Faß, und schüttelt es eine Viertelstunde tüchtig. Nun zapft man die Flüssigkeit ab, seihet sie durch eine dichte Leinwand, und bringt sie auf ein reines, frisch eingebranntes Faß; die Flüssigkeit aber, welche man zuerst aus dem Fasse ließ, gießt man wieder hinein, setzt die gehörige Menge Kohlenpulver zu, und verfährt damit eben so, wie vorher bemerkt worden. Der Wein wird jetzt nach dem Durchseihen wieder vollkommen hell, dünn, flüssig, und angenehm von Geruch und Geschmack seyn. Es ist gleichviel, was für Kohlen man wählt, ob es harte oder weiche sind, nur müssen sie in einem verdeckten Gefäße vorher gut ausgeglühet seyn. Sollte sich bei einem Fasse das Schütteln nicht

gut vornehmen lassen, so zapft man den Wein in einen Zuber oder Bottich, bedeckt diesen, und peitscht die Flüssigkeit mit Ruthen, oder setzt sie sonst auf eine andere Art in Bewegung. Schwache Weine, die wenig Geist haben, — wie dies oft der Fall mit unserm Erfurter ist, — werden durch diese Behandlung noch schwächer; man thut daher besser, man verwandelt einen solchen schwachen Wein durch Zusatz eines Säure erzeugenden Ferments in Essig, und reinigt dann erst die fauligt riechende Flüssigkeit durch Kohlenpulver. Geistreiche verdorbene Weine aber, erleiden durch die Behandlung mit Kohlenpulver keinen beträchtlichen Nachtheil, und können nachher recht gut getrunken werden *).

*) Siehe ökonomisches Wochenblatt von 1794. —

Dritter Abschnitt.

Die Darlegung der Verfahrungsarten, welche bei Bereitung der weinigten Flüssigkeit nach den verschiedenen Landesgegenden, und bei Darstellung der natürlichen und künstlichen Weine befolgt werden, so wie die Benutzung der beim Keltern und Gähren des Weins gewonnenen negativen Produkte.

Erstes Kapitel.

Die Darlegung der Verfahrungsarten, welche bei Bereitung der weinigten Flüssigkeit nach den verschiedenen Landesgegenden und bei Darstellung der natürlichen und künstlichen Weine befolgt werden.

§. 31.

Man unterscheidet und benennt die Weine nicht nur nach den Ländern und Provinzen, sondern selbst auch nach den Distrikten und Weingebirgen, wo sie gezeugt werden. Wir haben bisher von jenen Grundsätzen gehandelt, welche im Allgemeinen in Bezug auf die Kultur des Weinstocks und auf die Gewinnung der Produkte dieses Erzeugnisses befolgt werden, wir gehn

nun zur Darlegung jener Verfahrungsarten über, welche man in verschiedenen Gegenden in Hinsicht der Darstellung und Behandlung der weinigten Flüssigkeit befolgt. Das erste Land, das wir in dieser Beziehung hier betrachten, sey

Ungarn.

Ich bin weit entfernt, hier alle einzelne Distrikte von Ungarn aufzuzählen, wo Wein gebauet wird; denn dieses behalte ich mir für den folgenden Abschnitt vor, sondern ich will hier blos ein paar Worte im Allgemeinen vorlegen, dann bemerken, wie der König aller ungarischen Weine, nemlich der Tokayer, bereitet wird.

Die ungarischen Weine verdienen ihrer Güte wegen einen sehr hohen Rang in der Reihe ihrer Brüder, und finden daher auch bei allen Höfen Eingang. Ihre Lese fällt zu Ende des Octobers. Hier werden die Trauben vom Stocke abgeschnitten, und in dem sogenannten Mostelschaf zerstoßen, und aus diesem in einem mit einem Setzkorbe versehenen Boding geschüttet. Den Most schöpft man sodann aus dem Setzkorbe, den Rest aber bringt man unter die Presse und keltert ihn wohl aus. Hier ist der Schöpfmost besser als der Preßmost *).

*) So wie dies auch bereits oben, da vom Keltern die Rede war, in Rücksicht unsers Druckweins bemerkt worden. —

Wenn man also einen gleichen Wein haben will, so muß man seine Fässer halb mit Schöpf- und halb mit Preßmost füllen. Man füllt aber die Fässer nicht ganz voll, sondern läßt sie so weit leer, daß man den Most mit den Fingern erreichen kann. Vierzehn Tage hernach füllt man sie weiter, doch aber nicht ganz voll an, bis endlich der Most völlig verarbeitet hat. Den durch den Gährungsproceß gewonnenen Wein, zieht man blos mittelst des Hebers, nicht aber durch Anwendung des Hahns oder Krahns ab. Sind die Weine auf den Fässern alt, so zieht man mit dem Heber ein paar Bouteillen heraus, füllt sie mit jüngerm Weine wieder auf, und wiederholt dieses, so oft man es für nöthig erachtet. Aber ungarische Wein verträgt übrigens platterdings keinen Zusatz von fremdem Weine; er läßt sich daher auch blos durch seines Gleichen auffüllen. Hat man aber eben keine ähnliche Sorte, so fülle man mir noch besserem ungarischen Weine auf, oder gebrauche zum Anfüllen des Fasses oder Gebindes, sehr wohl gereinigte Kieselsteine. Sollte der ungarische Wein gar zu alt seyn, so zieht man ihn auf das Lager eines jungen Weines ab. Einschlag brauchen die besten Sorten der ungarischen Weine gar nicht, sondern blos die ordinairen; denn jene conserviren sich selbst. —

§. 32.

Unter allen ungarischen Weinen verdient nun

der Tokayer

die erste Stelle und der König aller Weine genennt zu werden. Seinen dermaligen Namen und allgemeinen Ruf, erhielt er erst unter der Regierung des Fürsten Rakotzy, weil dieser zu Tokay seine Keller hatte, und daselbst die Zehentgebühren an Weinen von den umliegenden Orten aufbewahrte. Weil nun hier die besten Weine befindlich waren, so hieß es an der Rakotzyschen Tafel: Gebt Tokayer, d. h. aus dem Tokayer Vorrathskeller, Wein her! — Die vorzüglichsten Weine dieser Gegend liefert aber der Tokayerberg, den man von der Kaiserinn Königinn Maria Theresia, Theresienberg nennt. Mitten im Weingebirge steht eine Kapelle; der sogenannte Szarwasch-Weingarten ist aber der vorzüglichste. Man hat ihn um und um mit Säulen umgehen, auf welchen der doppelte Adler zu sehen ist. Da der Bezirk Landes um Tokay, wo der Wein wächst, nur klein ist, immer ein ansehnlicher Theil des besten für den Oesterreichisch-Kaiserlichen Königlichen Hof zurückbehalten, und dennoch eine ungeheure Menge unter dem Namen Tokayer verkauft und getrunken wird, so läßt sich leicht einsehen, daß viele Verkäufer ihre gute Rechnung dabei finden.

indem sie diesen Namen verschwenderisch austheilen. Uebrigens ist Tokay eine kleine Stadt, welche meistens von Protestanten und Griechen bewohnt wird, und in ihrer Gemarkung einen thonartigen mit etwas Kalk gemischten Boden hat. Die hier wachsenden Trauben sind weiß, und man liest sie gemeiniglich erst gegen Martini; denn man fürchtet keineswegs den Frost, sondern man wünscht ihn vielmehr, als ein Verbesserungsmittel.

Die köstlichsten Weine, welche um Tokay und zwar alle von einerlei Trauben bereitet werden, sind:

a) die Tokayer Essenz.

Diese ist derjenige Wein, welcher aus dem von den Trockenbeeren selbst herabsinkenden Moste bereitet wird. Um ihn zu gewinnen, schüttet man die welken, halb getrockneten Trauben in ein Faß mit einem durchlöcherten Boden, und sammelt den Saft, welcher blos durch den Druck, den das eigne Gewicht der auf einander gehäuften Trauben bewirkt, abläuft. Die Essenz ist dick, nie völlig klar und süßlich.

b) der Ausbruch.

Dieser wird auf folgende Art bereitet: Man nimmt die Trauben, welche Essenz gegeben haben, begießt sie mit Most von andern frischen

Trauben, und läßt sie gehörig austreten. Der Wein, der durch diese Operation und die darauf folgende Gährung gewonnen wird, ist voller Feuer und Geist, und hat einen ihm eigenthümlichen gewürzhaften Geschmack, und ist eigentlich derjenige des Tokayer Weines, welchen die Ausländer erhalten.

c) Maschlasch.

Dieser entsteht, wenn man die vorbesagten Trauben noch einmal mit Moste begießt, und den Saft nachher mit der Hand ausdrückt. Vermischt man ihn mit Essenz, so erhält man eine Gattung Wein, die für Ausbruch gelten kann.

d) ordinärer und Landwein.

Dieser wird von kleinen und geringen Weinbauern aus verschiedenen Arten nicht ausgelesener Trauben bereitet.

§. 33.

Frankreich.

Frankreich dürfte wohl unter allen Ländern auf dem Erdboden eins derjenigen seyn, das sich des größten Weinsegens zu erfreuen hat; denn fast in allen seinen Provinzen wird Weinbau getrieben, und wir werden noch weiter unten Gelegenheit haben, jene Provinzen nebst ihren

verschiedenen Weinsorten, namentlich aufzuführen. Uebrigens glaube ich aber, daß sich dieses weitläufige Reich, vorzüglich durch seinen

Champagner

auszeichnet. Da aber der Distrikt, wo diese Weingattung gebaut wird, eigentlich nicht über funfzehn französische Meilen groß ist, und doch in der ganzen Welt so viel Champagner getrunken wird, daß man glauben sollte, es würde in Frankreich gar nichts anders, als dergleichen Wein gebauet, so dürfte wohl gar nicht zu bezweifeln seyn, daß dieser Wein durch die Kunst nachgemacht wird, wie wir dann auch weiter unten lehren werden, wie man den Champagner nachmachen könne. Der Boden, welcher in Frankreich den eigentlichen und wahren Champagner hervorbringt, ist ganz kreidenartig. Man füllt daselbst den Most in keine Kufen oder Gährbottiche, um ihn darin gähren zu lassen, sondern gleich auf Fässer oder Gebinde; denn wollte man ihn auf Bottichen gähren lassen, so würde zu viel kohlenstofffaures Gas, welches doch einen Hauptbestandtheil des Champagners ausmacht, bei der Gährung entweichen und verloren gehen. In dem Augenblicke, wo die Fässer vollgefüllt sind, verstopft man die Spuntlöcher mit Weinblättern. Am besten thut man aber, wenn man die Fässer nur bis auf drei Viertel anfüllt, und sie wohl verspundet, da kann dann nur ein un-

beträchtlicher Theil jenes kohlenstoffsauren Gases herausdringen. Außerdem ziehet man diesen Wein im März oder August auf Flaschen, wo sich dann die unmerkliche Gährung wieder erneuert *) und so lebhaft continuirt, daß viele Bouteillen zerspringen, das dann auch gar nicht zu bewundern ist; denn durch die Gährung dehnt sich die Luft aus, und sucht sich frei zu machen. Leistet nun das Gefäß, worin der Wein gefangen gehalten wird, nicht Resistenz genug, so wird es auseinander getrieben. Lüftet man den Stöpsel, so, daß nur einigermaßen die äußere Luft zu der Flüssigkeit treten kann, so verstärkt sich die Gährung, das kohlenstoffsaure Gas tritt mit voller Kraft herauf, schießt den Stöpsel mit einem Knalle weit weg, treibt die Flüssigkeit heraus, und spritzt sie in Millionen kleiner Kügelchen weit umher. Schenkt man den Wein ein, so schäumet er sehr stark, perlt endlich und hat einen stechendern und lebhaftern Geruch und Geschmack, als ein anderer nicht schäumender Wein. Indessen sind solche moussirende Weine,

*) Man hat übrigens bemerkt, daß der Wein, welcher im März auf Bouteillen gezogen wird, stärker moussirt, als der, den man erst im Monat August abziehet, so wie dann derselbe, wenn man es mit dem Abziehen bis in den Oktober oder December anstehen läßt, gar nicht mehr moussiren soll.

— so viel Rühmens auch hier und da davon gemacht wird, — immer nur sehr unvollkommene Weine, und werden fade und geistlos, sobald sie die Kohlenstoffsäure verloren haben.

Um die moussirenden Weine ganz gefahrlos gefangen halten zu können, so muß man die Bouteillen sogleich gut verkorken. Hier ist nun an den gemeinen Korkstöpseln, von welchen bereits oben, und zwar S. 46 gehandelt worden, auszusetzen, daß sie in ihren Bestandtheilen schwammicht sind, und den geistigen und flüchtigen Theilen der weinigten Flüssigkeit einen ungehinderten Durchgang verstatten. Diesem Fehler abzuhelfen, hat man von jeher verschiedene Mittel angewandt. Die Weinhändler tauchen den verkorkten Hals der Bouteille in zerschmolzenes Harz; manche vermachen sie noch vorher mit Bindfaden oder Eisendrath. Andere weichen den Kork vorher in warm Wasser ein, welches unter allem am mißlichsten ist; denn die Erfahrung zeigt, daß dergleichen ausgedehnter Kork, der Feuchtigkeit des Kellers ungeachtet, stark eintrocknet, wodurch dann der Wein nothwendig schaal werden muß. Weit gerathener ist es, wenn der Kork ohne diese Zubereitung mit einem hölzernen Schlägel eingeschlagen wird. Indessen sind doch alle diese Vorsichtsmaaßregeln nicht hinlänglich; denn man erreicht dadurch seinen Zweck nicht vollkommen, findet am Ende, daß die

Kork-

Korkstöpsel wandelbar sind, und keine Genüge leisten. Der Fehler liegt aber auch oft an den Bouteillen. Wenn nemlich die Mündung derselben sehr ungleich oder mit einem Rande umgeben ist, so kann auch der allerbeste Kork den Hals eines solchen Gefäßes nicht gehörig ausfüllen. Die Engländer haben der Sache weiter nachgedacht, und den Kork in Baumöl gekocht, welches zwar den Fehler des Einschrumpfens merklich verbessert, aber in der Folge auch leicht den widrigen Geruch und Geschmack, den dies Oel mit der Zeit annimmt, dem Weine leicht mittheilt. Die Zubereitung der Stöpsel aber, so wie sie die Schweden besorgen, dürfte wohl unter allen den Vorzug verdienen. Man wählt nemlich sehr guten, fehlerfreien Kork, und zwar solchen, der im Handel unter dem Namen Sammtkork vorkommt, sich ungemein weich anfühlt, und weder brüchig noch spröde ist. Nun zerläßt man weißes Wachs und frisches Rindstalg, taucht die Korkstöpsel hinein, legt sie hernach in ein steinernes Gefäß, oder stellt sie mit dem breiten Ende auf eine eiserne Platte, und setzt solche in einen warmen Ofen, daß das Gemisch allmählich einziehen kann. Taucht sie hierauf noch einmal ein, trocknet sie aufs neue, wiederholt dies zum drittenmal, und reibt sie endlich mit einem saubern Tuche ab. Will man sie aber etwa noch stärker tränken, so durchsticht

man sie an einigen Stellen mit einer Nadel. Die auf diese Art zubereiteten Stöpsel verschließen die Oeffnungen ungemein fest, so daß man der Blase, des Harzküttes und des Schlegels völlig entbehren kann. Dann werden die Stöpsel nur fest eingedrückt, doch nicht gar zu tief, und hernach können sie ohne Korkzieher, weil sie glatt sind, ausgezogen werden, folglich sehr lange brauchbar seyn. Indessen aber möchte es dann doch, und zwar vorzüglich bei den moussirenden Weinen, — wohin hauptsächlich der Champagner gehört, — sehr rathsam seyn, um den Hals der Bouteille, so wie auch über den Stöpsel derselben einen starken, vorher in Oel gesottenen und wieder getrockneten Bindfaden oder einen eisernen Drath zu schlingen, und sodann den Hals der Bouteille mit seinem obern Theile in einen Kütt, der aus einem Pfund Harze, einem Pfund Peche, zwei Pfund gelbem Wachse und zwei Loth Terpentin untereinander gemischt, und bei einem gelinden Feuer geschmolzen gemacht wird. Beim Eintauchen muß Schnur oder Drath und Bouteille recht trocken, und der Kütt nur so warm seyn, daß die Bouteille nicht springt, deren Hals man bis unter den Bindfaden oder das Drath hinab eintaucht. Hierauf bringt man die Bouteillen zuerst in ein gemauertes Gewölbe, nachher aber in einen guten Keller, legt sie

nach etlichen Tagen auf die Seite *), daß der Wein an den Pfropf reicht, neben einander hin, und bedeckt sie zwei bis drei Finger hoch mit Sande, der auch unter ihnen seyn sollte. Einige machen im Keller eine Grube, deren Sohle oder Boden unten rund zusammenläuft, eine abhängige Lage und eine Rinne hat, durch welche, wenn eine Bouteille zerbricht, der auf dem Boden zusammenlaufende Wein, in ein außen vor der Grube stehendes Gefäß abläuft. Diese Grube küttet man aus, indem man solche mit einem Gemenge von abgelöschtem Kalk und eben so viel Ziegelmehl, ausfüttert, und diesen Kütt, wie gewöhnlich tüchtig zusammenschlägt. Uebrigens thut man erst nach einem Jahre, wenn die Grube recht ausgetrocknet ist, die Bouteillen hinein. —

§. 34.

Nebst dem Champagner hat man in Frankreich, wie nicht weniger in andern südlichen Ländern auch noch

---

*) Wollte man sie aufrechts hinstellen, so würden die Korkstöpsel vertrocknen und einschrumpfen, hernach die Luft ein- und auslassen, und der Wein schaal und kahnicht werden. —

a) den sogenannten Strohwein.

Um diesen, welcher weiß aussiehet, zu bereiten, sucht man die besten und reifsten Trauben aus, hängt sie auf, legt sie dann, wenn sie gehörig abgetrocknet sind, auf Stroh, und preßt sie im kommenden Frühjahre, wo sie das Ansehen der Meertrauben oder Rosinen erhalten haben, aus, und übergiebt dann den durch diese Operation gewonnenen, fast syrupähnlichen Saft, dem Gährungsprocesse, wo man dann einen sehr angenehmen, und außerordentlich geistigen und feurigen Wein erhalten wird. An manchen Orten durchbohrt man die Fässer, auf welchen ein solcher Wein liegt, mitten im Boden, leert sie bis auf die Hälfte aus, und füllt sie alle Jahr mit neuem Weine wieder voll. —

b) den sogenannten stummen Wein (*Vin muet*).

Obschon ich dieses, da ich vom Ein- und Aufbrennen oder Schwefeln des Weins handelte, bereits gedacht habe, so glaube ich doch keinen Mißgriff zu thun, wenn ich hier von der Bereitung desselben noch einmal *ex professo* rede. So wie der Most aus der Presse oder Kelter läuft, so läßt man ihn, und zwar jedesmal in kleiner Quantität, in Fässer oder Gebinde ab, schwefelt ihn stark, thut etwas Zucker dazu, rüttelt alles so lange unter einander, bis der Wein

nicht die geringste Gährung mehr zeigt, und wiederholt dieses Nachfüllen, Schwefeln und Rütteln so lange, bis das Faß voll ist. Wenn sich der Wein vollkommen gesetzt hat, so sticht man ihn ab, wo er dann so klar wie Franzbranntewein ist, und immer seine Süßigkeit behält. Die Weinhändler bedienen sich dieses Weins, um die zu grünen und säuerlichen Weine zu verbessern. —

Man zieht zu diesem Ende, und zwar namentlich zu Bourdeaux, die jungen weißen Weine spätestens im Monat Januar von der Hefen ab, und bedient sich hierbei zur Abklärung des Fischleims. Man nimmt nemlich drei Pfund Fischleim, schlägt ihn so lange mit einem hölzernen Schlägel, bis er sich, wie Charpie ausziehen oder zupfen läßt, und thut ihn dann mit acht Pott stummen Wein in ein dreieymeriges Faß, brennt diese Mischung mit einem Schwefelschnitte von drei Zoll Länge ein, und wiederholt dieses Nachfüllen und Verfahren Morgens und Abends, bis drei Viertel des Fasses oder Gebindes angefüllt sind, und der Leim gänzlich aufgelößt ist; worauf man dann den Wein durch ein Haarsieb seihet, und zugleich das Viertel, welches noch zur vollkommenen Anfüllung des Fasses fehlte, nach und nach zugießt. Von dem auf diese Art zubereiteten Klärweine, schüttet man einen Pott in jedes Oxhoft weißen Wein, peitscht den Wein

im Gebinde mit aller Gewalt, läßt es hernach ruhen, und ziehet den Wein nach vierzehn Tage oder drei Wochen ab. Ehe man ihn aber aus einem Fasse ins andere überzieht, ist es nöthig, das leere Faß, welches zur Aufnahme des abzustechenden Weines gebraucht werden soll, vorher mittelst der bekannten Schwefelschnitte aufzubrennen, wo man sich dann in Ansehung der Quantität des aufzubrennenden Schwefels nach der mehr oder mindern Stärke und Farbe des Weins, so wie nach der Größe des Gebindes zu richten hat.

Die zweite Abklärung geschiehet im Monat Mai auf gleiche Weise; hierauf lagert man den Wein an einem luftigen und dunkeln Orte, und behandelt ihn dann in Rücksicht des Schwefelns, Schönens und Abziehens, wie bereits weiter oben bemerkt worden.

Bei den rothen Weinen verfährt man etwas anders. Man ziehet diese nemlich, — ohne ihnen stummen Wein beizumischen, — zum spätesten im Monat Mai klar von den Hefen ab. In dem leeren Fasse, auf welches man den Wein abziehen will, brennt man einen einen Zoll langen Schwefelschnitt ab, schüttele den Wein stark um, und klärt und schönt ihn — nicht mit Leim, — sondern mit dem Weißen von ein Dutzend Eyern auf ein Oxhoft; denn der Leim ist dem rothen Wein nachtheilig.

Vierzehn Tage nach dieser Operation, läßt man den Wein in ein anderes Faß, und damit man ihn recht klar bekomme, so sticht man ihn nach vierzehn Tagen noch einmal ab. Ist dieses geschehen, so bringt man das Faß in eine solche Lage, daß der Spunt auf die Seite zu liegen kommt. So läßt man dann die Fässer oder Gebinde vom Julius bis in den September liegen, dann aber bringt man sie wieder in die alte Lage, wo der Spunt oben stand. Untersucht man nun die Weine und findet sie gut, so darf man sie nur aufbrennen, und sie wieder auf die Seite legen. Bemerkt man aber das Gegentheil, und siehet, daß sie durch die Einwirkung der Wärme fermentirt haben und herb geworden sind, so peitscht man sie wieder, ziehet sie nach Verlauf von vierzehn Tagen wieder ab, und legt die Fässer mit dem Spunte auf die Seite. Da übrigens die Erhaltung der rothen Weine die größte Aufmerksamkeit und fleißigste Wartung und Pflege erfordert, so hält man es in Frankreich, und zwar vorzüglich in Bourdeaux für nothwendig, solche in den ersten Monaten wenigstens dreimal zu peitschen.

§. 35.

Spanien.

Spanien so wie seine Colonien liefern, — wie wohl ziemlich allgemein bekannt seyn dürfte, — ganz vortreffliche Weine, worunter sich

der *Piedro Ximenes*,
welcher in der Gegend von Quadalcazar wächst, vorzüglich auszeichnet, so wie es dann auch nicht zu läugnen ist, daß mehrere andere Weinsorten dieses Reichs, z. B. der Malaga, der Canarienſekt und Malvaſier, einen sehr hohen Grad von Achtung verdienen. Die Bereitungsart dieser, wie aller spanischen Weine, weicht von der Methode, wie man in Deutschland in dieser Rücksicht zu Werke gehet, ab. Man keltert nemlich die Trauben nicht, sondern tritt sie blos mit den Füßen aus, läßt den durch diese Operation gewonnenen Most über gelindem Feuer sieden, füllt ihn auf Fässer oder Gebinde, und überläßt ihn so dem Gährungsprocesse. Da hier der Wein durch die Einwirkung des Feuers einen ziemlichen Theil seines Phlegma verliert, und sich die wesentlichen Bestandtheile, welche zur Bildung des eigentlichen Weines erfordert werden, mehr concentriren, so ist nicht zu bewundern, daß diese Weine nicht nur sehr feurig sind, sondern auch einen sehr süßen Geschmack haben.

Italien.

Italien liefert, so wie Spanien die edelsten Weinsorten, mit den wenigsten wird aber ein beträchtlicher Handel ins Ausland getrieben. Unter allen aber zeichnet sich aus:

a) der Falerner,
der auch bereits zu den Zeiten Horazens und Martials bekannt und berühmt war.

b) der *Lagrima Christi*,
der auch unter dem Namen *Lagrima de Galliti* bekannt ist, und am Fuße des Vesuvs wächst.

c) der *Monte pulciano*,
welcher im ehemaligen Toskana oder jetzigem Königreiche Hetrurien zu Hause ist, so wie dann endlich auch in Sicilien ganz vortreffliche Weinsorten wachsen; denn da ist der Fuß des Aetna, besonders aber die erhabene Plaine von *San Nicolo l'Arena* und der Berg, bis an den Gipfel oder bis in die höhere Region mit vortrefflichen Weinstöcken besetzt.

Hier, wo die Weinlese zu Ende des Octobers oder Anfange des Novembers geschiehet, sind die Bottige oder Kufen, und die Pressen oder Kelter ganz anders, als die gewöhnlichen. Alle sind in Lava ausgehauen. Man schüttet da die Trauben in große Wannen, die funfzehn bis achtzehn Fuß im Durchmesser ins Quadrat haben, und viertehalb bis vier Fuß hoch sind, zerquetscht und keltert die Trauben sowohl mit den Füßen, als auch mit dazu schicklichen Werkzeugen. Den ausgedrückten Saft bringt man in eine noch höhere Kufe, und wenn die Trauben

sämmtlich zerquetscht, und die Kämme zum Theil von den Beeren abgesondert sind, so wirft man die letztern und das Mark, die Häute oder Treestern von den Beeren in den Saft, und sucht hierdurch diesem mehr Dicke und Stärke zu geben. So läßt man nun alles zusammen vier und zwanzig Stunden lang gähren. Hernach ziehet man den Wein in andere Kufen über, welche auch aus Stein gehauen sind; wirft das Mark unter die Presse, welche nahe dabei stehet, und woraus der Most in die nemliche Kufe fließt, worin das zuerst gezogene verwahrt worden. Von hier läßt man nun den Most in die Keller bringen. Hier liegen ungeheuere Lagerfässer, welche nie von der Stelle gerückt werden. In diesen läßt man den Most aufs neue vierzehn Tage oder drei Wochen lang aufbrausen.

§. 36.

Griechenland.

Griechenland zeichnete sich schon in den alten Zeiten durch seinen Weinbau und die Bereitung des Weins unter allen civilisirten Staaten vorzüglich aus. Der beste Wein aber war der

von Chio oder Scio.

Theopomp versichert, daß Oenopion, ein Sohn des Bacchus, den Bewohnern der Insel den Weinbau gelehrt, und daß man hier zu

erst den berühmten Rosenwein getrunken habe. Strabo, Virgil, Horaz, Plinius und Varro, erhoben dieses Getränk auf's höchste, und nannten es einen wahrhaften Nektar oder Göttertrank. Selbst heut zu Tage treibt diese Insel noch einen ansehnlichen Handel mit Wein durch ganz Griechenland, die Levante und Italien.

Man liest daselbst die Trauben im Monat August, und läßt sie acht Tage lang an der Sonne trocknen. Ein jeder Weinbauer hat einen Behälter von verhältnißmäßiger Größe, der viereckigt, von Mauersteinen zusammengesetzt, mit Kütt recht wasserdicht ausgefüttert und oben offen ist. In diesem tritt man die Trauben gehörig aus. In dem Maaße wie der Most durch die Rinne in eine untergesetzte Wanne abfließt, so füllt man ihn in lederne Schläuche, und bringt die Waare ohne weitere Zubereitung in die Stadt zum Verkauf. Da füllt man dann die Flüssigkeit aus den Schläuchen in hölzerne Gefäße oder große irdene Krüge, und gräbt sie bis an den Hals in die Erde ein. Da fermentirt nun der Most, auch ohne die Trestern. Man wirft übrigens nach Verhältniß des Gefäßes drei oder vier Hände voll Kalk hinein, oder setzt, wie dies an manchen Orten geschiehet, den vierten Theil süßes oder gesalzenes Wasser noch hinzu. Hat der Wein hinlänglich

auf den Kufen gelegen, so verstreicht man die Oeffnung der Gefäße mit Gipsmörtel, und behandelt dann nun in der Folge den Wein, wie allbekannt ist.

Cypern.

Der beste Wein, welchen die Insel Cypern liefert, wächst zwischen Limassol, Pafo und dem Berge Olymp oder Throdos, der ehedem dem Johanniterorden gehörte, daher dann der Wein auch Commenderiewein genennt wird. Man hält hier die Lese im August und September. Hat man den Wein gekeltert, so schüttet man ihn, — wie zu Chio, — in große irdene Gefäße, von welchen jedes funfzehn bis zwanzig florentinische Barili oder hundert und sechszig bis zweihundert Hamburger Stübchen fassen kann; gräbt sodann selbe bis an die Hälfte in die Erde, läßt aber die andere darüber hervorragen. Von innen sind die Gefäße wohl verpicht, woher es dann auch kommt, daß alle cyprische Weine einen Pechgeruch haben. Wenn der Wein ein Jahr so gelegen hat, so verliert er nach und nach seine rothe Farbe, und nimmt eine ins Gelbe fallende an, und je älter er wird, je leichter wird seine Farbe. Durch diese Scheidung der färbenden Theile von der Flüssigkeit, setzt sich auf dem Boden des Gefäßes ein dicker Satz, den man die Mutter nennt, und den man,

so lange nur Wein auf dem Gefäße ist, nie herausnimmt; denn dieser Satz trägt sehr viel zur Vollkommenheit jener Weine bei. Wenn man aber den Wein abziehet, so schöpft man diesen Bodensatz aus. —

§. 37.

Bisher betrachteten wir nach der Rubrik des gegenwärtigen Kapitels die Verfahrungsarten, welche bei Bereitung der weinigten Flüssigkeit nach den verschiedenen Landesgegenden; nunmehro aber diejenigen, welche bei Nachbildung natürlicher und Bereitung künstlicher Weine befolgt werden. Also:

A. die Nachbildung natürlicher Weine.

Daß verschiedene Arten von Weinen, welche im Handel vorkommen, uns nicht unmittelbar aus der Hand der durch Industrie unterstützten Natur geliefert werden, ist wohl um so weniger zu bezweifeln, als ihre Consumtion zu groß ist, als daß sie die Provinzen und Distrikte, deren Namen sie führen, liefern könnten. Das Nachbilden der natürlichen Weine nenne ich die Kunst, die deutschen Weine den ausländischen ähnlich zu machen. Folgende mögen hier der Gegenstand meiner Belehrung seyn:

1) die Nachbildung des Burgunders.

Bei der künstlichen Bereitung oder Nachbildung des Burgunders kann man auf verschiedene Art verfahren, als

a) man nehme rothen Wein und Most, lasse jedes allein durch Frost *) concentriren, vermische sodann einen Theil Most mit drei Theilen Wein, lasse die Flüssigkeit gähren und ein bis zwei Jahr alt werden. Hat man keinen rothen Most und Wein, so concentrire man weißen Most und Wein durch den Frost, vermische sie in der so eben gedachten Proportion, lasse sie mit einander gähren, thue im ersten Sommer etwa ein Zehntel des Saftes von ausgekernten schwarzen Kirschen dazu, und lasse sodann den Wein bis zwei Jahr alt werden. —

b) Man nehme einen Eymer ganz jungen rothen Wein, siede vier und zwanzig Quart rothen Most bis auf zehn Quart ein, gieße solchen unter den Wein, und lasse das Gemisch noch einmal brausen, und der stärkste

*) Nur läßt sich das Concentriren des Mostes durch den Frost nicht immer ausführen; denn eines theils giebt es im Herbste nicht immer Frostkälte, und andern theils läßt sich der Most nicht bis zum Eintritt eines starken Frostes aufheben. —

Weinkenner wird nach vollendeter Gährung die Flüssigkeit nicht von einem ächten Burgunder unterscheiden können *).

2) die Nachbildung des Champagners.

Auch hier kann man auf verschiedene Art vorschreiten, nemlich

a) man nehme einen Theil des durch Frost concentrirten Mostes und drei Theile eines ebenfalls durch Most concentrirten Weines, fülle beide untereinander gemischt auf ein Faß, ziehe die Flüssigkeit, nachdem sie sich abgehellet hat, auf Bouteillen, und behalte sie ungefähr vier Monate auf. —

b) man nehme in dem vorigen Verhältnisse concentrirten Most und Wein, setze das Gemisch in eine ganz gelinde Wärme; gebe ihm, nachdem sich selbes nach der Gährung etwas aufgeklärt, folgende Schöne:

Man nehme nemlich auf zwei und zwanzig Rheinische Maas Wein ein Loth Hausenblase, klopfe solche, weiche sie so lang in Wasser oder Weingeist, bis sie sich in einen Schleim aufgelößt hat, mische hierauf ein Maas warm gemachten Wein dazu,

*) Siehe Schlesische ökonomische Nachrichten vom Jahre 1777. —

und klopfe es zusammen zu einem Schaum; gieße es sodann zu dem Weine, welchen man schönen will, und rühre es eine Stunde stark durch einander. Hat sich nun der Wein nach dem Schönen wieder aufgeklärt, so fülle man ihn auf Bouteillen und verkorke solche tüchtig.

c) man nehme ganz jungen Wein, mache ihn so heiß, daß er bald zum Sieden kommt, fülle ihn sodann schnell auf Bouteillen, in welchen sich etwas weniges Alaun befindet, verstopfe die Bouteillen sogleich und verwahre sie mit Pech.

d) man nehme auf vier Kannen süßen und noch ungegohrnen Most ein Pfund Zucker zwei Löffel voll Weingeist (*Spiritus vini*), lasse es mit einander anfangen zu gähren, und fülle es alsdann in starke Bouteillen und verschließe diese tüchtig mit Stöpseln. So hat man eine ganz vortreffliche Tinktur zur Bereitung eines Champagners. Will man nun Champagner machen, so thue man ein Glas voll von der bereiteten Tinktur in eine Kanne weißen jungen Franzwein, und — der Champagner ist fertig.

e) man nehme recht reife rothe Johannisbeeren, drücke den Saft derselben ganz gelinde durch ein Tuch, lasse denselben in einem neuen Tiegel bis zur Syrupsdicke einsieden,

und

und fülle ihn sodann auf eine gut verkorkte Bouteille, und hebe ihn als Tinktur zur Bereitung des rothen Champagners auf. Will man nun in der Geschwindigkeit rothen Champagner haben, so nimmt man zwei Maas des besten weißen jungen Franzweins, und vier Löffel voll von voriger Tinktur, mischt beides unter einander, füllt es auf eine schmale und mit einem Gehäus umzogene Bouteille, und schwenkt alles tüchtig zusammen. Beim Hinblick auf das Verfahren, welches bei Bereitung des Champagners befolgt wird, siehet man, daß die Fermentation unterdrückt wird, mithin sowohl die Tinktur, als der Saft, wenn sie zum Weine gethan werden, ihre Gährung fortsetzen, welches dann ein Aufwerfen der Blasen und das Moussiren oder sogenannte Bittilliren des Champagners nachahmt. Ich glaube dahero, der Champagner dürfte wohl nicht besser nachgemacht werden können, als wenn man unter rechten guten Most, gepülverten weißen Zucker mischt, das Gemisch mit einander gähren läßt, und sobald es sich aufgehellt hat, und in die stille Gährung überzugehen beginnt, auf Bouteillen füllt, diese nach der bereits oben S. 112 u. ff. gegebenen Vorschrift tüchtig verkorkt, und sie sachdienlich aufbewahrt.

§. 38.

3) die Nachbildung des ungarischen Weins.

Um den ungarischen Wein und zwar recht vollkommen nachzumachen, kann man auf vierfache Art verfahren; und zwar

a) man fülle von einem deutschen Weine, er mag gewachsen seyn, wo er wolle, ein Eymerfaß so voll an, daß der dritte Theil des Gefäßes davon leer bleibt, und setze es in eine gelinde Wärme, und zwar im Winter unweit eines Stubenofens. In diesen Wein thue man dreißig Pfund von demjenigen Zucker, welchen man Farinzucker nennt, und welcher eine braune Farbe hat, und — weil er sehr viele fette Theile enthält, immer feucht bleibt. Zu diesem menge man noch funfzehn Pfund große Rosinen, die aber nicht vertrocknet seyn dürfen, sondern ganz frisch, und dem Ansehen nach voll Safts stecken müssen. Diese säubert man von den Stielen und reißt sie mit den Fingern entzwei; rührt sodann alles so lange durcheinander, bis der Zucker aufgelößt ist. — Nach Verlauf von vier und zwanzig Stunden, gießt man ein Quentchen Vitriolgeist und ein halbes Quentchen Weinsteinöl hinein, und rührt alles sehr stark

untereinander. Das Spuntloch des Fasses spündet man nicht zu, sondern bedeckt es blos mit vierfach zusammengelegter und angefeuchteter Leinwand. In Zeit von acht oder vierzehn Tagen wird die Flüssigkeit, nach Maasgabe der Wärme oder Temperatur, anfangen in Gährung zu gehen, und dieses durch eine bemerkbare innere Bewegung oder durch ein Brausen verkünden. Hat dieses Brausen nachgelassen, so verspundet man das Gefäß, bringt es in den Keller, und läßt es sechs bis acht Wochen darin liegen, sodann aber ziehet man den Wein auf ein oder mehrere Gefäße, daß sie gehörig davon voll werden; spündet diese hierauf zu, und läßt sie so lange liegen, bis der Wein ganz klar ist. Ist dies aber wirklich geschehen, so zapft man das geistige Getränk in Bouteillen, und setzt diese in den Keller in Sand. Hier erlangt dann nun der Wein seine größte Vollkommenheit. —

Diesen Wein, — sagt Herr Weber, — haben wir zu Coburg zu Stande gebracht, und obschon ich selbst ein Kenner von ungarischem Wein bin, so habe ich mir doch nicht allein getraut, denselben dafür auszugeben. Da man ihn aber andern Personen zu kosten gegeben hatte, und ihr Urtheil sogleich dahin ausfiel: Die-

sen Wein haben wir in Ungarn getrunken, so konnten wir ihn kecklich für ungarischen Wein verkaufen, und zwar die Bouteille für einen Gulden, da er nicht auf einen halben Gulden zu stehen kam. —

Von der Benutzung der bei Bereitung dieses Weins abfallenden negativen Produkte, werde ich noch weiter unten, und zwar in dem nächstfolgenden Kapitel reden. —

b) Man thue zu einem Eymer Wein

24 Pf. schöne große zerschnittene oder in einem Mörser zerstoßene Rosinen
6 Pf. kleine Rosinen,
24 Pf. Farinzucker,
6 Pf. Syrup,
90 Tropfen Vitriolgeist, und
130 Tropfen Weinsteinöl,

thue alles dieses zusammen in ein Faß, gieße etliche Kannen etwas warm, jedoch nicht heiß oder gar kochend gemachten Wein dazu, rühre das Gemisch einmal um, und verspünde das Faß. Fängt nun nach einiger Zeit das Brausen an, so lüfte man den Spunt noch mehr, und lasse die ganze Masse so lange liegen, bis sie gänzlich zu brausen aufgehört hat und ganz klar geworden ist, welches oft einige Wochen dauert.

Will man den Wein auf ein anderes Gefäß oder auf Bouteillen ziehen, so muß

man die Klarheit desselben vorher prüfen, und zu diesem Ende etwas mit einem Stechheber herausheben. Findet man nun, daß sich der Wein abgeklärt hat, so darf man nur, um beim Abziehen nichts Trübes mit herüber zu leiten, das Zapfenloch höher als gewöhnlich, und zwar über dem Bodensatze erhaben anbohren, und sich beim Abziehen auf Bouteillen eines Filtrirhuts von weißem Bleche bedienen, um durch selben den Wein laufen zu lassen. Kommt nur etwas Trübes in die Bouteillen, so entsteht eine neue Gährung, wo dann bei der Expansion der entwickelten Luft die Gefäße leicht zersprengt werden können *).

c) Man sondere die vollkommen reifen und zeitigen Beeren von den untauglichen ab, bringe sie in ein Faß, das eine solche Stellung hat, daß der Saft unten durch das Zapfenloch in ein untergesetztes Gefäß laufen kann. Wann nichts mehr herausströpfelt, so hebe man das Abgelassene, als eine honigsüße Essenz besonders auf. Hierauf messe man die im Fasse zurückgebliebenen Trestern, wie viel Kübel sie füllen, zertrete oder zerstoße sie alsdann zu einem

*) Siehe Bier- und Branntweinurbar. 1787. —

Muß, aber ohne die Beerenkerne zu zerstoßen, und gieße noch einmal so viel ordinairen guten Most daran, z. B. auf vier Kübel voll Treſter acht Kübel Most, der aber noch nicht gährt, folglich noch ganz süß ist. Hierauf rühre man alles wohl um, decke es genau zu, und lasse es drei Tage, oder überhaupt so lange stehen, bis es zu gähren anfängt, und die durch die Gährung entwickelte Luft ein nahe darüber gehaltenes Licht auslöscht. Während dieser Zeit rühre man die Masse alle Tage um, lasse sie sodann ab, thue den Vorschuß zum Vorlauf, den Druckwein aber hebe man besonders auf. Auf die Treſtern gieße man noch einmal Most, verfahre wieder, wie das vorigemal, und so erhält man den Wein von der dritten Güte, da der Vorlauf oder die Essenz mit dem Vorschuß Wein von der ersten, und der darauf folgende Druckwein den von der zweiten Güte lieferte. Uebrigens thut man beide Druckweine zusammen, und behält sie besonders. Ueberhaupt aber muß man zu solchem Weine entweder frühzeitige Traubensorten wählen, die in Sonnenreichen Bergen wachsen, und die man besonders vor andern lesen darf; oder man muß gute zeitige Trauben länger stehen lassen, bis sie ein

Frost trifft, wobei man jedoch aber auch bis zur Lese dieser Trauben den ordinairen Most süß erhalten muß, um daraus den Wein der zweiten und dritten Güte machen zu können *). —

d) Man lasse die Trauben länger als gewöhnlich an den Stöcken hängen, und drehe ihnen, wenn sie zeitig sind, die Stengel um, um den Zudrang von neuem wässerigten Safte zu verhindern, und das Verdünsten des überflüssigen Phlegma's zu begünstigen. Ist es aber nach den Landes-Provinzial- oder Distriktsgesetzen nicht erlaubt, die Lese so lange zu verschieben, als man will, so lese man getrost zur gewöhnlichen Zeit mit, suche aber die zeitigsten Trauben aus, und lasse sie etwas trocknen, und — wie man zu sagen pflegt, — nachreifen. Hier kann man nun folgende Vorrichtungen treffen:

Man macht nemlich entweder ein schräges Gerüste gegen eine Wand, oder auch mitten in einem Zimmer, ziehet Drath quer über und läßt die Trauben an selben aufhängen, lüftet bei gelinder Witterung

*) Siehe Sprengels ökonom. Calender vom Jahre 1780.

die Fenster, sucht bei kaltem Wetter durchs Einheitzen nachzuhelfen, und läßt so die Trauben vierzehn Tage oder noch länger hängen, je nachdem man wünscht, daß sich der Saft in den Trauben mehr oder weniger concentrire; oder bedient sich Horden von Weiden, oder noch besser, Netze von Bindfaden, die man auf Rahmen gespannt hat, um die Trauben darauf zu legen, und sie welken zu lassen. Uebrigens muß man die Beeren, welche faulen oder schimmeln, fleißig auslesen, damit sie die andern nicht anstecken *). Sind nun die Trauben hinlänglich und nach Verlangen gewelkt, so beert man sie ab, zerquetscht die Beeren und keltert sie. Hierdurch erhält man einen ganz besonders dicken und süßen Most, und hieraus durch den Gährungsproceß einen ganz vortrefflichen und starken Wein. Will man nun etwa auf die zurückgebliebenen Trestern noch gewöhnlichen Most gießen, und sie noch einmal keltern, so wird man nicht übel fahren. —

*) Man will zwar glauben, die nasse Fäule bringe dem Weine keinen so übeln Geschmack, als die trockne; indessen dürfte es dann doch wohl immer rathsam seyn, gar keine faule Beeren unter die gesunden zu bringen. —

§. 39.

4) Die Nachbildung des Canarienseckts.

Diesen, welcher als ein lieblicher Wein sehr geschätzt wird, bereitet man auf die nemliche Art, wie den Ungarischen, so wie er unter dem Buchstaben b) vorgekommen ist, nur mit dem Unterschiede, daß man statt des Farinzuckers ganz weißen Zucker nimmt.

Man kann den Canarienseckt auch auf folgende Art bereiten. Man nimmt nemlich ein Faß, welches ungefähr einen Eymer faßt, thut funfzehn Pfund Zucker nebst zwanzig Pf. großen Rosinen, wovon man sorgfältig alle Stiele gelesen, und auch alle Kerne abgesondert hat, und füllt nun das Faß mit einem jungen Weine an, doch so, daß etwa der vierte Theil desselben leer bleibt. Hierauf verstopft man zwar das Spuntloch, aber nicht fest, und läßt es an einem temperirten Orte liegen, und schüttelt es alle Tage um. Die Gährung wird vor sich gehen, und etwa vierzig Tage lang dauern. Dann bringt man das Faß in einen Keller, läßt die Flüssigkeit liegen, bis sie sich abhellt, und ziehet sie dann auf ein neues geschwefeltes Faß, schönt sie mit Hausenblase, und behandelt sie, wie einen andern Wein.

