~~Kayser. anmerk.~~

Handbuch

für

Weinhändler.

Herausgegeben

von

J. F. P.

Berlin 1788,
bei Christian Friedrich Himburg.

Vorerinnerung.

Ich liefre hier ein Werk unter dem Nahmen eines Handbuchs für den Weinhändler, das diesem vermuthlich willkommen seyn wird.

Noch ist bis jetzt über den Weinartikel, der zu unsern Zeiten ein allgemeines unentbehrliches Nahrungsmittel geworden, nichts vollständiges geschrieben und erschienen. Ich mache diesen Versuch, und werde mich bemühen, alles erforderliche in diesem Buch anzuzeigen, und das zu leisten, was der Ti-

tel desselben verspricht. Meine Materialien darzu sind authentisch und meine vieljährige Erfahrung in dem Weinhandel sind mir Bürge, daß mein Buch Beifall finden wird.

Ich schreibe nicht blos aus der Theorie, aber aus practischen Erfahrungen gemachte Anwendungen; anderer ihrer Angabe und gemachte eigene Versuche: endlich bringe ich hier unter einem Bande eine Sammlung über den Wein und Weinhandel, von der Zuverlässigkeit derselben ich überzeugt bin.

Dem unerfahrnen Weinhändler besonders gebe ich eine Methode an die Hand, durch keine schädliche aber erlaubte Mittel seine Weine zu bereiten, sie vor dem Verderb zu bewahren, wenn sie gelitten haben, ihnen wieder aufzuhelfen, und sie zu verbessern. Er wird also hierdurch von dem Gebrauch der schädlichen Mittel abgehalten, aber auch gebe ich ihm zugleich eine Anweisung, wie man verschiedene gekünstelte

Wei

Weine ohne der Gesundheit nachtheiligen Zusatz machen könne.

Dem Besitzer der Weingärten wird dieses Buch zu lesen auch nicht unangenehm seyn.

Ich will nicht hoffen, daß der erfahrne Weinhändler, der dieses Buch lieset, mir den Vorwurf machen wird, daß ich aus der Schule plaudere; zu seiner Beruhigung übergehe ich vieles, und erwähne nicht alle ihm erlaubte mir bekannte Vortheile, deren er sich bei Bearbeitung seiner Weine bedienen kann, welches nicht mein Zweck ist: es ist für ihn bei zweifelhaften Fällen zum Nachschlagen bestimmt. Ueberdies leben wir jetzt in einem Zeitpunkt, wo alles, was vor diesem Arcana hieß, durch den Druck bekannt und gemeinnützig gemacht wird, dies sey mir also auch für einen so wichtigen Gegenstand, als der Weinartikel ist, erlaubt.

Der Innhalt dieses Buchs ist folgender:

1) Eine Einleitung: Nachforschung der verschiedenen Weine, wovon die Völker der Erden in alten Zeiten Gebrauch gemacht haben, der Art sie zu machen, und sie zu erhalten.

2) Eine Abhandlung der Nützlichkeit des Weins.

3) Die Wissenschaft des Weinbaues, der darzu erforderliche Boden, dem Weinstock die Nahrung zu geben, und die Art, ihn nach Beschaffenheit und Unterschied des Himmelstrichs zu bauen.

4) Anzeige der wichtigen Vorsichten, die vor der Weinlese zu beobachten sind.

5) Von der geistigen Gährung der Weine.

6) Mittel, dem Weine alle seine Süßigkeit zu erhalten, wann er aus dem Kuffe ist.

7) Eine Benennung aller in Europa und in der Handlung bekannten Weine, der

Län-

Länder, die sie hervorbringen, der Plätze, wo man sie directe bezieht, und eine Anzeige ihrer Eigenschaften und ihrer Preise an Ort und Stelle ꝛc.

8) Eine Anweisung alle Arten Weine zu bereiten, sie vor dem Verderb zu bewahren und zu erhalten, den umgeschlagenen Weinen wieder aufzuhelfen; die Weinprobe, ob der Wein sich halten wird, oder ob er verfälscht ist? und wie man leere Gefässe erhält, daß sie gleich gebraucht werden können, wenn sie blos nur mit kaltem Wasser ausgespühlt sind. Und

9) Eine Anweisung verschiedene Sorten gekünstelte Weine zu machen, die der Gesundheit nicht schaden.

Hierauf folgt ein Register zum Nachschlagen.

Findet dieses Buch Beifall, so ist alsdann mein Vorsatz, eine Fortsetzung desselben herauszugeben, wodurch es mehrere

Vollkommenheit erreichen wird, es bleibt mir noch sehr vieles, den Weinartikel betreffend, zu sagen und bekannt zu machen übrig, das nicht minder interessanter als der Innhalt dieses jetzigen Werks ist.