5) Die Nachbildung des Muskatenweins.

Diesen, vorzüglich dem schönen Geschlechte sehr angenehmen Wein, bereitet man gerade so, als den Ungarischen und den Canarienseckt; nur, daß man sechs Pfund weniger weißen Zucker nimmt. Hellt sich die Flüssigkeit durch Fermentation auf, so mengt man auf jedes Maas derselben ein halb Quentchen stark gebrannte Austerschaalen. Hierdurch erhält der Wein denjenigen Geschmack, welcher dem Muskatenweine vorzüglich eigen ist, und ihn vor allen übrigen auszeichnet.

Eben so läßt sich durch Zusatz von calcinirten oder stark gebrannten Austerschaalen auch der Muskatellerwein, den bekanntlich die Muskatellertrauben liefern, nachmachen. Man wirft nemlich in ein Faß, welches vierzig Rheinische Maas hält, fünf Loth gut calcinirte Austerschaalen, und rührt alles tüchtig durch einander. Hierdurch verliert der Wein nicht nur einen Theil seiner Säure, sondern erhält auch nach einigen Tagen den vollkommenen Muskatellergeschmack.

6) Die Nachbildung des Alikantenweins.

Dieser wird gerad so bereitet, wie der Canarienseckt, nur daß man statt der großen Ro-

sinen, noch frische Corinthen nimmt, so wie man dann

7) den Frontignac

nachmacht, wenn man große Rosinen nimmt, und zuletzt am Ende der Gährung ein Säckchen mit Holunderblüthen in das Faß hängt.

8) Die Nachbildung des Rheinweins.

Man hat immer geglaubt, Rheinweine ließen sich nicht nachmachen, und doch ist dieses möglich. Man nimmt nemlich rechten guten jungen Wein, läßt diesen einmal zusammenfrieren, hierauf oft abhellen, abstechen und drei Jahr alt werden. Ist der Wein sehr sauer, so thut man einen Sechstel concentrirten Most darunter, welcher ihn gut und bald trinkbar macht.

9) Die Nachbildung des spanischen Weins.

Um diesen zu bereiten, so lasse man die Trauben abwelken, presse den Most daraus, lasse ihn zusammenfrieren, und hernach im Fasse aufhellen. Nimmt man aber einen Theil gefrornen Most und mischt ihn unter zwei Theile zweimal gefrornen Wein, und läßt ihn ein Jahr lang im Fasse liegen, so erhält man einen

Wein, welcher mit dem Steinweine Aehnlichkeit hat *).

Ich habe übrigens bereits mehrmalen von durch Frost concentrirtem Weine gesprochen. Es mag demnach die Operation hier selbst erfolgen. Man veranstaltet es nemlich am leichtesten folgendergestalt:

Man vertheilt nemlich den Wein in kleine Fässer, füllt diese aber nicht ganz, sondern nur so weit voll, daß der achte Theil leer bleibt. Diese Fässer legt man nun an einen kalten Ort, wo die Luft oder Kälte stark darauf fallen kann, etwa in einen Garten oder Hof unter freiem Himmel, läßt den Wein ein paar Nächte recht durchfrieren; bohrt sodann ein Loch mitten durch den Boden, und durch das Eis in die Mitte des Fasses, wo sich das Geistige des Weins hingezogen, und läßt ihn herauslaufen. Bei großer Kälte und nicht sonderlich starkem Weine geht zum erstenmale die Hälfte und noch mehr ab, indem das Wasser zu Eis wird, und zu nichts, auch nicht einmal zu Essig dienlich ist, wenn man nicht Zucker oder Honig dazu thut. Setzt man den Wein in flache und untiefe Kufen, so geht es mit der Concentrirung geschwinder, als

*) Siehe Trommsdorffs systematisches Handbuch der gesammten Chemie. Sechster Band. S. 128.

in tiefen Fässern, und man kann alle Morgen den ungefrornen ablassen und aufs neue dem Froste zum Gefrieren aussetzen. So kann man bei guten Weinjahren den Wein durch den Frost so in die Enge bringen, daß aus vier bis sechs Eymern nur einer übrig bleibt, womit man aber bei Jahren, welche einen leichten Wein liefern, vier Eymer gut machen und veredeln kann, so wie man ihn dann auch nebst dem durch Frost concentrirten Moste — wie bereits oben bemerkt worden, — zur Nachbildung edlerer Weine brauchen kann *).

§. 40.

B. Die Darstellung oder Bereitung der künstlichen Weine.

So wie man aus deutschen oder andern Weinen fremde Weine nachmachen konnte, so läßt sich auch aus dem Safte der Früchte anderer vegetabilischen Erzeugnisse, so wie auch aus Honig, ein und zwar nicht ganz verächtlicher, sondern vielmehr zum Theil ein sehr schätzbarer Wein bereiten. Hierher gehört dann nun:

---

*) Siehe recepta physico - oeconomica. 2. B. 1757. —

1) die Bereitung des Aepfelweins oder Cyders.

Jede Gattung der edlen Aepfel läßt sich zwar auf Wein benutzen; nur ist der Wein nicht von gleicher Güte, sondern in dieser Hinsicht so mannichfaltig, als die Aepfelarten selbst. Man thut daher sehr wohl, wenn man eine richtige Wahl zu treffen, und gerade jene Sorten auf Wein zu benutzen sucht, deren Saft sich nach durchgegangener Gährung vorzüglich, als ein gutes und angenehmes weinigtes Getränke auszeichnet. Ich zähle hierher:

a) den edlen Winterborsdorfer,
b) den englischen Goldpeping (*Peping d'or* oder *reinette d'Angleterre*),
c) die verschiedenen Arten von Reinetten,
d) den braunen Matapfel,
e) den süßen Matapfel,
f) den weißen Matapfel.
g) den weißen Paradiesapfel,
h) den Champagner Weinapfel,
i) den Pfund- oder gelben Tellerapfel (*Rambour gros*),
k) den Edelkönig (*Roi très noble*),
l) den rothen Stettiner oder rothen Rostocker,

m) den gelben Herbststettiner.

n) den kleinen Cyderapfel *).

Man wird sich zwar wundern, daß ich hier blos Herbst- und Winteräpfel, nicht aber Sommeräpfel als Weinbereitungsmaterial vorgelegt habe; allein wenn man bedenkt, daß sich das Sommerobst nicht lange hält, daß sich die Weingährung wegen erhöheter Temperatur der Atmosphäre leicht übereilt und in die saure oder Essiggährung übergeht, und wenn man aus Erfahrung weiß, daß die Sommeräpfel zwar einen ziemlich angenehmen und kriebelnden aber zugleich auch einen schwachen und blähenden Wein geben, so dürfte ja meine Wahl wohl Entschuldigung finden. Uebrigens bin ich vollkommen überzeugt, daß es nebst den angeführten, noch manche, weniger edle Aepfelarten giebt, welche auf Cyder benutzt werden können; eine Hauptsache ist es aber auch, daß die gewählten Früchte hinlänglich saftreich und milde, oder doch nicht gar zu herbe sind; denn im entgegengesetzten

---

*) Wer diese Aepfel näher kennen lernen will, der lese entweder Christ's systematisches Handbuch der Obstgärtnerei, oder Sicklers deutschen Obstgärtner, oder endlich meinen vollständigen Unterricht in der Erziehung und Behandlung der Obstbäume vom ersten Keime an, bis zu ihrer gänzlichen Vollendung. 2 Theile. Erfurt 1805.

Falle erhält man entweder wenig oder herben Wein. Die allermeisten Kernäpfel, d. h. solche, die aus guten Obstkernen ohne vorgängige Veredlung gezogen werden, sind zur Weingewinnung tauglich ja gewöhnlich am besten, und geben den feurigsten und haltbarsten Wein, wie dann auch endlich die Engländer ihren beliebten und guten Cyder daraus bereiten sollen *). Was das Abpflücken und Einsammeln der zur Cydernutzung bestimmten Aepfel betrifft; so thut man wohl, wenn man recht trockenes Wetter, und zwar selbst einen Zeitpunkt wählt, wo Sonne und Luft den Thau völlig abgeleckt haben. Gut ist es übrigens zugleich auch, wenn man die Früchte mit den Händen abbricht. Sollte sich dieses aber nicht thun lassen, so belege man die Gegend unter den Bäumen mit Stroh und dieses mit Decken; schüttele sodann einen Ast oder Zweig nach dem andern behutsam, und lese die abgefallenen nach jedesmaligem Schütteln auf, damit sie sich nicht selbst verletzen oder verwunden. Will man nun recht sachdienlich und pünktlich verfahren, so sortire man sogleich die Aepfel nach dem verschiedenen Grade ihrer Reife, und hebe sie an einem recht trockenen Orte, nemlich

*) Siehe J. C. Christ Pomologisches theoretisch-practisches Handwörterbuch. Leipzig 1802 und zwar S. 115.

in einer Kammer oder auf einer mit Stroh bedeckten Tenne auf. Sie nach dem Rathe mancher Wirthschaftskundiger in den Gärten auf dem Rasen, oder irgend sonst wo dem Regen und Thaue auszusetzen, ist nicht rathsam; denn diese Operation, welche die Beförderung der Lagerreife zum Zwecke haben soll, bewirkt, daß man nur schwachen, wässerigten Cyder erhält, der überdies auch wohl noch einen unangenehmen Geschmack hat. Die Zeit, wie lange man die Früchte liegen lassen müsse, läßt sich im Allgemeinen nicht bestimmen; denn dieses hängt von dem verschiedenen Grade ihrer Reife ab. Sind sie, wie sie vom Baume kommen, schon vollkommen reif, so braucht man sie gar nicht lagern zu lassen, sondern man kann sie gleich der Zerquetschungsoperation unterwerfen. Sind sie aber noch nicht vollkommen reif, so muß man wieder einen Unterschied in Hinsicht auf die verschiedenen Arten derselben machen; und da müssen dann manche wohl acht bis zehn Tage, andere aber wohl vier bis sechs Wochen liegen. Ueberhaupt: Je herber die Aepfel vom Geschmack sind, desto länger muß man sie lagern und schwitzen lassen.

Man mache es sich überhaupt zur Regel, daß man die ausgesuchten Früchte durchaus nicht unter solche menge, welche vom Winde abgeworfen, beschädigt, oder im unreifen Zustande vom

Baume genommen sind. Ist man hier nicht behutsam genug, so darf man sich gewiß keine Rechnung auf guten Cyder machen. Indessen braucht man doch die beschädigten Früchte eben nicht wegzuwerfen, sondern kann sie zur Gewinnung einer geringern Sorte Cyder oder Essig verwenden. Sollten aber die verwundeten Stellen bereits schwarz und in Fäulniß übergegangen seyn, so benutze man sie ja nicht auf Cyder; denn mischt man auch nur einige davon einer großen Masse bei, so nimmt diese sogleich einen unangenehmen und fauligten Geschmack an. Da nun aber diejenigen Aepfel, die man auf Haufen geschüttet, hat liegen lassen, mit einem klebrigen Schweiße beschlagen sind, dieser aber, als blos wässerichte Flüssigkeit dem Weine eine gewisse Schwäche mittheilt, so muß man ihn vorher abwaschen oder abtrocknen. Hat man nun die Aepfel so vor- und zubereitet, so erfolgt nun

§. 41.

das Zerkleinern, Zerquetschen oder Zermahlen derselben.

Dieses geschiehet in der Absicht, selbe zum Pressen oder Keltern geschickt zu machen, um ihren Saft oder Most desto leichter gewinnen zu können. Man kann diese Operation auf man-

nichfaltige Art vornehmen: die Aepfel entweder zerstoßen, oder mittelst einer Quetschmaschine zerquetschen. Im ersten Falle hat man einen oder mehrere hinlänglich große hölzerne Tröge und Keulen oder Stößer nöthig. Sowohl erstere als letztere müssen von recht hartem Holze seyn, damit sie gehörigen Widerstand leisten können, desto länger ausdauern und nicht zu viel Flüssigkeit schlucken. Was die Stößer noch ins besondere betrifft, so sind diese ganz einfach, und bestehen blos in hölzernen, mit hinlänglich langen Stielen oder Handhaben versehenen, und unten fast ganz unmerklich abgerundeten Keulen, deren Bahn mit eisernen oder messingenen Nägeln beschlagen seyn kann. Uebrigens wird man leicht einsehen, daß man statt dieser Handstampf-Vorrichtung, mehr zusammengesetzte und mehr mechanisch eingerichtete Stampfwerke, welche mittelst des Wassers, oder durch thierische Kräfte in Activität gesetzt werden, anwenden könne.

Was das Zerquetschen der Aepfel mittelst einer Quetschmaschine betrifft, so kann man auch hier wieder auf eine doppelte Art vorschreiten, sich nemlich entweder zweier übereinander laufender steinerner Walzen, oder eines, sich in einem Troge fortbewegenden runden Steines bedienen. Die erste Maschine habe ich bereits im ersten Bändchen des gegenwärtigen Werkes, und zwar S. 283 §. 84. beschrieben, nur daß ich

dort, wo vom Zerquetschen der Weintrauben die Rede war, hölzerne Walzen angab, hier aber steinerne vorschlage. Ich verweise dorthin, und lege hier blos die Beschreibung der zweiten Maschine vor: Man richte zu diesem Ende eine, aus recht festem Holze bestehende, und unten und oben mit einem genau und fein abgerundeten Zapfen versehene Welle, ganz vertikal oder lothrecht so auf, daß sie unten und oben in einem, mit Messing ausgefütterten Zapfenloche, oder in einer sogenannten Büchse, leicht herumgedrehet werden kann. In diese Welle nun lasse man in einer gewissen Höhe vom Boden, als ungefähr der Mittelpunkt des Steines, dessen man sich bedienen will, erheischt, ein Loch meisseln, und in dieses einen hölzernen Arm oder Querriegel einzapfen. An diesen Arm oder Querriegel nun schiebe man einen Mühlstein, der in seinem Mittelpunkte ein mit einer messingenen Büchse ausgefüttertes rundes Loch hat, an gedachtem Arme beweglich ist, und sich folglich nach Willkühr der Menschen herumdrehen läßt. Damit sich aber der Stein nicht verschiebe, so muß man einen eisernen Bolzen vor denselben durch den Arm stecken, den Arm selbst aber so weit durch den Stein ragen lassen, daß ein Mensch bequem daran fassen und die ganze Vorrichtung in Bewegung setzen kann. Um nun aber auch den Aepfeln ein Lager, und dem Steine

einen sachdienlichen Berührungspunkt mit dem Boden zu verschaffen, so senkt man einen entweder halb- oder ganz zirkelförmig gebildeten steinernen Trog in die Erde. Die vertikalstehende bewegliche Welle, macht nun gerade den Mittelpunkt, von dem halb- oder ganz zirkelförmigen Troge aus, so daß demnach der an dem Arme derselben befestigte Stein eine Bahn von einem halben oder ganzen Zirkel beschreibt, und in dem nach dieser Linie geformten Troge hin und her bewegt werden kann. Will man nun die, zur Cyderbereitung bestimmten Aepfel zerquetschen, so schüttet man solche in mehrgedachten Trog, und läßt den Mühlstein durch eine Person, welche an das aus demselben hervorragende Ende des Arms faßt, hin- und herwälzen, und die Aepfel auf diese Art zerdrücken. Gut ist es übrigens, wenn eine Person mit einem hölzernen Spatel vor dem Steine hergeht, und die Aepfel, welche vielleicht hervorspringen möchten, unter denselben schiebt. Sind nun die Aepfel auf eine oder andere Art zerkleinert oder zerquetscht, so folgt nun

§. 42.

das Pressen oder Keltern derselben.

Hier bedient man sich nun entweder einer großen Schraubenkelter, wie man sie beim Kel-

tern des Weins anzuwenden pflegt, oder einer kleinern sogenannten Baumkelter. Man läßt sich zum Behufe letzterer von hartem Holze einen hinlänglich großen Trog machen, in den Boden desselben Kerben oder Riefen meißeln, zugleich an die vordere Seite ein Zapfenloch anbringen, und dieses mit einem Zapfen versehen. Nun läßt man sich ein etwa drei Zoll oder auch noch dikkeres Bret gerade in den Trog passen, und stellt dann den Trog vor eine Säule, in welche man vorher ein viereckigtes Loch hatte meißeln lassen. Dieses Loch, welches dem Hebel eigentlich zum Ruhepunkte dienen soll, muß gerade so weit von der Erde entfernt seyn, als der oberste Rand der davor stehenden Kelter. Als Hebel bedient man sich eines langen Baumes, um mittelst desselben den nothwendigen Druck zu bewirken.

Will man sich nun dieser Kelter bedienen, so belegt man die Sohle oder den innern Boden derselben mit recht trockenem Stroh, füllt sodann das zerstoßene oder zerquetschte Obst darauf, schlägt das auf den Seiten hervorstehende Stroh darüber her, so daß man von der Obstmasse gar nichts mehr siehet; hierauf legt man das obgemeldete, etwa drei Zoll dicke und gerade in die Kelter passende Bret darauf, nimmt den Hebel oder Kelterbaum, steckt ihn mit seinem viereckigt zugerichteten Kopfe in das in der

Wandsäule befindliche ebenfalls viereckigte Loch, legt ihn gerade über das Kelterbret her, fängt nun an, sachte darauf zu drücken; und fängt den Most, welcher zu dem geöffneten Zapfenloche herauskommt, auf. Ist das Bret so tief hinabgedrückt, daß der Hebeldruck nicht mehr wirken kann, so legt man nur ein Klötzchen darauf, erhöhet hierdurch die Unterlage des Hebels, um sodann mit vermehrten Kräften von neuem drücken und keltern zu können. Gewöhnlich macht man hier zwar keinen Unterschied unter der Flüssigkeit, welche nach und nach aus den Kuchen ausgepreßt wird; allein man hat gewiß unrecht; denn es tritt hier sicher die vollkommenste Aehnlichkeit zwischen dem Cyder und andern weinartigen Getränken ein. Man sollte daher auch hier den Vorlauf von dem Druckmoste unterscheiden, und jede Sorte, wie oben bei Bereitung des Weins bemerkt worden, sachdienlich verwenden.

Fließt kein Most mehr, so nimmt man die Obsttrebern oder Trestern aus der Kelter, thut anderes hinein, und verfährt dann von neuem, wie vorher gelehrt worden. Uebrigens lassen einige Landwirthe, welche sich mit Bereitung des Cyders abgeben, das zerquetschte Obst erst ein paar Tage in flachen Zubern, Trögen oder Wannen stehen, rühren es des Tags fünf bis sechsmal um, und suchen hierdurch den zerklei-

nerten Aepfeln eine röthliche Farbe zu geben, welches dann der weinigten Flüssigkeit ein gutes Ansehen verschaffen soll. Ist nun auch das Keltern vollendet, so erfolgt

§. 43.

die Anstellung der gewonnenen Flüssigkeit zur Weingährung.

Was nun die Wahl der Fässer betrifft, so gilt hier alles, was bereits oben über diesen Gegenstand gesagt worden. Uebrigens wählt man zur Aufnahme der Cyderflüssigkeit gern Fässer, worauf Canariensekt oder rechter guter Franzbranntewein gelegen, verwirft aber mit Recht solche, welche zur Aufnahme von Bier gedient haben; denn diese taugen durchaus zur Aufbewahrung und Erhaltung des Cyders nicht.

Was nun die Realisirung des Gährungsprocesses selbst betrifft, so kann man hier, — wie selbst auch bei dem eigentlichen Traubenweine — auf eine doppelte Art zu Werke gehen. Man kann nemlich den Most entweder über, oder unter sich gähren lassen. Im ersten Falle thut man ihn in Fässer, welche nahe am Boden eine kleine Röhre haben, und auf einem Lagergerüste fest aufliegen; füllt sie aber nicht ganz voll, drückt den Spunt nur etwas auf, und füllt die Masse, so lange die Gährung dauert, nicht auf. In

diesen Fässern setzen sich nun die gröbsten Hefen zu Boden, und die leichtern bilden auf der Oberfläche der Flüssigkeit eine Kruste, die sich ebenfalls niedersenkt, und anzeigt, daß die Gährung vollendet und der Cyder zum Abstechen in andere Fässer reif oder geschickt sey.

Im zweiten Falle, wenn man nemlich den Most über sich gähren lassen will, so füllt man die Fässer gleich ganz voll, läßt das Spuntloch ganz offen, und wendet, um durch das Aus- und Uebertreten der Flüssigkeit keinen Verlust an Wein zu leiden, folgende Vorrichtung an: Man macht nemlich um das Spuntloch herum von Thon eine hohle Einfassung, die ungefähr so hoch und weit, als ein Hutkopf ist, und verklebt solche so fest als möglich, auf den Faßdauben. Alles, was nun die Flüssigkeit beim Gähren oder Brausen herausstößt, sammelt sich in diesem Aufsatze, und lagert sich neben dem Spuntloche auf den Dauben des Fasses so, daß man es von Zeit zu Zeit bequem abnehmen, und dadurch den Wein, ohne Verlust zu leiden, läutern kann.

Will man aber dem Cyder seinen ihm eigenthümlichen Obstgeschmack benehmen, so soll folgendes von dem wünschenswerthesten Erfolg seyn. Man soll nemlich gleich beim Anfange der Fermentation etliche Hände voll getrockneter Holunder- oder Fliederblüthen unter die Flüssig-

keit thun, und solche darüber gähren lassen. Ist einem zugleich auch daran gelegen, dem Obstweine eine angenehme und einladende gelbe Farbe mitzutheilen, so darf man sich nur entweder des weißen gebrannten Zuckers, oder einer andern, der Gesundheit nicht nachtheiligen vegetabilischen Farbe bedienen. Ich für meinen Theil halte aber gar nichts von allen diesen Schmierereien; denn der Wein gewinnt im Ganzen dadurch doch nur blos für die Augen, aber gar nichts für den Magen. —

§. 44.

Ist die Gährung oder das Brausen vollendet, so tritt nun

die Aufbewahrung und Behandlung des Cyders ein.

Man verspundet nemlich nunmehro die Fässer, hält sie durch erforderliches Auffüllen beständig voll, sucht hierdurch dem Kahnansetzen und Schaalwerden zu begegnen, läßt sodann den Cyder liegen, und zieht ihn einmal auf andere Fässer ab. Das öftere Abziehen ist in der Regel nicht rathsam; denn der Wein verliert zu viel an seinen Kräften. Indessen ist keine Regel ohne Ausnahme, und so ist es auch hier der Fall. So richtig es nemlich ist, daß unser deutscher Cyder, der gewöhnlich aus etwas milden

Aepfeln bereitet wird, und nicht besonders stark ist, nur ein- höchstens zweimal abgezogen werden darf, so wenig möchte es jedoch wohl einem Zweifel unterworfen seyn, daß starker Cyder, der aus mehr Winteräpfeln bereitet worden, nicht nur ein mehrmaliges Abziehen vertragen könne, sondern hierdurch auch angenehmer und eher trinkbar werde. Diese Ausnahme von der Regel bekunden die Engländer durch ihr Verfahren; denn sie ziehen ihren Cyder mehreremal auf frische Fässer ab; allein dieses ist bei ihnen auch nöthig; denn sie bereiten ihren Aepfelwein aus Obst von Kernwildlingen, welches schon einen weit herbern Geschmack hat. Nur Schade, daß sich der Cyder überhaupt nicht lange hält; denn binnen drei bis vier Jahren muß man ihn wegtrinken, oder sonst an den Mann zu bringen suchen, weil er sonst in die saure oder Essiggährung übergeht.

§. 45.

Man hat noch verschiedene Mittel, welche man bei Behandlung des Cyders anwenden kann, um theils seine Haltbarkeit zu vermehren, theils seinen Geist zu erhöhen, und theils seinen Geschmack zu verbessern. Hierher gehört nun:

a) das Aufbrennen der Fässer.

Da dieses alles mit demjenigen gemein hat, wovon bereits oben S. 83 und zwar §. 23. ge-

handelt worden, so übergehen wir es hier, und weisen, um eine ermüdende Wiederholung zu vermeiden, dorthin.

b) das Vermischen mehrerer Cyderſorten unter einander.

Dieſes, welches die Weinhändler Copuliren, junge und alte, schwache und starke Weine mit einander verheyrathen oder schlechtweg Schneiden nennen *), kann auch für den Cyderbereiter von großer Wichtigkeit seyn. Es kommt nur darauf an, daß man die Arten, welche sich zusammen schicken, kenne, und dann das richtige Verhältniß, welches man in Rücksicht der Menge einer jeden Sorte zu treffen hat, ausmittele. Mit Aufmerksamkeit angestellte Versuche, die man vorher im kleinen macht, müssen hier die beste und belehrendste Auskunft geben.

c) das Vermengen ganz verſchiedener Baumfruchtarten mit einander.

Wenn diese Operation den Aepfelwein veredeln soll, so dürfen die Früchte, die mit einander vermengt werden sollen, selbst nicht schlecht,

*) Von diesem Copuliren oder Schneiden werde ich überhaupt noch weiter unten Gelegenheit haben, zu reden. —

und ihr Saft nicht weinarm seyn; denn aus nichts, wird nichts. Zu den Früchten aber selbst, welche am füglichsten mit den Aepfeln vermengt werden können, zähle ich

a) die Speierlinge (*Sorbus domestica*).

Hier nimmt man zwei Theile Aepfel und einen Theil Speierlinge, oder drei Theile Aepfel und zwei Theile Speierlinge, zerquetscht, keltert sie mit einander, und läßt die erhaltene Flüssigkeit auf die oben beschriebene Art mit einander gähren.

b) die Schlehen (*Prunus spinosa*).

Diese geben dem Weine einen gewürzhaften, angenehmen Geschmack, und erhöhen seine Stärke. Zu unserer Meng- und Mischung, kann man die Schlehen auf zweierlei Art anwenden, entweder frisch oder getrocknet. Im ersten Falle nimmt man auf eine Ohm Apfelmost, ungefähr acht und zwanzig bis dreißig Pfund Schlehen, zerquetscht sie auf eine beliebige Art, und thut sie mit in das Faß zu dem gährenden Aepfelmoste; worauf man dann einen ganz vortrefflichen rothen Wein erhält.

Im zweiten Falle zerstößt man die Schlehen, läßt sie sodann in einem Welk- oder Backofen so trocknen, daß Saft und Kerne eine Masse werden, thut sodann von dieser, nachdem

man sie zerbröckelt hat, in das Faß, und überläßt das Gemisch dem Gährungsprocesse. Der Wein wird hierdurch hoch an Farbe, und, wenn man viel Schlehen nimmt, etwas schillernd, und dabei stärker an innerer Kraft.

Uebrigens kann man sich zum Färben des Cyders auch der Brombeeren (*rubus fruticosus*), und der Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus*) bedienen. Erstere theilen dem Weine, so wie auch dem Cyder, eine schöne rothe Farbe und den Geschmack des rothen Asmannshäuser Weins, letztere aber die Farbe und den Geschmack des von vielen sehr geschätzten Pontacks mit.

c) das Vermischen des Cyders mit gutem Franz- oder auch blos mit sogenanntem Rheinischen Branntweine.

Bei dieser Mischung nimmt man, wenn der Cyder ausgegohren hat und ganz helle ist, auf eine Ohm zwei Dresdner Meßkannen, oder zwei hiesige Maaß von einer oder der andern der vorgedachten geistigen Flüssigkeiten, und gießt solche darunter. Dieses giebt dem Cyder zwar Stärke, aber auch, wenn man etwas zu viel davon nimmt, einen unangenehmen, branntweinähnlichen Geruch. — Will man sich etwa mit dieser Mischungsoperation nicht abgeben, so kann man gleich bei der Zubereitung der Fässer

solche Maaßregeln nehmen, die einen doch zum Zwecke führen. Man nehme nemlich auf ein Ohmfaß ungefähr eine Dresdner Meßkanne Franz- oder rheinischen Branntewein, mache ihn in einem irdenen Gefäße in heißer Asche, oder über glühenden Kohlen warm, gieße die Hälfte davon sogleich ins Faß, verspunde dieses gut, rolle und rüttle es so lang, bis sich der Weingeist demselben ganz mitgetheilt hat; nach vier und zwanzig Stunden mache man die andere Hälfte gedachter geistiger Flüssigkeit abermal warm, und wiederhole die vorige Operation. Sind hierauf zwölf oder vier und zwanzig Stunden verflossen, so gieße man den Wein oder Cyder in das Faß. Man kann nun endlich auch, um dem etwa zu schwachen Cyder mehr Stärke zu geben, folgendes Mittel anwenden: Man nehme nemlich acht Dresdner Meßkannen gewelkter oder getrockneter Aepfelschnittchen, thue sie in einen Topf, gieße eine Dresdner Kanne von einer der obgedachten Branntweinarten darüber, und lasse dieses Gemenge so lange stehen, bis die Schnittchen den Branntewein mit einander verschluckt haben, verdecke den Topf hierauf sehr genau, schüttle ihn tüchtig um, belege ihn mit einem Teig von Lehm, setze ihn sodann zwölf Stunden lang auf warme Asche, und gieße hierauf das ganze Gemeng in den Wein.

Ich muß aber gestehen, daß ich, obschon ich mehrmalen Aepfelwein oder Cyder gemacht habe, nie zu den mannichfaltigen Meng- und Mischungen meine Zuflucht genommen, sondern jedesmal recht reife und gesunde Aepfel von einer und derselben Gattung gewählt, und bei dieser Wahl, bei Beobachtung der möglichsten Reinlichkeit und der pünktlichsten Obsorge bei dem Gährungsprocesse immer einen ganz vortrefflichen Cyder erhalten habe. Indessen ist es doch gut, wenn einem gewisse Mittel zu Gebote stehen, um sich im Nothfalle helfen zu können. —

§. 46.

2) Die Bereitung des Birnweins.

Hier tritt alles dasjenige ein, was von Bereitung des Aepfelweins gesagt worden. Nur muß ich noch die Bemerkung machen, daß der Birncyder in Rücksicht der Güte und Stärke so weit von dem Aepfelcyder entfernt stehet, als der eigentliche Traubenwein von dem Aepfelweine. Der Birncyder nähert sich den süßen Weinen, hält sich nicht lange, sondern gehet bald in die saure oder Essiggährung über, daher man dann die Birnen auch mehr auf Essig, als auf Wein benutzt. Uebrigens dürften wohl, wenn man doch Birnwein machen will, folgende Birnsorten vorzüglich zu empfehlen seyn:

a) die

a) die deutsche Wein- Weißbarts- oder Träubelbirn.

b) die Winterweinbirn (*Poire à vin*).

c) die französische Weinbirn (*La vinette*).

d) die Champagner Weinbirn.

Diese letztere möchte wohl zur Cyderbereitung die empfehlungswürdigste unter ihren sämmtlichen Verwandten seyn. Sie macht, — wie Herr Oberpfarrer Christ sagt, — einen zur Verwunderung vortrefflichen Wein, der auf Bouteillen gelegt, so viel fixe Luft enthält, daß er wie ächter Champagnerwein mousirt, und fast zur Bouteille herausspringt, wenn der Pfropfen schnell ausgezogen wird. Er pikirt und steigt stark in die Nase, ist zuckersüß, und hält sich etliche Jahre in seiner Süßigkeit, zumal in Bouteillen, welche er, besonders im Sommer, auch im besten Keller häufig zersprengt, wenn sie sehr vollgemacht werden. — Was die Bereitung des Birncyders selbst betrifft, so verweise ich nach dem Fingerzeige desjenigen, was ich gleich zu Anfange des gegenwärtigen §. bemerkt habe, auf die Grundsätze und Handgriffe, welche bei Bereitung des Aepfelcyders angewendet werden. —

§. 47.

3) Die Bereitung des Johannisbeeren-Weins.

Um den Johannisbeerenwein zu bereiten, kann man auf mancherlei Art zu Werke gehen:

a) Man sammle rothe Johannisbeeren, wenn sie vollkommen reif sind, und Luft und Sonne den Thau abgeleckt haben; lasse sie einige Stunden an der Sonne liegen, beere sie ab, werfe sie in einen Bottich, zerstampfe sie darin mittelst einer hölzernen mit einem Stiele versehenen Keule, und presse oder keltere sie hierauf, wie man den Wein oder die zerquetschten Aepfel oder Birnen zu keltern pflegt. Ist dieses geschehen, so gieße man so viel Dresdner Kannen oder hiesige Maas reines Quell- oder Brunnenwasser zu dem Safte, als dieser beträgt; mische sodann auf jede Kanne dieser Flüssigkeit ein oder auch nur ein halb Pfund Zucker, thue sodann das Gemisch in ein vorher wohl gereinigtes, und mit einer Muskatennuß aufgebranntes Fäßchen; bringe dieses in einen Keller, lege es auf ein festes Lager, und überlasse die Flüssigkeit dem Gährungsprocesse. Die Fermentation beginnt schon nach Verlauf einiger Stunden, oder längstens den andern Tag.

Ist sie vollendet, so fülle man das Fäßchen mit einigen, zu diesem Behuf zurückbehaltenen Kannen von dieser Masse wieder voll, und mache es mit dem Spunte zu, doch so, daß es nicht ganz verschlossen, sondern demselben etwas Luft gelassen wird, bis man gar kein Brausen mehr hört. Ist dieses aber der Fall, so verspunde man das Faß ganz, lasse es, ohne es im mindesten anzurühren oder zu bewegen, bis in den Februar liegen, und ziehe sodann den Wein auf Bouteillen. Bei dem Abziehen selbst hat man dahin zu sehen, daß man

a) diesen Wein nicht durch gewöhnliche Hahne, sondern mit einem Federkiele abzapfe.

b) den Faßboden nicht zu nahe an der untern Seite, auf welcher das Geschirr liegt, anbohre, damit nichts trübes mit auf die Bouteillen komme, sondern das Anbohren anfänglich nahe an der Mitte des Faßbodens vornehme, und damit, nachdem der Wein so weit abgelaufen, wieder einige Zoll tiefer, und so von Zeit zu Zeit fortfahre, bis der Wein trübe zu werden anfängt.

Die Bouteillen reinigt man vorher wohl, spült sie den Tag vorher mit etwas Cognac oder gutem Franzbranntweine aus, und kehrt

sie sodann um, damit nichts von dem Branntweine in denselben bleibe. Uebrigens darf man selbe blos bis an den Hals vollfüllen, und sie nicht sogleich fest verstopfen, weil sie sonst ganz gewiß zersprengt werden würden, sondern man muß ihnen ein wenig Luft lassen, sie aber nach einigen Tagen, wenn man gar keine Bewegung mehr bemerkt, ganz fest verkorken, und sie so auf Bretern im Keller aufbewahren. Sollte nun, wie dies gewöhnlich der Fall ist, der Wein zur Zeit der Johannisbeerenblüte aufbrausen, so muß man demselben durch Lösung der Stöpsel etwas Luft machen, die Gefäße nachher aber wieder recht fest und solid verkorken.

Wenn man will, so kann man unter die Johannisbeeren vor dem Zerstampfen auch die Hälfte Stachelbeeren thun, und dann mit der erhaltenen Flüssigkeit nach der so eben vorgelegten Belehrung verfahren. Man erhält hierdurch einen Wein, welcher dem Madeirawein fast gleich kommt.

§. 48.

b) Man pflücke die Johannisbeeren, wenn sie recht reif sind, ab, streife sie von den Kämmen, wasche sie und zerstampfe sie in einem reinen hölzernen Bottiche oder Troge

mittelst einer Keule. Hierauf lasse man so lange gutes Quell- oder Brunnenwasser in einem großen Kessel kochen, bis ein Drittel davon eingekocht ist; seihe dieses Wasser, wenn es laulich ist, durch reine Leinewand auf die zerquetschten Beeren, und zwar so viel davon, daß auf ein Pfund von Beeren fast ein Nösel Wasser kommt. Sodann decke man's zu, und lasse es vier und zwanzig Stunden stehen. Hierauf seihe man den Saft wieder entweder durch reine Leinewand oder durch ein Haarsieb, keltere die Trestern mittelst einer Presse dergestalt aus, daß man den Geschmack von den Kernen in dem Weine selbst bemerken kann, und gieße ihn zu dem ersten. Hierauf thue man von dem feinsten Zucker darunter, je nachdem man ihn süß haben will; rühre das Gemisch fleißig um, daß der Zucker bald zerschmelze, fülle ihn, nachdem der Zucker zergangen, in ein reines Faß, dieses aber nicht voll, sondern lasse es bis zu einer Handbreit unangefüllt, trage es unverzüglich in den Keller, und verspunde es wohl. Der Wein, den man in der Folge zum Auffüllen brauchen will, hebe man ebenfalls besonders in einem Fasse auf. Nach Verlauf von acht Tagen, als zu welcher Zeit die bemerkbare Gährung mehren:

theils zu Ende ist, fülle man die Fässer ganz voll und verpiche sie. Sind nun wieder sechs bis acht Tage verflossen, so kann man die Fässer aufthun und den Wein auf Bouteillen füllen. In diese selbst aber werfe man ein kleines Stück von feinem Zucker, wo dann die weinigte Flüssigkeit wieder von neuem ein wenig braust. Die Bouteillen verkorkt man übrigens tüchtig und hebt sie, wie bereits oben gelehrt worden, auf *).

Auf diese, so wie auf die vorige Art, kann man auch aus Kirschsaft und Zucker

einen Kirschwein

von vorzüglicher Güte bereiten, der, wie der Johannisbeerwein um so mehr mousirt, als man die Gährung nicht ganz auf dem Fasse beendigen läßt, sondern unterdrückt, und den Wein früher auf Bouteillen ziehet.

c) Man thue in fünf Maas kochendes Wasser ein Maas wohlgeläuterten und abgeschäumten Honig, lasse beides ungefähr um den vierten Theil einkochen, gieße es sodann in ein anderes Gefäß, und setze es zum Verkalten auf die Seite. Hierauf thue

*) Siehe ökon. Nachrichten von Schlesien. 47. B. v. J. 1776.

man zwei oder drittehalb Maas schwarze Johannisbeeren, die auch unter dem Namen Gichtbeeren bekannt sind, in ein Fäßchen, seihe die kalt gewordene Flüssigkeit durch ein Haarsieb darauf, lasse das Gemisch vierzehn Tage mit lockerm Spunte an einem kühlen Orte liegen, und rühre dasselbe jedesmal über den andern Tag mit einem Stocke um. Nach Verlauf dieser Zeit verspunde man das Faß fest, bringe es in den Keller, fülle die weinigte Flüssigkeit auf Bouteillen, und verkorke diese sehr genau. —

§. 49.

4) die Bereitung des Stachelbeerenweins.

Man gieße zehn Dresdner Meßkannen oder hiesige Maas Wasser in einen Kessel, thue drei Pfund Zucker dazu, und mache, wenn der Zukker zergangen ist, ein Zeichen in den Kessel, um hierdurch die Höhe des Standes der Flüssigkeit zu bemerken. Nun gieße man noch zwei Maas Wasser dazu, und lasse es so lange einkochen, bis es wieder zu dem vorigen Stande herabgesunken ist; filtrire es sodann durch ein Tuch in ein anderes Gefäß, und lasse es darin abkühlen. Hierauf schütte man vier Maas reife Sta-

chelbeeren in ein Fäßchen, thue ein Gemisch von zwei Loth gepülverten weißen Weinstein, und eben so viel fein geriebenen Zucker dazu, und gieße das obgedachte Wasser, wenn es noch lauwarm ist, nebst einem Maas Franzbranntewein darunter, decke den Spunt ganz lose auf das Spuntloch, und lasse das Gemisch in Gährung übergehen. Ist diese vollendet, so schlage man den Spunt fest, lasse das Fäßchen sechs Wochen ruhig liegen, filtrire sodann die weinigte Flüssigkeit, fülle sie auf Bouteillen, behandle und verwahre sie sodann so, wie diejenigen, welche mit Johannisbeerwein angefüllt sind. —

§. 50.

5) die Bereitung des Hollunderbeerweins.

Um diesen gesunden, Pontakähnlichen Wein zu bereiten, nimmt man vier und dreißig Pfund rechte reife, von ihren Stielen und Kämmen befreiete Hollunderbeeren, kocht sie zwei Stunden lang mit vier Maas Quell- oder Brunnenwasser, und keltert sodann dieses Gemeng und Gemisch, oder preßt den Saft durch einen ledernen Beutel. In die, auf diese Art erhaltene Flüssigkeit, thut man zwanzig Pfund Zukker, und läßt dann das Ganze von neuem eine

volle Stunde kochen, sodann in einem Zuber oder anderem Gefäße abkühlen, setzt, wenn es noch milchwarm ist, vier Löffel voll gute Hefen dazu, und überläßt es dem Gährungsprocesse. Hat die Flüssigkeit zwölf bis dreizehn Stunden gegohren, so füllt man sie in ein Faß, spundet dieses nach einigen Tagen zu, läßt es acht Wochen ruhig liegen, und füllt dann den Wein auf Bouteillen, die man aber nicht mit Kork, sondern mit starkem dicken Papier, welches man darauf bindet, verschließt. Je älter nun dieser Wein wird, desto stärker wird er.

Will man etwa Hollunderwein machen, wenn es keine frischen Beeren giebt, so kann man sich auch der getrockneten, — aber nur auf eine andere Art, — dazu bedienen. Man nimmt nemlich auf ein Pfund derselben, sechs Loth gröblich zerstoßenen Zimmt und drei Loth Gewürznäglein, nähet alles in einen leinenen Beutel, und hängt es etwa sechs Wochen lang in ein, mit etwa zwölf Maas weißen Wein angefülltes Gefäß, und verwendet sodann den Wein zum Genusse.

§. 51.

6) die Bereitung des Birkenweins.

Um den Birkenwein bereiten zu können, muß man erst Birkenwasser haben. Dieses ge-

winnt man aber folgendergestalt. Man sucht nemlich im Frühjahre, wenn der Schnee zu schmelzen anfängt, und nicht aller Frost aus der Erde ist, unter den Birken, sogenannte Mittelbäume, und zwar vorzüglich solche aus, welche einen steinigten Standpunkt, eine bergigte und hohe Lage haben. Diese bohrt man nun, und zwar vorzüglich Mittags, wo der Saft in der stärksten Bewegung ist, und sich am häufigsten einfindet, an der Südseite höchstens einen Fuß von der Erde und zwar so an, daß das Loch einen bis zwei Zoll tief, von unten nach oben zu, schräg in den Baum geht. Hierauf nimmt man um das Loch herum die Rinde weg, und macht unter demselben einen Querschnitt, um eine kleine Rinne darin anzubringen, mittelst welcher der Saft in ein untergesetztes Gefäß läuft, welches eine Bouteille oder ein Fäßchen mit einem Trichter ist. Je mehr Schnee nun im Winter lag, je heftiger die Kälte desselben war, je langsamer sich der Frühling einstellte, und je länger der Schnee lag, desto mehr Birkenwasser wird man erhalten, so wie dann dasselbe auch nach vorhergegangenen Nachtfrösten, etwas heitern, aber nicht kalten Tagen am stärksten fließt, bei Ostwinden nachläßt und bei starker Hitze fast völlig zurückbleibt. Hat man das Wasser gesammelt, welches ungefähr in zehn bis zwölf Tagen geschehen kann, so ver-

schließt man die Oeffnung mit einem Pflöckchen, und verstreicht es mit Thon und Harz. Einige bohren die großen Zweige nahe am Stamme der gegen die Erde gekehrten Seite an, und leiten den Saft mittelst einer Rinne in das untergesetzte Gefäß. Man soll auf diese Weise fast eben so viel Saft erhalten, als wenn man den Stamm anbohrt, und der Baum läuft weniger Gefahr, weil die Wunde an einem Orte ist, wohin kein Regen kommen kann. Will man gar nicht bohren, sondern den Saft mittelst des Beschneidens der Ende der Zweige gewinnen, so darf man die beschnittenen Zweige nur in Bouteillen stecken, die alsdann bald ganz voll Saft laufen werden. Das Anbohren selbst aber muß allemal auf ein und eben derselben Seite geschehen, weil sonst, wenn man rund umbohrt, der Baum ausgehet. Verfährt man aber gehörig, so leidet der Baum nicht merklich, wenn man gleich alle Jahre Saft abzapft.

Was nun

die Bereitung des Birkenweins

selbst betrifft, so nimmt man vier und zwanzig Dresdner Meßkannen frisches Birkenwasser und acht Pfund Zucker, läßt beides zusammen in einem verzinnten Kessel den vierten Theil einkochen, abschäumen, alsdann abnehmen, durch ein Tuch gießen, und zwar in dasjenige Fäßchen,

worin es bleiben soll. Sobald dieses Gemisch nun abgekühlt ist, so gießt man drei bis vier Eßlöffel voll frische warme Hefen, und vier Dresdner Kannen alten Franzwein in das Fäßchen, welches aber davon nicht voll werden darf. Sodann thut man noch vier in dünne Scheiben geschnittene Citronen dazu, läßt es hierauf gähren, und nachdem es abgegohren, verspundet man es wohl, damit es sich setze. Wenn das Fäßchen vier Wochen im Keller gelegen hat, so füllt man den Wein in Bouteillen, und verpicht sie. Dieser Wein ist dem Champagner vollkommen ähnlich. — Die vornehmste Sorgfalt dabei ist, die Bouteillen nicht zu zeitig zu füllen, damit sich erst alles wohl im Fäßchen setze, und in den Bouteillen kein Bodensatz entstehe; denn blos dieser würde verrathen, daß es ein gekünsteltes Produkt wäre.

§. 52.

7) die Bereitung des Honigweins oder Meths (*Medum*).

Die Bereitung dieses weinigten Getränkes muß nicht nur für den praktischen Verehrer der Bienenzucht, sondern kann auch für den Weinhändler interessant seyn. Man kann hierbei auf eine doppelte Art zu Werke gehen, nemlich:

a) Man nehme das beim Seimen des Honigs, beim Auspressen und Läutern des

Wachses gewonnene süße Wasser, so wie den geläuterten Schmutzhonig. Sollte dieser letztere nicht hinreichen, erstererm die gehörige Süßigkeit mitzutheilen, so thue man noch etwas andern geseimten Honig dazu. Dieses Gemisch siede man nun bei gelindem Feuer so lange, bis ein frisch gelegtes Ey so darauf schwimmt, daß sich seine Oberfläche wie ein Groschenstück präsentirt. Während dem Sieden hänge man ein, mit einem Stein beschwertes, und mit einem paar Hände voll Hopfen versehenes Läppchen in den Kessel, bis die Flüssigkeit auf obgedachte Art eingesotten ist. Nun nehme man solche vom Feuer, gieße sie in ein sauberes hölzernes Gefäß, und nachdem sie sich abgekühlt, in ein Fäßchen, lege dieses in den Keller, wo dann binnen drei Tagen die Gährung anfangen wird. Man thut übrigens wohl, wenn man einige Bouteillen von dieser Flüssigkeit besonders aufbewahrt, um sie zum nothwendig werdenden Auffüllen verwenden zu können; denn ohne dies müßte man sich hierzu eines süßen Weines bedienen. Nach Verlauf von zehn Wochen oder eines Vierteljahrs zieht man den Meth ab, und bringt ihn wieder in ein anderes Faß, wovon man ihn dann nach vier bis sechs Wochen abermals abzie-

het, das zuletzt kommende Trübe, welches als Träufelwein verloren gehen würde, filtrirt man, und hebt die weinigte Flüssigkeit so zum Gebrauche auf. Gewürze darunter zu thun, ist nicht rathsam; denn diese benehmen dem Weine einen Theil seiner ihm eignen guten Eigenschaften, genug das, was zu einem reinen Geschmacke eines süßen Weins gehört.

b) Man nehme recht auserlesene Honigtafeln; bringe vier und zwanzig Dresdner Kannen oder hiesige Maas Wasser in einem Kessel zum Sieden, thue elftehalb Pfund von dem so eben gedachten ausgesuchten Honige dazu, laß es so lange kochen, bis die ganze Mass bis auf neunzehn Maas abgedampft ist; nehme während dem Kochen den oben auftretenden Schaum ab, fülle die Flüssigkeit in ein hölzernes Gefäß, lasse sie abkühlen, bringe sie auf ein Fäßchen, und behandle sie, wie kaum oben bei Bereitung des ordinairen oder geringern Meths gelehrt worden. Will man diesen Wein, oder auch den ordinairen Meth abklären oder schönen, so nimmt man auf einen Vierteleymer ein halb Loth Hausenblase, klopft sie tüchtig, zerschneidet sie in kleine Stückchen, löst sie mit reinem Korn- oder Franzbranntewein über gelindem Feuer bis zur Gallerte auf,

gießt nachher etwas Meth oder Wein dazu, quirlt es tüchtig durcheinander, und gießt die Flüssigkeit durch einen Durchschlag in das Faß. Hier wird nun das leimartige Gemisch die Schleimtheile des Meths nach den Gesetzen der Wahlverwandtschaft an sich reißen, und sie nach ihrer specifischen Schwere zu Boden führen.

§. 53.

8) die Bereitung des Pastinakenweins (*Vinum pastinaceum*).

Man nehme Pastinaken (*Pastinaca sativa*), wasche sie recht rein, schäle sie und schneide sie in Stücken. Zu vier Gallons oder sechszehn Quart solcher Stücken, gieße man zehn Gallons Wasser, und koche sie ganz weich; drücke sie dann rein aus, seihe den Saft durch ein Haarsieb, thue zu jedem Gallon Saft drei Pfund Zucker, und lasse ihn drei Viertelstunden kochen. Ist er kühl, so thue man ein wenig frische Hefen dazu, und gieße ihn in ein offenes Faß, lasse ihn darin zehn Tage lang stehen, und rühre ihn während der Zeit um. Hierauf gieße man ihn in ein Faß, lasse ihn gehörig gähren, und verspunde sodann das Faß. Dieser Wein soll nun sehr schmackhaft

und wohlfeil, und dabei weit besser als Rosinenwein seyn *).

Man hat zwar noch verschiedene Arten von künstlichen Weinen; sie scheinen mir aber mehr zum Ressort der Liquoristen und Olitätenkrämer, als zu jenen der eigentlichen Weinhändler zu gehören, daher ich dann ihre Bereitung auch hier übergehe.

---

*) Siehe englische Miscellen, 23sten Bandes 2tes Stück, vom Jahre 1806. S. 78—79. —

Zweites Kapitel.

Die Benutzung der beim Keltern und Gähren des Weins gewonnenen negativen Produkte.

Die vorzüglichsten Neben- oder negativen Produkte, welche bei den verschiedenen Operationen der Weinbereitung gewonnen werden, sind

§. 54.

1) die Trestern.

Diese sind eigentlich das, was nach dem Ausdrücken, Auspressen oder Keltern des Saftes zurückbleibt. Man kann sie auf verschiedene Art benutzen, als

a) zur Bereitung von sogenanntem Lauer (*Lorum* oder *Piquette*).

Man gießt nemlich Wasser darauf, rührt alles wohl durch einander, läßt es mit einander gähren, preßt es aus und trinkt es dann als geringen Wein, so wie dies die armen Leute in Weinländern thun. —

b) zur Bereitung von Branntewein.

Man befreiet nemlich die Trestern von den Kernen, tritt sie in eine Kufe ein, legt einen

genau schließenden Deckel darauf und verstreicht die Fugen sorgfältig mit Lehm, läßt die Masse gähren, und verwendet sie dann auf die bekannte Art zum Branntweinbrennen.

c) zum Viehfutter.

Lechevin benutzte die Trestern erst auf Branntewein, und gab sie sodann den Schaafen zu fressen. Er fütterte nemlich dreihundert Widder den Winter hindurch mit dieser in Weinländern äußerst wohlfeilen Nahrung, nachdem er Kleien darunter gemengt hatte. Er denkt nun selbst die Kleien wegzulassen, und wird der Gesellschaft des Ackerbaues des Seine-Departements Nachricht von dem Erfolge seines Versuchs mittheilen *). Eben so kann man die ausgesonderten Kerne als Futter für's Federvieh verwenden, oder auf Oelgewinnung benutzen, wo man dann aus hundert Pfund Kerne funfzehn Pfund oder Quartiere Oel erhalten wird.

d) zur Feuerung.

Hat man die Trestern bereits auf Lauer oder Branntewein benutzt, so schüttet man sie auf einen Haufen, tritt sie mit den Füßen und

---

*) Siehe französische Miscellen des 19ten Bandes 3tes Stück vom Jahre 1806. S. 172. —

macht Ballen daraus, wo man dann gerade so verfährt, wie es die Lohgerber bei Verfertigung der Lohballen oder Lohkuchen machen. Diese Ballen brennen, nachdem sie hinlänglich trocken sind, sehr gut, und ihre Asche ist weit besser zur Pottaschengewinnung, als jede andere Asche.

e) zur Bereitung der frankfurter Schwärze (*Noir d'Allemagne*); so wie

f) zur Verwandlung des Kupfers in Grünspan.

Von beiden werde ich im dritten Bande meines systematischen Handbuchs der Technologie, oder Manufactur-, Fabrik- und Handwerkskunde weitläufiger handeln, daher ich die hier einschlagenden Manipulationen übergehe. —

§. 55.

2) die Weinhefen.

Diese, welche sich bei der Gährung in den Fässern aus dem Weine absetzen, und von welchen er von Zeit zu Zeit abgezogen werden muß, richten sich in Hinsicht ihrer Menge nach verschiedenen eintretenden Modificationen. In heißen Jahren, wo der Wein bis zur vollkommensten Zeitigung auskocht, zeigen sich weniger Hefen, als in andern Jahren, wo das Gegentheil Platz greift. Weine, welche einen schweren und

steifen Boden zu ihrem Standpunkte hatten, liefern mehr Hefen, als solche, welche auf einem trockenen, hitzigen, sandigen oder kiesigen Grunde gewachsen, so wie auch diejenigen mehr Hefen hergeben, welche in fetten wohlgedüngten Boden wachsen, als diejenigen, die einen magern Grund zu ihrem Wohnplatze hatten. Die Hefen selbst sind ein Gemenge von schleimigter oder gummichter, thierisch-vegetabilischer Materie oder Kleber, Weinstein und fibrösen Theilen der Kämme und Trauben. Gewöhnlich sind sie von Consistenz flüssig, welches noch von Weintheilen herrührt, welche damit verbunden sind, und die man durchs Auspressen davon absondern kann. Bei der Destillation geben sie wahren Alkohol, der mit wäßrigen Theilen verbunden ist. Setzt man die Destillation weiter fort, so entbindet sich daraus kohlenstoffsaures Gas, Wasserstoffgas, eine säuerliche Flüssigkeit, welche nachher ammoniakalisch wird, auch kohlenstoffsaures konkretes Ammoniak und empyreumatisches Oel. Die rückständige Kohle giebt bei dem völligen Einäschern derselben viel Kali, welches *Cendres gravallées* genannt wird, und zum Theil mit Kohlenstoffsäure verbunden ist. Bisweilen geben die ausgepreßten Hefen, wenn sie eine Zeitlang gelegen haben, bei einem neuen Auspressen etwas fettes Oel; auch sondert sich oft bei der Destillation etwas ätherisches Oel

(*Oleum faecum vini*) daraus ab. Nach diesen mannichfaltigen Bestandtheilen lassen sich dann nun auch die Hefen auf verschiedene Art benutzen, als:

a) auf Wein.

Um aus den Hefen noch Wein zu gewinnen, füllt man ein Faß damit an, verspundet solches wohl, und bohrt, nachdem man die Hefen eine Zeitlang ruhig darauf stehen gelassen, dasselbe ungefähr in der Mitte des Bodens an. Ist dieses geschehen, so wird der gute klare Wein oben ablaufen, das gröbere aber auf dem Boden sitzen bleiben. Dieses letztere preßt man nun in kleinen Säckchen von starkem Zwilch, deren jeder etwa drei bis vier Maas hält, aus, so daß das Residuum so trocken, wie angemachter Töpferthon bleibt. Die abgeloffene Flüssigkeit ist nun ein Wein, der, wenn man ihn hell werden läßt, einer der stärksten genennt zu werden verdient. Um ihm aber auch den widrigen Hefengeschmack zu benehmen, ist es nöthig, daß man ihn etlichemal hintereinander abziehet.

Uebrigens kann man die Hefen auch zur Verbesserung eines andern Weines verwenden. Man behalte nemlich Hefen von den besten Weinen, die man besitzt, in einem guten Weinfäßchen auf, und unterhalte sie mittelst des Auffüllens, so sorgfältig als den Wein selbst. Hat

man nun einen rauhen Wein, so thue man von den wohlgehaltenen Hefen hinein, und lasse ihn hell werden, worauf er dann seine Rauhigkeit verlieren, und sich um sehr vieles verbessern wird *).

b) auf Essig.

Läßt man die aus den Hefen gewonnene weinigte Flüssigkeit durch Zusatz eines Ferments in die saure Gährung übergehen, so erhält man Essig.

c) auf Branntewein.

Unterwirft man die weinigte Flüssigkeit, so wie man sie von den Hefen erhalten hat, dem Destillationsprocesse, so bekommt man einen ganz artigen sogenannten rheinischen Branntewein. —

d) auf Weinstein.

Kocht man die Weinhefen mit Wasser, seihet das Wasser durch ein hanfenes Tuch, dampft es so weit ab, bis sich ein Salzhäutchen zieht, und setzt es dann in die Kälte, so bekommt man Weinstein.

---

*) Uebrigens können gute Hefen von gefärbtem Weine auch dazu verwendet werden, schwachgefärbtem Weine mehr Farbe zu geben, so wie man dann auch gute Hefen von schwachgefärbtem Weine dazu brauchen kann, starkgefärbtem Weine etwas von seiner Farbe zu nehmen. —

e) auf Kupferdruckerschwärze.

Um diese zu verfertigen, so trocknet man die Hefen wohl; bringt sie sodann in Töpfe, verstreicht oder verlutirt diese tüchtig, und stellt sie in einen Ziegel- oder Töpferofen, zu einem Brand Ziegel oder irdenem Geschirre.

f) auf Waidasche.

Die sogenannte Waidasche, welche oft die Stelle der Pottasche vertreten muß, bereitet man folgendergestalt: Man trocknet die bereits gepreßte Weinhefen oder auch Trestern, stecket sie in große Säcke von Löschpapier, und umwickelt diese mit Bindfaden; legt sodann auf den Rost eines Heerdes eine Lage Reisig, und darauf eine Lage Kohlen, auf diese eine Lage angefüllter Papiersäcke, auf diese wieder Kohlen, sodann wieder Papiersäcke, und so fährt man wechselweis fort, bis der Hefen- oder Trestervorrath aufgeschichtet ist. Zündet man hierauf das Reisig an, so brennen die Kohlen, und diese verbrennen dann die Hefen oder Trestern. Ist die Operation vollendet, so findet man auf dem Roste salzige Klumpen und Asche, welches dann die sogenannte Waidasche ist. —

§. 56.

3) der Weinstein.

Während der successiven Gährung des Weins scheidet sich das rohe weinsteinsaure Kali oder

der Weinstein, dessen wir auch bereits oben §. 2. und zwar S. 6 gedacht haben, ab; es überzieht die Seitenwände der Fässer und bildet sehr beträchtliche Rinden oder Krusten. Es ist nicht als Produkt der Gährung, sondern als Edukt anzusehen; denn es ist wirklich gebildet im Moste enthalten, und scheidet sich ab, weil es in der entstandenen weinigten Flüssigkeit nur in kleiner Menge löslich ist. Hat sich der Weinstein dick genug angesetzt, so stößt man ihn ab. Je höher er nun im Fasse, je weniger er mit Hefen vermischt, je schwerer, härter, dichter, fester und weniger brüchig er ist, in je dickern Stücken er bricht, und je näher er endlich der Crystallenform kommt, desto besser ist er.

Dieses weinsteinsaure Kali kann man nun auf mannichfaltige Art benutzen:

1) Gebraucht man es, um Farben in Glas zu bringen, wenn man es mit halb so viel oder mit dem dritten Theile Salpeter zusammenreibt, in einem reinen Tiegel verpuffen läßt, zum schwarzen Flusse;
2) bereitet man daraus das Weinsteinsalz, vorzüglich aber
3) den gereinigten Weinstein oder Weinsteinrahm (*Cremor tartari*), welcher von den Aerzten und Färbern, wie auch zum Weißsieden des Silbers häufig gebraucht wird, und endlich

4) den gereinigten Weinstein zur Bereitung des Seignettesalzes im Großen. Man läßt nemlich eine Auflösung von Soda in Wasser, die man vorher schon durch Auflösen und Crystallisiren gereinigt hat, über dem Feuer kochen, und trägt zart gestoßenen gereinigten Weinstein ein. So oft dieser nun hineingeworfen wird, so erregt er ein Aufbrausen. Man hält also damit an, bis sich dieses nicht mehr ereignet; füllt das Gefäß vollends mit Wasser, läßt dieses aufkochen, seihet die Flüssigkeit durch Löschpapier, dampft sie, nachdem man das Gefäß rein gemacht hat, in diesem wieder so weit ab, bis sie beinah so dick als ein Syrup ist, gießt sie in Schaalen, setzt diese an einen mehr warmen als kühlen Ort, gießt nach zwei Tagen die oben stehende Feuchtigkeit ab, nimmt die zu Boden liegende Crystallen heraus, wäscht sie mit kaltem Wasser ab, und trocknet sie in einer warmen Stube *).

Es giebt zwar noch mannichfaltige Präparate, zu deren Bereitung der Weinstein als Material dienen muß; ich übergehe sie aber hier, und überlasse sie lieber den Officinen der Pharmace-

*) Siehe Beckmanns Beiträge zur Geschichte der Erfindungen. B. 1. St. 4. S. 557.

ten. Indessen dürfte es doch hier wohl am rechten Orte seyn, noch

§. 57.

die Bereitung des Weinessigs

zu betrachten. Wenn man den Wein von neuem einer gelinden Wärme aussetzt, aber bei dem Zugange der Luft, welches hierbei eine Hauptbedingung ist, so entsteht eine neue Gährung, die zwar eine Fortsetzung der vorigen ist, aber doch als eine besondere Art der Gährung betrachtet werden muß. Man nennt sie bekanntlich die saure oder Essiggährung (*fermentatio acida seu acetosa*). Die Erscheinungen, welche sich hierbei zeigen, sind denjenigen, welche bei der Weingährung statt finden, sehr ähnlich, jedoch minder auffallend. Sie lassen sich aber sehr gut, selbst im Kleinen wahrnehmen, was bei der Weingährung nicht der Fall ist. Man nehme z. B. eine Flasche hellen, guten, ausgegohrnen Wein, die aber nicht ganz angefüllt ist, und setze sie leicht bedeckt an einen Ort ruhig hin, wo die Temperatur ungefähr 20 Grad nach dem Reaumurschen Wärmemesser ist. Nach einiger Zeit bemerkt man eine innerliche Bewegung in der Flüssigkeit, sie wird trübe, und es entstehen Gasblasen, aber bei weitem nicht in der Menge, wie bei der Weingährung. Es bildet

sich daher auch kein eigentlicher Gäscht, sondern blos eine kahnige Haut. Das kohlenstoffsaure Gas entwickelt sich nur anfangs, wenn der Wein noch unzersetzten Zucker enthält, nachher bemerkt man keine Gasentwickelung mehr, sondern blos eine fortdauernde Absorbtion des Sauerstoffgases. Der Wein nimmt eine etwas wärmere Temperatur an, als die Atmosphäre, die ihn umgiebt, es scheiden sich weiße oder gefärbte Fasern aus, die sich allmählig zu Boden setzen, oder an die Wände des Gefäßes anlegen, und eine Art von Hefen bilden, die man Essigmutter oder Essighefen nennt. Endlich hört alle Bewegung auf, die Flüssigkeit gelangt zur Temperatur der Atmosphäre, wird wieder helle und durchsichtig. Nun hat aber auch der Wein seine Natur ganz verloren, und ist zu einer andern Flüssigkeit geworden; er besitzt nicht mehr den geistigen Geruch, nicht mehr den weinartigen Geschmack, nicht mehr die berauschende Kraft, sondern er ist sauer von Geruch und Geschmack, und wird jetzt Essig genannt, dessen Bestandtheile reine Essigsäure, Wasser, etwas Extractivstoff und Weinstein, und etwas Alkohol sind. Doch befindet sich letzterer nicht immer dabei, und ist daher auch kein unbedingt nothwendiger Bestandtheil.

§. 58.

Je besser der Wein ist, desto besser und saurer fällt auch der Essig aus. Indessen nimmt man doch nur geringen Wein, und zwar vorzüglich denjenigen dazu, welcher aus den Hefen ausgepreßt worden. Man kann hier nun auf verschiedene Art, die aber in der That selbst größtentheils auf eins hinausgehen, verfahren, als:

a) Man nehme zwei große Fässer von Eichenholze, in deren jedem einen Fuß hoch von dem Boden des Fasses, wenn es aufrecht steht, ein durchlöcherter oder sogenannter Stellboden, oder Rost befindlich ist. Auf diesen lege man eine dicke Lage von frischen grünen Weinsträuchen, und darauf einen Haufen Traubenkämme und Weintrestern, bis das Faß, welches oben offen ist, bis auf einen Fuß vom obersten Rande voll ist. Beide Fässer lasse man nun vier bis fünf Tage lang stehen, bis sie warm werden. Alsdann aber gieße man den Wein, den man in Essig verwandeln will, in beide Fässer hinzu, doch so, daß das eine, welches man mit einem durchlöcherten Deckel zudeckt, nur halb, das andere aber ganz voll wird; fülle sodann aus dem ganz vollen Fasse alle Tage etwas in das halbvolle; gieße den Wein aus diesem wieder in das

andere, und halte mit diesem Uebergießen so lange an, daß kein Faß über vier und zwanzig, oder, wenn das Wetter sehr heiß seyn sollte, über zwölf Stunden lang voll bleibt. Bei diesem Verfahren bemerkt man schon in zwei bis drei Tagen im halbvollen Fasse, Gährung und Wärme, die immer zunehmen, aber wieder nachlassen, wenn das Faß ganz voll gefüllt wird; endlich hört auch im halbvollen Fasse, das aber jedesmal mit einem hölzernen Deckel gut zugedeckt wird, — da hingegen das volle offen steht, — Wärme und Bewegung auf. Dieses ist ein Merkmal der beendigten Gährung, die im Sommer in vierzehn Tagen, des Winters aber weit später erfolgt. Sobald nun der Essig ausgegohren hat, so füllt man ihn in reine Fässer, und — wenn er helle geworden, von den Hefen ab. Will man ihm die größte Durchsichtigkeit geben, so schönt man ihn, wie den Wein, mit Hausenblase, welche man in kaltem Wasser aufgeweicht, und zu Schaum geschlagen hat. Sechs bis acht Loth Hausenblase, dürfte wohl auf ein Stückfaß trüben Essig hinreichen. —

§. 59.

b) Man nehme schlechten Landwein, fülle ihn auf ein Essigfaß, so, daß der sechste Theil

seines innern Raums leer bleibt; nehme hierauf den sechsten Theil des Weingewichtes reines Wasser, und bringe es in einem zinnernen Kessel zum Sieden, schütte so viel gepülverten Zucker und Weinstein dazu, daß es auf ein Maas Wein ein Loth Zukker und eben so viel Weinstein trägt, und gieße alsdann die Flüssigkeit siedend, auch mit dem, was sich noch nicht aufgelöst hat, in das Faß zum Weine. Nun schüttle man alles gut durch einander, und lasse nun das Faß mit offenem Spuntloche in der warmen Temperatur liegen. Soll aber die Gährung schneller von statten gehen, so fülle man das Ganze, nachdem es gut durch einander geschüttelt worden ist, auf große steinerne Krüge. Ist nun die Gährung im Gange, und die sogenannten Essigfliegen (*Musca putris L.*), finden sich ein, so setze man von Zeit zu Zeit Branntewein in kleinen Portionen zu, und ziehe, nachdem die Gährung ihre Endschaft erreicht hat, den erhaltenen Essig von den Hefen ab. Auf diese Art läßt sich aus sehr geringem Landweine ein guter starker Essig machen *).

*) Siehe Trommsdorff a. a. O.

§. 160.

c) Man bereite sich auf eine der vorigen Arten einen Weinessig; rüttele diesen nach beendigter Gährung mit den Hefen tüchtig um, und fülle den hefigten Essig nun auf ein anderes Faß, welches wenigstens ein Drittel mehr Flüssigkeit fassen kann, als das erste. Hierauf fülle man dasselbe so weit mit Weine an, daß etwa ein Achtel desselben leer bleibt, und lasse es offen liegen. Ist nun nach einiger Zeit alles in Essig verwandelt, so ziehe man von dem Fasse ein Drittel oder die Hälfte ab, und bringe ihn, als fertigen Essig auf frische Fässer; zu dem ersten Fasse aber, welches man Mutterfaß nennen kann, fülle man wieder so viel erwärmten Wein, als man Essig abgelassen hat. Dieses Verfahren kann man so lange fortsetzen, und so auf eine leichte Art immer guten Essig in kurzer Zeit gewinnen. —

d) Man fülle erwärmten Wein auf steinerne oder gläserne Flaschen, so daß ein Viertel dieser Gefäße leer bleibt, setze etwas Essigmutter oder Essighefen hinzu, und stelle die Flaschen an die Sonne, oder im Winter in ein geheiztes Zimmer offen hin, und man wird in kurzer Zeit einen sehr guten Weinessig erhalten, und ihn, nachdem man

den abgegossenen Essig durch zugegossenen warmen Wein wieder ersetzt hat, auf ewige Zeiten vermehren können.

Uebrigens setzt man, um die saure oder Essiggährung zu erregen, dem Weine Gährungsmittel, z. B. Essighefe, Sauerteig, gestoßene Rosinen, Weinblätter, Gabeln des Weinstocks, Rosinenstiele und andere Dinge mehr zu; allein sie sind entbehrlich. Ein schon saures, mit Essig durchdrungenes Faß, oder etwas heißer Essig, in welchen man etwas Waizenmehl gequirlt hat, sind völlig hinreichend, den sauren Gährungsproceß einzuleiten. Eben so wenig ist es durchaus oder unbedingt nöthig, daß man die Flüssigkeit, welche in Essig verwandelt werden soll, bewege. Eine warme Temperatur von zwanzig Graden der Reaumurschen Scale, ist vollkommen hinreichend und gerade geschickt, die saure Gährung zu begünstigen und auf's vollkommenste zu vollenden, da hingegen ein minderer Grad der Temperatur die Gährung retardirt, ein höherer Grad aber zu viel geistige Theile verflüchtiget.

Vierter Abschnitt.

Die Darlegung der Grundsätze, nach welchen in Hinsicht des Weinhandels vorgeschritten werden muß.

Es ist nicht genug, daß der Landwirth den Weinstock bauet, seine Früchte einerndtet, solche zerquetscht, keltert, die durch diese Operation gewonnene Flüssigkeit, die wir oben Most nennten, dem Gährungsprocesse unterwirft, und sie hierdurch in jenes Getränke, welches wir Wein nennen, umwandelt, und solches sachdienlich lagert; nein! es müssen jetzt erst noch die Consumenten kommen, und durch ihre mannichfaltige Genußoperationen, den eigentlichen Werth in jenes Natur- und Kunstproduct legen. Hier tritt dann nicht sowohl die kleine Weinschenkerei, sondern vielmehr jener wichtige Zweig der Handlung ein, welchen wir

Weinhandel

nennen. Der Weinhändler muß nun aber nicht nur die erforderlichen Kenntnisse von dem Weine, den Productions- und Beziehungsörtern

desselben haben, sondern auch die Wege kennen die mannichfaltigen Verfälschungen dieses Getränkes auszumitteln. Daher:

Erstes Kapitel.

Die erforderlichen Kenntnisse von dem Weine, so wie die Productions- und Beziehungsörter desselben.

§. 61.

Die Eigenschaften der Weine hängen theils von der Gattung der Trauben, theils von dem Alter der Stöcke, theils von der Individualität des Locals, theils von der herrschenden Temperatur der Atmosphäre, und theils von der Behandlung, so wie endlich auch von dem Alter der weinigten Flüssigkeit ab. Mehrere dieser Punkte sind bereits oben vorgekommen, daher ich hier blos über folgende meine Bemerkungen vorlege.

Die Weine sind entweder dick und grob oder fein von Art, oder mehr von dieser oder jener Seite modificirt. Die erstern Sorten enthalten wenig Phlegma, aber desto mehr erdigte Theile; sie sind daher nahrhaft, magenstärkend, steigen nicht so leicht zum Kopfe; sitzen aber auch, wenn sie einmal dahin gelangt sind, desto fester; dahingegen feine Weine bei einem reichern Gehalte

von Phlegma weniger nahrhaft, aber mehr geeigenschaftet sind, die Säfte zu verdünnen, sich in die verschiedenen Theile des Körpers zu verbreiten, und Ausleerungen zu verursachen. Weine, welche das Mittel zwischen beiden vorgenannten haben, sind weder zu nahrhaft, noch zu harntreibend.

Was die Farbe der Weine betrifft, so ist diese

entweder weiß oder roth.

Die erstere wieder entweder eigentlich weiß, schiel, hell oder dunkelgelb: die zweite entweder gedeckt, oder dunkelroth, *Oeil de Perdrix*, und bleichroth. Weiße Sorten haben einen feinern, die rothen aber gröbern Weinstein bei sich. Erstere mäßigen, — wenn sie sonst gut sind, — die Schärfe des Bluts in gall- und blutreichen Körpern; letztere aber sind nahrhafter, als jene, und geben auch mehr Kraft und Stärke.

Nach dem Geschmacke sind einige Weine süß und lieblich, andere säuerlich, herbe, streng und unschmackhaft. Die süßen, welche unter dem Namen der Sekte und Likörweine, *vino Secco* oder *Vin de liqueur*, bekannt sind, öffnen den Leib, nähren sehr gut, und sind vorzüglich denjenigen zu empfehlen, welche magerer Complexion und mit dem Husten behaf-

tet sind. Die säuerlichen Weine mäßigen zwar die Hitze im Körper, dämpfen das Aufwallen des Geblüts, und widerstehen der Fäulniß; aber sie verursachen auch Blähungen, Unruhe im Leibe und Bauchschneiden. Herbe, scharfe und strenge Weine adstringiren, stärken den Magen, und ziehen den Unterleib zusammen; allein sie geben auch sehr leicht zu Obstructionen, und durch ihren Reitz zu Lungenkrankheiten Veranlassung.

Das Alter der Weine betreffend, so sind sie entweder alt oder neu und jung, oder auch vom Mittelalter.

Das Alt und Jung ist hier nun zwar relativ; indessen unterscheiden sich doch die alten Weine von den jungen im Geschmacke, Farbe, Geruche und Geiste; sie sind in der Regel stärker als diese, und besitzen nicht mehr die Süßigkeit derselben. Der Grund hiervon liegt darin, daß im Weine, — wie auch bereits weiter oben bemerkt worden, — obgleich die Gährung aufgehört zu haben scheint, doch noch eine stille oder unmerkliche Gährung eine längere oder kürzere Zeit fortdauert, welche die Stärke des Weins immer mehr erhöhet, und die Verschiedenheit hervorbringt. In dem jungen Weine befinden sich noch immer eine Menge schleimige zuckerartige Theile, die mit den übrigen nicht gleich alle in Gährung übergegangen sind, und sich erst noch allmählich zersetzen und in Wein

übergehen. Endlich dürfte es auch wohl nicht zu bezweifeln seyn, daß die innigere Vereinigung der Bestandtheile des Weines, welche durch das Alter bewirkt wird, noch sehr beträchtliche Verschiedenheiten hervorbringt. —

Ich machte vorher die Bemerkung, daß der Ausdruck alter und junger Wein sehr relativ sey. Beispiele mögen dieses bekunden. In Frankreich hält man den Wein für jung, der nicht über einige Monate alt ist, und den für alt, welcher sich übers Jahr abgelegen hat; mittelalt aber solchen, der über ein Vierteljahr, aber doch noch kein volles Jahr gelegen hat. Den neuen oder jungen Wein theilt man wieder in zweierlei Sorten, nemlich in solchen, der ganz frisch gemacht, und in solchen, der schon einige Monate alt ist. Der erstere, welcher noch ganz roh schmeckt, und dabei schwer zu verdauen ist, verursacht den Durchfall, auch zuweilen Brechen, Steinbeschwerungen u. s. w. Der zweite bewirkt zwar auch diese Unannehmlichkeiten, jedoch in einem weit geringern Grade. Weine, die schon über drei oder vier Monate alt sind, nennt man in Frankreich *Vins de l'année*. Sie dienen dem Mittelmanne zum Trank; Reiche aber verlangen schon etwas besseres. Mittelalte Franzweine, d. h. solche, welche schon über vier Monate gelegen haben, sind gut und gesund; denn ihre Bestandtheile haben Zeit genug gehabt, sich

auf's genaueste mit einander zu verbinden, und haben doch noch nicht so lange gelegen, daß eine neue Zersetzung hätte vorgehen können; und eben hierin liegt der rechte Grund der Reife. Alte Franzweine, die schon im zweiten Jahre sind, fangen an von ihrer Güte und Vollkommenheit zu verlieren, und bekommen, wenn sie stark sind, noch einen bitterlichen und scharfen, sind sie aber schwach, einen säuerlichen Geschmack. Bei deutschen Weinen treten ganz andere Verhältnisse ein. Diese nennt man vom ersten bis ins sechste Jahr noch jung. Haben sie aber diesen Zeitraum gelegen, dann nennt man sie erst mittel- und respective alt. — Die meisten von ihnen, besonders aber die Rheinwrine, werden erst recht gut, gesund zu trinken, angenehm von Geschmack und bekommen Firne, je mehr und besser sie gepflegt und je älter sie werden.

§. 62.

Beim Einkauf der Weine muß sich nun der Weinhändler nach dem Geschmacke und der Liebhaberei derjenigen richten, an welche er sein Gut abzusetzen gedenkt. Es giebt Gegenden, wo man vorzüglich diese, und solche, wo man vorzüglich jene Sorten liebt. Eine Speculationsreise kann, wird und muß hier alles entscheiden. Die Bestimmung des Geleges, wo die Weine gebaut werden, so wie selbst der Jahrgang, der

sie geliefert, lassen sich durch Uebung und successive Erfahrung nach und nach ausmitteln. Solches Jemanden theoretisch zu lehren, ist platterdings nicht möglich. Uebrigens lasse man sich vor dem Probenehmen ja nicht mit einem Frühstückchen, wobei Käse oder Nüsse zum Vorscheine kommen, regaliren; denn diese zwei Speisen afficiren die Zunge und den Gaumen so, daß sie in Rücksicht des Geschmacks ein ganz anderes Urtheil vorlegen werden, als sie ohne den Besuch jener Gäste würden gefällt haben.

§. 63.

Die Kenntniß der Productions- und Beziehungsörter des Weins

ist nun noch ein Gegenstand, welcher die Aufmerksamkeit des Weinhändlers in vollem Maaße verdient.

Deutschland

mag hier den Anfang machen, und ihm mögen sodann die übrigen Länder und Provinzen mit ihren Distrieten nachfolgen.

Unter allen deutschen Weinen dürften wohl

die Rheinweine

den ersten Platz einzunehmen verdienen. Sie sind kräftig, schmackhaft und gesund; denn sie sind dünn und leicht, und dabei nicht so süß

und feurig, als die spanischen, portugiesischen und italiänischen Weine; ihre Dünste steigen daher auch nicht so leicht in den Kopf, sie gehen hurtiger in die zur Ausleerung bestimmten Kanäle, und lassen sich deswegen auch in größerer Menge, ohne daß Nachtheil daraus entsteht, trinken. Selbst vorsichtige Aerzte erlauben den Genuß derselben ihren Patienten, und verordnen sie wider manche Krankheiten und Uebel. Indessen ist doch ein junger Rheinwein der Gesundheit lange nicht so zuträglich, als ein älterer von einem guten Jahrgange, und hat überdies auch keinen so guten Geschmack. Je älter der Rheinwein wird, je mehr Feuer bekommt er, welches dem wahren Weinkenner am meisten gefällt. Der Rheingau wird für das eigentliche Vaterland der Rheinweine angesehen. Der sogenannte Rheingauer Wein, welcher im gemeinen Leben geradeweg ächter Rheinwein genennt wird, wächst zwischen Mainz und Bacharach. Indessen werden doch auch die Hochheimer Weine, obschon der Ort mit seinen Weinhügeln nicht im Rheingau liegt, wegen ihrer Vortrefflichkeit und Verwandtschaft mit den Gewächsen des Rheingaues zu den Rheinweinen, und zwar zu den allerbesten Arten derselben gerechnet, so wie dann überhaupt in den oberhalb Mainz gelegenen Gegenden Weine gebauet werden, die man unter dem Namen Rheinwein

verkauft, welche man aber nicht zu jenen der ersten Classe rechnen darf.

Zu den Rheinweinen vom ersten Range zählt man

a) den Hochheimer.

§. 64.

Man giebt von den Weingebirgen bei Hochheim *) zwei Hauptlagen an. Die eine in der Kostheimer Gemarkung mit dem Namen der weißen Erde. Die Krone in diesem Bezirke ist ein Weinberg von vier Morgen, welcher ehemals dem Dechant des Stephansstiftes zu Mainz gehörte. Man findet hier durchgängig einen Fuß tief lockern weißen und dem Gefühle nach sehr zarten Grund, unter welchem sich eine Schichte ziemlich harter, weißer Steine, die jedoch ohne sonderliche Mühe mit dem Karste losgehauen werden können, befindet. Man bemerkt leicht, daß die obere Krume mit den tiefer liegenden Steinen ganz gleichartig sey, und nur in Ansehung der Härte von einander abweiche, so wie dann die Steine selbst auch, wenn sie ungefähr drei oder vier Wochen zu Tage gelegen haben,

*) Hochheim ist ein Flecken von 1800 Einwohnern, gehörte ehedem zum Erzstifte Mainz, dermalen aber zu Nassau Usingen, liegt am Maine und steht unter dem Amte Kronenberg. Seine südlichen und westlichen Abhänge liefern den edlen Hochheimer, von welchem die Engländer allen Rheinwein Hokk nennen.

zerfallen und dem übrigen Grunde ganz gleich werden. Angestellte Versuche haben bewiesen, daß das Ganze aus ächtem Mergel bestehet.

Die andere Lage, worin der vorzüglichste Hochheimer Wein wächst, ist zu Hochheim hinter der Kirche. Der beste Weinberg hieselbst, der ungefähr acht Morgen enthält, gehörte sonst dem jedesmaligen Domdechanten zu Mainz. Er trägt ganz allein die sogenannte Hochheimer Blume, und liefert nach Beschaffenheit der Jahre, 3, 5, 7, 9 bis 12 Stückfässer Wein, wovon jedes auf der Stelle oft im Durchschnitte für tausend Gulden und darüber verkauft wird. Der obere Grund in diesem Weinberge zeigt sich theils gelb, theils schwarzbraun, und ruhet einen bis anderthalb Fuß hoch auf einem gelben, weichen, zarten Thonmergel, welcher mit aufgegossener Säure ungemein stark brauset. Dieser Mergel macht das meiste von der auf ihm ruhenden Erde aus, welche daher auch ihre gelbe Farbe hat. Ganz oben im Weinberge, nahe an der Kirche besteht der Grund meistens aus einer ziemlich mächtig anstehenden Dammerde, unter welcher ebenfalls ein, jedoch weniger gelber Thon liegt. Alle Weinberge, welche diesen zu beiden Seiten so wie diejenigen, die unter ihnen liegen, kommen ihnen in der Güte nicht gleich.

Man hat überhaupt, theils nach dem Zehnten, welchen das ehemalige Domkapitel zu Mainz

zu erheben hatte, und theils nach andern Datis ausgemittelt, daß man den Ertrag aller Weinberge um Hochheim in Mitteljahren auf drei bis vierhundert, in ergiebigen aber, auf fünf bis sechshundert Stückfässer zu $7\frac{1}{2}$ Ohm anschlagen könne.

b) den Johannisberger.

Der Johannisberg, welcher den so eben in Rubro genannten Wein lieferte, dürfte wohl ohne den bald folgenden, einer der schönsten, erhabendsten und bestgelegendsten Weinberge im Rheingaue seyn. Seine Erdkrume bestehet aus roth, gelb, braun und weiß eingesprengtem Mergelschiefer, da hingegen der Grund der nebenliegenden Weinberge lehm- und thonartig ist, dabei aber mit Säuern stark aufbrauset. Die besten Lagen an diesem Berge gehörten ehedessen dem Hochstift Fulda, wurden aber nach erfolgter Säcularisation Fürstlich Oranisch-Fuldaische Domaine. Sie betragen gegen hundert und zwanzig Morgen, welche dem Proprietär anderthalbhundert Stückfässer Wein und darüber eintrugen.

c) den Rüdesheimer.

Der Rüdesheimerberg ist unstreitig der schönste Weinberg in der ganzen Rheingegend. Der Boden desselben ist entweder theils blos

Schiefer, oder doch meistens damit vermengt. Er hat gar keine Aehnlichkeit mit jenem des Johannisberges; denn er ist auch in den kleinsten Stücken sehr hart, und brauset mit Säuren im geringsten nicht auf. —

d) den Nierensteiner.

Dieser wächst zwar außer dem Rheingau; allein er ist ein ganz vortrefflicher Wein, und giebt für den Liebhaber den besten Sorten des Rheingaues nichts nach.

e) den Asmannshäuser.

Dieser ist ein rother Wein, der um das Pfarrdorf Asmannshausen, das ehedessen dem Erzstifte Mainz, dermalen aber dem Fürsten von Nassau-Usingen gehört, und im Amte Rüdesheim liegt, wächst.

f) den Lorchwein.

Auch dieser ist ein guter Wein, welcher um den Flecken Lorch, welches dermalen ebenfalls dem Fürsten von Nassau-Usingen gehört, und gleichfalls im Amte Rüdesheim liegt, erzeugt wird.

Uebrigens zeichnen sich im Rheingau noch folgende Oerter durch ihren guten und vorzüglichen Weinbau aus, als:

a) Affenstein.

b) Hambach.
c) Pfeffersheim.
d) Rietberg.
e) Wormsgau.
f) Laubenheim.
g) Bodenheim.
h) Markbrunn u. s. w.

Vorzüglich gute Jahrgänge sind aber die von 1748, 1760. 1762. 1766. 1775. 1779. 1780. 1781, und noch mehr von 1783. Dieser letztere dürfte ja wohl allen Jahrgängen des vorigen Jahrhunderts vorzuziehen seyn.

§. 65.

Da nun der Weinbau die vornehmste Quelle des Reichthums jener Gegenden ist, so fehlte es auch nie an guten obrigkeitlichen Anstalten, welche zum Besten der Käufer und Verkäufer abzweckten.

So hatte man z. B. in Bezug auf den Hochheimer Weinhandel die Verordnung erlassen, daß keine andere Sorten Rheinweine, als hochheimer Gewächse in Hochheim eingeführt werden durften, damit diejenigen, welche von hier Weine bekämen, nicht Ursache hätten zu argwohnen, daß eine Mischung vorgenommen worden seye. Eben so suchte man durch Einführung der sogenannten Gabelung oder Cavelung, manchen Mißbräuchen, welche beim Weinhandel ge-

trieben wurden, abzuhelfen. Es stand nemlich vor Zeiten jedem Weinbauer frei, seine Weine in beliebigem Preise zu verkaufen. Hier verkauften nun diejenigen, welche reichlichen Weinsegen gehabt hatten, ihre Waare unter dem Werthe, um Geld in die Hände zu bekommen, wodurch dann die andern ebenfalls genöthigt waren, ihre Weine zu niedrigen Preisen loszuschlagen, wenn sie ihnen nicht auf dem Halse liegen bleiben sollten. Auf der andern Seite suchten dann auch wieder die Käufer, vorzüglich aber die reichen, durch Steigerung des Preises die besten Parthien an sich zu ziehen, um ihre Mitkäufer zu verdrängen. Um nun diesem Unwesen vorzubeugen, führte man die obgedachte Gabelung, insonderheit im Flecken Hochheim ein. Es wurde nemlich von Kurmainz, unter dessen Bothmäßigkeit Hochheim und der Rheingau stand, eine ordentliche Deputation von etlichen Prälaten verordnet, die auf der Stelle untersuchen mußten, wie viel Stücksässer Rheinwein nach vollendeter Weinlese in diesem oder jenem Bezirke des Rheingaues, vorzüglich zu Hochheim gewonnen worden. Diese Untersuchung und Aufzeichnung der Weine geschahe nicht allein deswegen, um den Vorrath an Wein zu erfahren, sondern auch, um dem Alleinhandel, dem Auf- und Vorkauf zu steuern. Daher mußte jeder Unterthan aus diesem Bezirk seine Stücken Wein,

die er in dem Herbste gewonnen hatte, bei den Deputirten angeben, worauf die Weine nach einander gekostet, und schlechte und gute zu einerlei Preis in Auction oder Gabelung gesetzt wurden, doch so, daß man die ausprobirten Stücke ihrer Güte und Beschaffenheit nach mit Zahlen bezeichnete. Hierauf machte man Loos-zeddel, von welchem jeder zwei Stück Wein begriff, und zwar allezeit ein Stück von dem ersten, als den besten, und ein Stück von den hintersten und schlechtesten, welche Kreyer genennt wurden; so, daß z. B., wenn man zusammen sechshundert Stück aufgefunden, notirt und numerirt hatte, derjenige, welcher Nr. 1. als den besten zog, auch Nr. 600, als den schlechtesten, und derjenige, welcher Nr. 2. bekam, auch Nr. 599 u. s. w., bis endlich in der Mitte 300 und 301 zusammen kamen, nehmen mußte, und zwar in dem Preise, welchen die Weinhändler darauf geboten hatten. Bei diesem Gebote hatten dann die Mainzer, als Kurfürstliche Unterthanen allemal den Vorzug. Die Käufer waren aber verbunden, die Loose bei den Deputirten der Gabelung zu nehmen, und mußten dann erwarten, was ihnen das Glück für Stücke in die Hände lieferte. Wenn nun Jemand vier Looszeddel bei der Gabelung erhielt, so bekam er dafür acht Stück Rheinwein, welche ihm nachher der Sekretair der

Gabelung anwieß, um solche abfordern zu können, nachdem derselbe vorher den bei der Auction bedungenen Landpreis dafür erlegt hatte.

Was aber Stückfässer, welche in der Probe zu schlecht befunden worden, anbetraf, so wurden diese nicht mit in die Gabelung gebracht, sondern den Weinbauern gelassen, um solche selbst, so gut als sie können, an den Mann zu bringen. Ob diese Verordnungen nach der vorgegangenen Staatsveränderung und wahrscheinlich auch veränderten Organisation noch ihre Kraft haben, ist mir nicht bekannt, daher ich mich auch hierüber nicht erklären kann. —

§. 66.

Was nun noch die Beziehungsplätze der Rheinweine betrifft, so ist Mainz, neben den Oertern im Rheingau, Höchst, Cölln am Rhein und Frankfurt, der Stapelort für diese Weine, und zugleich der Platz, wo die Käufer und Besteller am wenigsten eine Verfälschung dieser Waare zu befürchten haben. Aber auch zu Dortrecht und Rotterdam sind starke Niederlagen, und man kann da zuweilen einen bessern Kauf machen, als am Rheine selbst.