Der Herausgeber.

Ein-

Einleitung.

Nachforschung verschiedener Weine, deren die Völker der Erden Gebrauch gemacht haben, die Art damals sie zu keltern und sie zu erhalten.

Der Gebrauch des Weins gehet bis in die spätesten Zeiten zurück, und da, wo Nationen anfingen, gesittete Republiken zu werden. Kaum hatten sich die Juden in Palästina festgesetzt, so pflanzten sie daselbst Weinstöcke. Die Schrift rühmt besonders den Wein von Sorec, Sebama, Jazer und von Abel; und die profanen Schriftsteller loben besonders die Weine von Gaza, von Sarepta, von Libanon, von Saron, von Ascalon und von Tyr. Ezechiel spricht von dem Wein von Cheldon, als von einem köstlichen Wein, den man auf die Märkte von Tyr verkaufte. Dieser Wein war bei den Alten sehr bekannt. Athenée, Strabon

bon und Plutarchus erwähnen dessen mit Vorzug. — Er wurde zu Damas gemacht. Die Perser hatten mit gutem Bedacht Weine in der dasigen Gegend gepflanzt — und die Könige dieser Nation, die vordem so mächtig waren, tranken keinen andern Wein; Wann die Schriften des Gregorii von Tours Glauben verdienten, durfte man nicht zweifeln, daß die Weine von Gaza ehedem in Frankreich von dem Ursprung der Monarchie an sehr gesucht worden, und in der That, die Schiffer von Syrien kamen dahin Handlung zu treiben. Dieser Prälat erzählet besonders noch bei dieser Gelegenheit, daß die Frau eines Senators in Lyon bei jeder Messe, die sie für ihren Mann lesen und feiern ließ, ein Stübchen von diesem Weine opferte. Einen Tag, da sie communicirte, wurde sie gewahr, daß der Unter-Capellan, der bei dem Altar diente, statt diesem Wein, den er ohne Zweifel für sich behielt, einen andern an dessen Stelle gesetzt hatte und gab. Gallien spricht von einigen Asiatischen Weinen, welche, wann sie in große Flaschen gethan, die man an den Kamin hinge, durch die Evaporation und durch den Rauch die Festigkeit des Salzes bekamen.

Die Griechen gaben es keiner Nation der Welt nach, wegen der Eigenschaft der Weine, die sie auf ihr eigenes Territorium baueten und bekamen. Der von Chios hatte besonders einen

ausserordentlichen Ruf. Theopompe versichert, daß es Aenepion, ein Sohn des Bachus, war, der die Einwohner von Chios im Bau des Weins unterrichtet hätte, und daß es in dieser Insel war, wo man den ersten Wein, der eine rosenrothe Farbe hatte, trank, und daß diese ihren Nachbarn die Unterweisung, guten Wein zu machen, gaben. Strabon, Virgilius, Horatius, Plinius und Varron rühmen diesen Saft ausserordentlich, den sie den Necktar der Götter nannten.

Die Weine von Chios, sagt Atheneus, helfen zur Verdauung, sie machen fett, sie sind wohlthätig, und man findet keinen so köstlichen Wein auf dem ganzen Erdboden.

Der aus dem Viertel von Arious war besonders wohlthätig, man hatte drei Sorten davon. Die erste hatte etwas von der Herbigkeit oder grünes, welche zu einem Saft wurde, war sanft, nährend und leicht durchging; der andere, der auch süß war, machte fett, und beförderte ungemein die Verdauung, der dritte hatte die Eigenschaften der beiden andern und war köstlich.

Die Art, wie die moderne Scioten die Weine auf ihren Bergen machen, die sie bauen, dienet darzu, uns zu überzeugen, wie das Verfahren dieserhalb ihrer alten Vorgänger gewesen ist. Diese Völker, welche einen ziemlich grossen Weinhandel treiben, schneiden die Trauben

im

im Monat August ab, lassen sie acht Tage lang in der Sonne trocknen. Jeder Eigenthümer hat ein Behältniß nach Proportion seines Weinberges, daß viereckigt, gut gemauert, mit Ciment bedeckt, aber ganz frei und offen ist; man zertritt den Wein in diesem Halter. So wie der Most durch ein Loch, welches eine Verbindung mit einem Böttig hat, abgelaufen ist, wurden Häute damit gefüllt, die man nach der Stadt bringt, sie werden hernach in Fässer oder in große irdne Geschirre geleeret, worin dieser neue Wein ungehindert ohne den Drefter gährt oder kocht. Man wirft drei oder vier Hände voll Gips darin, nachdem das Gefäß groß ist, öfters wird der vierte Theil süß oder salzigtes Wasser zugegossen, nach der Lage des Orts.