Zu Mainz hält eine Ohm lautern, d. h. abgezogenen Wein, ohne Hefen, zwanzig Viertel. Uebrigens hat hier, so wie in Frankfurt am Main:

ein Stückfaß

Fuder od. Ohm	Eymer	Viertel	Maas od. Schoppen	
$1\frac{1}{4}$ —	$7\frac{1}{2}$ —	15 —	150 —	600 — 1400.
1 —	6 —	12 —	120 —	480 — 1920.
	1 —	2 —	20 —	80 — 320.
		1 —	10 —	40 — 160.
			1 —	4 — 16.
				1 — 4.

Aber zu Mainz hält die Maas 94 französische Cubickzoll, also der Eymer 3760 Cubickzoll. Folglich vergleichen sich:

100 Mainz. Maas mit $162\frac{1}{16}$ Berliner Quart.
— — Eymer — $20\frac{60}{81}$ Hamb. Stübchen.
— — — — $23\frac{1}{2}$ Brem. —
— — — — $78\frac{1}{3}$ Dresdn. Kannen.
— — — — $67\frac{8}{30}$ Leipzig. —

Da hingegen enthält zu Frankf. a. M. die Ohm 7436 französische Cubickzoll. Hier treffen demnach überein:

100 Frankf. Maas mit $160\frac{1}{2}$ Berl. Quart.
— — Stübch. — $107\frac{7}{30}$ Hannöv. Stübch.

Zu Cölln am Rhein hat das flüssige Maas folgende Eintheilung:

Eine Ohm —	26 Viertel —	104 Maas —	416 Pintgen.	
	1 — —	4 — —	16 —	
		1 — —	4 —	

Das Cöllnische Maas soll $75\frac{1}{2}$ franz. Cubickzoll enthalten; sonach vergleichen sich

100 Cölln. Maas mit $130\frac{3}{10}$ Berliner Quart.

§. 67.

2) die Mosler Weine.

Die Mosel, welche diesem Weine den Namen mitgetheilt hat, fließt durch das ehemalige Kurfürstenthum Trier oder jetzige Saar-Departement, jenseit des Rheines an den Luxemburgischen Grenzen. Man theilt diese Weine zwar in Ober- und Nieder-Mosler; allein weder eine noch die andere Gegend behauptet bei diesem Gewächse einen Vorzug, sondern es hängt blos von guten oder schlechten Jahren ab, ob man die Weine gut oder gering nennen soll. Indessen hält man doch diejenigen für die besten, welche aus den Gegenden von Chus, Krag, Wehlen, Zeltingen, Dussemund, so wie diejenigen, welche aus den Gegenden um Trier, Berncastel, Konz, Kochheim, Zell im Hamm bezogen werden, so wie dann auch die Neuwagner, Drobner, Pipseorter u. s. w. unterhalb Trier im Rufe sind. Die weißen Moslerweine, vorzüglich aber diejenigen, welche ihre vollkommene Reife erlangt haben, sind angenehm vom Geschmacke, hauptsächlich dann aber der Gesundheit am zuträglichsten, wenn sie erst ein Jahr alt sind; indem sie dann weder trocknen, noch hitzen, und auch ohne Wasser getrunken werden können. Uebrigens hält man die 1746 und 48ger für die besten Jahrgänge. Gemeiniglich werden auch die

Weine, welche um Epinal, Chaumont, in Lothringen, im Luxemburgischen u. s. w. gewonnen werden, unter die Moslerweine gerechnet; allein diese halten sich nicht lange; die meisten nicht über ein Jahr, und gar keiner über drei Jahr. Die besten Marktplätze zum Einkauf der Moslerweine, welche nach verschiedenen Gegenden Deutschlands starken Abgang finden, sind Trier, Cölln am Rhein und Coblenz, wo der Wein gleichfalls in Stückfässern, Fudern, Ohmen und Eymern gehandelt wird. Die Lothringer aber, welche nach Mesures von 46 bis 50 Pariser Pinten gehandelt werden, beziehet man am besten von Nancy, Epinal u. s. w.

§. 68.

3) die Neckarweine.

Auch diese Weingattung verdankt ihre Benennung dem Strome gleiches Namens. Der Neckar entspringt in dem zum ehemaligen Schwäbischen Kreise gehörigen Fürstenthum Fürstenberg, schlängelt sich durchs rothweilsche Gebiet, durch die Grafschaft Hohenberg, das Königreich Würtenberg, und das zur Unterpfalz gehörige Creichgow, bis er zuletzt bei Mannheim in den Rhein fällt. Und in allen diesen Landschaften wird Neckarwein gewonnen. Da dieses nun einen Strich von 42 und mehrern Meilen in die Länge

beträgt, so läßt sich leicht ermessen, daß bei Weinjahren reiche Herbste herausfallen müssen. Auch der, welcher am Fluß Kocher im Würtenbergischen gezeugt wird, wird unter die Neckarweine gezählt. Alle diese edlen Weine sind leicht, gesund und wohlschmeckend, von weißer und rother Farbe, geben den guten ausländischen nichts nach, sondern übertreffen sie nicht selten noch. Der rothe Neckarwein ist lieblich und zugleich magenstärkend. Die Bourdeauxer kommen diesem in Ansehung der Lieblichkeit, klaren Farbe und magenstärkender Eigenschaft bei weitem nicht bei.

Die Herr- und Ortschaften, welche sich vorzüglich durch ihren Weinbau auszeichnen, dürften wohl folgende seyn:

a) die Herrschaft Badenweiler.

Diese liefert den berühmten Markgräfler, welcher den übrigen Neckarsorten noch vorzuziehen ist. Er ist lieblich von Geschmack, hat viel Feuer, gar keine Säure, und wird mit Recht für gesund gehalten. Man verkauft ihn auswärts für Burgunder.

b) das Oberamt und die Landvogtei Hochberg.

Dieses giebt schöne weiße, auch rothe Weine, und zwar namentlich die Oerter

a) Köndringen.
b) Landet.

c) der Kaiserstuhl *) und zwar besonders:

a) Ihringen,
b) Bickensohl,
c) Königschafhausen u. s. w.

d) das Remsthal, und zwar in diesem Thale das Dorf Stetten.

Hier wird der schöne weiße starke Wein, der unter dem Namen Brodwasser bekannt ist, gezeugt.

e) Besigheim,

f) Lauser,

g) Heilbronn u. s. w.

Die in diesen Distrikten wachsenden Weine, haben einen eigenen, ins Süßliche fallenden Geschmack, sind gesund, gehen nicht ins Blut, passiren aber auch nicht gar leicht durch die Blase. Der Besigheimer hat mehr Feuer, und eine röthliche Farbe.

b) Affenthal,

---

*) Dieses ist eine gebirgige Gegend in der ehemaligen österreichschen Herrschaft Kärnberg, und dem Badenschen Oberamte Hochberg.

i) Durlach,

k) Eyburg.

Dieser letztere Ort liefert den berühmten Eyburger.

l) Gretzingen,

m) Pfaffenhofen im Würtenbergischen.

n) Stuttgart.

Diese Residenzstadt des Königs von Würtenberg, hat in den sogenannten Kriegsbergen nordwärts der Stadt, eine Weinbergshalde, deren Gewächs mit unter das beste dieser Gemarkung gezählt wird.

o) Sulzberg.

Dieses im Großherzogthum Baden liegende Städtchen, liefert recht gute rothe Weine, wie dann auch

a) Wangen, eine Stadt im Königreich Würtenberg,
b) Neustadt an der Hardt.
c) Kalstadt,
d) Weinheim,
e) Türkheim.

p) Heidelberg in der Unterpfalz, und nächst dieser

a) Bruchhausen,
b) Edingen,
c) Eppelnheim,

d) Kirchheim,
e) Ladenburg,
f) Leimen,
g) Neuenheim,
h) Neckarhausen,
i) Nußbach,
k) Rohrbach, und
l) Weiblingen.

q) Urweiler in der Pfalz.

Hier, so wie in mehrern dasigen Gegenden, wird guter weißer Wein gebaut, den man heimlich nach Bingen schafft, und hernach für Rheingauer ausgiebt.

§. 69.

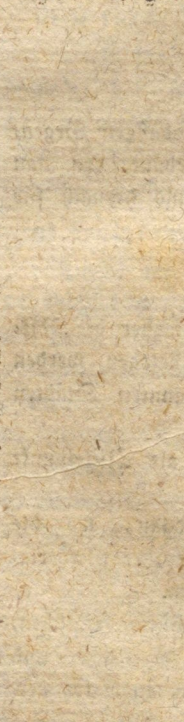
Die vorzüglichsten Oerter, woher die Neckarweine am vortheilhaftesten bezogen werden können, sind nebst den vorgenannten Städten und Dörfern:

a) die Stadt Augsburg, als Mittelpunkt des Schwäbischen Handels.
b) Weißenburg am Nordgau, wo die Weinhändler im Kocherthale ihre Niederlagen von Neckarweinen haben.
c) Canstadt am Neckar im Würtenbergischen, wo ein starker Weinhandel getrieben, und diese Waare auf dem Neckar auswärts verführt wird.

d) Heidelberg, von woher die Weine auf dem Main mit geringen Kosten bis Frankfurt fortgeschafft werden können.

e) Ulm, wo die Weine auf der Donau weiter gehen.

Uebrigens hat das Weinmaas im Würtenbergischen folgende Eintheilung



Zu Heidelberg hingegen

Fuder	— Ohm	— Viertel	— Maas.
1	— 10	— 120	— 480.
	1	— 12	— 48.
		1	— 4.

Das Heidelberger Maas soll 116 französische Cubikzoll enthalten, so daß demnach 100 solcher Maas, gerade 200 Berliner Quart ausmachten. —

§. 70.

4) die Frankenweine.

Franken erzeugt Weine von verschiedener Güte, und liefert in großer Menge solche vortreffliche Sorten, welche mit den besten Gewächsen anderer Länder wetteifern können. Selbst ein großer Theil der Frankenweine wird unter dem Namen Rheinweine abgesetzt. Wenn man sich die unermeßlichen Ketten von Weinbergen vorstellt, die in Franken liegen, und sich viele Meilen lang, sowohl den Main hinauf, als auch diesen Fluß hinabziehen, so sollte man glauben, Franken allein könne ganz Deutschland mit Wein versehen, und es läßt sich wirklich kaum begreifen, wo alle die Weine, welche hier gebaut werden, hinkommen. Fast der ganze westliche Theil des ehemaligen Fränkischen Kreises, von der Gegend an, wo der Main schiffbar

wird, bis ins primatische, ist Weinland; Bürger und Bauer, Geistliche und Weltliche, Christ und Jude handeln hier alle mit Frankenwein.

Die vorzüglichsten Frankenweine liefern aber:

a) das Weichbild oder die Stadtflur von Würzburg.

Hier zeichnet sich nun aber als den König unter allen Frankenweinen aus:

a) der sogenannte Leistenwein.

Dieser übertrifft, wenn er ein gewisses Alter hat, durch seinen angenehmen Duft oder seine Firne, seinen Wohlgeschmack, und seine Heilsamkeit alle deutschen Weine, und giebt vielleicht keinem noch so hoch gepriesenen ausländischen, etwas nach. Er wächst an der sogenannten Festung; aber die eigentliche Leiste, wo der beste Wein dieses Namens wächst, findet sich allein an derjenigen Seite der Festung, welche dem Nikolaiberge zugekehrt ist, und mit dem sogenannten Steine eine gleiche Lage hat. An derjenigen Seite der Festung, welche ihre Stirn nach der Stadt zeigt, wächst zwar auch noch Leistenwein, aber schon von geringerer Güte, so wie in den Weinbergen neben der eigentlichen Leiste, welche außerhalb der Festung liegen, und Privatbesitzern gehören.

Die eigentliche Leiste enthält funfzig Morgen, und ist Eigenthum des Landesherrn.

b) der sogenannte Steinwein.

Dieser ist zwar noch feuriger, als der Leistenwein von gleichem Alter; indessen hat er doch weder den aromatischen Geruch, noch den lieblichen Geschmack, welcher dem Leistenweine ganz eigen ist; im Gegentheile fällt er mehr heiß und branntweinartig auf die Zunge. Der Stein, oder Steinberg, welchem vorgedachter Wein seinen Namen zu verdanken hat, fängt an dem Wege nach Veits-Höchheim und zwar da an, wo das große Rebengebirge, welches sich um Würzburg herziehet, am nächsten an den Main hinanrückt, und von da läuft er bis gegen die Stadt hin. Der ganze Stein bestehet größtentheils aus sehr steilen Kalkfelsen, deren Fuß mit ungeheuern Mauern und Strebepfeilern aus Quaderstücken unterstützt ist. Ein Theil der Weinberge am Stein, gehört dem Julius-Hospital, ein großer Theil aber Privatleuten. Es ist aber nur ein kleiner Bezirk, aus welchem wenig, und folglich sehr theuer verkauft wird. Das obgedachte Julius-Hospital verkaufte sonst alten Steinwein, unter dem Namen von heiligen Geistwein in versiegelten Bouteillen von besonderer Form, das Stück für einen Thaler. Die Flaschen waren ungefähr so groß, als eine Bur-

gunder-Bouteille. Dermalen dürfte ja wohl die Bouteille auf zwei bis drei Thaler zu stehen kommen. —

c) der sogenannte Heiligegeist-Wein.

Dieser wächst auf der sogenannten, an den Steinberg gränzenden Harfe, welche aus einem Inbegriffe von Bergen bestehet, dem man seiner Gestalt wegen vordachten Namen gegeben hat. An dieser Harfe besaß das Stift Hauch, das aber wahrscheinlich säcularisirt und supprimirt ist, vier und dreißig Morgan Weinberge, unter welchen wiederum sechszehn der ausgesuchtesten den köstlichen Wein geben, welcher mit dem Namen: heiliger Geistwein belegt wird. Dieser Wein, vorzüglich aber der von den Jahren 1748 und 1775, kommt an milder, wohlthätiger Wärme und Lieblichkeit dem Leistenweine, und dem edelsten unter allen deutschen Weinen gleich, und wird vom Leistenweine nur durch die Firne, oder den stärkenden Duft, und einen gewissen gewürzhaften Geschmack übertroffen.

d) der Schalksberger Wein.

Dieser ist ebenfalls Würzburger Gewächs, und wird gleich den bisher angeführten, als Liqueurwein in kleinen Gläsern gegeben.

§. 71.

b) Werthheim.

Diese Stadt, welche in der Grafschaft gleiches Namens an der Taubermündung in den Main liegt, treibt nicht nur einen ansehnlichen Weinhandel, sondern erzeuget in ihrem Bezirke selbst vielen und guten Wein, so wie sich die ganze Grafschaft auch mit diesem Zweige der landwirthschaftlichen Betriebsamkeit abgiebt. Vorzüglich aber zeichnet sich der jenseit des Mains wachsende Haslocher Wein sehr vortheilhaft aus. Er kommt dem Rheinweine am nächsten, und übertrifft in Ansehung der Gesundheit den Würzburger weit.

c) Diesteihausen *).

Dieses zeichnet sich sehr durch seinen Weinbau aus. Einige behaupten zwar, der hier wachsende Wein seye wenig geistreich, und würde daher von den Fuhrleuten mit Branntewein verschnitten und so häufig ausgeführt. Indessen weiß man doch von der andern Seite auch wieder so viel, daß viele tausend Fuder dieses Weins unter dem Namen Würzburger Steinwein ausgeführt, und auch dafür getrunken werden.

---

*) Dieses liegt an der Tauber; ist ein Dorf und dermalen Leiningen-Hartenburgisch.

d) Klingenberg.

Um diese Stadt wird ebenfalls ein ganz guter Wein gebauet, und was von dem Dietelhäuser gesagt worden, gilt auch von diesem.

e) Calmut.

Dieses unweit der ehemaligen Abtei Triefenstein gelegene Dorf, liefert in seiner Gemarkung einen ganz vortrefflichen Wein, der unter dem Namen Calmut — nicht Calmus, wie einige schreiben, — bekannt ist, in hiesiger Gegend aber sehr sparsam im Handel vorkommt. Er ist sehr geistreich und hat einen, — wenigstens für meine Zunge, — dem Steinweine ähnlichen Geschmack. —

f) Hammelburg.

Diese im Fürstenthum Fulda gelegene Stadt, gehört zwar nicht zum fränkischen, sondern zum oberrheinischen Kreise, indessen zähle ich doch die dort gewonnenen Weine zu den fränkischen, weil die Gegend ganz mit Franken in Berührung steht. Hier zeichnet sich dann nun aus:

a) der sogenannte Hammelberger.

Dieses ist ein ganz weißer, ziemlich geistreicher und angenehmer Wein, und wächst an einem Berge, welcher Hammelberg genennt wird.

b) der sogenannte Salecker.

Dieser, der in der Saalecke, einem ganz der Weincultur entsprechenden Locale, und zwar vorzüglich an dem Berge wächst, worauf die Ruinen der alten Ritterburg Saleck liegen, dürfte wohl dem Johannisberger wenig oder gar nichts nachgeben. Das Weingut ist fürstliche Domaine.

Uebrigens beschäftigen sich in Franken noch mit der Cultur des edlen Weinstocks:

a) Schweinfurt,
b) Mainbornheim,
c) Eibelstadt,
d) Frickenhofen,
e) Heydingsfeld,
f) Iphofen,
g) Mainstockheim,
h) Markbreit,
i) Mühlbach,
k) Nordheim,
l) Ochsenfurt,
m) Ostheim,
n) Randsacker,
o) Somerach,
p) Rödelsee, und
q) Volkach.

so wie im Bambergischen:

a) Altenburg,
b) Beringsfild, und
c) Zeil.

im Anspachischen:
Markstefft.
im Limburgischen:
Sommerhausen.
im Schwarzenbergischen:
Bullenheim.

§. 72.

Auf die Wichtigkeit des Weinbaues in Franken machte ich bereits weiter oben aufmerksam. Der Handel mit Wein muß aber ehedessen noch stärker gewesen seyn, als er in den neuern Zeiten ist, weil sonst unmöglich in dem Jahre 1790 so viel Wein hätte auf dem Lager aufgezählt werden können; denn man rechnet, daß allein in der Stadt Würzburg und der dazu gehörigen Gemarkung 200,000 Fuder Wein vorräthig gelegen haben. Den stärksten Stoß dürfte aber wohl der fränkische Weinhandel durch den Frieden von 1748 erhalten haben. Hier hob Frankreich theils die Zölle von gewissen holländischen Waaren auf, oder verminderte sie doch, und das zwar in der Absicht, daß die Holländer ein gleiches gegen die französischen Weine thun möchten. Von dieser Zeit an minderte sich die Ausfuhr fränkischer Weine nach Holland außerordentlich, so daß man sagen kann: Von hier an datirt sich eigentlich der erste Verfall des fränkischen Weinhandels. —

Nicht

Nicht minder nachtheilig für den fränkischen Weinhandel, war eine Verordnung des Kurfürsten von Pfalzbaiern, vermöge welcher er die Einfuhr der fränkischen Weine untersagte, um dadurch den Pfälzerweinen einen freien Markt in Baiern zu verschaffen. Dermalen werden die Frankenweine unter ihrem eignen Namen, theils in diejenigen Gegenden von Franken, die gar keinen, oder keinen beträchtlichen Weinbau haben, z. B. nach Nürnberg, ins Anspachische und Bayreutische, Bambergische, am meisten aber in das Fuldaische, Hessische, nach Thüringen und Sachsen ausgeführt, so wie dann gewiß auch die Weinhändler zu Frankfurt und am Rheine eine ziemliche Portion dieser Weine nehmen, und sie entweder gerade unter dem Namen Rheinweine verkaufen, oder sie dazu brauchen, ihre jungen und herben Rheinweine damit zu verschneiden, und ihnen dadurch ihre unangenehme Säure zu benehmen. —

Was die Beziehungsörter dieser Weine betrifft, so ist

Würzburg

unstreitig der erste Platz, woher man sich am vortheilhaftesten und sichersten mit allen Arten Frankenweinen versorgen kann. Indessen treibt auch

Kitzingen,
Mainstockheim,

Trappstadt,
Bamberg,
Fulda, und
Frankfurt

einen nicht unbedeutenden Handel mit derlei Weinen, so wie dann auch in dem Königl. Sächsischen Antheile der Grafschaft Henneberg, und zwar namentlich

zu Benshausen, und
Heinrichs

ganz artige Geschäfte mit Frankenweinen gemacht werden.

Uebrigens hat das Weinmaas in Franken

Fuder	Ohm	Eymer	Maas	franz. Cubikzoll
1	6	12	600	31800
	1	2	106	5618
		1	50	2650
			1	53

Hiernach vergleichen sich demnach mit einem fränkischen Eymer

$46\frac{2}{5}\frac{8}{7}$ Berliner Maas.
$55\frac{5}{24}$ Dresdner Kannen.
$47\frac{9}{28}$ Leipziger Kannen.

§. 73.

5) die obersächsischen Weine.

Sachsen liefert theils rothe, theils weiße Weine von mittlerer Gattung. Sie werden größtentheils im Lande selbst, theils unter ihrem

vaterländischen Namen verbraucht, oder mit Franzweinen verschnitten, unter diesem oder jenem empfehlenden Namen von Franken-, Rhein- oder Moslerweine genossen oder sonst an den Mann gebracht. Der Weinbau selbst aber wird am stärksten im Meißnischen Kreise und in der Gegend von Naumburg, so wie auch in andern thüringischen, nicht zum Königreiche Sachsen gehörigen Provinzen getrieben. Im Meißnischen Kreise erstreckt er sich vorzüglich über die Gegenden von Meißen und Dresden, bis nach Pillnitz und darüber hinaus, und zwar nur auf der einen Seite der Elbe, wo die Kette sanfter Anhöhen gleichsam ein Amphitheater bildet, und ihre Stirn dem Zugange der von Süden her, strahlenden Sonne zeigt, so wie auch in dem Großenhaynischen Amtsbezirke. In den Naumburgischen Gegenden ist der Weinbau vorzüglich um die Stadt Naumburg selbst, Kösen, Freyburg; um Weißenfels, Goseck, Eilau, auch im Merseburgischen zu Reglitz, wo ursprünglich ungarisches Gelege ist, gut im Betriebe. Ferner: um Torgau, Hofflößnitz, Senftenberg, Loschewitz u. s. w. Von den übrigen Provinzen Thüringens, welche nicht zum Königreiche Sachsen gehören, zeichnet sich noch besonders das Weichbild von Erfurt, so wie die Gemarkung von Tiefthal aus, und da dürfte man dann wohl dem Schwellenburger, Rothenberger, Stoll-

und Katzenberger, so wie dem Ringelberger Gewächse den Vorzug geben müssen. Auch wird bei Jena eine vegetabilische Flüssigkeit zur Welt gebracht, welche man Wein nennt.

Beziehungsörter des sächsischen und Erfurter Weines sind, so viel ich weiß

Meißen,
Naumburg, und
Erfurt.

Uebrigens hat das sächsische Weinmaas folgende Eintheilung:

Fuder	Fag	Eymer	Kannen	Nösel	Quart.	Pfg.	Schenkm.
1	2½	12	756	1512	6048	—	—
1	5	315	630	2520	—	—	—
1	63	126	504	—	—	—	—
1	2	8	—	—	—	—	—
1	4	—	—	—	—	—	—

Der Leipz. Eymer von 63 Kannen Schenkmaas, wird auch zu 54 Visirkannen oder 81 Dresdner Kannen gerechnet.

Der Dresdner Eymer hat 72 Dresdner, 56 Leipziger oder 48 Visirkannen. Die Leipziger Kanne aber enthält 49 Leipziger Cubische Decimalzoll, oder $60\frac{7}{10}$ französische Cubikzoll; die Dresdner Kanne hingegen 42 Leipz. cubische Decimalzoll, oder $47\frac{1}{5}$ franz. Cubikzoll. Die Visirkanne enthält $70\frac{4}{5}$ franz. Cubikzoll. Es vergleichen sich mithin:

7 Leipz. Schenkm. mit 4 Visirkannen.
3 Dresdn. Kann. — 2 —
9 dergl. — 7 Leipz. Kannen.
100 sächsische Visirk. — $122\frac{7}{10}$ Berl. Quart.
100 Berl. Quarts — $122\frac{7}{8}$ Dresdn. kl. Orts.
100 Leipz. Schenkk. — $104\frac{5}{8}$ Berl. Quart.

Außerdem rechnet man die Ohm zu 2 Eymern oder 4 Anker zu 27 Visir- oder 32 Schenkkannen, auch wohl zu $31\frac{1}{2}$ Leipziger und 36 Dresdner Kannen. —

§. 74.

6) die Böhmischen Weine.

Die meisten Weingegenden, oder wie man sie in Böhmen nennt, Weingärten, findet man auf den seitwärts der Moldau und Elbe gelegenen Bergen und Anhöhen. Die dasigen

Weine sind von ziemlich gutem Geschmacke, aber etwas kalkicht, und werden eben deswegen für nicht gar gesund gehalten. — Indessen finden sie doch ihre Liebhaber, und zwar um so mehr, als es mehr und minder gute Gattungen darunter giebt. Unter allen aber zeichnen sich aus:

a) der Außiger.

Dieser wächst in der Gegend von Außig, wird im Lande Poczkatěli genannt, und steht in einem ziemlich gutem Rufe.

b) der Melnicker.

Dieser wächst im Bunzlauer Kreise, ist roth von Farbe, und giebt bei guten Jahren den ausländischen rothen Weinen nichts nach. Hat er mehrere Jahre gelegen, so nimmt er an Geist und Stärke zu, und wird alsdann oft zur Arznei verschrieben.

Die niedrig gelegenen Weingärten liefern übrigens in Böhmen in guten Jahren mehr Wein, als diejenigen, welche auf Bergen und Anhöhen liegen; meist ist aber der Wein der erstern nicht so gut, als der letztern.

Die Zeitigung der Trauben pflegt man zu erkennen, wenn sie bei dem Lesen zum Theil braun oder schwärzlich sind. Eine gute Anzeige baldiger Zeitigung ist der Kochmonat oder August. Fallen in diesem gute und sehr warme Tage,

und fährt der September in der Wärme fort, so erfolgt mit Anfang des Octobers, oft aber auch erst Anfangs Novembers die Weinlese, und selbige ist desto besser, wenn einige Reife vorher erst die Beeren milder gemacht haben. Bei der Lese pflegt man mit den rothen den Anfang zu machen. Man läßt die gewonnenen rothen Trauben acht bis vierzehn Tage ungepreßt liegen, und rührt sie öfters um. Dieses bewirkt, daß der Wein eine bessere, dunklere Farbe erhält. Wollte man die Trauben länger liegen lassen, so würde sich der Wein nicht halten. — Während jenen vierzehn Tagen läßt man den weißen lesen; diesen bringt man sogleich unter die Kelter, und theilt ihn, wenn die Lese sehr ansehnlich ist, in drei Theile, welche man Samotecz, Kopauczka und Woseczka nennt. Der erstere ist der Vorlauf oder derjenige Most, der von sich selbst abrinnt, und wo die Presse wenig gebraucht wird. Diesen hält man für den besten. Der zweite ist derjenige, welcher bei stärkerm Wirken der Presse gewonnen wird. Dieser ist zwar nicht so gut als der erste, doch sagt man, daß er sich besser und länger halte, als jener. Die dritte und letzte Sorte, wo öfters die Hülsen auf der Kelter aufgehackt und stark gepreßt werden, ist, wie leicht zu erachten, die schlechteste. — Wenn man mit dem weißen Weine fertig ist, so nimmt man auch die ro-

then Trauben, die bisher in Bottichen aufgehoben worden, vor und keltert sie. —

Die Beziehungsörter der böhmischen Weine sind:

Prag,
Außig,
Saaz,
Melnick, und
Leutmeritz. —

Das Getränkemaas selbst trifft ganz mit dem Oestreichischen, wovon bald die Rede seyn wird, zusammen. —

§. 75.

7) die östreichischen Weine.

So wie die östreichischen Provinzen in Ansehung ihrer mannichfaltigen Naturproducte mit unter die gesegnetsten zu zählen sind, so fehlt es ihnen auch nicht an ergiebigem Weinbau, und man schätzt die jährliche Erndte im Durchschnitte beinahe auf zwei Millionen Eymer. Es giebt davon rothe, und auch weiße; doch von erstern mehr, als von letztern. Ueberhaupt aber möchten wohl die östreichischen Weine den andern guten deutschen Weinen, als den Rhein- Neckar- und Moslerweinen an Geist und Geschmack nicht beikommen; indessen sind sie doch immer ein sehr

schätzbares Product, welches dauerhaft und dabei gesund ist.

Die vorzüglichsten Weinberge sind:

um Grinzing,
" Mauerbach,
" Medling, und
" Kloster Neuburg u. s. w.

Man nennt diese Gebirgsweine, zum Unterschiede derjenigen, welche jenseits der Donau wachsen, und daher Donau- oder Landweine genennt werden. Man rechnet aber nicht nur denjenigen hierher, welcher im nördlichen Kreise gewonnen wird, sondern auch größtentheils noch den, der in den Kreisen ob dem Wienerwalde fällt. Das meiste von allen diesen Weinen wird im Lande selbst, vorzüglich aber in Wien verbraucht; doch gehet auch etwas davon nach Schlesien, Baiern, Passau u. s. w.

Die vorzüglichsten Oerter, woher diese Weine bezogen werden können, sind:

Wien,
Röz, eine Stadt im Viertel unterm Mannhartsberge, und
Langewies.

Ein Fuder Wein hält hier 32 Eymer; ein Dreyling 33 Eymer; ein Faß 10 Eymer; der Eymer 40 Maas, und dieser nach Gerhard 3310 französische Cubikzoll, so daß sich damit vergleichen lassen:

69 Dresdner ; 58 Berliner Maas, ; 94 Breslauer Quart und 59 Leipziger Kannen. —

§. 76.

8) die Mährischen Weine.

Mähren liefert ebenfalls theils rothe, theils weiße Weine, welche den eigentlichen Oestreichischen an die Seite gesetzt zu werden verdienen. Die Gegenden aber, die sich durch ihren Weinbau vorzüglich auszeichnen, sind:

a) der westliche Theil vom Znaymer Kreise,
b) die Gegend um das Städtchen Eybenschütz,
c) die Herrschaft Nickelsburg, wo
   a) der Poppitzer,
   b) der Pausramer, und
   c) Polauer *)

berühmt sind.

d) die Herrschaft Stanitz, insonderheit aber der Marktflecken Archlebau.

Der Wein, welcher in dem dasigen Gebirge wächst, ist unter den übrigen Landweinen seiner vorzüglichen Güte wegen im Rufe.

e) die Stadt Auspitz, mährisch Hustopecz.
f) Dannowitz, ein zur Herrschaft Dürnholz gehöriger Flecken.

---

*) Der Polauer ist ein rother Wein, welcher dem mittlern Burgunder nicht viel nachgiebt. —

g) der südliche Theil von der Stadt Znaym an, gegen Osten durch das Unterviertel des Brünner Kreises, und die westliche des Hradischer um die beiden Flüsse Taya und March, so wie die Hanna.

h) Groß-Blatnitz, ein zur Herrschaft Straznitz gehöriges Pfarrdorf.

i) das Städtchen Hisenz.

k) Domanin, ein zur Stiftsherrschaft Wtellehrad gehöriges Dorf.

l) Poleschowitz, ein zu Wellehrad gehöriger Marktflecken.

m) Rohatetz, ein zur Herrschaft Straznitz gehöriges Dorf.

n) das Dorf Konitz.

In ganz Mähren ist übrigens das Oestreichische Maas eingeführt. —

§. 77.

9) Die Steyerschen Weine.

Steyermark liefert ganz artige Weine, und zwar in ziemlich großer Menge. Sie schmecken zwar etwas schärfer auf der Zunge, als die Oestreicher, indessen werden sie doch, eben dieser Schärfe wegen, von manchen vorzüglich geliebt. Ueberdies giebt es unter denselben gewisse Sorten, vorzüglich aber im Marburger und Cillier

Kreise, welche den guten Moslerweinen gleich kommen. Uebrigens werden noch die besten

um Rackersburg,
" Kirschbach,
" Luttenberg,
" Jeruzalem *),
" Hochensausall u. s. w.

gebauet.

Das Maas ist übrigens dasjenige, wie es im Oestreichischen gebräuchlich ist. Die dasigen Weine gehen zum Theil nach Kärnten, Baiern und ins Salzburgische u. s. w. —

§. 78.

10) Die Tyroler Weine.

Die ehemalige gefürstete, dermalen aber nach dem Presburger Frieden getheilte Grafschaft Tyrol, hat in ihren gebirgigten Gegenden einen gesegneten Weinbau. Die besten werden an den Ufern des Etschflusses gebauet, und heißen daher auch Etschweine. Da dieser Fluß denjenigen Theil von Tyrol durchströhmt, welcher nach Italien zu liegt, so ist es nicht zu bewundern, daß die daselbst erzeugten Weine viel von dem Geschmacke der Italiänischen an sich haben. Sie fallen weiß und roth, doch

*) Man verstehe aber hier ja nicht das alte Syrische ehemalen so hochberühmte Jerusalem.

zieht man letztere den ersten vor. Die rothen haben eine sehr dunkle, ins Violette fallende Farbe, kühlen beim Trinken, sind lieblich und haben einen ihnen eigenthümlichen Nachgeschmack. So lang sie jung sind, führen sie gemeiniglich etwas Bodensatz bei sich, der ihnen auch dann noch anhängt, wenn sie schon auf Bouteillen gezogen sind. Sie halten sich nicht über einige Jahre, und auch dann müssen sie noch gut gewartet und gepflegt werden, wenn sie nicht verderben sollen. Besonders hüte man sich, sie in großen Fässern anzustechen; denn, wenn sie lange am Zapfen gehen, werden sie schaal, verriechen, und verderben so, daß man sie nicht einmal zu Essig brauchen kann. Man hat vorzüglich folgende Sorten von diesem Weine:

a) den Marzimimo.

Dieser wird aus rothem Traminer, welcher seinen Namen von dem an der Etsch gelegenen Dorfe Tramin hat, gewonnen. Er ist röthlich, wird für den vorzüglichsten gehalten, schmeckt lieblich, muß aber jung weggetrunken werden, und da hat er dann immer noch den Mostgeschmack.

b) den Brixner.

Dieser wächst in der Gegend von Brixen. Man zieht auch hier den rothen, dem weißen

vor. Er ist sehr stark, und pflegt daher auch mit Wasser gemischt, getrunken zu werden.

c) den Botzner,

d) Trienter,

e) Grázer, und

f) Görzer.

Auch diese sind schmackhafte und substanziöse Weine.

Die vorzüglichsten Oerter, woher man die Tyroler Weine am besten und vortheilhaftesten beziehen kann, sind:

a) Inspruck,

b) Brixen,

c) Trient,

d) Botzen,

besonders ist auf den Märkten dieser letztern Stadt, wovon der eine gegen Mitfasten, und der andere um Egidii fällt, zum Einkauf des Weins die beste Gelegenheit

e) Salzburg, und

f) Augsburg.

Man verschickt übrigens die Weine in Fässern oder Gebinden von zwei Ohm oder vier Eymern. Der Eymer erhält

zu Inspruck = 40 Maas Oestr. Gemäses,

zu Botzen, wo er Yhr oder Urr genennt wird, eben so viel,

zu Salzburg 40 Viertel.

Zu Augsburg aber hat das Wein- oder Getränkemaas:

Fuder	Fas	Mühd	Besons	Maas	Seidel	Quärtel	Achtel.
1	8	16	96	768	1536	3072	6144.
	1	2	12	96	192	384	768.
		1	6	48	96	192	384.
			1	8	16	32	64.
				1	2	4	8.
					1	2	4.
						1	2.

§. 79.

Ungarn.

Ungarn zeichnet sich, — wie ich auch bereits oben §. 31. und zwar S. 105 bemerkt habe, — sowohl in Menge als Güte seiner Weinerzeugnisse aus. Um nun aber auch die

verschiedenen Weingegenden in diesem Reiche desto leichter übersehen zu können, so mag hier folgendes Verzeichniß der Comitate und der darin liegenden Oerter, welche sich mit dem Weinbaue beschäftigen, zum Wegweiser dienen:

I. Diesseits der Donau.

a) das Presburger Comitat.

Hier treiben folgende Orte vorzüglich Weinbau:

a) Bibersburg.
b) Grünau.
c) Limbach.
d) Modern.
e) Obernußdorf.
f) Plamenau.
g) Pösing.
h) Presburg.
i) Ratschdorf.

Der Wein aus diesem letztern Bezirke ist stark, steht in gutem Rufe, und man hat von ihm auch Ausbruch. Bei der gräfl. Palfischen Familie ist immer ein beträchtlicher Vorrath dieser Weine von den ältesten Jahrgängen anzutreffen.

k) Schenckwitz.
l) Szuha.
m) St. Georgen,

von welchem der vortreffliche Ausbruch überall berühmt ist.

n) Thier-

n) Thierling,
o) Weinern.

b) das Neutrer-Comitat.

Hier machen sich folgende Orte vorzügliche Verdienste um den Weinbau, als:

a) Eschezthо.
b) Freistadt.
c) Neustadt an der Wag,

wo ein ganz vortrefflicher röthlicher Wein gebaut wird, welcher dem feinen Burgunder im Geschmacke nichts nachgiebt.

d) Roschow.
e) Schemta an der Wag.
f) Vitenz.
g) Wrbau.

c) das Trentschiner-Comitat.

Hier zeichnet sich

Kitschutza-Ujhely

durch seinen Weinbau vorzüglich aus.

d) das Barscher-Comitat.

Hier sind:

a) Schelkö, und
b) Szölösch

welche sich vorzüglich mit dem Weinbaue abgeben.

e) das Nagyhonter-Comitat.

Hier finden sich

a) Baka-Banya, oder Pukanz,
b) Batowje oder Frauenmarkt.
c) Nek
d) Schag, und
e) Schirack,

welche in Rücksicht des Weinbaues berücksichtigt zu werden verdienen. Der Schager Wein ist wegen der besonders weißen Farbe und des ihm ganz eigenthümlichen guten Geschmacks merkwürdig, so wie dann auch der Schiracker viel Aehnlichkeit mit dem Champagner hat.

f) das Sohler-Comitat.

Hier ist:

Karpfen,

welches zwar keinen süßen, doch übrigens guten, so wie dann auch

g) das Neograder-Comitat,

und zwar bei:

Warallya

einen sehr guten Wein liefert. —

§. 80.

II. Jenseits der Donau:

a) das Wieselburger-Comitat.

Hier ist

Neusiedel am See,

welches sich vorzüglich mit dem Weinbaue abgiebt.

b) das Oedenburger-Comitat.

Hier zeichnen sich vorzüglich folgende Oerter durch die Cultur des Weinstocks aus, nemlich:

a) Oedenburg.

Dieses liefert einen ganz vortrefflichen Wein, der besonders in Schlesien und Pohlen Absatz findet. Daß der Weinbau übrigens hier beträchtlich sey, bekundet das Jahr 1777; denn in diesem wurden allein in dem Oedenburger Bezirk, mehr als 40,000 Presburger Eymer gewonnen.

b) Kroisbach,

der dasige Wein wird oft für Oedenburger verkauft.

c) Hölling, am Neusiedler See.

Das Gewächs, welches hier gebaut wird, hat in manchen Jahren viel Aehnlichkeit mit dem Tokayer. —

d) Rust.

Dieser Ort, der am See St. Margarethen liegt, liefert einen Wein, der in Rücksicht seiner Stärke, dem Tokayer am nächsten kommt

e) Mirbisch, ebenfalls am Neusiedler See.

Der Wein, welchen diese Gegend liefert, wird dem Ruster gleich geachtet.

f) Breitenbrunn.

g) Burbach.

h) Eschapring, und

i) Eisenstadt,

welche sämmtlich einen leichten und angenehmen Wein liefern.

b) das Eisenburger-Comitat,

Hier verdienen in Rücksicht auf Weinbau vorzüglich genennt zu werden:

a) Eisenberg.

Der Wein, welcher hier gezeugt wird, ist lieblich und stark, und giebt in diesen Hinsichten dem Tokayer nicht viel nach.

b) Dömölk, auf dem Gebirge Schag.

c) Großdorf.

d) Güns.

e) Güssingen.

f) Oberlindau.

g) Rechnitz.

h) Totschay.

Dieses ist eine Gegend, welche von Wenden bewohnt wird. Der Wein, welcher hier wächst, wird allgemein der Totschayer genennt. Es sind darunter vortreffliche Gattungen, worunter sich vorzüglich der St. Bibortzer und Nikolaer auszeichnet. —

c) das Szalader-Comitat.

Hier finden sich folgende Ortschaften und Districte, welche in Rücksicht des Weinbaues bemerkenswerth sind, nemlich:

a) Badatschon,
b) St. Georg,
c) Philephegye,
d) Eschakthurn,
e) Kesthely am Plattensee,
f) Zecht-Szigeth, und
g) Strigowa.

Zu Badatschon macht man auch Ausbruch, der aber seiner außerordentlichen Stärke wegen den Kopf einnimmt, so wie dann auch der Ausbruch zu Köwagdörsch in Philiphegye einen herrlichen Geruch hat, und selbst den Oedenburger und Ruster übertrifft. —

§. 81.

d) das Wesprimer-Comitat.

Hier geben sich:

a) Devetscher und

b) Schomlyau

mit dem Weinbaue ab. In dem Distrikte des letztern gewinnt man einen der gesündesten und berühmtesten Tischweine im ganzen Lande, den man aber gewöhnlich vor dem dritten Jahre nicht trinkt.

c) das Raaber-Comitat.

Hier sind folgende Orte in Rücksicht des Weinbaues von Bedeutung, nemlich

a) Martinsberg.

Hier ist der ganze Distrikt mit Weinstöcken besetzt; daher man auch in Ungarn sagt: Die Martinsberger haben mehr Wein, als Wasser; denn dieses müssen sie weit über das Weingebirge herbeischleppen. —

b) Mesö,
c) Tingö,
d) Eschanak,
e) Kischbarad
f) Nagybarad,
g) Nyul,
h) Felpetz,
i) Kischpetz,
k) Szabadhegy.

In dem Bezirk des letztern wird ein sehr köstlicher weißer Wein gebauet, der, wenn er alt geworden, seines aromatischen Geschmackes wegen, viele Verehrer hat.

f) Etsch.

Die Sorte Wein, welche hier gewonnen wird, hält man für die beste im ganzen Comitate.

f) das Komorner-Comitat.

Hier legen sich

a) Almasch, und
b) Nessmil

vorzüglich auf den Weinbau. In der letztern Gegend bauet man einen weißen Wein, der seiner diuretischen Eigenschaft wegen dem Schomlyauer gleich kommt. Er wird im zweiten und dritten Jahre bei herrschaftlichen Tafeln als Tischwein stark getrunken.

g) das Graner-Comitat.

Hier ist

Batorkezi,

welches sich vorzüglich mit dem Weinbau beschäftiget.

h) das Stuhlweißenburger-Comitat.

Hier treiben

a) Baglasch,
b) Muhr, und
c) Eschögahegy

vorzüglich Weinbau.

i) das Tollner-Comitat.

Hier sind nachstehende Orte in Rücksicht des Weinbaues bemerkenswerth, nemlich:

a) Hidegut, welches einen guten rothen haltbaren Wein liefert.
b) Kalescht, welches dem vorigen gleicht.
c) Kisch-Manok.
d) Kisch-Weke.
e) Paksch, an der Donau.
f) Sexard, wo einer der berühmtesten dem besten Burgunder vollkommen gleicher Wein fällt.
g) St. Lörinz.

k) das Baranyer-Comitat.

Hier zeichnen sich vorzüglich folgende Orte durch ihren Weinbau aus, nemlich:

a) Schikklosch.

Hier gewinnt man den vornehmsten unter allen rothen Ungarischen Weinen, so wie man daselbst auch Ausbruch macht, welcher nach dem Urtheile sachverständiger Männer, an Güte und Stärke alle französische und italiänische Weine übertrifft. Er kann aber, — wenn die Witterung nicht günstig ist — nicht alle Jahre gemacht werden, und wird meist in der gräflich Bathyanischen Familie aufbehalten.

b) Gyuit.

Auch hier wächst ein vortrefflicher rother Wein,

welcher sich in Rücksicht seiner Güte dem Schikloscher sehr nähert.

c) Fünfkirchen,
d) Harschany, und
e) Wilau.

Hier fällt ein schöner rother Wein, welcher in manchen Jahren die französischen *Beaune*-Weine noch übertrifft.

l) das Schimegher-Comitat.

Hier befinden sich wenig Ortschaften, welche sich nicht mit dem Weinbaue abgeben. Die besten Sorten fallen aber:

a) am Vorgebirge des Schelitzer Gebirges,
b) um Kerestur
c) zu St. Endre.

In letzterer Gegend wird viel und meist rother Wein gebauet, der jedoch von keiner sonderlichen Stärke ist.

Diesseits der Theis, und zwar

d) zu Ketschkemet,
e) zu Körösch.

m) das Pesther-Comitat.

In diesem Comitate wird überhaupt starker Weinbau getrieben; indessen zeichnen sich doch folgende Orte vorzüglich aus, als:

a) Kost, unweit Watzen,
b) Watzen,

c) Wöröschegyhaz.

Das Gewächs, welches in diesem Comitate fällt, ist größtentheils roth. —

n) das Piliser-Comitat.

Hier sind folgende Orte wegen ihres Weinbaues bemerkenswerth, nemlich:

a) Ofen.

Die Gegend um Ofen liefert guten rothen Wein, der weit und breit berühmt ist.

b) die Insel Eschepel.

Auf diese hat der Prinz Eugen von Savoyen die ersten Weinstöcke setzen lassen. —

c) das Eugenius Vorgebirge.

o) das Abaujwarer-Comitat.

Hier treiben folgende Orte einen ansehnlichen Weinbau, nemlich:

a) Baldaggó, wo eine sehr köstliche Weingattung fällt.

b) Hetze, bei Gönz.

Der Wein der hier gewonnen wird, ist weiß, sehr gesund, und wird von den Aerzten nicht selten als Labe- und Stärketrank empfohlen. Das Gut gehört dem Bischofe von Erlau.

c) Soantz.

§. 83.

p) das Zempliner-Comitat.

In diesem Comitate, als die mütterliche Brust, welche die edelsten ungarischen Weine nährt, zeichnen sich folgende Oerter in Rücksicht des Weinbaues vorzüglich aus, nemlich:

a) Elöhegy,
b) Patak,
c) Tokay.

Von den Weinen, welche hier vorzüglich gebauet werden, habe ich bereits oben §. 32. und zwar S. 107 gehandelt, daher ich auch dorthin verweise. Indessen giebt es doch noch einige Orte in dasiger Nachbarschaft, welche ganz vortrefflichen Wein liefern, der alle unter dem Namen Tokayer verkauft wird. Dahin gehören nun:

α) Talya.
β) Mada.
γ) Torgal.
δ) Toltschwa.
ε) Benye.
ζ) Schatorallya.
η) Kereszkur, und
ϑ) Liska.

q) das Borschoder-Comitat.

Hier werden

a) zu Mengasch,

b) zu Mischkolz,
c) zu Szanto, und
d) zu Diorschegyör

ganz vortreffliche Weine gewonnen, wovon zu Mengasch der stärkste Ausbruch gemacht wird.

r) das Hewescher-Comitat.

Hier zeichnen sich folgende zwei Orte durch Weincultur aus, nemlich:

a) Erlau.

Um Erlau wird meist rother, aber doch auch mitunter weißer Wein gebauet. Er ist nicht süß, sondern mehr weinigt von Geschmack, und wird als anhaltend und stärkend bei Ruhrzufällen gebraucht. Man kennt ihn in hiesiger Gegend recht gut.

b) Gyöngyösch.

s) das Biharer-Comitat, jenseits der Theis.

Hier ist vorzüglich

Debretzin

der Ort, welcher recht guten Wein liefert. Man rechnet hauptsächlich den sogenannten Kertibor, welcher in einer Ebene um Debretzin wächst, und den Hegyibor, der südwärts auf dem Gebirge, einige Meilen davon fällt, hieher.

t) das Bannat.

Hier wächst

zu Werschetz

ein guter Wein. —

§. 84.

Der ungarische Wein kann zu jeder Jahreszeit verführt werden. Wenn er an dem Orte seiner Bestimmung angekommen, so muß man ihn ein paar Wochen ruhig liegen lassen. Beim Auskosten nimmt man nur wenig auf die Zunge, fängt bei der geringsten Sorte an, und gehet weiter bis zur besten Sorte fort. Auf diese Art lassen sich die Grade des Unterschieds am besten ausmitteln.

Diese Weine werden in Fässern oder Gebinden, welche man Antheile und doppelte Antheile nennt, verwendet. Jedoch ist bei der letztern Art von Gefäßen Vortheil für den Käufer; denn ein doppelt Antheil giebt zehn bis funfzehn Bouteillen mehr aus, als zwei einfache. Gemeiniglich liefern die ungarischen Weinhändler die Waare, welche Ausländer von ihnen verschreiben, Fracht- und Zollfrei bis Wien, Teschen oder Bielitz, und stehen dabei bis dahin für alle Untreue der Fuhrleute. Alsdann aber thut man wohl, wenn man sich durch Emballage oder doppelte Fustage vor der Dieberei sicher zu

stellen sucht. Wenn der Wein an Ort und Stelle angekommen, so ist es rathsamer, ihn auf dem Lager zu lassen, als ihn auf Bouteillen zu ziehen. Die Fässer müssen rein gehalten, immer wohl zugespündet, und alle Monate nach den bereits oben vorgelegten Bemerkungen aufgefüllt werden.

Man beziehet übrigens die ungarischen Weine entweder aus dem Lande selbst, nemlich aus:

Presburg,
Ofen,
Erlau,
Oedenburg u. s. w.

oder

aus Wien
— Podgorze
— Krakau
— Fiume
— Triest, und
— Ostende.

Das ungarische Antheil enthält 60 bis 70 Berliner Maas, oder 2548 Cubickzoll. Der oberungarische Eymer enthält 3824, und der niederungarische 2868 Cubickzoll. —

§. 85.

Siebenbürgen.

Siebenbürgen liefert ganz vortreffliche Weine, welche dem Ungarischen ziemlich gleichen.

Der stärkste Weinbau wird aber in der Kochelburger Gespannschaft, und zwar

um Kökölwar,
— Carlsburg,
— Berethalom,
— Müllenbach, und an den Hügeln um
— Stadt Bistritz

getrieben. Das Maas ist hier das nemliche, wie in Ungarn, und die Weine werden

über Hermannstadt,
— Kronstadt, und
— Bistriz

ausgeführt.

die Moldau und Wallachey.

Die Moldau, deren Weinberge zwischen Cotnar und der Donau liegen, liefert ganz vortreffliche Weine. Die edelste Sorte aber fällt bei dem Städtchen Cotnar. Der Wein hat eine grüne Farbe, und übertrifft im Geschmack alle andere europäischen Weine, ja selbst den Tokayer. Außer diesem giebt es noch sechs verschiedene Arten der hiesigen Weine. Odebester ist ein sehr gesuchtes, theils weißes, theils rothes Gewächs. Was die Wallachey betrifft, so liefert diese in guten Jahren über fünf Millionen Eymer Wein, jeder von zehn Oken im Gewicht. Hier giebt es nun sogenannte Land- wie

auch Bergweine. Erstere sind zwar gut, sie halten sich aber nicht lange, da sich hingegen die letztern viele Jahre aufbewahren lassen. Da man sich nun in der Wallachey selbst nicht auf die Behandlung der Weine versteht, und auch keine guten Keller hat, so findet man in Siebenbürgen, besonders aber zu Kronstadt, bessere Wallachische Weine, als in der Wallachey selbst. Uebrigens werden sowohl die Moldauischen als auch Wallach'schen Weine nach Rußland, Pohlen, in die Ukraine, nach Siebenbürgen, Ungarn und Oestreich ausgeführt. Das Maas ist hier das nemliche, wie in Ungarn. —

§. 86.

Italien.

Italien liefert eine große Menge der mannichfaltigsten und kostbarsten Weine. Wir zählen aber vorzüglich hierher:

a) die venetianischen Weine.

Das venetianische, nunmehro mit zum Königreiche Italien gezogene Gebiet, liefert aus der Gegend

a) von *Vicenza*

einen leichten und gesunden Wein, den selbst auch die Podagristen ohne Beschwerde trinken können.

b) von

b) von *Verona*
den *vin acciole*,
c) von *Brescia*
den *vin Santo*, einen schönen süßen, goldgelben Wein, welcher stark ausgeführt wird.

b) die Mailändischen oder lombardischen Weine.

Mailand, dieser Hauptbestandtheil und die erste Grundkraft des Königreichs Italien, liefert ebenfalls ganz vortreffliche Weine, worunter sich aber die
aus der Gegend von Novara, und
" " " " Griante am Comersee,
vorzüglich auszeichnen. Besonders sind aber die dort zu Lande sogenannten gewürzten Weine in großer Achtung. Sie führen ihren Namen daher, weil sie nach allerhand Gewürze schmecken, obschon ihre Zubereitung nichts weniger, als erkünstelt ist. Sie haben Feuer und Stärke wie Liqueur, und doch sind sie blos so, wie sie der Weinstock giebt, ohne den geringsten Zusatz. Uebrigens sammeln die Mailänder ihre Trauben gemeiniglich erst im November, hängen selbe in saubern Kammern an den Stielen auf, und lassen sie zwei bis drei Monate hängen; sodann aber sondert man die guten von den faulen Beeren, keltert die erstern, füllt den Most in Fässer oder Gebinde, schäumt ihn des Tags ein

ein paarmal ab, bis keine Gährung mehr zu bemerken ist, und nun giebt es einen ganz vortrefflichen Wein, der anfänglich honigsüße ist, mit Ausgang des Jahrs aber immer wohlschmekkender und besser wird. —

c) die Piemontesischen Weine.

Das ehemalige Herzogthum Piemont, welches dermalen dem französischen Kaiserreiche einverleibt ist, liefert vorzüglich rothe, süßschmekkende Weine, welche sich aber nicht wohl über ein Jahr halten, und dann einen Stich bekommen. Die besten fallen

bei *Quirasque* und
" *Montmelian.*

d) die Genuesischen oder Ligurischen Weine.

Das genuesische Gebiet liefert Weine, welche man wirklich unter die edelsten vom italiänischen Gewächse, zählen kann. Dahin gehören aber vorzüglich

a) der *Vernaccio.*

Dieser wächst auf dem Gebirge desselben Namens, und ist auch außer Italien berühmt.

b) der *Moscatello di levante.*

Dieser, welcher im Osten des Landes wächst, ist theils roth, theils weiß, sehr angenehm, und wird stark ausgeführt.

c) der *Vin amabile.*

Dieser wächst ebenfalls im östlichen Theile des genuesischen Gebiets, und zwar bei *Cinque Terra*, und verdient wirklich den Namen eines liebenswürdigen Weines. —

§. 87.

e) die Toskanischen oder Hetrurischen Weine.

Die Weine, welche das ehemalige Großherzogthum Toskana, oder jetzige Königreich Hetrurien liefert, sind sehr angenehm und fein vom Geschmacke. Die vorzüglichsten Orte und Distrikte aber, welche die edelsten Weine hergeben, sind:

a) Florenz.

Hier findet sich der sogenannte *Verdea*, der weißgrünlich ist, und sehr geschätzt wird.

b) *Carmignano.*

Hier gewinnt man auf den Hügeln des Bezirks einen außerordentlich angenehmen Wein, der unter dem Namen *Artimo* bekannt, und sehr geschätzt ist. —

c) *Castello.*

Dieses und die Gegend umher giebt einen schmackhaften weißen Muskateller. —

d) *Stiano.*

e) *Ronta*, und

f) *Monte pulciano.*

Hier gewinnt man vortreffliche rothe Muskatellar, unter welchen besonders der letztere in ganz Europa berühmt ist. —

g) *Gemignano.*

Auch hier wächst ein vorzüglich guter Wein, der ebenfalls unter dem Namen *Vernaccio* bekannt ist, und in und außer Italien gesucht wird.

h) *Cachiano* und *Brolio* im *Vicariato di Radda.*

Hier wächst ein sehr angenehmer, außerordentlich lieblich schmeckender bleichgelber Wein, welcher unter dem Namen *Chianti* bekannt ist.

i) *Camugliano* und

k) *Camojano.*

Diese zwei Oerter liefern einen sehr schönen und gesuchten Wein, der sich lange hält und stark verführt wird. —

l) *Settignano* und

m) *Rovezzano* im Florentinischen.

Hier wächst ein sehr delikater Muskateller, der unter dem Namen *Leatico* bekannt ist. —

n) *Lampeggi.*

Dieses liefert einen schönen und angenehmen rothen Wein.

h) die Römischen Weine.

Unter diesen verstehe ich jene Weine, welche im Kirchenstaat gebauet werden, und zähle folgende Ortschaften hierher, welche sich vorzüglich durch Weincultur auszeichnen, — nemlich:

a) *Orvieto.*

Hier fällt ein sehr süßer Wein, der seiner Güte wegen in Italien gesucht wird. —

b) *Montefiascone.*

Dieses liefert einen angenehmen Muskateller.

c) *Viterbo.*

Dieses giebt einen guten weißen Wein, der in eichenen Fässern oder Gebinden, wie die französischen *Muids* verfahren wird.

d) *Velletri.*

Hier fällt ein zwar süßer weißer, übrigens aber nicht besonders lieblicher Wein.

e) *Glensano.*

In dem Distrikte von diesem Orte wird viel Wein gebauet, der zwar nicht schlecht, aber dick und wenig klar ist, und daher auch blos in der Gegend Abgang findet.

f) *Lavinia* und

g) *Arcda.*

Hier wächst ein ganz vortrefflicher Wein, welcher sich durch den Transport noch sehr verbessert, und hernach dem Mallaga an die Seite gesetzt werden kann.

h) *Albano.*

Hier fallen schöne weiße und rothe liebliche Weine, welche Kranken und Gesunden gleich wohl bekommen.

i) *Montemalo.*

Hier wächst ein weißer, angenehm süßer Wein, welcher unter dem Namen *Romanesco* bekannt ist. —

k) *Perugio.*

Dieses liefert einen guten Muskateller, welcher dem florentinischen gleicht, und in ganz Italien in einem hohen Rufe steht.

§. 88.

g) die Neapolitanischen und Calabresischen Weine.

Das Königreich Neapel liefert mit die edelsten Weine. Hierher gehören nun:

a) der *Falerner*

dessen bereits oben §. 35. S. 121 gedacht worden, und schon zu Horazens und Martials Zeiten so hoch gepriesen wurde. Er wird am bajischen Meerbusen gewonnen, ist dick, hochroth, ein wenig süß von Geschmack, dabei aber voller Geist. Man hält ihn für einen der edelsten, gesundesten und besten unter allen italiänischen Weinen.

b) der *Chiarello* oder *Chiarello piccante.*

Dieser, welcher roth, leicht, aber süß und angenehm von Geruch und Geschmack ist, gehört unter die gesunden Weine.

c) der *Lagrima de Galliti* oder *Lagrima Christi.*

Dieser, welcher für einen der delikatesten gehalten wird, und wirklich auch den ersten Rang verdient, wächst am Fuße des Vesuvs, ist von lebhaft rother Farbe, hat einen süßlichen Geschmack und überaus lieblichen Geruch. Uebrigens liefert Neapel auch verschiedene sogenannte griechische Weine, die ihrer Güte wegen in hohem Rufe stehen, so wie dann endlich auch

Calabrien

den bekannten vortrefflichen rothen und lieblichen Muskateller, der bis nach Bourdeaux und weiter verfahren, wie nicht weniger den angenehmen gelben griechischen Wein, der bei *Gerace* gewonnen wird, liefert. —

h) die Sicilianischen Weine.

Die Insel Sicilien bauet theils feurige Weine, wie die besten Bourdeauxer Sorten, theils auch süße, welche beide stark ausgeführt werden. Man rechnet die Ausfuhr auf wenigstens 12,000 Oxhoft. Vorzüglich aber zeichnen sich aus:

a) der *Faro* oder *Pharo*.

Dieser, welcher in der Gegend, wo der Leuchtthurm an der Meerenge befindlich ist, fällt, ist einer der besten von den sicilianischen Weinen.

b) der *Moscato di Siracusa* oder Malvaster.

Dieser, welcher in der Gegend von *Siracusa* fällt, theils weiß und theils roth ist, ist in ganz Europa berühmt, und wird theils in kleinen Gebinden, welche hier *Caratelli* genennt werden, theils in mit Stroh umwundenen Flaschen versandt. Eben so bauet auch

c) *Milazzo*

einen guten Tischwein, der vorzüglich nach Malta gehet, und

d) *Mascali*

nebst dem rothen, auch einen vortrefflichen weißen Wein, die vorzüglich nicht weit von dem *Etna* bei *Annunziate* gut ausfallen. Hierauf folgen in der Güte

e) die von *Ali*

f) " " *Nisi* und

g) " " *Rocamatura* u. s. w.

so wie dann endlich

h) die Gegend am Fuße des *Etna*

wie auch bereits oben §. 35. und zwar S. 121 bemerkt worden, ganz vortreffliche Weine liefert.

§. 89.

i) die Sardinischen Weine.

Auch Sardinien liefert ganz vortreffliche Weine, welche sich aber mehr den spanischen, als französischen Weinen nähern. Sie übertreffen nicht nur die letztern, sondern auch selbst die übrigen italiänischen Weine an Stärke und Feuer. Die Oerter aber, welche sich vorzüglich durch die Cultur des Weinstocks auszeichnen, sind:

a) *Cagliari.*
b) *Algheri.*
c) *Sorso.*
d) *Oristagno.*
e) *Oliastro* und
f) *Sassari.*

Bei *Cagliari* fallen die stärksten Malvasiersorten, so wie ein ganz vortrefflicher *Vernaccio*; bei *Algheri* schöne rothe Weine; bei *Sorso* ein vortrefflicher Muskateller; bei *Oristagno* ein excellenter *Vernaccio*; bei *Oliastro* ein schöner rother Wein; und endlich bei *Sassari* gute leichte Tischweine. —

k) die Corsicanischen Weine.

Auch Corsica giebt sehr gute, theils rothe, theils weiße, und zwar sehr feurige Weine, die ihren stärksten Abgang nach Holland finden. —

Die Beziehungsörter der italiänischen Weine sind mannichfaltig, so wie die Situationen der Provinzen, wo die Weine gebaut werden, nemlich:

a) *Venedig.*
b) *Genua.*
c) *Ragusa.*
d) *Bari.*
e) *Livorno.*
f) *Reggio.*
g) *Florenz.*
h) *Messina.*
i) *Triest.*
k) *Fiume.*
l) *Nizza.*
m) *Kempten*, und endlich auch
n) *Ostende.*

So verschieden die Beziehungsörter sind, so mannichfaltig ist auch das Weinmaas, dessen man sich daselbst bedient; daher man sich hiernach jedesmal zu erkundigen hat. —

§. 90.

Die Schweitz.

Die Schweitz liefert uns, ihrer ungeheuern Gebirge ungeachtet, gute Sorten sowohl weißer als rother Weine, worunter sich folgende vorzüglich auszeichnen, nemlich:

a) der Wein von *la Côte*, und
b) ; ; ; *la vaux*.

Beide fallen im sogenannten neuen Lande (*Païs de Vaud*). *La Côte* ist ein vier Meilen langes Weingebirge, längs am See Leman oder am Genfersee liegend; *La vaux* hingegen ist ein Bezirk von Weinbergen, der vom See eingeschlossen wird, ungefähr eben so groß, wie jener ist, aber ungleich mehr Wein hervorbringt. Der Cotewein ist gesünder, und verträgt den Transport besser, als der Wein von *La vaux*; nur hat dieser einen süßen, angenehmen und geistigern Geschmack, als jener. Die besten Weingegenden von *la Côte* sind:

a) Tartagnins,
b) Mont,
c) Fechy,

dahingegen sind

a) Cully,
b) Riez,
c) Epesses, und
d) Dezalay

diejenigen Distrikte, welche die besten weißen,

e) Treytonens und
f) St. Saphonin aber,

welche die besten rothen *la Vaux*-Weine liefern.

Die meisten Sorten von dem einen, wie von dem andern, sind hitziger und dauerhafter,

als die rothen, und je älter sie werden, je mehr veredeln sie sich. Zieht man sie auf Bouteillen, so lassen sie sich wohl dreißig und mehrere Jahre im vollkommensten Zustande erhalten. Die guten Eigenschaften des hiesigen Weingewächses, haben ihre Quelle in der glücklichen Lage der Weinberge gegen Osten und Süden an den Ufern des Sees her, wo die Reben die fruchtbaren Dünste ohne Hindernisse in großer Menge an sich ziehen können.

c) der Paleyre.

Dieser, welcher im Distrikte von Lausanne wächst, wird von den Aerzten sehr gerühmt, und soll auch, wenn er alt ist, sehr gesund seyn. Ueberhaupt aber giebt er einen ganz vortrefflichen Tischwein

d) die Weine, welche zu Montreux und

e) " " " " Yvorne

ebenfalls in *Païs de Vaud* gebauet werden.

f) die Weine von *Cortaillod*.

Cortaillod ist ein Dorf in der Grafschaft Neuburg (*Neufchatel*), welche dermalen dem *Vice Conetable* von Frankreich, Fürsten Alexander Berthier gehört. Der Wein, der hier fällt, ist roth, und oft selbst dem feinsten Burgunder noch vorzuziehen.

g) die vortrefflichen Muskatellerweine, welche im Walliserlande, in den Bergen von Brieg bis nach St. Maurice fallen.

Man unterscheidet diese Weine in zwei Sorten, nemlich in

Coquempin und *Vin de la Marque.*

h) der Martinacher.

Dieser wächst am Fuße des St. Bernhards, und ist sowohl seiner Stärke, als seines Feuers wegen berühmt.

i) die Neuburger weißen und rothen Weine.

Unter diesen zeichnen sich die

a) aus dem Stadtgebiet,
b) von Favarge,
c) ; Boudry und
d) ; St. Aubin

vorzüglich aus. —

k) die Weine aus dem Canton Zürich.

Diese sind zwar meistens herb, lassen sich aber, ohne zu verderben, zwanzig, dreißig und mehrere Jahre aufbewahren. Im Gegentheil: je länger sie liegen, je milder werden sie von Geschmack.

l) der rothe Lauffener Wein.

Dieser wird nicht nur in der Schweitz stark getrunken, sondern auch nach Schwaben ausgeführt.

m) der Reifthaler im Canton Bern, so wie

n) der Locanner aus Luggarus

sind Weine der geschätztesten Gattung in der Schweitz.

§. 91.

Die vorzüglichsten Oerter, woher man die Schweitzer-Weine beziehen kann, sind:

Genf,
Neuburg,
Basel, und
St. Gallen.

Nach dem Berner Maaße hat

1 Landfaß	6	Saum	od.	24	Eymer	od.	600	Brl. Maas
1 ord. Faß	4	;	;	16	;	;	400	; ;
	1	;	;	4	;	;	100	; t
				1	;	;	25	; ;

Das Berner Maas enthält 113 Berner Cubikzoll, und 13 Berner Maas sind gleich 6 Hamburger Stübchen.

Zu Genf hat das Weinmaas folgendes Verhältniß:

Der *Char* hat 12 *Setiers* oder 576 *Pots*.
Der *Setier* 24 *Quarterons* oder 48 *Pots*, und faßt an räumlichem Inhalt 2304 französische Cubikzoll. —

100 Genfer *Pots* treffen mit 80 Amsterdamer Mingeln überein, und der Genfer *Pot* bis auf eine Kleinigkeit mit der Pariser Pinte.

Zu Neuburg hat
der *Muid* 12 *Setiers* oder 192 *Pots*.
der *Setier* 16 *Pots*. Die *Gerle* $38\frac{2}{5}$ *Pots*.
100 *Pots* Neuburger Maas sind gleich mit 260 pariser Pinten.

Zu Basel enthält
1 Saum 3 Ohm 96 *Pots* alt M. od. 120 *Pots* n. M.
1 ; 32 ; ; ; ; 40 ; ; ;
Die Ohm ist 2522 französische Cubikzoll groß.
13 *Pots* neu Maas vergleichen sich mit 18 Hamburger Quartieren.

§. 92.

Frankreich.

Frankreich ist, — wie auch bereits oben §. 33. und zwar S. 109 bemerkt worden, — unstreitig eins von denjenigen Ländern, welches sich sowohl durch den Weinbau, als Weinhandel vorzüglich auszeichnet. Bei Darlegung der ehemaligen Provinzen, Gouvernements, oder dermaligen Departements, welche sich vorzüglich mit dem Weinbaue beschäftigen, wollen wir da beginnen, wo jenes große Kaiserreich mit unserm deutschen Vaterlande ehedessen in Berührung stand. Demnach

1) das ehemalige Elsaß.

Dieses, welches dermalen Theile des Meurthe- Nieder- und Oberrheinischen Departements ausmacht, liefert ganz artige Weine, die theils weiß, theils roth sind, und der Art nach, den französischen Weinen sehr gleich kommen. Sie sind im Geschmack angenehm und auch gesund. Wären die rothen nicht zu leicht und zu blaß von Farbe, so könnten sie leicht für Burgunder verkauft werden, so wie dann dies auch wohl hier und da an Nichtkenner geschehen mag. —

Die besten Sorten fallen

a) um Turingheim,
b) " Weißenburg,
c) " Sulz,
d) " Bischofsheim,
e) " Ehenheim,
f) " Kiensheim,
g) " Türkheim,
h) " Gebweiler, und
i) " Wihr u. s. w.

Uebrigens bereitet man, und zwar vorzüglich im Ober-Elsaß auch sogenannte Strohweine, welche sehr berühmt sind, und daher auch weit und breit gesucht werden. Wie diese aber bereitet werden, ist bereits weiter oben gelehrt worden.

Will man die Elsasser Weine, nachdem man sie in Strasburg oder einem andern Orte eingekauft

kauft hat, nach Franken, Hessen, Thüringen, Sachsen, Westphalen u. dgl. kommen lassen, so thut man am besten, wenn man sie bis Mainz den Rhein herunter gehen, und dann nach dem Orte ihrer Bestimmung spediren läßt.

Nach dem Strasburger Weinmaas hat

Fuder	Ohm	Maas	Schoppen
1	24	576	2304.
	1	24	96.
		1	4 oder 2 Pinten.

§. 93.

2 das ehemalige Lothringen.

Dieses constituirt dermalen das Maas-, Mosel-, Meurthe- und Wasgau-Departement, und macht seines guten Weinbaues wegen einen ganz artigen Weinhandel ins Ausland. Die vorzüglichsten Gewächse aber in diesem Lande und zwar namentlich in dem ehemaligen Herzogthum *Bar*, sind die

a) von *Loupmont*.
b) - *Pussiere*.
c) - *St. Julien*.
d) - *Apremont*, und
e) - *Varneville*.

Uebrigens verdienen folgende Orte als Cathedralstädte ehemaliger drei bekannter Bißthümer in Rücksicht ihres Weinbaues allerdings auch

noch die Achtung des Weinhändlers und Trinkers, nemlich:

a) *Metz.*

Hier bauet man einen recht gesunden und milden rothen Wein, der aber größtentheils im Lande selbst getrunken und eigentlich unter die Moslerweine gezählt wird. Man handelt das hiesige Gut nach *Hottes*, welche 44 pariser Pinten ausgeben.

b) *Toul.*

Dieses bauet gleichfalls sogenannten Moslerwein, die in Fässern oder Gebinden, welche *Charges* heißen, zu Markte gebracht werden, und wovon eine *Charge* beinahe 42 pariser Pinten giebt.

c) *Verdun.*

Dieses hat ansehnlichen Weinbau. Der dasige Wein ist delikat von Geschmack und dabei sehr geistreich. —

§. 94.

3) das ehemalige *Champagne.*

Dieses, welches dermalen constituirende Theile von dem Ardennen- Marne- *L'Aube*- oder Marne- und Yonne-Departement bildet, liefert jenen von vielen so äußerst geschätzten Wein, der

allgemein unter dem Namen Champagner bekannt ist. Es giebt daselbst bekanntlich sowohl weiße, als rothe. Man theilt sie in *Rivier*- und *Montagne*-Weine. Erstere wachsen an den Ufern der Flüsse, sind weißer als die *Montagne*- oder Bergweine, lieblicher von Geschmack, und eher trinkbar als die andern; die *Montagne* oder Bergweine hingegen, werden an Bergen gewonnen, liegen sich zwar später ab als jene, werden folglich auch später trinkbar, allein sie dauern auch länger, und lassen sich in guten Jahren, wenn sie auf Bouteillen gezogen werden, fünf bis sechs Jahr recht gut erhalten.

Die besten *Rivier*-Weine sind die:

a) von *Hautvilliers*.
b) ; *Aï*.
c) ; *Epernay*.
d) ; *Cumieres*.
e) ; *Pierry*.
f) ; *Fleury*.
g) ; *Damery*, und
h) ; *Vanteuil*.

Unter den Bergweinen zeichnen sich folgende vorzüglich aus:

a) der *Versenay*.
b) ; *Sillery*.
c) ; *Thierry*.
d) ; *Mailly*.

e) der *Rilly*.
f) ; *Bousy*.
g) ; *Ludes*.
h) ; *Thesy*.
i) ; *Verzy*.
k) ; *Trois-puits*.

Unter die besten Sorten von dem weißen *Rivier*-Gewächse, welche gewöhnlich in kleinen Gebinden und noch auf den Hefen liegen, gehören die Weine von *Hautvilliers*, *Aï*, *Avenay*, *Cumieres* und *Pierry*. Zu den rothen Bergweinen von der ersten Classe zählt man: den *Versenay*, *Mailly*, *Bousy*, *Thesy* und *Verzy*; zu jenen der zweiten Classe aber den *Rilly*, *Ladus*, *Chigny*, *Villiers*, *Alerand*, *Montbre* u. s. w.

Die Weine der zweiten Hauptsorte des Champagnergewächses fallen,

a) um *Bar-Sur-Aube*,
b) ; *Oxmery*,
c) ; *Mussy*,
d) ; *Essoy*,
e) ; *Dormans*,
f) ; *Vertus* *)

*) Dieses, welches sechs Meilen von Chalons liegt, ist der rechte Sitz der weißen moussirenden Champagnerweine Die besten Gewächse dieser Art aber fallen um Menil, Oger, Boursy, Avise und Cramant.

g) um *Quichy*,
h) ; *Gié* und
i) ; *Chatillon*.

Obschon diese den erstern nicht an die Seite gesetzt werden können, so sind sie doch in ihrer Art sehr gut. Die besten Champagnersorten mousiren oft nicht; die schlechten und mittelmäßigen oft am stärksten; und doch giebt es nur wenig Weintrinker, die nicht Gefallen an einer Gährung haben, welche der Gesundheit so leicht nachtheilig werden kann. —

Auch die Weine von *Langres*, einer Stadt an der Grenze von Champagne, besonders von *Aubigny* und aus der ehemaligen Grafschaft *Montfaucon* sind nicht zu verachten; denn sie kommen den mittlern Burgundersorten gleich, und werden daher häufig nach Paris, Lothringen und Flandern verfahren. Diejenigen Weine, welche *Brie* liefert, sind etwas herbe, und nur wenig geistreich, und gehören unter die, welche man in Frankreich *petits vins* nennt.

Was die Beziehungsörter der Champagnerweine betrifft, so sind:

a) *Rheims*,
b) *Chalons* und
c) *Epernay*

diejenigen im Lande selbst, woher man die Weine aus der ersten Hand haben kann; dahingegen

a) Aachen

b) Lüttich, und
c) Brüssel

diejenigen sind, woher man sie öfters eben so vortheilhaft aus der zweiten bekommt.

Gut und rathsam ist es, daß man die Champagnerweine nicht zu weit in Fässern oder Gebinden transportiren lasse, indem sie dadurch leicht von ihrer Güte verlieren; besser thut man, wenn man sie auf Bouteillen ziehen, und diese wohl verkorken und verkütten läßt.

Die Champagner-Fässer, Gebinde oder *Foutailles* haben zwölf Reife, je drei und drei. Die größern Gebinde fassen 230, die kleinern aber 200 Pariser Bouteillen. Ein *Queve* hat zwei solcher Gebinde oder *Foutailles*. Uebrigens muß ich noch bemerken, daß die rothen Berg- oder Montagneweine in Gebinden liegen, welche 25 bis 30 Bouteillen mehr halten, als jene der weißen Rivierweine.

§. 95.

4) das ehemalige Burgund oder *Bourgogne*.

Dieses macht dermalen constituirende Theile von den L'Aube- Aine- Saone- und Loire-Gold-küste und Yonne-Departements aus, und dürfte wohl in Rücksicht seines Weinbaues die vorzüglichste Achtung verdienen. Die Burgunderweine

sind übrigens fast alle etwas dick, aber im Ganzen von vortrefflicher Art. In den ersten Monaten ihres Daseyns haben sie etwas strenges an sich, welches sich aber nachher verliert. Sie sind nährend, stärkend, erwärmend, und steigen nur wenig in den Kopf. Die besten halten sich vier bis fünf Jahre, müssen aber zu gehöriger Zeit auf Bouteillen gezogen werden. — Man theilt Burgund in Bezug auf den Weinbau ins

Ober- und Niederland.

Beide enthalten weitläufige Weinberge, welche wegen der rothen sowohl, als weißen Weine berühmt sind.

Die vorzüglichsten Weingegenden in Oberburgund sind:

a) *Beaune.*

Alle Weine, welche in dieser Gegend gebaut werden, sind im Handel unter dem Namen *Beaune*-Weine bekannt. Hierunter zeichnen sich nun aber folgende vorzüglich aus, nemlich:

a) der *Vollenay.*

Dieser ist der delikateste, und verdient daher auch den ersten Rang. Er ist gemeiniglich unter den übrigen der erste in der Kufe, hält sich aber auch am wenigsten.

b) der *Pomard*.

c) der Wein aus dem Gebiete der Stadt *Beaune*.

b) der von *Savigny*.

e) der von *Aloxe*.

Im Gebiete der Stadt *Aloxe* ist eine Gegend, mit Namen *Corton*, deren Weine mit jenen aus dem Stadtgebiete von *Beaune* in gleichen Rang gesetzt zu werden verdienen.

f) der *Marsault*.

g) *Montrachet*.

Dieser ist ein weißer besonderer Wein, der im Kirchspiele von *Puligny*, drei Meilen von *Beaune* gewonnen wird.

Die besten *Beaune*-Sorten werden nach Paris, Lothringen, Flandern u. s. w. ausgeführt, die geringern aber nach verschiedenen andern Provinzen.

Die *Queue* von den *Beaune*-Weinen hält 2 *Poinçons*, der *Poinçon* 2 *Feuillettes*, die *Feuillette* 120 Pariser Bouteillen.

b) *Nuits*.

Die hiesige Gegend liefert einen ganz vortrefflichen Burgunder, der aber gewöhnlich erst in zwei oder drei Jahren trinkbar wird, einen eigenthümlichen Geschmack nach dem Stocke hat, hoch an Farbe, dabei substanziös ist, sich gut hält, und für alle Höfe im Norden von Europa,

und für reiche Privatleute in Frankreich und auswärts gesucht wird. Die dortige Weingegend erstreckt sich auf vier Meilen weit, nemlich von *Gevrey* bis *Corgoloin*. Hier zeichnen sich dann nun vorzüglich folgende Bezirke durch ihre Weincultur aus, nemlich

a) der Bezirk von *Nuits*, oder das Stadtgebiet.

Dieses liefert:

den *St. Georges*.
" — *Boudot*.
" — *Commeaux*.
" — *Thorey*.
" — *Lescailles*.
" — *Porrey* und
" — *Perriere*.

b) der Bezirk von *Vosne*.

Dieser enthält:

La Romanée
Romanée de St. Vivant.
La Tache,
Richelbourg und
Clos de Vougeot.

Unter diesen sind nun die vorzüglichsten, feinsten und delikatesten unter allen Burgunderweinen, der *Romanée*, *La Tache*, *Richebourg* und *Clos de Vougeot*.

c) der Bezirk von *Gevray*.

Dieser liefert den allbekannten und außerordentlich beliebten

Chambertin.

Man handelt alle diese Weine nach *Queues* von 500 Pinten. —

§. 96.

Die vorzüglichsten Weingegenden in Oberburgund sind:

a) *Auxerre*.

Dieses allein liefert des Jahrs im Durchschnitte gegen 14.000 *Muids* Wein, jeden von 300 Pinten. Man theilt die Weine aus dieser Gegend nach Maasgabe ihrer Güte in vier Classen. Sie sind alle rein, gut von Geschmack, und verbessern sich durchs Liegen; man muß sie aber nach einem oder ein paar Jahren auf Bouteillen ziehen. Uebrigens schätzt man die besten Gattungen von *Auxerre* den feinen Oberburgundern gleich.

Unter den Oertern um *Auxerre*, welche vortreffliche Weine zeugen, sind folgende vorzüglich bemerkbar:

Coulange und *Irency*,

diese liefern Weine, welche mit den drei obigen ersten Classen in gleichem Werthe stehen.

Vermenton *), *Escolines* und *Jussy*, liefern die sogenannten Mittelweine.

Augy, *Vaux*, *Champs*, *Arcy*, *Saint Bris*, *Vicenton* und *Cravant*. Die Weine, welche hier gebauet werden, gehören zur dritten Classe;

Vallan, *Migé*; *Gy-l'evèque*, *Charentenay*, *Queine*, *Nonnetau*, *St. George* und *Perrigny*. Diese liefern Weine, welche zur vierten Classe gezählt werden.

Alle diese verschiedenen Gewächse haben ihre besondern Eigenschaften. Einige derselben sind früher trinkbar, andere hingegen müssen sich eine längere Zeit abliegen, ehe sie die gehörige Reife oder Vollkommenheit erlangen.

Der *Muid* von *Auxerre* hat 2 *Feuillettes*; die *Feuillette* 150, zuweilen auch wohl nur 144 Pinten.

b) *Bar-Sur-Seine.*

Das Gebiet dieser kleinen an der *Seine* liegenden Stadt, liefert ordinaire Weine; dagegen liegen zwei Meilen davon drei, fast aneinander stoßende Marktflecken, (*Trois-Riceys*),

---

*) Vermenton liefert einen Wein, welcher leicht zu verdauen ist, und auch dem schwächsten Magen gut bekommt. Nur muß man suchen, ihn ächt und unverfälscht zu bekommen.

welche wegen ihres großen Weinbaues im ganzen Reiche berühmt sind. Diese drei Oerter heißt man *Ricey bas*, *Riceyhaute-rive*, und *Ricey haut*. Das dasige Weinland besteht aus sehr vielen Thälern und Anhöhen, welche viele Meilen weit mit Weinreben bepflanzt sind. In guten und ergiebigen Jahren gewinnt man hier auf 60,000 *Muids* Wein, den man in drei Classen, nemlich in *premiere*, *seconde* und *3me Cuve* theilt. Die Weine werden in großer Menge nach Paris, in die Picardie, nach Flandern und Holland verfahren.

c) *Avalon.*

Dieses, welches in *Auxois* liegt, bauet vortrefflichen Burgunder, der in drei Classen abgetheilt wird. Die erste ist sehr fein, lieblich angenehm von Geschmacke, und läßt sich zu Wasser gut verfahren; die zweite ist der Gesundheit sehr zuträglich, und die dritte giebt einen guten Tischwein, der zum allgemeinen Getränke wohl zu gebrauchen ist, und wirklich den übrigen einen wesentlichen Eintrag thut; denn die französischen Weinhändler geben diese Sorten für den besten *Avalon* aus, die feinern *Avalon*-Weine dagegen für *Beaune*-Wein.

Die *Feuillette* von *Avalon* hält 150 Pariser Bouteillen, und zwei *Feuillettes* machen ein *Muid*. —

d) *Tonnerre*,

e) *Chablis* und

f) *Joigny*.

Diese liefern ganz vortreffliche Weine, welche dem Champagner nichts nachgeben. Ja viele ziehen den Wein von *Chablis* dem Champagner vor; indessen dürfte er diesem doch in der Regel höchstens nur gleich gesetzt zu werden verdiene. Was nun den Handel mit diesen Weinen betrifft, so halten die französischen Weinhändler, welche ihr Geschäft ins Große treiben in den Hauptgegenden Burgunds einen Commissair, dem sie trauen können. Dieser unterrichtet sie alle Jahr von der Menge und Güte der in diesem oder jenem Distrikte gewonnenen oder vorräthigen Weine, von der Beschaffenheit der Handlung seines Orts, und besorgt den Einkauf für ihre Rechnung nach der Vorschrift. Von diesen Weinen werden nun einige abgezogen, und andere auf den Hefen verkauft. Das Abziehen macht bei den feinsten Sorten einen Unterschied von 30 bis 40 Franks auf die *Queue* im Preise, bei den mittlern 20 bis 25, und bei den geringern nach Verhältniß. Die von *Auxerre*, *Irency*, *Avalon*, *Coulanges*, *Tonnerre*, *Chablis* und *Joigny* sind gemeiniglich schon abgezogen, so wie dies bei allen rothen Weinen der Fall ist; dahingegen haben die weißen ihre Hefen

noch, außer der *de Champs*, und *de la Chainette*.

Man ziehet sie
von *Dijon*.
" *Beaune*.
" *Auxerre*.
" *Chalon* und
" *Macon*.
über *Rouen*, *Brüssel* und *Ostende*.

§. 97.

5) die ehemalige *Franche Comté*.

Diese, welche dermalen constituirende Theile von dem Ober-Saone- Doubs- und Jura-Departement ausmacht, liefert sehr gute, und zwar theils rothe, und theils weiße Weine, wovon die

von *Arbois* und
" *Besançon*

die vorzüglichsten sind, und daher auch häufig ausgeführt werden. Die weißen von *Arbois* aber werden vorzüglich geschätzt, weil sie süß, lieblich von Geschmack sind, und so ziemlich dem moussirenden Champagner gleichen. —

6) das ehemalige *Nivernois*.

Dieses constituirt dermalen das Nievre-Departement, und liefert einen leichten Franz-

wein, der in *Tonneaux* von vier *Bariques* über *Nantes* ausgeführt wird.

7) das ehemalige *Berry*.

Dieses, welches dermalen Bestandtheile des Indre- und Cher-Departements ausmacht, liefert ganz gute Weine, wovon die besten in der Gegend

von *Sancerre*

gebauet, und auf der *Loire* und dem Canal von *Briare* ausgeführt werden. Uebrigens giebt

Mehun

eine kleine Stadt in eben der Provinz, gemeine Weine.

8) das ehemalige *Bourbonnois*.

Dieses, welches dermalen das Departement Allier constituirt, liefert vorzüglich

um *Creuzieres*,
" *Montluçon*,
" *St. Pourçain*,

in der ehemaligen Generalität von *Moulins* gute Weine, welche aber meist nach Paris und in die Provinzen des Reichs gehen.

9) das ehemalige *Auvergne*.

Dieses, welches gegenwärtig die Departements Puy-de-Dome, Cantel und Creuse constituiren hilft, liefert

um *Gannat* und
; *Limage*
vorzüglich gute Weine, die zum Theil auch ausgeführt werden.

§. 98.

10) das ehemalige *Isle de France.*

Dieses, welches dermalen das Oise- Seine und Oise- und das L'Aisne-Departement mit constituirt, hat ebenfalls ziemlich guten Weinbau. Vorzüglich sind hier folgende Gegenden und Distrikte bemerkbar, als:

a) die Gegend um Paris.

Die Weine, welche hier fallen, sind weiß, perlfarben oder grau, roth oder blaßroth, sind schwach am Geiste und vertragen wenig Wasser.

b) *Mantois.*

Dieses liefert weiße und rothe Franzweine, wovon der größte Theil nach der Picardie und Normandie ausgeführt wird. Sie halten unter allen Franzweinen am besten die Seefahrt aus, und können ohne umzuschlagen, bis nach Ostindien transportirt werden.

c) *Soissonnois* und

d) *Laonnois.*

Hier liefert *Laon* und *Guichy*, so wie *Pargnant* und *Coucy* sehr gute Weine, welche dem

dem Champagner nicht viel nachstehen, nur daß sie keinen so feinen Geschmack haben. Sie gehen größtentheils nach Paris, in die Picardie, nach Flandern und Hennegau. —

§. 99.

11) das ehemalige *Orleannois.*

Dieses, welches dermalen Bestandtheile der Departements Yonne, Loiret, Eure und Loir, Loir und Cher ausmacht, liefert weiße und auch rothe angenehme Weine von mittler Consistenz, welche aber erst im zweiten Jahre ihre gehörige Vollkommenheit erreichen, sich dann aber auch fünf bis sechs Jahre recht gut conservirt lassen. Die Provinz hat übrigens so starken Weinbau, daß man die jährliche Erndte auf mehr als 100,000 *Tonneaux* Wein schätzt. Die Distrikte, welche sich hier vorzüglich durch ihren Weinbau auszeichnen, sind:

a) die ehemalige *Election* von *Chateaudun* und *Vendomois.*

b) die Gegend um *Beaugency.*

Hier sind nun die besten und vorzüglichsten Sorten, die Weine von *Messas*, *Josnes* und *Tavers.*

c) *Blaisois.*

Dieses ist eine der reichsten Weingegenden in Frankreich; denn es hat gegen 30,000 *Arpens*

Weinland. Die dasige landwirthschaftliche Erdkrume ist gute Dammerde, welche auf Thon ruhet. Man findet hier weiße, blaue und schwarze Sorten des Weingewächses. Man nennt die letztern schwarz, weil der Wein, den sie geben, zum Rothfärben des weißen gebraucht wird. Er selbst enthält auch so viel Pigment, daß man mit einem Fasse zehn Fässer weißen roth färben kann. Man nennt die hiesigen Weine *Blis*-Weine, und hat verschiedene Sorten von denselben, als:

a) den *Cote de noel.*
b) " " *de Vineuil.*
c) " *St. Claude.*
d) " *Auvergnac des grouais.*

Dieser ist sehr angenehm vom Geschmack; steigt aber in den Kopf, und wird zum Nachtische aufgetragen.

e) den *Lignage.*

Dieser ist ein guter Tischwein, hält sich wohl, und ist gewöhnlich ein Drittel wohlfeiler, als der vorige.

d) die Gegend um *Sologne.*

Hier gewinnt man eine Art Wein, welche in guten Jahren so süß schmeckt, daß man glauben sollte, es wäre Honig darunter gemischt worden.

c) das ehemalige Herzogthum *Chartres*.

Das hiesige Gebiet ist ziemlich reich an Weinländern; denn letztere nehmen eine Fläche von 10,000 *Arpens* weg. Die Weine sind roth, und die besten gleichen sowohl in Rücksicht des Geschmacks, als der Dauerhaftigkeit vollkommen dem Burgunder.

Man handelt übrigens in dem ehemaligen *Orleannois* nach *Queues* von 280 = *Demi-queues* von 140 und *Setiers* von 8 pariser Pinten. —

§. 100.

12) das ehemalige *Anjou*.

Dieses, welches dermalen Theile des Sarthe und Mayenne-Departements bildet, zeugt vorzüglich um

Angers
St. Barthelemi,
Foi und
St. James

gute Arten weißer, süßer und dabei dauerhafter Franzweine, welche stark nach Holland und Flandern gehen, so wie dann auch die Ebene

von *Montreuil Bellay*, und
La Fliche an der *Loire*

ganz vortreffliche theils weiße, theils rothe Weine liefert.

Man handelt sie nach *Buzes* von 32 *Veltes* oder 240 pariser Pinten.

13) das ehemalige *Touraine.*

Dieses, welches dermalen zur Bildung des Indre- und Loire-Departements das Seinige beiträgt, liefert theils weiße, theils rothe Weine, welche man zum Theil unter die feinen Sorten des französischen Gewächses zählen kann.

Die weißen fallen vorzüglich um

Vouvray

Rochecorbon und

St. George

und gehen theils nach Holland und Flandern, theils in andere Länder, so wie auch selbst nach den Colonien.

Die rothen, welche vorzüglich

Joué, *Balland*,

St. Avertin und *St. Cire*

liefern, werden nach allen großen Städten in Frankreich, so wie auch an auswärtige Höfe geschickt.

Uebrigens hat man in dasiger Provinz noch andere verschiedene Sorten Weine, worunter sich vorzüglich der Muskateller

von *Montbazon*,

und der extrafeine Wein des ehemaligen

Canton des Nobles

auszeichnet, und außerordentlich gesucht wird.

Was die dortigen *petits* Weine betrifft, so werden diese zu Branntewein abgezogen, der dann auch sehr gut ausfällt und sehr geachtet wird.

Man handelt den Wein zu *Tours*, *Chinon* und an andern Orten in der Provinz nach *Poinçons*, welche wenigstens 33 *Veltes*, jede von 8 pariser Pinten ausgeben. —

14) das ehemalige *Bretagne*.

Dieses, welches bei der neuern Abtheilung von Frankreich constituirende Theile von den Departements: Isle- und Villaine, der nördlichen Küsten (*Cotes du Nord*), Finisturre, Morbihan, und der Nieder-Loire hergeben mußte, liefert vorzüglich in jenem Theile, welcher das Departement der Nieder-Loire bildet, und namentlich in dem Reviere von *Nantes* angenehme, dabei aber leichte Weine, welche von Ausländern blos in guten Jahren auf Speculation gekauft werden.

15) das ehemalige Poitou.

Dieses, welches seine verschiedenen Bestandtheile zur Constituirung der Departements: Vendee, der beiden Severs und Vienne hergegeben hat, liefert meistens weiße Weine, welche so ziemlich den Rheinweinen nahe kommen, aber etwas roher von Geschmack sind.

16) das ehemalige *Aunis*.

Dieses, welches dermalen einen Bestandtheil des Nieder-Charent Departements ausmacht, treibt sehr wichtigen Weinbau, und liefert weiße und rothe Weine in großer Menge. Man zählt hier in einem Umkreise von fünf Meilen:

49,000 Quartiers weißen Gewächses.
35,000 — rothen —

Der *Quartier* des weißen giebt ein Jahr ins andere gerechtet drei *Tonneaux* Wein; das vom rothen nur ein *Tonneau*, so daß demnach zusammen über 180,000 *Tonneaux* gewonnen werden, wovon aber das meiste von den weißen Weinen auf Branntewein benutzt wird. Die besten Sorten fallen um

Saintes,
Aigre und
St. Jean d'Angely.

und werden über *Rochelle*, *Brouage*, *Marennes*, *Tremblade*, die Insel *Oleron* und *Ré*, *Jarnac* und *Rochefort* ausgeführt.

Diejenigen Weine, welche man in jener Gegend *Borderie*-Weine nennt, unterscheidet man: in *grande moyenne* und *petite Borderre*. Die erstern liefern die Oerter:

a) *Richemond*,
b) *Jaursac* und
c) *St. Laurent*.

Sie sind sämmtlich süß, halten recht gut eine lange Seereise aus, und finden stark nach Holland, England und den Norden Absatz.

17) das ehemalige *Saintonge*.

Dieses, welches ebenfalls dem Charente- und Nieder-Charente Departement zugetheilt worden, liefert ebenfalls ganz vortreffliche Weine, wovon die weißen sehr stark auf Branntewein benutzt, die rothen aber nach *Limosin*, *Poitou*, nach Holland und sonst ins Ausland ausgeführt werden. Die besten fallen aber bei

a) *Angouleme*
b) *Rochefaucault*, und
c) *Cognac*.

Cognac zeichnet sich nicht nur durch seine Branntweinbrennereien und Liqueurfabriken aus, sondern es liefert auch ganz vortreffliche weiße *Borderie*-Weine, welche in guten Jahren in Rücksicht ihres lieblichen und angenehmen Geschmacks fast dem *Bergerac* beikommen. —

Man handelt die dortigen Weine in Gebinden von 27 *Veltes*.

§. 101.

18) das ehemalige *Guyenne* und *Gascogne*.

Diese, welche zur Constituirung der Departements von der Gironde, Dordogne, Lot

und Garonne, Lot, Aveyron, Gars und Landes, der Nieder- und Oberpyreneen, Ober-Garonne und Arriege beitragen mußten, zeichnen sich vorzüglich durch Weinbau und Weinhandel aus. Die dortigen, namentlich aber die *Guyenne* Weine, sind dick, stark gedeckt, d. h. sehr dunkelroth, aber doch nicht zusammenziehend und stopfend, haben Feuer, und steigen doch nicht zu Kopfe, wie die aus *Orleannois*. Die *Gascogne* Weine hingegen haben viel Geist, auch einen zum Theil nicht unangenehmen Stockgeschmack, und sind bald trinkbar; man bedient sich ihrer auch zum Verschneiden anderer leichter weißer Weine, oder, um schwachen aufzuhelfen. —

In diesen beiden ehemaligen Gouvernements sind nun folgende Distrikte in Rücksicht des Weinbaues vorzüglich bemerkbar, nemlich:

a) die ehemalige sogenannte *Sénechaussée* von *Bourdeaux*.

Man schätzt die dortige Weinlese im Durchschnitte auf 200,000 *Tonneaux*, und rangirt die sogenannten Bourdeauxer Weine folgendergestalt:

Man giebt nemlich den ersten Rang
dem besten Pontac, und
Medoc.

Der ächte Pontac ist ein kostbares Gewächse, hat eine etwas dunklere Farbe als der Burgunder, und verbessert sich bis ins vierte und fünfte Jahr. Hier ist dann sein Feuer sanft, der Geschmack pikant, und der Wein riecht etwas nach Violen.

Der Medoc ist schon heller von Farbe, ein sehr guter und gesunder Tischwein, erregt keine Hitze im Blute, und hat die Eigenschaft, daß er sich mit den Jahren bessert.

Den zweiten Rang weist man
den rothen und
weißen *Graves*-Weinen
an. Beide behagen dem Magen, nähren wohl, und machen nicht leicht betrunken. Die rothen, welche für Medoc zum Handel gebracht werden, sind von gar verschiedener Güte, und variiren daher in Rücksicht des Preises manchmal um 50 Procent. Werden die weißen nach der Vorschrift bereitet, so lassen sie sich schon im ersten Jahre trinken.

Den dritten Rang giebt man
den *Palus*- oder *Poleu*-Weinen.
Diese, welche gewöhnlich nach England und den französischen Colonien gehen, müssen erst die Seereise gemacht haben, ehe sie ihre gehörige Vollkommenheit erlangen.

Die vierte Classe bilden
die rothen Cahors *) und weißen
und rothen *Gaillac*- *Dommes*-
Weine u. s. w.
Auch diese nehmen durchs Transportiren an Vollkommenheit zu.

Den fünften Platz nehmen
die sogenannten *Cotes*-Weine
ein, welche theils im Lande selbst Absatz finden, und theils auch nach Holland und ganz Norden ausgeführt werden.

b) das sogenannte Oberland (*haut païs*).

Hierunter versteht man jene Gegend, welche oberhalb *Sainte Macaire*, sieben Meilen von Bourdeaux liegt; und man nennt die dasigen Weine oberländische Weine, um sie von denjenigen zu unterscheiden, welche in dem Gebiete und der ehemaligen Landvogtei von Bourdeaux fallen. Alle Weine, die nun in dem Distrikte unterhalb *Sainte Macaire* gewonnen werden, werden für Stadtwein angesehen.

Uebrigens bestehen die curantesten Sorten der Bourdeauxer Weine in folgenden Sorten:

---

*) Cahors ist eine Stadt am Lotflusse mit 12,000 Einwohnern. —

a) weiße Weine, welche noch auf dem Lager oder den Hefen liegen, und erst bei der Versendung abgezogen werden.

von *Blaye* und *Bourg*.

Stadtweine und *entre deux Mers* *)
Cotes.
Lan oirin
Rion und *Cadillac*
Loupiac und *Pujeaux*
St. Croix du Mont.

} Man nennt diese Weine auch Kauscherweine, und sie werden von den Juden gebraucht.

Portets.
Landiras.
Jarques.
Ste Pey Langon und *Poudensac*.
Montprinblanc.
Serons.
Barsac und *Preignac*.
Sauternes.
Bommes.
Graves beste Sorte.
Stadtsstomm.

b) rothe Sorten.

Haut-Brion.
Graves beste Sorte.

---

*) Dieses sind Guyenne-Weine aus der Landschaft Libourne. —

Graves schlechter.
Margeaux
Beste Medocweine.
Gemeine dergl.
Queyries und *Montferran.*
Palus.
Sainte Macaire.
Grysse Wyn.

Dieses letztere ist ein grauer Wein, daher er dann auch von den Holländern seinen Namen erhalten hat.

c) Hoch- oder oberländische Weine, und zwar

α) weiße Sorten:

Gaillac of Hantjes.
Clairac und *Bergerac* *).
St. Foy und *Piecardan.*

β) rothe Sorten:

Rother süßer und nicht süßer Wein:
Hantjes of Gaillac, und *Cahors.*
Roquemaure und *Côte-rotie.*
Demi-marque-Weine.

So nennt man die Weine von *St. Foy*, *Montravelle*, *Gensac*, *Pujoles*, *Duras*,

*) Bergerac ist ein lieblicher und angenehmer Wein, der in Perrigord an den Ufern der Dordogne gezeugt wird, und stark nach Holland und dem Norden gehet.

Rozau, *Civrac*, und noch einige andere, welche oberhalb Bourdeaux, im sogenannten neuacquirirten Lande gezeugt werden. Uebrigens werden die Bourdeauxer-Weine theils in größern Gebinden zu 110 *Pots* und theils in kleinern von 90 *Pots* zu $2\frac{1}{2}$ pariser Pinten in den Handel gebracht.

A. in größern Gebinden:
Langon und *St. Pey*.
Touleme und *Fargues*.
Ste. Macaire und *Preignac*.
Bados und *Landiras*.
Sauternes und *Dommes*.

B. in kleinern.
Castres und *Joubertes*.
Sainte Pardon.
Coymeres und *Auros*.
Radeque-Taillade.
Lunison und *Rouaillon*.

§. 102.

Das Alter der Weine pflegt man in Bourdeaux und dasiger Gegend nach den Blättern (*Feuilles*) zu bestimmen. Man sagt nemlich: Wein von 2, 4, 6 und mehrern Blättern, und sucht dadurch einen Wein von eben so viel Jahren anzuzeigen, indem man jedesmal, wenn der Weinstock neue Blätter getrieben hat,

nachdem der Wein verfertiget worden, für ein Jahr rechnet.

Man hat übrigens noch verschiedene Benennungen von Weinen, welche aus der Bereitungsart derselben hergeleitet werden. Dahin gehören nun

a) die sogenannten verschnittenen Weine (*vin coupé*).

Unter diesen versteht man diejenigen Weine, welche aus mehrern zusammengesetzt, oder mit mehrern vermischt sind.

b) die sogenannten stummen Weine (*Vin muet*).

Dieses sind diejenigen, welche man, — wie auch bereits oben §. 34. und zwar S. 116 unter dem Buchstaben b), wo von Bereitung dieser Weine die Rede war, bemerkt worden, — durch starkes Schwefeln am Gähren gehindert, und sie dadurch genöthigt hat, ihre Süßigkeit beizubehalten. — Wie diese Weine vorzüglich verwendet werden, ist ebenfalls bereits oben an kaum angeführtem Orte vorgekommen. —

c) die sogenannten gekochten Weine (*Vin cuit*).

So nennt man diejenigen Weine, welche man vor der Gährung einmal aufgekocht, und dadurch auf möglichste Beibehaltung ihrer Süßigkeit hingewirkt hat.

b) die sogenannten *Rapé*-Weine.

Dieses sind diejenigen, welche man auf die Trestern aufgegossen, und wieder abgezogen hat.

Fast alle Weine von Bourdeaux bedürfen einiger Bearbeitung, um aufbewahrt und verfahren werden zu können. So muß man z. B. den Weinen von *Selons*, *Barsac*, *Ste Croix du Mont* und *Pujoles* eine gewisse Quantität *Sauternes*-Wein zu setzen, wenn man ihnen ihre unangenehme Bitterkeit benehmen will, so wie man dann den Weinen von *Coutras* erst ihre größte Vollkommenheit giebt, wenn man sie mit einem Achtel von *Ste Croix du Mont*, und einem Zehntel vom *Clerac* verschneidet. Leichten rothen Bourdeauxerweine hilft man mit gedecktem *Roussillon*- und *Languedoc*-Weinen, und läßt sie dann für *Medoc* passiren; leichte und grüne Weine aber, als die von *Blaye*, *Bourz*, Stadtweine, *St. Emilien*, die *entre deux mers* und ordinaire *Cotes*-Weine, lassen sich, nachdem sie ein Jahr gelegen haben, durchs Verschneiden mit *Corsica*, *Vidogne* oder *Barzellona* Wein in alten Franzwein umbilden, so wie dieses die Weinhändler in unsern deutschen Seestädten zu ihrem Vortheile wohl recht gut verstehen dürften. — Uebrigens ziehet Bourdeaux außer seinen eignen Weinen, und denen aus der Nachbarschaft auch noch über 2000 *Tonneaux* weiße Weine aus Languedoc, und 8 bis

10000 theils weiße, theils rothe Sorten aus Ober-*Guyenne* an sich. Unter den Languedocschen sind meistens spanische Weine, welche zu *Cette* umgetauft, und dann zu Bourdeaux zum Verschneiden schwacher Weine verwendet werden. Die Vorstadt *Chartron* ist nun der Ort, wo alle Weine, welche nicht in der *Sénéchaussée* von Bourdeaux gewachsen sind, und doch dorthin kommen, niedergelegt werden müssen, weil man platterdings keinen fremden Wein in die Stadt läßt.

Nebst den bereits angeführten Distrikten und Ortschaften, zeichnen sich noch folgende in Rücksicht ihres Weinbaues aus, nemlich:

a) die Provinz *Quercy*.

Hier wachsen um den bereits obgenannten *Cahors* und *Montauban* ganz vortreffliche gedeckte und starke Weine, welche dem Burgunder wenig nachgeben, und häufig für Pontac, oder doch wenigstens für Medoc nach Deutschland ausgeführt werden. Uebrigens sind noch berühmte Weingegenden dieses Landes

a) um *Dusau*, *Beausoleel*

b) " *St. Martial* und *Moissac*.

Hier werden die Weine mit dem größten Fleiße verfertiget, sind schön von Farbe, rein von Geschmack und ungemein dauerhaft. Man ver-

verkauft sie in Pipen, deren jede, wenn die Weine noch auf den Hefen liegen, zwei Orhoft von 31 *Veltes* oder 248 pariser Pinten hält; die Pinte wiegt zwei Pfund Marktgewicht. Sind sie aber klar abgezogen, so giebt das Orhoft rother Weine nur 30 *Veltes* oder 240 Pinten; das Orhoft weißer aber noch etwas weniger; denn diese haben mehr Hefen als jene. Die Gebinde sind von gutem Eichenholz, die Reife über und über angelegt.

Auch der *Milhaud* aus *la Marche*, so wie die Weine aus

a) *Perigord*, *Agenois*

b) *Bazadois* und dem Fürstenthum *Albert* sind gut, und werden über Bourdeaux zum Handel gebracht.

So wie die Guyenne: d. h. die Bourdeauxer und sogenannten oberländischen Weine, wovon bisher die Rede war, über Bourdeaux ausgeführt werden, so gehen die meisten Gascognerweine über Bayonne ins Ausland. Hierher gehören nun folgende:

der *Nerac.*

Dieses ist ein rother sehr geachteter Wein, und wird zu *Cordom* nach *Tonneaux* von vier *Bariques* gehandelt. Die *Barique* hält 32 *Veltes.*

der *Armagnac*.

; *Petite Chalosse*, *Basse-Chalosse* und *Haute-Chalosse*.

; *Bas Tursan* und *Haut Tursan*.

; *Béarnois*, *Juranson* und *Rigue-Pont*.

; *Cap-breton*.

Dieser letztere ist ein rother delikater Wein, der dem besten *Côte-rotie* ähnlich ist, und vorzüglich im zweiten Jahre wegen seines Feuers und Wohlgeschmacks gerühmt wird.

Ein Theil aller dieser Weine wird auch nach *Pau*, *Mugron* *) zu Markte gebracht. Nebst diesen hat man noch

den Wein von *Mirande*,

welcher aber blos für die Bewohner der pyrenäischen Gebirge genießbar ist, und

die Weine von *St. Puy*,

wovon die rothen im Lande bleiben, die weißen aber auf Branntewein benutzt werden; so wie dann auch

19) das ehemalige Nieder-*Navarra*,

welches dermalen ebenfalls einen constituirenden Theil des Departements der Nieder-Pyrenäen ausmacht, vorzüglich

---

*) Mugron, welches in Gascogne liegt, ist vorzüglich das Entrepol für die Armagnac-Chalosse- und Bearne-Weine. —

um *Saint Jean-pied- de Port*
einen guten, gesunden und leichten *Clairet*-Wein liefert.

§. 103.

20) das ehemalige *Roussillon*.

Dieses, welches dermalen das Ost-Pyrenäen-Departement mit bilden hilft, ist eine der fruchtbarsten Weinprovinzen Frankreichs. Es liefert ganz vortreffliche Sorten, wovon die rothen dick, gedeckt, von schöner Farbe sind, und sich mit jedem andern Weine, dem sie beigemischt werden, sehr gut vertragen. Daher man sich ihrer auch zum Färben und Verbessern anderer Sorten bedient. Sie gehen übrigens auch sehr stark nach den amerikanischen Colonien, für die man sie mit einer Mittelsorte rother oder weißer Weine verschneidet, um ihnen dadurch mehr Stärke, Farbe und Alter zu geben.

Die vorzüglichsten Sorten zum Transport sind

die Weine von *Baix*
" " " *Tormilla* und *Salces*
" " " *Rivesaltes* *) und *Spira*

*) Man hat auch einen Muskateller von Rivesaltes, welcher weiß von Farbe ist, und selbst den Lunel und Frontignan an Muskatellergeschmack, Geruch, an Reife und Süßigkeit übertrifft. Er gleicht dem weißen Capweine.

die Weine von *Collioure* und *Bagnols*
" " " *Parcous* und *Saint André*
und der sogenannte *Grénache*.

Dieser ist in seinem ersten Jahre dick, sehr dunkelroth, und gleicht dem dicken Alicantenweine. So, wie er aber älter wird, verliert er die Farbe, und gleicht im dritten Jahre dem *Tinto de Rota*, ist er aber sieben Jahr alt, so hat er die Farbe und den Geschmack des Capweins. Der König unter allen Weinen, welche *Roussillon* liefert, ist der sogenannte *Maccabeo*, welcher seinen Namen von spanischen Stöcken gleicher Benennung führt, und vorzüglich zu *Salces* und unweit *Perpignan* gebauet wird. Dieser Wein, wovon aber nicht mehr als ungefähr 2000 Bouteillen gewonnen werden, hat viele Aehnlichkeit mit dem Ungarischen Weine, und nähert sich so ziemlich dem berühmten Tokayer.

§. 104.

21) Das ehemalige *Languedoc*.

Dieses, welches bei der dermaligen Departemental-Eintheilung von Frankreich unter die Departements von der Ober-Garonne, von Arriege, Ober-Loire, Herault, Ardeche, Ost-Pyrenäen, Tarn und Lozere zerstückelt worden, zeugt eine ungeheure Menge weißer und rother

Weine, die viel Feuer haben, und daher, wenn man sie Tag täglich brauchen will, mit Wasser gemischt werden müssen.

Die vorzüglichsten Weine, welche hieselbst gebauet werden, dürften wohl folgende seyn.

a) der Muskateller von *Frontignan*.

Dieser ist unter allen Liqueur-Weinen in Languedoc der beste, und einer derjenigen, welche sich am längsten halten. Ja er verbessert sich mit den Jahren noch sehr.

Im Handel kommen von ihm die erste und zweite Sorte vor.

b) der Muskateller von *Lunel*.

Dieser hat einen noch feinern und angenehmern Geschmack als der *Frontignan*, hält sich aber nicht so lange, und muß schon mit mehrerer Vorsicht gewählt werden. Die rothe Sorte ist unter dem Namen des *Muscat de Clermont* bekannt.

c) der Muskateller von *Montbazin* und

d) " " " " *Beziers*.

Diese beiden sind viel geringer als *Frontignan*, und haben auch nicht den lieblichen und feinen Geschmack, welchen dieser hat. Indessen werden sie doch, da sie wohlfeiler sind, stark abgesetzt. Man hat von letzterm im Handel ebenfalls eine erste und zweite Sorte.

e) *Saint Perey* und *Piccardan.*

Dieser letztere ist ein gemeiner süßer Wein, der besonders zum Verschneiden mit jungen leichten Bourdeauxer Weinen, wenn er ausgearbeitet hat, gebraucht wird. Er wächst in der Nachbarschaft von *Montpellier.*

Man hat von ihm eine erste, zweite und dritte Sorte.

f) der *Clairet* von *Calvisson.*

Dieser ist ein lieblicher und angenehmer Wein.

g) der *Cornas.*

h) ; *Crose*, und

i) ; *Gervan.*

Diese, welche viel Feuer, einen guten Geschmack haben, und wenn sie abliegen, noch feiner und besser werden, sind unter dem Namen Vienne- und Rhoneweine bekannt.

k) der *St. Geniez* und *Chuselan.*

l) ; *Orsan* und *Condolet.*

Diese sind von etwas dunklerer Farbe als der Burgunder, haben zwar Feuer, halten sich aber nicht gar lange.

m) der *Tavel* *) *Roquemaure* und *Lirac*

Diese, welche im zweiten und dritten Jahre ihre Farbe verlieren, und hernach ins Gelbliche fallen, sind unter dem Namen *Bourgogne* bekannt.

n) der *St. George* und *Drezery*,

o) " " *Christol* und *Uchaud*,

p) " *Milhaud*, *St. Gilles* u. *Lauvian*.

Dieses sind sämmtlich gemeine rothe Weine, welche man im ersten Jahre, und zwar gewässert trinken muß. —

Der stärkste Handel mit diesen Weinen wird über

Cette
Montpellier und
Bourdeaux

getrieben.

§. 103.

22) das ehemalige *Lyonnois*.

Dieses, welches zur Constituirung der beiden Departements, nemlich der Loire und Rhone geholfen hat, liefert rechten guten Wein. Diejenigen Weine, welche längs am Rhoneflusse ge-

---

*) Diesen nennt man in hiesiger Gegend Tavella.

bauet werden, und die man in Frankreich *Vin d rivage* nennt, sind stark von Geist und dabei wohlschmeckend. Uebrigens ist

der Wein von *Millery* und

" " " *Condrieux*

sehr schätzbar. Letzterer, der vorzüglich um *Rouone* in *Fores* gebauet wird, hält sich noch länger als der Burgunder, und wird so, wie der übrige dasige Wein über Lyon zum Handel geschickt. —

23) das ehemalige *Dauphiné*.

Dieses, welches ehedessen auch das Delphinat genennt wurde, und dermalen folgende Departements, nemlich der Iser, der Oberalpen, von Drome constituiren hilft, liefert rechte gute Weine, vorzüglich aber

Saint Paul

Hier wächst ein ganz vortrefflicher Tischwein

an der Rohne zwischen *Valence* und

St. Valiere.

Hier fällt der schöne

weiße und rothe Heremitagewein,

welcher seinen Namen von einem Berge gleicher Benennung hat, und etwas nach Heidelbeeren (*Vaccineum myrtillus*) schmeckt.

Die Stadt *Vienne*.

Hier wachsen sehr gesuchte Weine, die unter dem Namen Vienneweine bekannt sind.

St. André.

Um diese kleine Stadt wächst eine Gattung Heremitagewein, welche man *Côte St. André* nennt. —

§. 106.

24) die ehemalige *Provence.*

Diese bildet dermalen mit die Departements der Niederalpen, Var, der Oberalpen und Drome; sie liefert rothe und weiße, Clairet- und Paillerweine, so wie lieblichen Muskateller, wovon aber die meisten so stark, hitzig und feurig sind, daß sie gewässert werden müssen. Die vornehmsten und auserlesensten Sorten sind aber die Weine

von *la Marque* und *Gemenes* nahe bei *Toulon.*

" *Brabantane* und *Caux* bei *Arles.*

" *Riez*, *Roquevaire* und *Aubagne* und

" *Cante-perdrix*, *Cannes* und *Marignane*,

die Muskateller von *St. Laurent*, *Ciotat* und *Cuers.*

Alle diese Weine haben nicht nur einen angenehmen Geschmack, steigen, wenn sie sich abgelegen haben, nicht in den Kopf, sondern stärken dabei den Körper, und geben Entkräfteten und Abgematteten ihre Kräfte wieder. —

Ferner die Weine:

von *Saint Maximin*,
" *Pourricies* und *Rousset*,
" *Galiniere*, *Puyloubier* und *Puiricard*,
" *Grau*, *Gaude* und *Mées*.

Dieser letztere läßt sich gut verführen, veredelt sich durchs Lagern, und wird im Piemontesischen allen übrigen Provencerweinen vorgezogen. Im Lande selbst werden diese Weine nach *Baral* von $\frac{2}{3}$ *Veltes* gehandelt; zu *Marseille* aber zum Theil in Bourdeauxer Fustage, und zum Theil nach Oxhoft und *Milleroles*. Die *Millerole* wiegt 140 bis 144 Pfund Marseiller Gewicht. Uebrigens bezieht man die Weine

über *Toulon* und *Marseille*
" *Antibes*, *Aix* und *Avignon*.

§. 107.

Spanien.

Daß Spanien selbst, so wie auch seine Colonien sehr reich an köstlichen Weinen seye, ist bereits oben §. 35. und zwar S. 119 und 120 bemerkt worden. Wir wollen daher hier noch die Provinzen dieses Reichs betrachten, welche sich vorzüglich mit der Cultur des edlen Weinstocks abgeben. Diese sind nun aber:

1) Neu-Castilien.

Dieses liefert

a) den *Val de pennas* in *La Mancha*,

welches ein rother, dem Burgunder ähnlicher Wein ist.

b) den *Ciudat real*.

c) den *Fancarnal*.

Dieser ist ein leichter rother Wein, welcher unweit Madrit gebauet wird.

d) den *Ribadavia*.

Dieses ist ein angenehmer weißer Wein, welcher in dem Gebiete von *Rioja* fällt.

Alle diese Weine sind von keiner langen Dauer, und lassen sich daher auch nicht gut verfahren.

2) *Granada* oder Ober-Andalusien.

Dieses liefert vortreffliche fette, dicke und starke Weine, worunter sich folgende vorzüglich auszeichnen, nemlich:

a) *Piedro Ximenes*.

Dieser, welcher in der Gegend von *Guadalcazar* fällt, dürfte wohl die beste Gattung des weißen Gewächses seyn.

b) der *Malaga*.

Dieser, welcher um die Stadt gleiches Namens wächst, wird — wenigstens nach Deutschland, — erst ausgeführt, wenn er drei Jahr alt ist. Da hat er seine Probe ausgehalten, und kann hernach wohl hundert Jahre liegen, ohne daß er verdirbt. Die Engländer ziehen den jüngern Bergwein, den sie *Mountain* nennen, und der weißer von Farbe und angenehmer von Geschmack ist, demjenigen vor, welcher auf den niedrigern Anhöhen gewachsen ist. Der *Malaga* überhaupt bekommt kränklichen und schwächlichen Personen recht gut, und man kann annehmen, daß die Stadt *Malaga* jährlich gegen 20 bis 25000 *Bottas* *) von 30 *Arrobas* seines Gewächses ausführt. Uebrigens wächst hier nicht weit von der See in den Thälern noch ein leichterer Wein, welcher

Marvella

heißt. —

3. *Sevilla*.

Hier zeichnen sich vorzüglich folgende Weinsorten durch ihre Güte und hohe Reputation aus, nemlich:

---

*) Ein Bott enthält 12 Anker oder 400 Quart Berliner Maas.

a) der sogenannte *Xeres*-Wein.

Dieser, welcher auch *Cheres* genennt wird, ist weiß und von zweierlei Art. Die erste und beste ist süß, und heißt *Pajarete*; die andere hingegen ist bitter, mehr magenstärkend, und heißt *Vin Secco*. Hiervon sollen jährlich gegen 20,000 Fässer ausgeführt werden. Er wächst besonders um *Xeres de la Frontera* in West-Andalusien. —

b) der *Tinto de Rota* *).

Dieser, welcher bei dem Flecken *Rota* wächst, ist roth, sehr dick und gedeckt, angenehm süß, voll Feuer, und wird mit unter die Desertweine gezählt. Uebrigens wächst auch

bei *Cadix* und *San Lucar*

ein sehr guter Wein, welcher dem *Pajarete* ziemlich gleich kommt.

4) *Murcia* und *Valencia*.

In der ersten dieser Provinzen wachsen, und zwar namentlich bei

Villatobas

schöne Weine, wovon jährlich einige tausend Fuder ausgeführt werden, so wie dann in der letzten Provinz

---

*) Es giebt außer diesen noch mehrere Tinto-Sorten in Spanien, z. B. der Tinto de Alicante, der Tinto de las Montanas in Catalonien. —

der weiße und rothe Alicantenwein
wovon der letztere *Tinto de Alicante* heißt, und

der dicke und gedeckte *Bernicarlo*
wachsen, welcher häufig über *Cette* und auf dem Canal von Languedoc nach Bourdeaux gehet, und da zum Verschneiden der leichten Franzweine gebraucht wird.

5) Arragonien und Catalonien.

Hier wachsen in der ersten Provinz blos rothe, dabei aber schwere Weine, wovon die besten

bei *Huesca*, *Saragossa* und *Carinena* fallen, und den Namen *Garnaches* führen. In Catalonien hingegen wachsen

a) der *Malvasir*.

Dieser ist weiß, und führt seinen Namen daher, weil die ersten Reben desselben von Griechenland aus hierher verpflanzt worden.

b) der *Tinto de las Montanas*.

Dieser ist roth, gedeckt, süß und sehr gut.

c) der *Vals*,

d) *Xarelo* und

e) *Maccabeo*,

welche süß und dabei leicht sind.

f) der *Mataro*.

Dieser ist etwas herb und roth, fast wie der Portwein, wofür er auch zuweilen in England verkauft wird.

g) der *Ribas*.

Dieses ist ein guter rother Wein. —

h) der *Sitges*.

Dieses ist ein vortrefflicher weißer Wein, welcher allen andern Gewächsen seines Geschlechtes in diesem Lande vorgezogen wird.

6) *Navarra*.

Hier fällt

der berühmte *Peralta*.

Dieses ist ein starker weißer Wein, der auch unter dem Namen spanischer Sekt bekannt ist, so wie dann auch

um *Tudela* und *Tafalla*,

; *Villa franca* und *Punta de la Reyna*

angenehme Weine gezeugt werden, welche dem mittlern Burgunder so ziemlich gleich kommen.

7) die Canarischen Inseln.

Diese liefern vortreffliche Sorten starker, lieblicher und süßer Sektweine, wovon der auf der Insel

Teneriffa

zubereitete, sehr wichtig ist. Diese Insel liefert

jährlich im Durchschnitte 30,000 Pipen, von welchen 10,000 Pipen sogenannter *Malvasir* sind, die übrigen aber einen minder süßen Wein oder Sekt enthalten

die Insel *Canaria*

liefert den sogenannten Canarien- und

Palma

den bekannten Palmsekt *).

Man ziehet diese Weine von Cadix, Amsterdam und Hamburg.

Man erlaube mir, hier noch eine Bemerkung beizufügen, welche mir einer meiner Universitätsfreunde, der sich einige Jahre in Spanien, namentlich in Madrid aufgehalten, mitgetheilt hat. „Wo es so gute Trauben giebt, wie hier, nemlich in Spanien, da versteht es sich wohl von selbst, daß auch der Wein gut seyn müsse. Man hat übrigens im Auslande das Vorurtheil, daß man in Spanien lauter süße Weine trinke; allein das ist ganz ungegründet; denn der Wein, den man gewöhnlich trinkt, ist nicht süß, aber auch nicht sauer, wie der deutsche Krätzer; er fließt sehr angenehm durch die Kehle, ohne nur die mindeste Spur von Säure zu hinterlassen; das fühlen alle Ausländer sehr wohl, und thun sich darin was tüch-

*) Jede Sorte der feinsten Weine nennt der Spanier Vino generoso. —

tiges zu Gute. Es giebt hier, nemlich in Madrid, weißer und rother Wein, wovon jener viel feuriger und stärker als dieser ist, und daher auch nur wenig getrunken wird. Da er übrigens zugleich einen kräuterartigen Geschmack hat, und etwas widriges medicinisches bei sich führt, so trinkt ihn kein Ausländer, sondern der hält sich lieber an den rothen, welcher sehr angenehm schmeckt. Uebrigens kommt der Wein, welcher hier getrunken wird, größtentheils alle aus der *Mancha*, daher man ihn auch Manscheker nennt. Er wachst dort gleichsam wild, und bedarf nur weniger Cultur. Sollte der Spanier bei dessen Anbau so viel schwitzen, wie der Deutsche, so ließe er gewiß lieber den ganzen Weinbau liegen, und tränke nichts als Wasser. Sonderbar ist der Gebrauch der Spanier, den Wein nicht in Fassern, sondern theils in großen irdenen Gefäßen (*tenajas*) theils in schweinsledernen Sacken aufzubewahren. Die *tenajas* sind sehr groß, und für die Spanier das, was für uns die Stückfässer sind; sie haben eine breite Oberfläche, welche sie unbedeckt lassen. Damit sich der Wein aber nicht verrieche, so gießen sie oben Baumöl darauf, und so hält er sich viele Jahre lang, und verbessert sich auch noch. Soll er aber transportirt werden, so geschieht dies in schweinsledernen Säcken. Man kehrt nemlich die Haarseite einwarts, verpicht sie, nähet

alles wohl zusammen, und so bleibt die völlige Gestalt des Schweines, welches nun mit Wein angefüllt wird. Der Wein hält sich bei aller schlechten Wartung doch ganz gut darin; er würde aber noch weit besser werden, wenn er besser gepflegt würde. Verschiedene Ausländer kaufen so ein ganzes Weinschwein, und ziehen es auf Bouteillen, und wenn der Wein alsdann nur eine kurze Zeit gelegen hat, so hält man ihn gar nicht mehr für das, was er ist. Er erhält einen angenehmen burgunderartigen Geschmack, hat aber dabei weit mehr Feuer und Geist. Sonderbar kommt es mir überhaupt vor, daß man in Deutschland die Bouteille Malaga für 12 gr. für ächt verkauft, da ich doch in Spanien selbst zehn und zwölf Real dafür bezahlt habe." —

§. 108.

Portugal.

Dieses liefert süße, herrliche und kräftige Weine, welche sich den Spanischen nähern, durch weite Transporte aber von ihrer Annehmlichkeit verlieren, dagegen an Stärke gewinnen. Die vorzüglichsten Weine, welche theils in diesem Königreiche, theils in dessen Colonien oder andern Besitzungen fallen, sind:

a) der sogenannte Portwein.

Dieser, welcher auch unter dem Namen *Oporto* bekannt ist, wird in den Provinzen

Minho und *Beira*

gewonnen, und vorzüglich nach England, Irland und Brasilien ausgeführt. Man handelt ihn in Pipen, wovon jede zwei Kannen oder 26 *Almudas*, oder 52 *Alqueires*, oder 312 *Canadas* oder 1248 *Quartilhos* oder 798 Leipziger Kannen oder 122 Hamburger Stübchen enthält.

b) der *Madeira*-Wein.

Dieser wächst auf der Insel gleiches Namens, welches eine von den Canarischen Inseln ist, und der Krone Portugal gehört. Der beste Wein, welcher auf dieser Insel wächst, heißt in England *Madeira Malmsey*, und kommt von den Stöcken, welche der Infant Don Euriquez, aus Candia dahin hat versetzen lassen. Er hat einen überaus lieblichen und angenehmen Malvasiergeschmack, erhält aber erst im dritten Jahre den rechten Grad seiner Reife.

Man beziehet übrigens die portugiesischen Weine, theils von *Lissabon* und *Porto di Santa Maria* *), theils von Amsterdam und

*) Zu Porto ist seit 1756 eine Weinhandlungs-Compagnie, welche diesen Zweig des Handels als

Hamburg, so wie den *Madeira* auch wohl von der Insel selbst.

Für uns Deutsche dürfte es aber wohl am rathsamsten seyn, sich nach Amsterdam oder Hamburg zu wenden; denn da werden portugiesische Weine genug hingebracht, und die Preise sind so beschaffen, daß man bei dem Kaufe aus der zweiten Hand fast eben so gut fährt, wie aus der ersten.

§. 109.

Afrika

mag den Beschluß dieses Kapitels machen. So sehr wir auch überzeugt sind, daß die barbaresken Küstenstaaten dieses großen Theils der alten Welt, so wie noch mehrere Länder dieses in mancher Rücksicht so tief herabgesunkenen Theils des uns bekannten großen Continents sich mit der Cultur des Weinstocks abgeben, so kann uns doch hier nichts mehr interessiren, als jener Wein, welchen

das Vorgebirge der guten Hoffnung

Monopol betreibt. Indessen ist doch auch von dem ausschließenden Privilegio noch ein Distrikt Weinberge ausgenommen, der ungefähr 20 bis 30,000 Pipen ausgeben mag. —

liefert, und der daher auch unter dem Namen:

Cap-Wein

bekannt ist. Dieser, wovon des Jahrs ungefähr 60, oder auch wohl nur 30 Ahm nach Europa kommen, ist nebst dem ächten Tokayer der theuerste unter allen Weinen. Er ist von Reben aus *Schiras* in Persien, aus dem Rheingau, aus *Quercy* und von der Insel *Madeira*, die man hierher verpflanzt hat.

Man hat verschiedene Sorten dieses Weines, nemlich:

a) den rothen und weißen *Constantia*;
b) " " " " Steinwein,
c) " " " " *Pontac*,
d) " " " " *Madeira*.

Alle die Capweine, welche nach Europa kommen, wurden sonst von den holländischen Compagnien zu den Auctionen gebracht, und so bei der Kammer von Zeeland und zu Amsterdam verkauft.

Die Amsterdamer *Ahm* hat folgende Unterabtheilung.

Ahm.	Anker.	Steckan.	Veltes.	Stoops.	Mingeln.	Pintes.
1	4	8	21	64	128	256
	1	2	$5\frac{1}{4}$	16	32	64
		1	$2\frac{1}{8}$	8	16	32
			1	$3\frac{1}{11}$	$6\frac{2}{11}$	$12\frac{4}{11}$
				1	2	4
					1	2

Die Amsterdamer *Ahm* enthält übrigens 7705 französische Cubikzoll, und 18 dortige Anker vergleichen sich mit 19 Hamburger Ankern.

Zweites Kapitel.

Die Kenntniß der Wege, die mannichfaltigen Verfälschungen des Weins auszumitteln. —

Verschieden sind die Wege, die Weine zu veredeln, sie durchs Verschneiden oder Copuliren zu verändern, und ihnen durch Pigmente eine erhöhete Farbe mitzutheilen; mannichfaltig sind aber auch die Wege, dieser Flüssigkeit durchs Zumischen vegetabilischer und mineralischer Körper einen angenehmen Geschmack, zugleich aber auch schädliche und der Gesundheit nachtheilige Eigenschaften mitzutheilen. —

§. 110.

Das sogenannte Verschneiden oder Copuliren der Weine ist ein Gegenstand, der sehr wohl die Beherzigung des Weinhändlers verdient. Es ist der Weg, wodurch junge Weine in alte, ja verschiedene Sorten in eine ganz neue, welche vorher noch nicht bekannt war, umgewandelt werden können. Hier müssen nun aber öftere und wiederholte Versuche, so wie der Geschmack des Publicums entscheiden. Saure Weine mit sauren zu verschneiden, dürfte wohl nicht rath

sam, folglich das Copuliren des Thüringer- mit dem Rheinweine ein starker Mißgriff seyn; aber weißen Franzwein mit Thürin ischem in einem richtigen Verhältnisse gemischt, bildet einen ganz artigen Franken- oder Würzburger-Wein; so wie dann durchs Verschneiden französischer Weine mit Spanischen und Portugiesischen auch ein ganz gutes Gemisch dargestellt werden kann. Ich wage es, die Verschneidungsoperation, wie ich sie selbst zu meinem Vergnügen und zu meiner Belehrung vorgenomm n habe, hier vorzulegen.

Ich nahm eine Bouteille leichten Erfurter- und eine Bouteille schweren Franzwein, und stellte diese bei mich auf den Tisch. Hierauf nahm ich neun numerirte Glasfläschchen und stellte sie der Reihe nach hin. In das erste dieser Fläschchen goß ich neun Zehntheile Erfurter- und ein Zehntel Franzwein; in das zweite acht Zehntel Erfurter- und zwei Zehntel Franzwein; in das dritte sieben Zehntel Erfurter- und drei Zehntel Franzwein; in das vierte sechs Zehntel Erfurter- und vier Zehntel Franzwein; in das fünfte fünf Zehntel Erfurter- und fünf Zehntel Franzwein; in das sechste vier Zehntel Erfurter- und sechs Zehntel Franzwein; in das siebende drei Zehntel Erfurter- und sieben Zehntel Franzwein; in das achte zwei Zehntel Erfurter- und acht Zehntel Franzwein, und in das neunte ein Zehntel Erfurter und neun Zehntel Franzwein;

ich schüttelte hierauf die Fläschchen tüchtig, verkorkte sie, ließ sie bis den andern Tag stehen, und veranstaltete dann den Auskostungsproceß, wozu ich ein paar Freunde, die wirklich Weinkenner sind, einlud. Der Anfang dieser Operation wurde mit dem Kosten der beiden Extremen gemacht. Da hieß es dann nun freilich: Hier bei diesem sticht der Erdgeschmack (Bodengefährde) und die Säure unseres Erfurter Gewächses gar zu sehr hervor; bei jenem aber, nemlich bei Nr. 9. kündigt sich schon der alte firne Franzwein, ehe man ihn auf die Zunge bringt, durch seinen Geruch an. Nach dem Durchkosten der sämmtlichen Fläschchen, gewann Nr. 3, welche aus einem Gemisch von sieben Zehntel Erfurter und drei Zehntel alten Franzwein bestand, den Rang von allen übrigen. Der alte Franzwein hatte die Säure des Erfurter gemäßiget, und durch seine Firne den Bodengeschmack so ziemlich in den Geschmack von einem mittlern Steinwein verwandelt, wofür ihn dann wohl auch der Mann, der nicht vollkommener Weinkenner ist, angenommen haben möchte. Auf diese Art lassen sich durch Anwendung mannichfaltiger Mischungsverhältnisse, noch eine Menge Versuche machen, deren Resultate dann auch eben so mannichfaltig seyn werden. So wenig übrigens dieses Verschneiden, Copuliren oder Vermischen des Weins auch für die Gesundheit

nachtheilig seyn mag, so kann ich es doch nicht billigen; denn es ist und bleibt immer — indem ich Jemanden etwas verkaufe, was es doch nicht ist, — eine Art von Betrug. Meine Bouteille Erfurter kam mir auf fünf, und der Franzwein auf zehn Groschen zu stehen. Von ersterm brauchte ich zur Füllung einer Bouteille sieben Zehntel, also für 3 gr. 6 pf., und von letzterem drei Zehntel, folglich für 3 gr., mithin zusammen für 6 gr. 6 pf. Wein, den ich für Steinwein ausgeben, und für achtzehn bis zwanzig Groschen hätte verkaufen können. Wäre dann das aber auch recht gewesen? Nach meiner Moral und meinen Begriffen von Ehre, nicht. —

§. III.

Obschon das künstliche Färben der Weine, wenn es mit gehöriger Auswahl des Färbematerials geschiehet, der Gesundheit eben nicht nachtheilig ist, so ist es doch ein Betrug; denn der Wein muß seine Farbe von der Natur haben; und hat er diese nicht, so ist bei dessen Behandlung im Gähren und Warten ein Versehen geschehen; oder er will umschlagen, und nähert sich nun seinem Verderben. In diesem letztern Falle schmiert man ihn mit allerhand färbenden Mitteln an, und verkauft betrügerischer Weise einen halb verdorbenen Wein für einen guten.

So macht man aus schlechten weißen Weinen Pontac, indem man ihn mit

Rheinweidenbeeren (*Ligustrum vulgare*)
den Beeren der zehnfadigen Phytolacke (*Phytolacca decandra*)
rothem Sandelholz (*Caesalpina sapan*)
Drachenblut (*Sanguis Draconis* *)
Färberröthe (*Rubia tinctorum*)
rother Ochsenzungenwurzel (*Anchusa tinctoria*)
rothem Behem (*Cucubalus Behen*)

roth, und zugleich mit diesen Dingen oder mit

Hollunderbeeren (*Sambucus nigra*) oder
Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus*)

herbe und zusammenziehend macht.

Solcher Pontac hat gemeiniglich einen dicken Bodensatz, und nicht selten einen holzigen Geschmack; und hat er etwas gestanden, so entdeckt man auch seine Verfälschung an der matten Farbe, und an dem herbsauren Geschmacke, welches daher entstehet, daß sich die durch Kunst beigemischte Farbentheile allmählig präcipitiren. Gemeiniglich werden obige Sachen, in so fern sie trocken sind, zu Pulver gestoßen in das Faß gethan, und darin vom Weine ausgezogen. Die

---

*) Dieses ist ein trockenes, zerreibliches, dunkelrothes Harz, welches von dem gemeinen Drachenbaum (Dracaena Draco) gewonnen wird.

es aber noch feiner und künstlicher machen wollen, vermischen einige von obigen Farbenmitteln in gewisser Proportion, reiben oder stoßen das Gemengsel zu Pulver, gießen Weingeist darauf, und ziehen durch Digestion eine rothe Tinktur aus; sodann stellen sie weißen gepülverten Zukker mit destillirtem Weinessig acht Tage lang in warme Asche, worauf dann der Zucker roth wird. Diese Röthe ziehen sie mit Weingeist aus, vermischen ihn mit obiger Tinktur, und ziehen den Weingeist durch Destillation wieder ab, wo dann die Essenz des Zuckers mit der Tinktur in Gestalt eines rothen Saftes oder Oels am Boden bleibt. Aus diesem Safte nun schießen, wenn er an einen kalten Ort gesetzt wird, hochrothe Crystallen an, welche den weißen Wein roth färben, und süße und sehr angenehm an Geschmack machen. Dieses Mittel scheint nun zwar unschuldig zu seyn; allein es wird größtentheils zur Verædlung eines jungen, rohen, herben, sauren, wässerigen oder schalen Weines angewendet; denn im entgegengesetzten Falle wäre ja kein Profit dabei. Was kann einem aber mit einem Weine gedient seyn, der zwar verschönert, aber durch die beigemischten Ingredienzien weder geistiger noch stärker gemacht worden ist? — Weißen und blassen Weinen, giebt man eine höhere goldgelbe; oder auch wohl Rubinfarbe:

a) durch Zucker.

Man pülvert nemlich den Zucker, löst ihn in Wasser auf, siedet ihn ein wenig über dem Feuer ein, und mischt ihn unter den Wein; oder man röstet den gepülverten Zucker auf Blechen, thut ihn sodann unter den Wein, und rührt diesen mittelst einer Kette tüchtig durcheinander. Sollte dann dieser, sonst so angenehme Zusatz wohl ganz unschuldig seyn? Ich glaube nicht; denn giebt man ihn einem ganz jungen Weine, so säuert dieser gern in einem schwachen Magen, und selbst der Zucker macht auch die groben tartarischen Theile des Weins zu klebrig, ohne sie gehörig einzuwickeln oder zu verändern; denn hier kann nur eine neue weinigte Gährung, nicht aber eine superficielle Mischung folgenreich wirken, daher es dann auch kommt, daß dergleichen eingezuckerte Weine nicht leicht durch die Absonderungswege gehen, sondern die Nerven beschweren. —

b) durch Eichenholz.

Man legt nemlich in einen ganz jungen Wein, und namentlich in jungen Rheinwein, eichenes, nicht ausgelaugtes Holz, und sucht demselben hierdurch die Farbe eines alten Weins mitzutheilen; allein diese Operation taugt platterdings nicht; denn der Wein erhält dadurch eine zusammenziehende Eigenschaft, welche der

Rheinwein ohnedies schon wegen seiner Säure bei Menschen äußert, welche einen empfindlichen, und zu Krämpfen geneigten Magen haben. Man entdeckt dieses Täuschungsmittel theils durch den widerlich zusammenziehenden Geschmack, und theils dadurch, daß der Wein Tintenartig wird, wenn man im Wasser aufgelöstes schwefelsaures Eisen (Eisenvitriol) hineintröpfelt.

c) durch Kalk.

Man wirft nemlich ungelöschten Kalk in das Faß zu dem Weine, und sucht der Flüssigkeit dadurch eine schöne Rubinfarbe mitzutheilen. Diese Art von schädlicher Täuschung ist in Frankreich durch eigne Gesetze verboten.

§. 112.

Die unseligste, häufigste und mannichfaltigste Beimischung anderer Körper unter den Wein, ist diejenige, welche auf den Geruch, Geschmack und die Erhöhung des Geistes oder Erweiterung des Volums hinwirken soll. Wir nennen diese Vermischungsarten eigentlich

die Weinverfälschung.

Die Verfälschung der Weine durch vegetabilische und mineralische Substanzen ist kein Kind der neuern Zeiten, sondern die Alten waren schon zum Theil davon unterrichtet. So schreibt Plinius schon in seiner Naturgeschichte folgen-

dergestalt hierüber: „Africa gypso mitigat asperitatem (vinorum) nec non aliquibus partibus calce. Graecia argilla, aut marmore, aut sale, aut mare lenitatem excitat; Italiae pars aliqua rabulana pic; ac resina condire musta vulgare est ei, provinciisque finitimis. Nonnusquam prioris vini faece acetove condiunt." welches in der Uebersetzung so heißt: „In Afrika mildert man die Herbe des Weins mit Gyps, so wie an einigen Orten mit Kalk; in Griechenland hingegen bewirkt man jene Gelindigkeit oder Milde durch einen Zusatz von Thon, Marmor, Salz oder Meerwasser; und in einem gewissen Striche von Italien durch rabulanisches Pech, so wie man auch hier und in angrenzenden Provinzen den Most mit Harz wohlschmeckender zu machen, oder durch Hefen des vorigens Weines oder durch Essig zu verbessern sucht." „Misceri plura genera (vinorum)" fährt Plinius an einem andern Orte fort, — „omnibus inutile. Saluberrimum, cui nihil in musto additum est, meliusque si nec vasis pix affuit. Marmore enim et gypso aut calce condita quis non etiam validus expaverit? Inprimis igitur vinum, aqua marina factum, inutile est stomacho, nervis, vesicae. — Novitium resinatum nulli conducit. Capitis dolores et vertigines facit: ab hoc dicta

crapula est;" welches übersetzt so lautet: „Mehrere Weine mit einander zu vermischen hilft nichts. Der gesündeste ist der, welcher als Most keinen Zusatz erhalten, und noch besser, wenn die Gefäße auch unverpicht gewesen. Wer wird nicht, wenn er auch selbst ein starker Mensch ist, vor Weinen zurückbeben, welche mit Marmor, Gyps oder Kalk angemacht sind? Vorzüglich aber ist der, welcher mit Meerwasser bereitet ist, dem Magen, den Nerven und der Blase nachtheilig; so wie neuer geharzter Wein Niemanden behagt; denn er verursacht Kopfweh und Schwindel, und berauscht *)."

Wir werden von diesen sogenannten Verbesserungsmethoden noch weiter unten handeln.

§. 113.

In den römischen Gesetzen ist über die Verfälschung des Weins noch nichts besonders verordnet; denn der *Paulus Inst. Lib. 4. Tit. 3. §. 13.* wo es heißt: Denique responsum est, si quis in alienum vinum aut oleum, id miscuerit, quo naturalis bonitas vini aut olei corrumperetur, ex hac parte legis Aquiliae eum teneri, enthält blos den Fall, daß, wenn Jemand eines andern Wein oder

*) Siehe über diese beiden Allegate Plinii Histor. natur. L. 14. C. 19. und L. 23. C. 1.

Oel verdirbt, und dadurch Schaden anrichtet, derselbe nach den Gesetzen behandelt werden soll. Das älteste deutsche Verbot, welches man bis jetzt kennt, ist vom Jahre 1475, welches Datt anführt *). Im Jahre 1487 ließ der Kaiser eine Verordnung wegen der Weinverfälschung an alle Obrigkeiten in Schwaben, Franken und Elsaß ergehen, und auf dem Landtage zu Rothenburg an der Tauber kam in dem nemlichen Jahre diese Sache auch vor, so wie auch unter Maximilian I. 1495 auf dem Reichstage zu Worms; so wie dann auch auf dem Reichstage zu Lindau 1497 und auf dem zu Freiburg im Breisgau 1498 das Schwefeln des Weins eingeschränkt, und die Quantität des zum Aufbrennen des Weins gestatteten Schwefels gesetzlich bestimmt, und denjenigen, welche dieses Maas überschreiten würden, Strafe angekündigt wurde **). Im Jahre 1500, so wie dann wieder im Jahre 1548, wurde die Sache wieder in Augsburg vorgenommen, sie scheint aber nachher der Aufsicht eines jeden Landesherrn überlassen worden zu seyn. In andern Ländern findet man schon ältere, und zwar sehr scharfe

*) Siehe de pace imperii publica libr. V. auctore I. P. Datt. Ulmae 1698. fol. 632.

**) Siehe Imm. Weber Comment. de crimine adulterationis vinorum. Jen. et Lips. 1751.

Verbote gegen die Weinverfälschung. So hat man eine Verordnung von Wilhelm Grafen von Hennegau, Zeeland und Holland vom Jahre 1327, woraus ersichtlich, daß schon lange vor diesem Jahre gefährliche Verfälschungen üblich gewesen sind, und im Jahre 1384 hat die Regierung zu Brüssel ein ähnliches, noch strengeres Verbot gemacht, worin Vitriol, Quecksilber und Galmey genannt sind, so wie man dann auch in Frankreich eine alte Ordonance du prevôt de Paris vom 20. Sept. 1371. und vom 2ten December des nemlichen Jahres hat, worin aber keiner mineralischen Beimischungen gedacht ist, da hingegen in einer Verordnung von 1696 der Bleiglätte Meldung geschiehet *).

Conrad Celtes, der im Jahre 1491 unter allen Deutschen zuerst als Dichter gekrönt ist, hat in seiner Lobrede auf Nürnberg eine Nachricht von der Weinvergiftung, aus welcher man erkennt, daß er sie für eine neue Erfindung angesehen, und sie einem Mönche, Namens Martin aus Bayern **) zugeschrieben hat; allein seine Ausdrücke sind so rednerisch,

*) Siehe Traité de la police par de la Mare. Amsterdam 1729. T. II. p. 541.

**) Es heißt nemlich daselbst: „Inventum illud Druidae esse ferunt, Martino Bavaro illi nomen erat, in Franciae oppido, quod a nigra quercu dicunt.“

daß man nicht viel daraus herleiten kann *), dagegen liefert uns Martin Zeiler in seinem Chronicum parvum Sueviae oder kleinem Schwäbischen Zeitbuche Ulm 1653. S. 65 folgende deutlichere Bemerkung: „In dem Jahre 1453 begunnten die Bürger zu Augspurg, den Betrug auf dem Weinmarkt erstmal zu merken, den vor vier Jahren Martin Bayr zur Schwarzen Eyche in Franken, am ersten die Weinschenken und Fuhrleute in Teutschland gelehrt hatte, nemlich die Möste, damit sie nicht verjähren sollten, mit einem rohen Speck bis auf den Frühling trüb, und den gesottenen Wein süß zu behalten, wie auch die Weine mit Schwefel klar zu machen; desgleichen auch den Wein mit Gewürzen, der schleckhaften Mäuler halben, gleichwohl nicht zu geringerm Nachtheil der Gesundheit, zu verfälschen."

Auch hier ist der Glätte noch nicht gedacht. Die älteste Erwähnung der giftigen Versüßung mit Bleimitteln bleibt demnach bis jetzt diejenige, welche in der obangezogenen französischen Verordnung von 1696 vorkommt. Uebrigens geschiehet dieser Verfälschung im Jahre 1697 Meldung. Es wurde nemlich in diesem Jahre in Würtenberg bekannt, daß einige Weinhandler,

*) Siehe Pirkheimeri opera. Francof. 1610. p. 136.

vorzüglich aber der herzogliche Schloßkiefer Hanns Jörg Staltser, zu Göppingen Weine mit Silberglätte verschönert, und dadurch viele Personen in benachbarten Klöstern, auch bei dem Sauerbrunnen in Göppingen, theils ums Leben, und theils um die Gesundheit gebracht hätten *). Staltser entschuldigte sich mit der Unwissenheit der Schädlichkeit dieser Mischung, indem auch der Stadtarzt zu Göppingen, Maßkoßky, den man für einen gelehrten Mann hielt, diese Kunst bei seinem Weinhandel anwenden sollte. Auch der Stadtarzt Brügel zu Heidenheim hatte versichert, die Glätte schade nicht, und da dieser Mann in gutem Rufe stand, so hatte sein Urtheil schon viele zum Gebrauche dieses Mittels verleitet. Dieses Gerücht war dem Würtenbergischen Weinhandel, der vorher sehr blühend gewesen war, so nachtheilig, daß die Weine in Ulm unverkauft liegen blieben, und der Herzog Eberhard Julius dadurch bewogen ward, desfalls eine genaue Untersuchung anstellen zu lassen. Die Leib- und Hofärzte, Salomon Rayfel und Joh. Caspar Härlin versicherten, die Glätte sey schädlich, noch schädlicher aber der mit Wismuth bestreuete Schwefel; sie riethen daher an, beide Mittel

*) Man nennte die dadurch bewirkte Krankheit die Weinkrankheit.

auf das schärfste zu verbieten. Das Verbot ward aber dadurch erschwert, daß bereits mehrere Personen vom vornehmsten Stande ihre seit einigen Jahren mißrathene sauren Weine, von einem Weber aus Pforzheim, welcher sich in Stuttgart aufhielt, auf diese Weise hatten verschönern und versüßen lassen. Indessen erfolgte die Verordnung den 10ten Mai 1697, welche die Verfälschung bei Strafe an Gut, Ehre, Leib und Leben verbot; auch ersuchte der Herzog die benachbarten Reichsstände, vornehmlich Bayern und Eichstädt, ihre Weinhändler und Fuhrleute in strenger Aufsicht zu halten, wodurch man dann glaubte, alle Gefahr verhütet zu haben; aber schon in folgendem Jahre entdeckte die Stadt Ulm in ihrem eignen Gebiete zu Giengen einen armen Mann, welcher die aus Würtenberg gekauften sauren Weine mit Gläte versüßt hatte. Dieser ward des Landes verwiesen, und manche im Herzogthume zum Festungsbau verdammt. Diese Beispiele wirkten so viel, daß man in einigen Jahren nichts weiter von dieser Verfälschungsoperation hörte. Allein acht Jahre nachher suchte ein Kiefer zu Eslingen, Johann Jakob Ehrni, die Kunst mit einiger Veränderung wieder hervor, und wendete solche nicht nur selbst an, sondern verleitete auch andere an vielen Orten zu ihrem Gebrauch. Hierauf schritt man endlich mit größerer Strenge gegen die

Weinverfälscher vor; Ehrni ward enthauptet, die Besitzer der verfälschten Weine wurden um Geld bestraft, und die Weine wurden weggeschüttet *). Seit diesem Beispiele, welchem mit der Zeit mehrere in andern Ländern folgten, scheint diese Kunst vorsichtiger im Finstern geschlichen, oder endlich ganz aufgehört zu haben. Indessen wurden doch noch im vorigen Jahrhunderte Anleitungen bekannt, worin die Verbesserung der Weine durch Glätte, als unschädlich deklarirt wurde; — so wie dies noch weiter unten vorkommen wird.

§. 114.

Ich habe oben schon bemerkt, daß das Vermischen und Verfälschen der Weine, in so fern dieses Bezug auf ihren Geruch und Geschmack, Erhöhung ihres Geistes oder Erweiterung ihres Volums haben soll, sowohl durch vegetabilische als mineralische Substanzen geschehen könne. Also

1) die Vermischung und Verfälschung der Weine mittelst eines

*) Siehe C. Gockels Beschreibung des durch Silberglätte versüßten Weins, und der daher von 1694 bis 1696 entstandenen vormals unerhörten Weinkrankheit. Ulm 1697. 8.

Zusatzes von vegetabilischen Substanzen.

Unter die vegetabilischen Erzeugnisse, welche man zum Vermischen der Weine verwendet, gehört:

a) der Scharlei (*Salvia sclarea*).

Diese Pflanze, welche auch Scharlachkraut, Muskatellerkraut, von Johann Bauhin *Gallitrichum sativum*, von Caspar Bauhin aber *Horminum sclarea dictum*, von Dodonäus *Orvata* genennt, aus Syrien und Italien abstammt, und bei uns blos in den Gärten gezogen wird, ist sehr stark mit geistigen, öhligten und campherartigen Bestandtheilen angefüllt, giebt einen ungemein starken, den Kopf einnehmenden Geruch von sich, und übertrifft alle andere Gattungen der Salbei an Stärke. Wegen dieses, und ihrer gewaltsamen Wirkung in dem menschlichen Körper, bedient man sich ihrer auch blos äußerlich zu Fußbädern u. dgl. Dessen ungeachtet soll es Weinhändler geben oder gegeben haben, welche durch die Scharlei die Weine verfälschen. Sie thun nemlich Kraut und Blumen dieser Pflanze in den Wein, um ihm einen Muskateller ähnlichen Geschmack mitzutheilen; allein die auf diese Art gleichsam gewürzten Weine, werden der Gesundheit nachtheilig; denn sie berauschen nicht nur sehr stark,

sondern verursachen zugleich auch starke Kopfschmerzen, Schwindel, greifen die Nerven an, verursachen starke Wallungen im Blute, und sind daher sowohl vollblütigen, als auch Nervenschwachen Personen höchst nachtheilig.

b) die wilde Salbei (*Salvia pratensis*).

Diese, welche auch wilder Scharlei, und von Casp. Bauhin *Horminum pratense* genennt wird, ist in Deutschland einheimisch, wird hie und da auf Wiesen und ungebauten Orten angetroffen, besitzt einen, dem vorerwähnten Scharlei ähnlichen, jedoch etwas schwächern und gelindern Geruch, ist aber, wenn sie dem Weine zugesetzt wird, ebenfalls der Gesundheit nachtheilig.

c) die Blüthen des gemeinen schwarzen Hollunders oder Flieders (*Sambucus nigra*).

Diese Blüthen setzen einige nach Neumanns Bemerkung dem Weine in der Absicht zu, daß er moseln, oder wie Moselwein schmekken soll. Werden die Blüthen in geringer Menge angewendet, so dürften sie der Gesundheit wohl eben nicht nachtheilig seyn; werden sie aber in großer Menge zugesetzt, so stürmen sie sicher wegen ihrer narkotischen Kraft auf die Gesundheit hinein. *Sage* und *Malouin* machen

auch die Bemerkung, daß die Hollunderblüthen mit jungem reifen Weine, worin Zucker aufgelöst worden, digerirt, der Flüssigkeit den Geschmack, Farbe und Geruch des Muskatellerweins mittheilten. Ich glaube es; allein ich kann diese Operation Niemanden anrathen! Um derlei Mischungen zu entdecken, darf man nur eine Solution von Alaun in den Wein tröpfeln, welche dann den Saft der nachtheiligen Vegetabilien bald präcipitiren wird. Will man doch durch Beimischung eines dritten Körpers ohne Nachtheil, auf den Geruch des Weines wirken, so bediene man sich hierzu

der Weinblüthen.

Man sammelt nemlich diese Blüthen vom Stocke, sobald sie aufgeblühet sind, trocknet sie im Schatten, macht sie zu Pulver, und hebt sie zum Gebrauche auf. Von diesem Pulver nun bindet man eine beliebige Menge in Bündelchen, und hängt es in das Faß oder die Tonne, wenn der Wein gährt. Nichts ist natürlicher und geschickter dem Weine einen angenehmen und lieblichen Geruch zu geben, als dieses Pulver, zumal, wenn man die ersten Tage der unruhigen Gährung hat vorbeigehen lassen, ehe man das Pulver hineinthut, damit der flüchtigste und am meisten riechende Theil dieser Blumen desto weniger verfliegen möge.

§. 115.

d) der Weingeist, oder recht guter Franzbranntewein.

Diesen wenden einige in der Absicht an, geringen und schwachen Weinen mehr Feuer mitzutheilen, und sie dadurch zu veredeln; und mehrere glauben sogar, die rothen Weine könnten ohne diese Beimischung eben so wenig bestehen, als die weißen ohne Einbrennen mit Schwefel.

Die Beimischungsoperation selbst ist verschieden. Diejenigen, welche noch am ehrlichsten zu Werke gehen, begnügen sich damit, die Fässer vorher blos mit einer oder der andern der obigen geistigen Flüssigkeiten auszuspülen, ehe sie den Wein darauf füllen; andere hingegen sind mit dem Weingeist oder Franzbranntewein viel freigebiger. Sie weichen nemlich ungefähr acht Tage lang Galgant, Näglein, Ingwer, Zimmt und Kirschkerne in guten Korn- oder Franzbranntewein, und gießen davon, nachdem sie den Wein abgeläutert haben, in jedes Faß so viel, als ihnen gefällig, je nachdem der Wein stärker oder schwächer seyn soll; noch andere nehmen frischen Most, so wie er von der Presse kommt, gießen ihn in die Fässer, worin er gähren soll, und zwar so, daß oben ein eine Spanne hoher leerer Raum übrig bleibt, und hängen sodann oben ins Spuntloch ein Brettchen hinein, welches

den Wein nur eben berührt. Alsdann nehmen sie guten Franzbranntewein, und gießen davon in jedes Faß zwei oder drei Maas, lassen ihn aber ganz gemach zum Spuntloche hinein auf das Brettchen fließen, damit er nicht auf einmal hineinstürze, sondern nur oben schwimme, und sich nicht mit dem Moste vermische. Auf diese Art gährt der Wein unter sich, und nimmt von dem Moste die Süßigkeit, vom Branntweine aber die Stärke an sich, welche er sonst natürlicherweise nicht haben würde. Endlich giebt's noch andere, welche folgendes Verfahren beobachten: Sie nehmen nemlich große auserlesene spanische Cibeben, entstielen sie, schneiden sie auf, nehmen ihnen die Kerne, bringen sie sodann in einen Hafen, gießen Wasser darüber, setzen sie zum Feuer, und lassen durchs Kochen die Süßigkeit herausziehen. So viele Pfund Cibeben nun gewesen, so viele Maas Weingeist oder Cognac gießen sie auf den durch ein Tuch gedrückten Saft, und lassen dann das ganze Gemisch in einem Gefäße bis in den Herbst an einem warmen Orte stehen. Ist nun dieser aber mit seiner Traubenreife eingetreten, so nehmen sie auf jedes Maas des gebrauften Weingeistes, drei, vier bis fünf Maas des süßesten Mostes; sie thun nemlich den Most in ein sauberes Fäßchen, und gießen die süße geistige Flüssigkeit dazu, doch so, daß das Fäßchen nicht ganz voll wird, sodann legen sie

den Spunt darauf, und lassen die Masse einige Wochen von sich selbst unter sich gähren: Nach Verlauf dieser Zeit gießen sie den süßen Wein von seiner Hefe, welche den vortrefflichsten Branntewein giebt, ab. Das andere aber, welches abgezogen und in große Bouteillen, oder auch in ein kleines weingrünes Fäßchen, das keinen Schwefel hat, gethan worden, heben sie als eine kostbare Weinessenz auf, um in der Folge schwache Weine damit zu stärken. Um nun dieses aber zu realisiren, so nehmen sie entweder gleich im Herbste auf jeden Eymer Most ein Maas von jener Essenz, und lassen es zusammen gähren, oder ziehen den Wein, wenn er älter z. B. ein Jahr alt ist, ab, gießen die Essenz zuerst in das Faß, den Wein sodann darauf, und lassen das ganze Gemisch so vier Wochen ruhen. Aelterer Wein läßt sich; — wie man sagt, — nicht gern mit dieser Essenz verbessern. Bei dem rothen Weine aber soll sie bewundernswürdige Dienste thun. —

So unschädlich nun im Ganzen genommen diese zwei letztern Mischungsarten auch seyn mögen, so glaube ich sie doch immer in die Classe betrügerischer Künsteleien zählen zu können; denn eines theils dichtet man dem Weine eine natürliche gute Eigenschaft an, die doch blos von dem Weingeiste oder Cognac herrührt, und nichts desto weniger schlägt man sie als edlere Weine

den Käufern desto höher an, und andern theils kann man auch sehr leicht nachtheilig auf die Gesundheit des Trinkers wirken; denn dieser, der nichts von der Gegenwart des Branntweins ahndet, und doch gewohnt ist, eine ziemliche Portion Wein zu sich zu nehmen, wird, ehe er sich's nur vorstellen kann, berauscht, und empfindet auf eine in Rücksicht seines Glaubens schuldlose Art die nachtheiligste Einwirkung auf sein Nervensystem. —

Es ist übrigens leicht, diese Art von Vermisch- und Verfälschung zu entdecken; denn, wenn man solchen Wein bei dem Kosten eine Zeitlang auf der Zunge herumwirft, so fühlt man das Brennen desselben auf der Spitze der Zunge; so wie sich dann auch, wenn man nur ein wenig von dergleichen Weine zwischen den Händen reibt, und hineinriecht, der Branntweingeruch sehr deutlich offenbart.

§. 116.

c) Der Cyder oder Aepfelwein.

Diesen pflegen einige unter den Wein zu mischen, um nicht sowohl auf die Erhöhung seines Geruchs, Geschmacks, seiner Farbe und Stärke, als vielmehr auf Vergrößerung seiner Masse oder Erweiterung seines Volums hinzuwirken. Um hier nun die vorgegangene Mischung zu entdecken,

kann man, — wenn man sonst will, — auf dreierlei Art zu Werke gehen, nemlich

a) Man nehme eine schöne rothe Corallen-Zinke, lege sie eine Nacht hindurch in ein Glas Wein, den man probiren will. Bleibt die Corallenzinke roth, so ist der Wein von Aepfelmost frei; zeigt sie sich aber schwärzlich, so ist er mit Obstmost vermischt *).

b) Man gieße etwas von dem Weine, welchen man der Untersuchung unterwerfen will, in eine Schale heißen Thee. Ist nun der Wein von Aepfelmost frei, so wird man nichts, als das reine Thee- und Weingemisch, sowohl mittelst der Zunge, als des Geruchs finden; enthält er aber in seiner Mischung Obstmost, so wird sich den Augenblick der sonst so angenehme Geruch der Aepfelsäure zeigen. —

c) Man feuchte ein leinenes Tuch, z. B. eine Serviette mit etwas von dem zu probirenden Weine an, schlage es wiederholt tüchtig gegen einander, und der Geruch der Aepfelsäure wird sich, wenn sonst Aepfelmost unter dem Weine war, sicher bemerkbar machen. —

---

*) Siehe ökonomisches Wochenblatt vom J. 1790.

§. 117.

2) Die Vermischung und Verfälschung der Weine mittelst eines Zusatzes von mineralischen Substanzen.

Unter diejenigen Producte aus dem Mineralreiche, welche man zur Vermischung, vermeintlicher Veredlung, oder wirklichen Verfälschung des Weins verwendet, gehören

a) der Kalk.

Dieser kann zwar einen Wein, dessen geistige Theile bereits ziemlich zerstört sind, nicht völlig wieder herstellen; denn wie sollte er Theile, welche verloren gegangen, wieder zurückbringen, so wie er selbst auch die entwickelte Säure nicht wegschaffen kann; indessen kann er sie doch, indem er sich mit ihr zu einem erdigten Salze verbindet, für die Zunge unmerklich machen, so wie er dann auch wohl etwas zur Vermehrung der Stärke und Dauer des Weines beitragen dürfte. Zum Behuf des erstern bedienten sich desselben, wie auch bereits oben §. 12. und zwar S. 333 nach Plinius Zeugniß bemerkt worden, die Alten, und zum Behuf des letztern noch bis jetzt die Spanier *) die Bewohner der

*) Siehe Christophori a Vega de arte medendi lib. 2. cap. 2. p. 190.

Insel Zante, so wie die Tuneser. Auf der Insel Zante, — sagt der Ritter von Arvieux in den merkwürdigen Nachrichten von seiner Reise, — ist der Wein fast so stark als Branntewein. Man meint, daß solches von dem ungelöschten Kalke herkomme, den man darunter zu mischen pflegt, unter dem Vorwande, daß er sich alsdann länger halten könne, und geschickter sey, übers Meer verführt zu werden. Daß aber auch die Tuneser schlechten Weinen Kalk zusetzen, damit sie trunken machen, bezeuget Thevenot in seiner Reisebeschreibung B. 2. C. 91. S. 399 nach der deutschen Uebersetzung, welche zu Frankfurt a. M. 1693 in 4. herausgekommen ist, mit folgenden Worten: „Niemand verkauft in Tunis Wein, als die Sklaven, und dieser Wein ist aus dem Tunesischen Gebiete, allwo eine Quantität eingesandt wird; allein, man weiß, sie thun Kalk hinein, damit er voll mache." — Selbst auch in unserm guten Deutschland scheint man, wie aus der Reform. Polit. August. Vindelic. 1548, unter der Rubrik: Von den Schiff- und Fuhrleuten erhellet, das Versetzen des Weins mit Kalk schon lange gekannt zu haben; denn da heißt es: „Wo auch hinführo einiger Schiff- oder Fuhrmann, oder Jemand anders, wie die Namen haben möchten, den Wein mit Kalk, oder dergleichen schädlichen Zusatz oder Einschlag bereiten und fälschen würde, der

soll

soll gleicher Weise nach Gestalt seiner Ueberführungen an seiner Ehre, Leib und Gut härtiglich gestraft werden, und einer jeden Obrigkeit hiermit ernstlich auferlegt seyn, solchem schädlichen Betrug vorzukommen, und die Ueberfahrer ernstlich zu strafen." —

Es fragt sich nun: Ist denn Kalk, welchen man dem Weine zusetzt, der Gesundheit nachtheilig oder nicht? Einige behaupten das erstere, andere hingegen das letztere. Beckmann glaubt mit Webern *), ein mäßiger Zusatz von Kalk könne keinen widrigen oder nachtheiligen Einfluß auf die Gesundheit des Menschen haben. Es wird ein Salz entstehen, — sagt Beckmann **), — das mit dem blättrigen oder tartarisirten Weinsteine gleiche Wirkung haben wird, d. h. es wird allenfalls etwas eröffnen oder abführen, so wie Krebsaugensalz, welches unsere Aerzte aus Krebsaugen, Essig oder Citronensäure bereiten lassen. Der Kalk, welchen die Weinsäure nicht auflösen kann, wird zu Boden sinken, und den Wein klären helfen; wiewohl er im Uebermaaße genommen, vielleicht die Verdünstung

*) Siehe dessen physikalisch-chemisches Mag. II. S. 112, wo sich ein Aufsatz von der Wirkung des ätzenden Kalkes auf den Wein findet.

**) Siehe dessen Beiträge zur Geschichte der Erfindungen. 1. B. 2. St. S. 188

der noch übrig gebliebenen geistigen Theile beschleunigen, und also den Wein schwächen möchte. — Andere hingegen sagen, — wie auch kaum bemerkt worden: — Mit Kalk versetzte Weine sind allezeit, mehr oder weniger der Gesundheit nachtheilig; denn sie trocknen wegen der erdigten Kalktheile *), die sie in größerer oder in kleinerer Menge aufgenommen haben, nicht nur sehr aus, und bringen den Stuhlgang in Unordnung, sondern sie verursachen und vermehren auch zum Theil die flüchtigen, scharfen und kohlenstoffsauren Theile, welche sie aus dem lebendigen Kalke annehmen. Daß aber Theile von dieser Art bei dem lebendigen (gebrannten) Kalke vorhanden sind, ist aus dessen Löschung durch zugegossenes Wasser ersichtlich genug; so wie dann dieses auch die, der Gesundheit so nachtheiligen Ausdünstungen, welche aus den frisch mit Kalk geweißten Wänden der Zimmer steigen, hinlänglich bekunden; denn Menschen, welche in dergleichen, frisch getünchten Zimmern

---

*) Da die reine Kalkerde, welche dann doch wohl den wesentlichsten Theil des gemeinen allbekannten Kalks ausmachen dürfte, unter die Alkalien gezählt wird, und sich in Wasser, — wie jedes andere Laugensalz löst, so möchte sie wohl dem Weine beigemischt, nicht sowohl als Erde, sondern als mineralisches Alkali auf die Gesundheit wirken.

schlafen, werden gewöhnlich von Kopfweh, Schwindel, Engbrüstigkeit und andern Uebeln befallen. Es dürfte auch wohl keinem Zweifel unterworfen seyn, daß eben diese Theile zu jener fressenden oder ätzenden Schärfe das meiste beitragen, welche die aus Pflanzenasche gezogene Lauge von dem Zusatze des lebendigen Kalks bekommen. Daher es dann auch wohl sehr wahrscheinlich seyn möchte, daß eben diese Theile dem Weine eine schädliche Eigenschaft mittheilen, und Veranlassung zu einer anhaltenden Trunkenheit, zu Kopfweh und einer nachtheiligen Einwirkung auf das Nervensystem geben werden.

Um nun aber auch die Gegenwart des beigemischten Kalks zu entdecken, so kann man auf zweierlei Art zu Werke gehen:

a) Man nehme 6 Unzen oder 12 Loth fein gestoßenen Zucker, und ein Quentchen Kochsalz, menge beides untereinander, thue das Gemeng mit 1 Nösel anerkannt reinem Weine in eine eiserne Pfanne, lasse es auf Kohlenfeuer gelinde solviren, thue 1 Loth, vorher in Weingeist aufgelösten Balsam *de Copaiva* dazu, lasse das ganze Gemeng und Gemtsch unter beständigem Umrühren so lange auf dem Feuer stehen, bis es schwarzbraun wird, nehme es sodann ab, und verdünne es mit reinem Wasser. Gießt

man nun von dieser Flüssigkeit etwas zu gekalktem Weine, so werden sie mit einander schäumen und der Kalk oben schwimmen. Nimmt man von diesem sogenannten Liquor auf einen Eymer mit Kalk gemischten Wein drei Eßlöffel voll, so wird in vier bis fünf Tagen der Kalk aus dem Fasse oben ausgestoßen werden. Man muß aber das Spuntloch zumachen, jedoch so, daß eine Fingersdicke Oeffnung darin bleibt. Der Wein wird übrigens durch diese Operation zwar gereinigt, jedoch nicht verbessert.

b) Man nehme ein Stückchen Zuckersäure, thue dieses in den Wein, den man in Rücksicht auf Kalkgehalt untersuchen will. Zeigen sich nun in dem Weine weißliche Streifen oder Wolken, und machen diese zuletzt einen Bodensatz von ähnlicher Farbe, so läßt dieses — nach Hebenstreits Bemerkung — auf Gegenwart von Kalk schließen.

§. 118.

b) Der Gyps.

Dieses ist nichts anders, als schwefelsaurer Kalk; wirkt daher auch theils als solcher, und theils noch besonders mittelst seines Gehalts an Schwefelsäure. Auch seiner bedienten sich, — wie ebenfalls bereits oben bemerkt worden, —

die alten, theils, — wie Plinius sagt *) den Weinen ihre Herbe zu nehmen, — sie theils — wie Columella **) bemerkt, — perennirend, — und sie endlich nach Palladius †) Bemerkung stärker und geistiger zu machen. Auch in den neuern Zeiten ist dieser Gebrauch noch nicht abgekommen; denn daß die Spanier einige Weingattungen mit Gyps versetzen, wissen wir nach dem Zeugniß des Christoph von Vega aus Harduins *Annot. ad Plin. Hist. nat.* und daß auf der Insel Milo im Archipelagus die Einwohner dem Moste eine gewisse Menge Gyps und auch selbst noch Salzwasser zusetzen, sagt uns theils Arvieux in den merkwürdigen Nachrichten seiner Reisen, und theils Beckmann a. a. O. Daß der Gyps die Säure mildert, hat er mit dem Kalke gemein, so wie dies auch folgender Versuch, den unser gelehrte und verdienstvolle Beckmann ††) anstellte, vollkommen bekundet. Dieser schätzbare Gelehrte sagt nemlich: „Ich nahm eine halbe Unze desjenigen Gypses, der zu Osterode gebrochen,

---

*) Siehe Plin. Hist. nat. L. 19 — C. 19.

**) Siehe Columella de re rustica L. 12, C. 20. 26. 28.

†) Siehe Palladius de re rustica L. II. tit. 15. —

††) Siehe dessen Beiträge zur Geschichte der Erfindungen. 1. B. 2. St. 189—190.

und dort zum Mörtel gebraucht wird, der fest, weiß, glänzend und fast alabasterartig ist. Nachdem ich ihn zerrieben hatte, schüttete ich ihn zu scharfem Weinessig in einen gläsernen Kolben, und ließ alles einige Minuten kochen. Nachher ließ ich alles durch Löschpapier laufen, und was von diesem zurückblieb, wog, nachdem es ausgewäschen und wiederum getrocknet war, 215 Gran, daß also der Essig 25 Gran aufgelöst hatte, die auch das Alkali niederschlug. Auf gleiche Weise verfuhr ich mit einer halben Unze gebrannten Gyps, so wie man ihn hier (in Göttingen) zum Estrich anwendet, und von diesem löseten zwei Unzen desselben Essigs, eine halbe Drachma, also noch etwas mehr, als von dem vorigen auf. Ein jeder, dem ich diese Essige kosten ließ, bemerkte, daß beide sehr viel von ihrer Säure, am meisten aber der, welcher mit dem gebrannten Gypse gekocht war, verloren hatte. Daß nun der Gyps zur Erhaltung der Weine einigermaßen beitrage, mag ich nicht in Zweifel ziehen; indessen glaube ich doch nicht, daß dergleichen Weine ganz unschädlich seyen; denn der Gyps hat, wie auch bereits den Alten bekannt war, eine gewisse schädliche, zusammenziehende Kraft, daher ihn dann auch Dioscorides in dieser Rücksicht unter die Gifte zählt. Die Gypstheile, welche in einer großen Menge Wein aufgelöst und durch dessen Masse mehr oder

weniger zerstreuet sind, wirken zwar nicht so stark als der Gyps in seiner gröbern Substanz; indessen können sie dann doch wohl Veranlassung zur Verstopfung des Stuhlgangs und Verhaltung des Urins geben.

§. 119.

c) Der Alaun.

Des Alauns bedienen sich einige zur Abklärung oder Schönen des Weins, so wie dies Joh. Bauhin in seiner *Hist. Plant.* bemerkt; ob sie hierdurch aber auch wirklich etwas gutes, und für die Gesundheit des Menschen etwas ersprießliches bewirken, möchte wohl sehr zu bezweifeln seyn; denn der Alaun gehört zu den herben, stark zusammenziehenden Salzen, und kann innerlich gebraucht, durch die starke Zusammenziehung der Fiebern mannichfaltigen Nachtheil hervorbringen, daher dann auch die Aerzte den innerlichen Gebrauch desselben entweder gänzlich vermeiden, oder sich desselben nur in gewissen Krankheiten, welche stark zusammenziehende Mittel erfordern, vorsichtig und behutsam bedienen. Es dürfte daher wohl sehr wahrscheinlich seyn, daß mit Alaun gemischte Weine die Urinwege und die Gedärme zusammenziehen, dadurch das Urinlassen und den Stuhlgang verhindern und in Unordnung bringen, Krämpfe in

den ersten Wegen, z. B. Colik und Magenkrämpfe erregen, und zu Verstopfung im Unterleibe Veranlassung geben. Uebrigens ist die Gegenwart des Alauns sehr leicht zu entdecken; denn man darf in den Wein, den man untersuchen will, nur eine gesättigte Auflösung von Pottasche tröpfeln, und auf die darauf folgende Erscheinung acht geben. Wird nemlich der Wein sogleich milchigt, und fällt ein weißes Pulver nieder, so zeugt dieses von der Gegenwart des Alauns in der Flüssigkeit; denn eben dieses Pulver ist nichts anders, als die Alaunerde, welche durch das feuerbeständige Laugensalz niedergeschlagen worden, als welches letztere sich mit der Schwefelsäure des Alauns verbindet, und dadurch die alkalische Erde des Alauns frey macht, und unter der Gestalt eines weißen Pulvers niederschlägt.

Will man rothen Wein untersuchen und ausmitteln, ob er Alaun in seiner Mischung habe, so nehme man eine beliebige Quantität desselben, verdünne ihn, um ihm die nöthige Durchsichtigkeit zu verschaffen, mit etwas Wasser, und tröpfle sodann zerflossenes Weinsteinsalz (*Oleum tartari per deliquium*) darunter. Enthält nun die Flüssigkeit Alaun, so wird sie trübe und graublau, und bekommt, wenn man sie stehen läßt, einen weißgrauen Bodensatz. —

§. 120.

d) Der Schwefel.

Der Schwefel, theils in leeren, und theils in angefüllten Fässern angezündet und verbrennt, wirkt zwar, wie auch bereits oben §. 23. und zwar S. 83, wo vom Einbrennen der Fässer und Aufbrennen des Weins die Rede war, bemerkt worden, sehr wohlthätig auf die Erhaltung des Weins; allein in zu großer Menge angewendet, möchte er dann doch wohl der Gesundheit nachtheilig seyn; denn zu stark geschwefelte Weine nehmen, wie die Erfahrung lehrt, den Kopf ein, erregen Trunkenheit, Kopfweh und greifen die Nerven an. Dieses scheinen auch unsere alten Vorfahren schon gewußt, und daher die Quantität Schwefel, welche man zum Ein- und Aufbrennen nehmen sollte, gesetzmäßig bestimmt zu haben; denn so heißt es in dem Reichsabschiede zu Rothenburg an der Tauber vom Jahre 1497: Es solte genommen werden zu Beraitung eins Fuderigen Faß, ein Loth lauteres Schwebels, und in der *Reform. Polit. August. Vindelic.* von 1548, heißt es unter der Rubrick: von Satzung über die Weine so: Ob jemands, wer da wäre in dem Ablassen, um Beständigkeit willen des Weines, sein Faß mit einem Schwefel zubereiten wollte, das soll er zu thun Macht haben, doch einen Wein ein-

mal und nicht mehr, auch nicht anders, denn zu Bereitung eines Füderichen 1 Loth lauter Schwefel *). Sollte es dann wohl überhaupt nicht besser seyn, sich statt des angezündeten mineralischen Schwefels, lieber der concentrirten Schwefelsäure (Vitriolöl) in geringer und der Masse des Weins angemessenen Quantität zu bedienen? Ich zweifle nicht. Der alte Hummel sagt schon in seinem Tractate *de athritide tartarea et scorbutica p.* 42. hierüber: „Acidum sulphuris accensi cum a multis seculis ad conservanda ab ulteriore fermentatione et vappescentia vina adhiberi consuevisse, notum est, cujus loco, si aliquid olei vitrioli probe vino commisceas, non tantum idem praestabis, sed et vina ab odore ingrato, et fumo caput petente, quae sulphur accensum inducit, simul immunia praestabis. — Sic et vina pendula hujus admixtione illico restituuntur, imo ipsa aceta, ne in mucorem et coagulum abeant, praeservantur, et ipsa vina dulcia, quae in Hollandia a fermentatione tueri et ita bibere moris est, nullo alio artificio melius in desiderato statu conservantur, quam admixto iis acido vitrioli, quod non tan-

*) Siehe Leiser in Jure Georgic. p. 690. —

tum dulcedinem non imminuit, sed et auget, et vina generosiora praestat." In der freien Uebersetzung dürfte dieses wohl folgendergestalt lauten: Es ist eine allbekannte Sache, daß man sich schon seit mehrern Jahrhunderten der Säure des angezündeten Schwefels bedient hat, um die Weine gegen die fernere Gährung und gegen das Abstehen zu schützen; ich glaube aber, man würde den Zweck eben so gut, und wohl noch besser erreichen, wenn man sich statt des mineralischen Schwefels der concentrirten Schwefelsäure (Vitriolöls) bediente; denn hierdurch begegnet man nicht nur den nemlichen Zufällen und Krankheiten der Weine, wie durch das gewöhnliche Schwefeln, sondern man hält auch die Weine von dem unangenehmen Geruche, und dem Kopfeinnehmenden Dunste, welchen der angezündete Schwefel der Flüssigkeit mittheilt, befreiet. Eben so werden abstehende Weine durchs Zumischen von concentrirter Schwefelsäure sogleich wieder hergestellt, ja selbst der Essig wird dadurch gegen das Kahnansetzen geschützt, und die süßen Weine, die man in Holland vor der Gährung zu sichern und zu trinken pflegt, werden durch keine andere Operation besser in dem verlangten Zustande erhalten, als wenn man ihnen Schwefelsäure beimischt; denn diese erhält und vermehrt nicht nur die Süßigkeit, sondern veredelt auch noch die Weine.

Um übrigens die Gegenwart des Schwefels im Weine zu entdecken, so kann man sich, — wenn man sonst will; — zweierlei Mittel bedienen, nemlich:

a) der Auflösung der Schwererde in Essig.

Man läßt nemlich fein gepülverten Schwerspath mit doppelt so viel Kohlenstaub, in einem gut verlutirtem Schmelztiegel eine Stunde lang in starkem Feuer glühen; nimmt sodann das Pulver aus dem Schmelztiegel, schlämmt und wäscht es so lang mit Wasser, bis dieses keinen Geschmack weiter davon annimmt. So hat man nun die Schwererde. Löst man diese nun in gutem destillirten Weinessig auf, so erhält man die Flüssigkeit, deren man sich zum Untersuchen des Weins bedienen will. Sie ist ganz wasserhell; gießt man aber einige Tropfen davon in stark geschwefelten Wein, so wird derselbe alsobald trübe, und macht einen schweren weißen Bodensatz.

b) der Silberauflösung.

Man nimmt nemlich gefällte reine Salpetersäure (Scheidewasser), löst darin etwas feines Silber auf, und tröpfelt sodann sechs bis acht Tropfen davon in den verdächtigen Wein. Ist der Wein nur wenig geschwefelt, so wird derselbe etwas dunkel, ist er aber stark mit Schwefel imprägnirt, so wird er völlig trübe.

§. 121.

c) Bleimittel.

Diese Mittel, welche aus Bleizucker, Silberglätte oder Mennige bestehen, wendet man an, um herbe und saure Weine zu versüßen; allein diese Mischung ist im genauesten Verstande eine wahre Vergiftung. Ich habe bereits oben bei Darlegung des Historischen dieses Gegenstandes Winke darüber gegeben, nehme mir aber hier die Freiheit noch ein paar wichtige Data über die nachtheilige Einwirkung des Bleies auf die Gesundheit des Menschen vorzulegen. Man glaubte ehedem, daß die schreckliche endemische Colik in Poitou in Frankreich von den dortigen herbsauren Weinen, und eben diese Krankheit zu Devonshire in England von dem herbsauern Aepfelweine verursacht würde. Allein, da beide Coliken völlig den Character der sogenannten Bleicolik der Bleiarbeiter an sich tragen, so ist es zu bewundern, daß man nicht auf den Gedanken gekommen ist, daß in obgedachten Gegenden nicht vorsetzliche oder zufällige Weinmischungen mit Blei eingetreten seyn können. Die von dem D. Baker darüber angestellte und im ersten Bande der von dem Collegio der Aerzte zu London herausgegebenen arzneikundigen Abhandlungen dem Publikum mitgetheilte Untersuchungen, setzen diese Sache, wenigstens was die

Colik zu Devonshire betrifft, ganz außer allen Zweifel; denn er beruft sich vorerst auf den Dr. Wall, welcher versichert, daß zu Worcester, Hereford und Gloucester, der schwache saure Aepfelwein das tägliche Getränk sey, und daß die Einwohner, ob sie gleich häufig davon trinken, niemals Schaden leiden. Allein es habe einmal ein Pachter, in einem an Aepfeln sehr fruchtbaren Jahre, aus Mangel der Fässer einen großen bleiernen Kasten mit neuem Aepfelwein gefüllt und darin aufbehalten. Da hätten alle die, welche davon getrunken, die Bleicolik bekommen. Er habe auch einige andere mit derselben Krankheit behaftete zu curiren gehabt, welche sie davon bekommen hätten, daß sie Aepfelwein getrunken, der mit einer von Blei bedeckten Presse war bereitet worden. In einigen Theilen von Devonshire, schreibt Baker, ist der runde Trog, der zum Zerreiben der Aepfel gebraucht wird, aus verschiedenen Stücken von schwarzen Steinen zusammengesetzt, welche durch Eisen aneinander geklammert, und mit geschmolzenem Blei, das in die Zwischenräume an der inwendigen Seite des Troges gegossen worden, befestigt sind. Diese Steine sind nicht allezeit mit vielem Fleiße bearbeitet, und weil sie von einer irregulairen Figur sind, so passen sie nicht gut aneinander, und es bleiben daher ziemliche Oeffnungen zwischen ihnen, welche dann

auch mit Blei angefüllt werden. Wenn demnach die Aepfel durch den Druck des Rollsteins zerrieben werden, so kommen sie in unmittelbare Berührung mit einer nicht geringen Menge dieses giftigen Minerals. Ferner meldet Baker, es sey in verschiedenen Theilen dieser Landschaft gebräuchlich, daß man die Aepfelkeltern entweder inwendig mit Blei überziehe, damit man das Leckwerden derselben verhüte; oder, daß man ganz rund um dieselbe einen Rand mache, welcher den ausgepreßten Saft der Aepfel auffaßt, und in ein untergesetztes, entweder steinernes oder hölzernes Gefäß leitet, so wie man dann auch an einigen Orten über die Spalten oder Fugen der Keltern bleierne Bleche zu nageln pflege, um mittelst derselben den Most in bleierne Röhren zu führen. Uebrigens ist es nach Bakers Bemerkung in Devonshire auch etwas gemeines, daß man den Aepfelmost vor dem Anstellen zur Gährung aufsiedet, um dadurch theils die Stärke des Weins zu vermehren, und theils seine Neigung zur sauren oder Essiggährung zu vermindern. Nun aber wird der Most durch das Sieden der Gefahr ausgesetzt, mit Blei geschwängert zu werden; denn es ist fast in allen Provinzen der Gebrauch, daß man die obersten Theile der zum Sieden bestimmten Gefäße von Blei macht. Wenn nun auch gleich die Flüssigkeit nicht bis an den Ort, wo das Blei ist,

hinreichen sollte, so wird doch der während des Siedens aufsteigende Dunst des Mostes das Metall ganz gewiß auflösen, und dieses in einen Bleizucker verwandelte Metall, wird an den Seiten des Gefäßes heruntertröpfeln, und mit dem siedenden Moste vereinigt werden. Hier entdecken wir nun eine noch dazukommende Ursache, warum der auf solche Weise erhitzte Saft in seiner gährenden Eigenschaft aufgehalten wird, und eine erkünstelte Süßigkeit bekommt. Es ist wohl bekannt, — sagt Baker, — daß eben dieser Gebrauch vor wenigen Jahren in der Grafschaft Kent die Devonshirsche Colik verursachte. Man hatte in der Haushaltung eines Edelmanns Aepfelwein bereitet, und weil man ihn für allzusauer hielt, ward er in einem Braukessel, der einen bleiernen Rand hatte, mit Honig gesotten. Alle diejenigen, welche von dieser Flüssigkeit getrunken hatten, wurden mit dieser Krankheit befallen. Ein Mädchen starb sehr bald an Zuckungen, andere litten lange Zeit ganz außerordentlich, und der Herr der Familie selbst, bekam trotz alles Beistandes seine Gesundheit niemals wieder, und mußte nach einem dreijährigen Krankenlager elendiglich sterben. Im Kirchspiele Bury Pomeroy auf einem Gute des Herzogs von Sommerset, war ein großer bleierner Behälter gewesen, in welchen seit vielen Jahren der Aepfelsaft, sobald er ausgepreßt ge-

gewesen, geleitet, und darin so lange gelassen worden, bis man ihn in Fässer gethan hat. Man merkte aber bald, daß alle die, welche diesen Aepfelwein tranken, von der Devonshirer Colik auf das grausamste gemartert wurden, und viele daran starben. Der Behälter ward nicht weiter gebraucht, und darauf ward die Krankheit unter den Einwohnern zu Bury Pomeroy seltener. —

§. 122.

Ein anderes Beispiel von der nachtheiligen Einwirkung des verkalkten Bleies oder des Bleiweißes auf die Gesundheit des Körpers, erzählt uns Dr. Thunberg in den Schwedischen Abhandlungen vom Jahre 1773. Als ich mich in Amsterdam eingeschifft hatte, — sagt er, — um meine Reise nach dem Vorgebirge der guten Hoffnung, und von da weiter nach Java und Japan fortzusetzen, ereignete sich ein besonderer Vorfall, den ich der Königl. Akademie zu überschicken die Ehre habe, und welcher die schädlichen Wirkungen des Bleiweißes auf den menschlichen Körper, wenn dasselbe unvorsichtiger Weise mit den Speisen vermischt wird, betrifft. Den vierten Januar 1772 wurden Pfannenkuchen gebacken. Der Schiffsprediger, dem die Aufsicht über den Vorrath der Eßwaaren übertragen war, theilte dazu das Mehl aus, welches aus Unvor-

sichtigkeit zur Hälfte mit Bleiweiß vermischt war. Die Kuchen waren dünne, an mehrern Orten verbrannt, außerdem von weißer Farbe, und so äußerst spröde, als ob sie ohne Butter gebacken worden wären; daher auch der Koch hineingerufen wurde, und wegen seiner Nachläßigkeit einen Verweis bekam. Einige Officiere hatten bereits einen Theil der Kuchen, an denen man außer einem süßlichen Geschmacke nichts widriges bemerkte, aufgezehrt; die übrigen wurden von dem Kuchenmeister und dem Gesinde gegessen. Die Anzahl der Personen, welche davon genossen hatten, belief sich auf zwanzig. Die schädliche Wirkung dieses Giftes äußerte sich bei einigen sogleich; sie erkrankten noch die folgende Nacht, oder den Tag darauf. Das Bleiweiß gieng in einer dunkelgrauen Gestalt mit dem Stuhlgange aus dem Körper, und die Personen, welche auf diese Weise von der schädlichen Materie befreiet wurden, waren alsdann gesund. Dies war der Fall beim Gesinde. Einige Officiere mußten sich erbrechen, und blieben sodann von allen Beschwerden verschont, vermuthlich waren die Kuchen, von welchen sie aßen, zuerst gebacken worden, und enthielten folglich weniger Bleiweiß. — Einigen Personen aber kam die Mahlzeit sehr theuer zu stehen. — Der Capitain befand sich ein paar Tage wohl, wurde aber nachher von einer sehr heftigen Colik befallen,

welche sich weder durch erweichende Umschläge, noch erweichende Clystiere besänftigen ließ. Ich verordnete endlich den zweiten Tag gegen Abend eine Dosis von Sydenhams flüssigem Laudanum, worauf die Schmerzen nachließen und nicht wieder kamen. Mich und den Schiffsprediger traf das Unglück am meisten. Den fünften Januar des Morgens erkrankte ich, und erbrach mich denselben Tag dreißig bis vierzigmal. Die Stühle hatten einen braunen, bleiweißartigen Bodensatz; ich hatte von den Kuchen gegessen, welche oben lagen, und zuletzt gebacken worden, folglich, weil das Bleiweiß vermöge seiner Schwere zu Boden gesunken war, eine größere Menge dieser schädlichen Materie enthielten. Ich hatte außer dem Erbrechen eine Colik, welche jedoch nicht allzuheftig war; noch denselben Tag schwoll das Zahnfleisch an den Wurzeln der Zähne an; es erzeugten sich Geschwüre, welche Bleiweiß enthielten, und dabei schmerzhaft und hart waren. Die Mandeln sowohl, als die untern Halsdrüsen schwollen an; der Speichel war sehr zähe, und die Zunge war mit einem braunen Schleime überzogen. Ich suchte den Auswurf durch verdünnende Getränke zu befördern, und das Geschwür durch erweichende Gurgelwasser zur Reife zu bringen. Den sechsten Tag floß der Speichel häufig, war aber nicht so zähe, der Mund war inwendig, besonders an beiden

Seiten wund, und gab einen üblen Geruch von sich; ein gelblicher Schleim überzog die Zähne, und der Urin hatte eine röthliche bräunlichgelbe Farbe. Ich nahm eine Purganz, um die schädliche Materie durch den Stuhlgang aus dem Körper zu treiben. Den siebenten hielt der Speichelfluß noch an, und das Geschwür im Munde wurde gelb. Den achten ließ die Krankheit sich zur Besserung an, aber in der darauf folgenden Nacht wurde an den Augen eine Entzündung sichtbar, welche jedoch nach einem gelinden Reiben der Augenlieder vergieng, die folgenden Tage flossen die Thränen häufig zu; sie waren scharf, beitzend und zusammenziehend; die rechte Seite des Gesichts schwoll auf, und war mit heftigen Ohrenschmerzen begleitet, welche besonders, wenn ich beim Schlucken den Mund öffnete, zunahmen; ich konnte daher nur mit größter Schwierigkeit trinken, aber feste Speisen zu genießen, war eine schlechterdings unmögliche Sache. Gegen Mittag erschienen an den Fingern rothe Flecken von verschiedener Größe, welche keine beträchtliche Schmerzen verursachten, etliche Stunden darauf verschwanden, und nach etlichen Tagen wieder zum Vorscheine kamen. Den zehnten Tag war das Geschwür im Halse geheilt; die Materie warf sich auf den Magen, und verursachte ein mäßiges Erbrechen. Den eilften hielt das Erbrechen noch an, und es

wurde Blut mit weggebrochen. Den zwölften erbrach ich mich ebenfalls, und warf noch mehr Blut aus. Den dreizehnten fühlte ich nur noch Uebelkeiten und mäßige Leibesschmerzen. Den vierzehnten war der Mund und der Hals über die Maaßen ausgetrocknet, in dem Speichel zeigte sich Bleiweiß, so weiß wie Kreide; den funfzehnten bekam ich wieder eine Colik, wozu sich wieder eine Steifigkeit der Knie gesellte; den neunzehnten hatte ich Ekel und Kopfschmerzen; den ein und zwanzigsten bekam ich wieder die Colik und herumziehende Schmerzen im rechten Arm; in den Knien aber, in den Fußsohlen, und an den Füßen selbst war ein festsitzender Schmerz, so daß ich einige Tage nicht gehen konnte. Nachher stellten sich endlich die Kräfte, welche ich durch die häufigen Ausleerungen verloren hatte, wieder ein. Der Schiffsprediger bekam den ersten Tag ein starkes Brechen und Leibesschmerzen, er sowohl, als der Befehlshaber der Soldaten, bekamen ein geschwollenes Zahnfleisch, und einen Ausschlag im Munde; bei dem letztern waren jedoch das Erbrechen und die Colik gelinder. Der Schiffsprediger bekam gegen das Ende des Januars wieder einen heftigen Anfall der Colik, die sich durch erweichende Mittel nicht vollkommen besänftigen ließ; sie gieng nach einigen Tagen in eine Armgicht über. Ich konnte die Verstopfung des Leibes weder

durch reitzende Clystiere, noch durch Stuhlzäpfchen lösen; der Patient bekam erst nach dem dritten Tabacksrauchclystier Oeffnung, und die Leibesschmerzen ließen endlich auf eine starke Dosis Laudanum gänzlich nach. Der Patient bekam einige Tage nachher, nachdem er sich erbrochen hatte, die Colik, welche zwar auf die gewöhnlichen Mittel zu weichen schien, aber den Patienten wieder mit solcher Heftigkeit angriff, daß ich im Anfange des Februars eine Entzündung der Gedärme befürchtete; er wurde fast wahnsinnig, und wollte sich den Leib aufschneiden. Ich ließ eine Ader öffnen, und ein Clystier setzen, worauf zwar der Kranke eine Linderung fühlte; allein den andern Tag gieng die Colik in eine Darmgicht über. Reitzende Clystiere, Stuhlzäpfchen konnten keine Leibesöffnung bewirken. Diese erfolgte erst nach dem dritten Tabacksclystiere; auch das Laudanum zeigte sich in diesem Falle nicht so wirksam, wie in dem vorigen. Ich beschloß daher spanische Fliegen auf den Magen zu legen, wodurch endlich der Patient vollkommen hergestellt wurde. Die Lähmung, welche in dem Schenkel zurückblieb, verlor sich allmählich von selbst."

Ich habe diese Beispiele und Erscheinungen blos in der Absicht hier angeführt, um meine schätzbaren Leser auf die schrecklichen Folgen auf-

merksam zu machen, welche Blei, in jeder Form genossen, nach sich ziehen kann.

§. 123.

Die vorgedachte Verfälschung geht mit süßen Weinen nicht wohl an; denn diese verderben sogleich davon. Uebrigens löset man gemeiniglich die Silberglätte in Weinessig auf, und vermischt diese Solution mit dem Weine; oder man kocht sie in Weinessig, thut alten kräftigen Wein hinzu, filtrirt den Liquor, und braucht ihn dann zur Verfälschung; oder man schüttet die Silberglätte selbst gleich in die Weinfässer. Der berühmte Gaubius hat mit den also verfälschten Weinen die genauesten Untersuchungen vorgenommen. Man hat, — schreibt er, — die Rhein- und Moselweine alsdann billig in dem Verdachte, daß sie mit Blei vermischt sind, wenn sie für ihre Schwere und Alter allzuhoch an Farbe sind, weil die Bleistoffe die Farbe in etwas erhöhen. Auch ihre allzugroße Süßigkeit erweckt Verdacht. Wer den Bleizucker einmal mit Aufmerksamkeit gekostet hat, kann einen damit angemachten Wein auch leicht durch den Geschmack erkennen. Man darf auch magern und dünnen Weinen nicht trauen, die angenehm süß sind, und vollkommen reif geworden zu seyn scheinen. Zuweilen kann auch der Wein dadurch verdächtig werden, wenn er lieblich schmeckt, und doch für ein geringes

ausgeboten wird. Endlich entsteht auch dann alle Vermuthung der Verfälschung des Weins mit Blei, wenn man nach dem Genusse eines Weins Schmerzen, Grimmen und Uebelkeiten im Magen und in den Gedärmen spürt, ohne daß man außer dem Weintrinken einige andere wahrscheinliche Ursachen ausfinden kann, oder ohne daß man sonst dergleichen Zufälle an sich bemerkt hätte, da man andere Arten Rhein- oder Moselweine getrunken hat; denn bei Hypochondristen und andern Personen, welche zu Krämpfen des Unterleibes geneigt sind, ist es eine gewöhnliche Wirkung gedachter Weine, daß sie Kneipen und Schmerzen verursachen, ob sie gleich unverfälscht sind. Es wäre daher lächerlich, und eine übertriebene ängstliche Vorsicht, wenn man sich dieser Weine gänzlich enthalten wollte, aus Furcht, sie könnten mit Blei versetzt seyn. Gaubius versichert, daß die Verfälschung der Rhein- und Moselweine mit Blei bei weitem nicht so häufig geschehe, als man vorgiebt, und daß er sie bei angestellter Untersuchung selten wahrgenommen habe. Wenn jedoch sich einige von vorgedachten Erscheinungen bei diesen Weinen finden, und man daher auf den Verdacht ihrer Bleivermischung geräth, so hat man eine untrügliche Probe, wovon man sich davon vergewissern kann, und diese ist:

Das Schwefelwasserstoffgashaltige Wasser.

Dieses wichtige Reagens, welches man auch nach dem Namen seines Erfinders Hahnemanns-Wein oder Bleiprobe nennt, ist ein mit Schwefelleberluft geschwängertes, durch eine Säure, welche das geschwefelte Eisen und mehrere geschwefelte Metalle aufgelöst hält, gesäuertes Wasser. Da dieses mit Schwefelleberluft und Säure angefüllte Wasser sich nicht lange hält, die Luft leicht verliert, und dadurch unwirksam wird, so ist es am besten, man bereitet sich dasselbe stets frisch, und dann bediene man sich desselben nur so lange, als es noch Schwefelleberluft durch den Geruch verräth. Folgende Bereitungsmethode dürfte wohl unter mehrern, die Hahnemann nach und nach bekannt gemacht hat, die beste seyn.

Man nehme nemlich:

7 Drachmen gepülverten, gereinigten sauren weinsteinsauren Kali's, d. h. gereinigten Weinstein.

2 Drachmen Schwefelkalk *)

---

*) Den Schwefelkalk kann man sich sehr leicht selbst bereiten. Man nimmt nemlich gleiche Theile Kalkerde (präparirte Austerschalen sind hierzu am besten) und Schwefelblumen, und vermischt beides mit einander. Hierauf glühet man dies Gemisch einige Minuten lang in einem Schmelz-

vermenge beides genau mit einander, thue es in ein geräumiges Glas, gieße sechszehn Unzen destillirtes Wasser darüber, schüttle es fünf bis zehn Minuten, stelle es zum Aufhellen bei Seite, seihe die milchige, ganz mit Schwefelwasserstoffgas geschwängerte Flüssigkeit behutsam ab, und mische zwei Quentchen reine, rectificirte, mäßig starke Salzsäure *) darunter, und hebe das Ganze in gut verstöpfelten oder verkorkten Gläsern zum künftigen Gebrauche auf. Gießt man nun 20 bis 30 Tropfen dieser Flüssigkeit in ein Spitz- oder Kelchglas Wein, so wird sich dieser, wenn er entweder ganz rein ist, oder einen unschädlichen Eisengehalt hat, gar nicht verfärben; hingegen, wenn er ein schädliches Metall enthält, in Rücksicht seiner Farbe eine große Alteration leiden; denn das zugemischte Prüfungsmittel schlägt den etwa vorhandenen Arsenik gelb, Spiesglanzmetalle pomeranzenfarben, das Kupfer dunkelbraun, und das Blei schwarz nieder.

---

tiegel, verwahrt es in wohl verschlossenen Gefäßen gegen den Zutritt der Luftsäure, und hebt es zur Bereitung des Schwefelwasserstoffgashaltigen Wassers auf. —

*) Läßt man die Salzsäure weg, so werden auch die unschädlichen Metalle, z. B. das Eisen, mehr oder weniger dunkel durch das Hahnemannische Prüfungsmittel aus ihren Auflösungen gefällt, das man doch eigentlich nicht verlangt. —

§. 124.

f) Der Arsenik.

Man gab ehedessen den Spaniern *) schuld, daß sie ihre Weine und Secte zuweilen mit sublimirtem Queckſilber oder mit Arsenik versüßten. Ob dieses wahr sey, mag ich, — weil mich das Wörtchen Ja selbst empören würde, — nicht behaupten. Sollte es aber wirklich der Fall seyn, so läßt sich das sublimirte Queckſilber, nach Neumanns Bemerkung, — durch den wässerigten Salmiakgeist; und der Arsenik durch die im vorigen §. vorgelegte Hahnemannische Weinprobe als ein gelbes Pulver niederschlagen. Der Grund der Farbenveränderung des mit Arsenik versüßten Weins liegt in folgenden: Die Kalktheile, welche der Versuchsliquor enthält, vereinigen sich mit den sauren Theilen des Weins; auf diese Art werden die Theile des Schwefelkalks, welche vorher mit der Weinsäure verbunden waren, getrennt und niedergeschlagen, und zugleich nehmen sie die Schwe-

*) Man sagt auch von den Holländern, daß sie die französischen Weine, welche sie nach entfernten Gegenden heißer Himmelsstriche schicken, auf diese Art verfälschen, damit sie sich besser halten. Siehe: Sapoli metodo di conoscere alcune delle piu dannose adulterazioni che si fano a vini. 1787—88.

feltheile des Schwefelkalkes und von diesen zugleich auch die gelbe Farbe an. Es ist nemlich bekannt, daß sich die weiße Farbe des Arseniks, wenn er mit Schwefel vereinigt wird; es geschehe nun diese Vereinigung durch Sublimation oder Schmelzung, oder durch einen andern chemischen Handgriff, in eine gelbe, ja, wenn eine größere Menge Schwefel hinzugethan wird, in eine rothe verwandelt. Das gelbe Pulver, welches durch die Versuchsflüssigkeit aus einem arsenikalischen Weine niedergeschlagen wird, ist demnach nichts anders, als ein von den angehängten Schwefeltheilchen mit einer gelben Farbe gefärbter Arsenik. Daher dieses Pulver, wenn es von seiner Flüssigkeit geschieden, langsam getrocknet, und auf eine glühende Kohle, oder eine heißgemachte eiserne Platte geworfen wird, seine arsenikalische Natur hinlänglich verräth, indem es nach Art des Arseniks in einen weißen Dampf mit einem knoblauchartigen Geruche verwandelt wird.

§. 125.

Außer den bisher vorgelegten Mitteln, die Weine in Hinsicht ihres Gehaltes an schädlichen Stoffen zu untersuchen, giebt es noch verschiedene Reagentien, welche verschiedentlich ebenfalls in voriger Rücksicht angewendet werden können. Dahin gehört nun:

a) die Galläpfeltinktur.

Diese bereitet man folgendergestalt: Man nimmt nemlich einen Theil Galläpfelpulver; gießt vier Theile Weingeist dazu, und läßt dies Gemeng wohlverdeckt eine Zeitlang in der Wärme stehen, bis die Flüssigkeit eine rothe Farbe angenommen hat. Gießt man nun einige Tropfen dieser Tinktur zum Weine, und dieser wird schwarz davon, so ist dieses ein Beweis, daß er Eisen enthält.

b) das Kalkwasser.

Gießt man von diesem etwas zum Wein welcher ätzenden Sublimat enthält, so entsteht ein pomeranzenfarbiger Niederschlag.

c) der kaustische Salmiakgeist.

Gießt man einige Tropfen von diesem zu einem Weine, welcher ätzenden Sublimat enthält, so schlägt sich ein gelber, enthält er aber Kupfer, ein blauer Bodensatz nieder. —

d) der Phosphorus.

Legt man von diesem ein Stückchen in kupferhaltigen Wein, so überzieht es sich in kurzer Zeit mit einer braunrothen Rinde, welche wie Kupfer glänzt.

e) die Auflösung des Kupfers in kaustischem Salmiakgeiste.

Diese hochblaue Flüssigkeit wird, wenn man etwas von einem mit Arsenik vermischten Weine

dazugießt, grünlich, und macht einen schmutzig gelbgrünen Bodensatz, welcher getrocknet und auf glühende Kohlen gestreuet, einen nach Knoblauch stinkenden Dampf giebt.

f) das Eisen.

Dieses in breiter spatelartiger Form ausgearbeitet und hübsch glatt polirt, verräth, wenn man es in einen kupferhaltigen Wein legt, sehr bald die Gegenwart des Kupfers; denn dieses legt sich als wirkliche Kupferrinde an demselben an. Das Eisen wird hierbei von der Säure, welche vorher das Kupfer aufgelöst enthielt, selbst aufgelöst, wodurch dieses sich in Gestalt einer Kupferrinde an das Eisen anlegend, niederschlägt.

g) das blausaure Kali.

Dieses, welches auch Blut- oder Berlinerblaulauge genannt wird, und aus Kohlenstoff, Wasserstoff, Stickstoff und Sauerstoff bestehet, hat die Eigenschaft, fast alle Metalle aus den Flüssigkeiten, worin sie aufgelöst sind, in verschiedentlich gefärbtem Bodensatze niederzuschlagen, nemlich: das Eisen blau, das Kupfer braunroth, das Blei, je nachdem sie mehr oder weniger rein ist, grünlich-röthlich oder hellweiß, den Arsenik und das Quecksilber aber weiß. Nur zu bedauern ist, daß es bisher noch keinem Chemiker gelungen, dies blausaure Kali völlig rein

von allem Eisengehalte darzustellen, daher sie dann auch die Eigenschaft hat, ihres Eisengehaltes wegen, mit einem Weine einen Niederschlag zu machen, der doch selbst von allem Metallgehalte frei ist, weswegen sie dann auch immer ein sehr schwankendes Prüfungsmittel bleibt. —

Schluß.

Der Einfluß des Weingenusses auf die Gesundheit des menschlichen Körpers.

So segnend auch der mäßige Genuß des Weines auf die Gesundheit des Körpers wirkt, so abspannend und zerstörend kann er aber auch von der andern Seite, wenn man diese geistige Flüssigkeit zu stark, ohne Auswahl und ohne Rücksicht auf die Individualität seines Körpers zu sich nimmt, wirken. Ich glaube die Leser dieses Werkchens hier schlüßlich noch auf das aufmerksam machen zu müssen, was einige der ersten Aerzte über diesen Gegenstand gesagt haben. Diesem seyen daher nachstehende §§. gewidmet.

§. 126.

Zückert *) sagt: Die gegohrnen, d. h. weinartigen Getränke, sind wahre Stärkungen für alle Menschen, zugleich aber auch — versteht sich ohne Mäßigung genossen, — die größten Verwüster der menschlichen Maschine, und die stärksten Mordmittel, welche der Mensch mit Wollust zu seinem frühen Untergange genießt. Wenige Menschen können bloßes Wasser vertragen. Die natürliche Wärme des Bluts wird dabei zu wenig unterhalten, zumal bei stillsitzenden Personen und Alten, und die Kraft der Nerven wird zu geringe. Bloße Wassertrinker müssen daher zur Unterhaltung ihrer Lebenskräfte und Beförderung der Verdauung auch Wein trinken. Die Menge des Weins aber hängt von der Beschaffenheit der Körper, und von der Gewohnheit ab. Wer in diesem Stücke genau auf sich acht giebt, der kann leicht merken, wie viel Wein er ohne Nachtheil seiner Gesundheit trinken kann. Er muß sich bei dieser Beobachtung aber auch nicht selbst hintergehen. Er muß nicht die kränklichen Umstände, welche offenbar dem übermäßigen Genuß des Weins zuzuschreiben sind, andern ganz unschuldigen Dingen zu-

*) Siehe D. J. Friedr. Zückerts allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln. 2te Aufl. Berlin 1790. S. 304 u. f.

messen. So machen es die starken Weintrinker täglich. Sie vertheidigen die Unschädlichkeit ihres vielen Weintrinkens recht eifrig, und machen alle Bemühungen ihres Arztes fruchtlos. Am allermeisten schadet der Ueberfluß des Weins den schwächlichen, kränklichen Menschen, dem Frauenzimmer und den Jünglingen. Die Säufer unter ihnen sterben frühzeitig sehr elendiglich, nachdem sie einige Jahre von den schmerzhaftesten Krankheiten sind gemartert worden. Die Trunkenheit ist keinesweges das sichere Kennzeichen, daß man zu viel genossen habe. Mancher trinkt sehr viel, ohne betrunken zu werden, und sein Körper leidet doch eben so großen Schaden davon. Einem andern kommt ein geringes Maas Wein schon in den Kopf, und wenn er sich mehr an den Wein gewöhnt, so lernt er mehr vertragen, und befindet sich gut dabei. In diesen Fall kommen zuweilen diejenigen, die sich des Weins enthalten haben, und denen man den Genuß desselben zur Cur einiger Krankheiten anrathen muß. Diese sind oft sehr schüchtern, weil sie Wallungen und Beängstigungen nach dem Genuß eines Glases Weins verspüren; allein diese Beschwerden bleiben aus, sobald man nur den Wein mehr gewohnt wird, und ihn mäßig trinken lernt. Nur kann man sich über das rechte Maas selten vereinigen, weil man mehrentheils auf andere und nicht auf sich selbst siehet. Man

schließt fast immer ungefähr so: Ich trinke täglich ein ganzes Maas Wein, und bin immer krank; mein Nachbar trinkt täglich eben so viel, und ist beständig gesund; folglich kann es nicht der Wein seyn, der mich krank macht. Ja, mein Freund, der Wein schadet dir nicht, wenn du ihn in solcher Portion trinkest, die deine schwachen Nerven nicht zu gewaltsam reitzt; die deinem empfindlichen Magen keine Krämpfe verursacht, und die dein wallendes oder unordentlich laufendes Blut in keine ungestüme Bewegung setzt. Nach dem verschiedenen Verhältnisse der Naturen, können bei einem drei Spitzgläser Wein schon zu viel seyn, dagegen einem andern täglich eine Bouteille keinen Schaden zufügt. Man dürfte übrigens wohl von dem Mißbrauche des Weingenusses am leichtesten abgeschreckt werden, wenn man das Register der jämmerlichen Krankheiten durchschauet, die ihre Quelle in jenem übermäßigen Genusse haben. Dahin gehören aber gewöhnlich Kopfschmerzen, Herzklopfen, Husten, Engbrüstigkeit, Blutstürze, Hamorhoidalumstände, Lungen- Wasser- und Schlafsucht, Trägheit, Lähmung, Entzündungsfieber, hitzige Ausschläge, Hypochondrie und Krämpfe; bei den Frauenzimmern Unordnung und Verstopfung der monatlichen Reinigung, Blutgang, Blutstürze, Mutterplage, mannichfaltige Krämpfe, Bleichsucht, Aborte, Unfruchtbarkeit und Lungensucht.

§. 127.

Reil *), dieser große Clinker, läßt sich folgendergestalt über den Einfluß des Weins auf die Gesundheit im allgemeinen, und über die Wirkung einiger Sorten insbesondere aus. Er sagt nemlich: Der Wein ist kein Getränk, sondern eine der kräftigsten und herzstärkendsten Arzneyen. Unmöglich kann eine Flüssigkeit, die durch ihren brennenden Reitz alle Fasern austrocknet, alle Säfte in tumultuarische Bewegung setzt, — und überdies bei ihrer Zubereitung manchen willkührlichen und betrügerischen Verfälschungen ausgesetzt ist, uns als lebenslängliches Getränk bekommen. Aller Wein erhitzt und reitzt, spannt die festen Theile, und vermehrt den Kreislauf der Säfte, und alle davon abhängenden Geschäfte des körperlichen Lebens. Er ist fürs frostige Alter, dem es an Wärme und Thätigkeit fehlt; in der feurigen Jugend aber, wenn alle Fasern äußerst reitzbar, und das flüchtige Blut leicht in wilde Bewegung kommt, am schädlichsten. Er schadet allen empfindlichen und reitzbaren Personen, die eine dürre und trockene Constitution, ein hitziges Temperament, eine aufwallende Galle haben, und zu hitzigen Gallenfiebern geneigt sind. Kein

*) Siehe dessen diätetischen Arzt 1791. S. 207.

Vollblütiger soll Wein trinken, keiner, der zu entzündlichen Krankheiten, zu Kopfschmerzen, Herzklopfen, Blutspeyen und Schlagflüssen geneigt ist, oder der einen schwachen Theil hat, zu welchem der Strom der Säfte am stärksten hingehet, wenn sie in Bewegung sind. Sie stürzen sich, jeder nach seiner Constitution, durch den Wein in allerhand hitzige, entzündliche, gallichte und bösartige Fieber. Sie machen ihre festen Theile steif, ihre flüssigen dick und ungangbar, ihre äußern und innern Sinne stumpf. Sie ziehen sich Schwindsucht, Gicht, Flüsse, Verstopfungen der Eingeweide, Hämorrhoiden und unbezwingliche Blutflüsse zu. — Als Magenstärkung muß kein gesunder Mensch Wein trinken, weil er ihn zu Ueberladungen reitzt, die er nicht verdauet. Starke Weintrinker hungern nie, und sie fangen an mehr zu essen, wenn sie statt Wein, Wasser trinken. Der Wein verhärtet viele Speisen, das Wasser paßt zu allen. Pest und Schwerdt tödten nicht so viele Menschen, als der Wein und Branntewein; und doch haben diese Würgengel immer neuen Credit, ihre Lobredner und Sänger mitten unter ihren Verwüstungen. Allein, so kräftig der Wein am unrechten Orte zum Nachtheile wirkt, so heilsam ist er nach Krankheiten, nach schweren Arbeiten, und bei mancherlei Schwächen zur Stärkung. Gleich einem Feuerstrahl

belebt er die erstorbenen Nerven, und hebt die gesunkene Natur. Vom Geruch des Weins und Brods, kommen Ohnmächtige wieder zu sich. Er ist, wie der Mohnsaft bei körperlichen Leiden, ein Palliativmittel gegen die Schmerzen der Seele; sein Geist erfreuet das Herz der Menschen, verscheucht den Gram, trocknet die Thräne des Kummers hinweg, und schläfert, wenigstens auf einige Zeit den Stachel des Unglücks ein. Er stärkt den Magen, treibt die Blähungen und befördert den Appetit. Theeschlemmer müssen Wein trinken, und die Cahorsboutelle der Vikarius der Theekanne seyn. Schwammigen und kalten Naturen ist der Wein eine der angemessensten Arzneien. Er schraubt alle Federn in ihrer unthätigen Maschine an, trocknet ihr wassersüchtiges Blut aus, zertheilt die rotzigen Stockungen, und setzt die schläfrigen Säfte durch alle Kanäle wieder in Bewegung. Er befördert Schlaf und Liebe, und alle Aus- und Absonderung, besonders den Urin und Schweiß. Daher dient er im Herbste und Frühjahre bei Nebel, Regen uud Nässe, und in feuchten Climaten, die Transpiration zu befördern. — Der Wein widersteht der Fäulniß, und gilt bei einem häufigen Fleischgenusse, — besonders, wenn es einen starken Hang zur Akkalescenz hat. Uebrigens muß ein gesunder Wein unverfälscht, klar, gut gegohren, mäßig

alt und angenehm von Geschmacke seyn, das Blut nicht erhitzen, leicht durchgehen, einen leichten und muntern Rausch bewirken, und am andern Morgen kein Kopfweh, Trägheit, Schwere der Glieder u. s. w. hinterlassen, wenn man gleich zu viel davon getrunken hat.

§. 128.

Die unmäßig geschwefelten Weine erhitzen das Blut, greifen die Brust an, verletzen die Nerven, machen Betäubung, Herzklopfen, Kopfweh und Gliederzittern. Die jungen oder verdorbenen Weine, die von Branntewein, ausländischen Gewürzen, Syrupen, Heidelbeeren, Drachenblut, Sandelholz, ihre Stärke und Farbe haben, sind durch die Wirkungen solcher Zusätze der Gesundheit nachtheilig, und behalten überdies ihre eigenthümlichen, durch dergleichen Schmiralien nur versteckte, böse Eigenschaften. Die mit Bleizucker, Arsenik, Sublimat und andern Giften verfälschten Weine, sind vollends dem Leben gefährlich. Bei den jungen Weinen, die trübe, faculent und herbsauer von Geschmack sind, haben sich die groben, erdigten und salzigten Theile, welche sich unter dem Namen des Weinsteins auf den Fußböden ansetzen, noch nicht hinreichend abgesondert, und die geistigen, öligten und wässerichten Theile noch nicht innig genug verbunden. Sie machen daher Blähun-

gen und Koliken, Säure im Magen, Gicht, Kröpfe und Steine. Eben dieses gilt auch von den unreifen Landweinen, die nie, auch durch die vollkommenste Gährung, von ihren groben Unreinigkeiten befreiet werden. — Ein guter Tischwein muß nicht hitzig und geistreich seyn. Dieser zieht die Pflanzenschleime und Thier-Gallerte zusammen, verhärtet das Fleisch, und treibt die Bewegung der Säfte, die nach dem Magen gehen soll, nach der Oberfläche. Zu Tischweinen sind die Mosler, mäßig alte Rhein- und Franzweine, und vorzüglich die guten Medocweine schön, die keine Hitze machen, keine hervorstechende Säure haben, und auf den Magen eine gelinde zusammenziehende und stärkende Kraft äußern. Einen einmal gewählten gesunden Wein, wechsle man nicht, weil die Nerven immer zum Reitz des neuen Weins wieder gewöhnt werden müssen, und man beim öftern Wechsel mehrmal Gefahr läuft, verfälschte und geschmierte saure Weine, Franz- Mosler- und Rheinwein zu trinken, die der Fäulniß widerstehen. Im Frühjahr und Herbst, bei naßkalter und neblichter Luft, bösen Dünsten und ansteckenden Krankheiten, dient ein mäßig Glas reines geistigen Burgunder, Ungarischen Weins oder Palmsekts, zur Beförderung der Ausdünstung. Zorn beim Glas Wein wirkt wie Gift. Wein und alle geistigen Getränke muß man in

der Wärme trinken. Der Geist dehnt das Blut aus, und die Kälte treibt es zum Kopfe; man ist in Gefahr, Schlagflüsse zu bekommen, wenn man in der Kälte ohne Bewegung bei leerem Magen viel Wein trinkt.

§. 129.

Die edlen süßen Weine, haben eine arzneihafte balsamische Stärkung im menschlichen Körper. Sie nähren, stärken, erwärmen, beleben alles, durchdringen alle Organe des Körpers, und vermehren den Vorrath und die Thätigkeit der Lebensgeister. Sie sind die beste herzstärkende Medizin für schmächtige, alte, scrophulöse Nervenschwache, und von schweren Krankheiten aufgestandene Personen. Von dieser Beschaffenheit sind die meisten Ungarischen, viele Spanische und Italiänische Weine, der Canarienseckt, Malvasier, Madeira und Constantiawein. Die fetten und schmierigen süßen Weine, die unvollkommen gegohren haben, nähren zwar stark, aber erhitzen, wenn man viel davon trinkt, das Blut und die Galle, greifen die Nerven an, und gehen nicht leicht durch. Der Champagner ist ein flüchtiger geistiger Wein, der viel feste Luft (Kohlenstoffsaures Gas) hat, und dadurch die Zunge reitzt und im Glase sprudelt. Der ächte brausende Wein durchdringt schnell, erheitert und stärkt die Nerven. Er befördert

die Ausdünstung und den Urin, und ist beim Schnupfen, Schwere der Glieder, Trägheit des Gemüths, nasser Luft und ansteckenden Krankheiten schön. Schwachen macht er leicht Säure und Magenschmerzen. Allein man kann ihn in den Kellern des Privatmanns selten ächt erwarten, da er an seinem Geburtsorte selbst sparsam wächst, und kaum hinreicht, die Bestellungen auswärtiger Höfe zu befriedigen.

§. 130.

Der Rheinwein ist ein kostbarer und gesunder Wein, der die Ausdünstung und den Urin treibt, die Krämpfe hebt und der Fäulniß widerstehet. Er ist ein vortreffliches Präservativ bei ansteckenden Krankheiten, bei faulenden Fiebern eine der kräftigsten Arzeneien, und bei vielen chronischen Krankheiten oft das einzige Heilmittel. Der Verdacht, daß er Gicht und Podagra mache, gilt nur von jungem Rheinwein, der noch einen starken Gehalt von Weinstein hat, und ungesund ist.

Der Mosler hat wenig Geist und eine leichte angenehme Säure. Er macht wenig Hitze, geht leicht durch, und ist im Sommer ein guter Tischwein. Ein mäßig alter Franzwein erwärmt und stärkt, bekommt der Brust und den Nerven gut; doch macht er Hitze, wenn man zu viel davon trinkt. Die jungen weißen Weine

sind wegen ihrer herben Säure ungesund. Die rothen Franzweine ziehen zusammen, stärken, und geben den laxen schwammichten Fasern ihren Ton wieder. Besonders angemessen sind sie für rotzige, wässerichte, schleimigte und bleichsüchtige Personen in Ländern, wo der Magen vom Thee macerirt ist. Eben so sollen sie bei säugenden Personen die Milch vermehren, hingegen die weißen selbe verzehren.

Der ordinaire rothe Wein und der Medoc, sind leichte, gesunde und angenehme Weine; allein die mit Heidelbeeren, Fernambuck-, Sandel- und Brasilienholz gefärbten, haben eine herbe und zusammenziehende Säure. Sie gehen langsam durch, beschweren das Blut, erhitzen, greifen die Nerven an, machen dickes und erdiges Blut, verstopfen den Leib und die Eingeweide, trocknen den Körper aus, machen die Fasern steif und rigid, und lassen im Uebermaas getrunken, Kopfweh und Stupidität zurück. Für alte Personen, trockne, cholerische und melancholische Constitutionen, bei Hämorrhoiden, Verstopfungen der Eingeweide, und bei Diarrhöen und Dysenterien, taugen sie vollends gar nicht.

Hufeland *) dieser große Gelehrte und

---

*) Siehe die Kunst das menschliche Leben zu verlängern, von D. Christoph Wilhelm Hufeland. Jena 1798. 2ter Th. S. 191.

eben so große Freund der Menschen, sagt endlich: Der Wein erfreut des Menschen Herz, aber er ist keineswegs eine Nothwendigkeit zum langen Leben; denn diejenigen, sind am ältesten geworden, die ihn nicht tranken. Ja er kann als ein reitzendes, die Lebensconsumtion beschleunigendes Mittel, das Leben sehr verkürzen, wenn er zu haufig und in zu großer Menge getrunken wird. Wenn er daher nicht schaden, und ein Freund des Lebens werden soll, so muß man ihn nicht täglich, und nie im Uebermaas trinken, je jünger man ist, desto weniger, je älter, desto mehr. Am besten, wenn man den Wein als Würze des Lebens betrachtet und benutzt, und ihn nur auf die Tage der Freude und Erholung, auf die Belebung eines freundschaftlichen Zirkels verspart. —

Den Einfluß des Weingenusses auf die Gesundheit des Menschen, und auf manche andere Verhältnisse, scheinen auch die alten Gesetzgeber schon gekannt zu haben. Ein punisches Gesetz verbot den Gebrauch des Weins während eines Krieges gänzlich, und Plato untersagte ihn jungen Leuten unter 22 Jahren. Aristoteles verbot ihn den Säugammen und Kindern, und in Rom war es durch ein Gesetz bestimmt, daß Priester und diejenigen, welche den Opferdienst verrichteten, bei einem Gastmale nur drei kleine Glaser voll Wein genießen durften. Muhamed

verbot den Anfängern seiner Lehre den Wein gänzlich, und Lykurg stellte der spartanischen Jugend Betrunkene zum Beispiel dar, um ihr Abscheu gegen die Trunkenheit einzuflößen. Wie sehr sticht dieses gegen den bekannten Zug von jenem Trunkenbolde ab, welcher, indem er einen betrunkenen Scheintodten sahe, ausrief: Wie leicht ist es doch um uns geschehen; so werde ich morgen auch seyn! — und wie erbaulich klingt nicht folgendes Liedchen eines lustigen deutschen Weinverehrers:

Jüngst hat mir mein Leibarzt geboten,
Stirb, oder entsage dem Wein,
Dem weißen sowohl, als dem rothen,
Denn der wird dein Untergang seyn.
Ich hatte es heilig versprochen,
Ich hielt es zwo schreckliche Wochen,
Doch gestern, ein Stündchen nur,
Vergaß ich den albernen Schwur.
Wie trefflich bekam mir die Speise,
Wie schlief ich so ruhig die Nacht,
Wie bin ich so frölich, so weise,
So willig zum Sterben erwacht.
Tod höre, man hat mir befohlen,
Stirb, oder entsage dem Wein,
So bald du willst, kannst du mich holen,
Hier sitz' ich und schenke mir ein.

Ende.

S AB: G 460 (13)

Ja 424 c

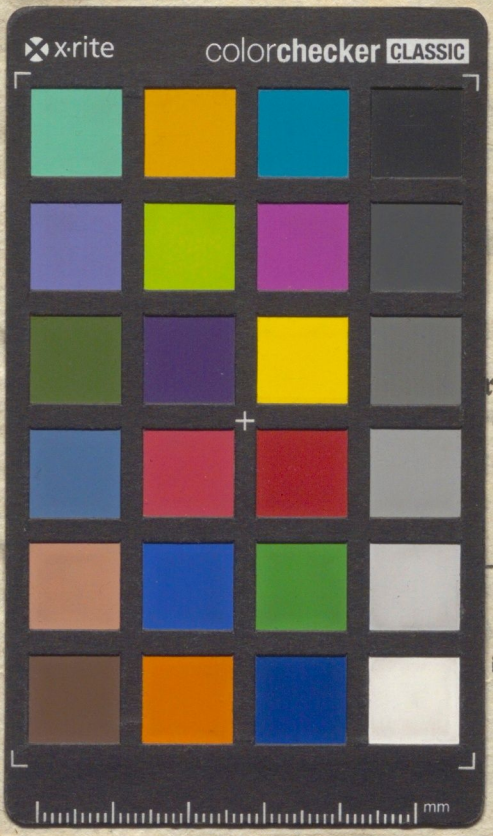
ULB Halle
006 906 346
3

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-133996468-18/fragment/page=0423

Deutschlands
Weinbau

nach

den Erfahrungen mehrerer praktischen
Landwirthe und Winzer



Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-133996468-18/fragment/page=0425