Sobald der Wein genug gegohren hat, wird das Gefäß mit zerknettetem Gips zugemacht. Um den besten Wein zu machen, haben diese Völker die Gewohnheit, die schwarzen Trauben mit einer Art weißen Trauben, die die Größe eines Pfirschensteins haben, zu vermengen, aber um den Nectarwein zu machen, der noch itzt diesen Nahmen führt, bedienet man sich zu Scio einer andern Traube, woran die Beere etwas rauhes hat, daß man sie schwer hinunterschlucken kann.

Die vorzüglichsten Weingärten dieser Insel sind die von Mesta, von wo die Alten ihren Nectar bekamen, dahero werden sie auch mit

ausserordentlicher Sorgfalt gebaut. Ihre Reebschösse werden sehr verlangt, und Mesta ist gleichsam die Hauptstadt dieses berühmten Viertels dieser Insel — welche die Alten Arionzia nannten — überdies muß man bemerken, daß der Nectar von Scio gemeiniglich einen herben Geschmack hat, der den Fremden unfreundlich ist. Man muß ihn lange aufbewahren, oder er muß die Seereise machen, wann er diese Eigenschaft verlieren soll, die sonst nicht schädlich ist. Vermuthlich war diese Herbigkeit die Ursache, daß die Griechen die Weine mit Seewasser vermischten, die sie nach Rom aus dem Archipelago sandten; und so wurde besonders der Wein von Scio bereitet, der von dem Römern so sehr beliebt wurde.

Strabon fand den Wein von Samos abscheulich, der aber dennoch im letzten Seculo im Rang der beste Muskatwein war. Der Wein von Tenedos, der zwar von den Alten mit keinem Ruhm erwähnt worden, mußte dennoch ein guter Wein seyn; nicht lange wurde er für den besten im Archipelago gehalten; der Cyperwein ist noch jetzt in dem größten Ruf, und wird auf der Französischen Tafel als ein köstlicher Desertwein aufgesetzt.

Man weiß, wie hoch die Alten den Mareotischen Wein geschätzt haben. Die Weingärten von diesem Wein aus Alexandrien waren damals so vortreflich, daß diese Stadt in einer Me-

daille

daille vom Adriano vorgestellt, unter das Symbolum einer Frau, die in einer Hand Korn hat, und in der andern einen Weinstock.

Der Pater Hardoin hat dem Wein von Creta den Rang der besten Griechischen Weine gegeben, welche die Römer vorzogen; und dieser Schriftsteller erwähnet, um dieses parodox zu beweisen, einer Medaille der Sydonnier, wo Bachus mit Reben bekränzt erscheinet; aber diese Probe ist darin nicht hinreichend, und alle damalige Autores bezeugen das Gegentheil: daß die Insel Creta, welche das Alterthum so berühmt macht, weil Jupiter daselbst geboren sei, jederzeit schlechtes Getränke hervorgebracht habe.

Die Römer, welche die Beute aller Reichthümer der damals bekannten Welt gemacht hatten, waren aufmerksam auf alle besten Weine, die ihre eroberte Länder hervorbrachten: die köstlichsten waren die aus der Campanie, welche itzt das Land Labour genannt wird, und nunmehro die reichste Provinz des Königreichs Neapolis ist. — Alle andere Weine Italiens hatten nicht die Güte der oberwähnten. Der Falerne, der Gauronien und der Mastique, welche zu Augustus Zeiten so gerühmt wurden, waren Weine, welche auf den Bergen von Montdragon gepflanzt, am Fuß desselben der Fluß Carigliano, der sonst Iris genannt wurde, läuft; der Sacube, der eben so geschätzt wurde, als

der

der zu Falerne wurde auf dem Lande Labour gewonnen; die von Amilea und von Fundi, nahe bei Gayette, waren auch aus dieser Provinz.

Der Wein von Suessa bekam seinen Nahmen von einem Territorio des Königreichs Neapolis, nahe an der See; der Calenum von einer Stadt der Landschaft Labour, und so war es mit mehrern, welche diese reiche Provinz der Hauptstadt lieferte.

Diese Weine, welche von Natur so vortreflich waren, bekamen, da sie älter wurden, einen höhern Grad der Vollkommenheit, welche kein anderer Italienischer Wein erlangen konnte. Diese letztere, welche die Griechen Oligaphora und die Lateiner Tenuicia und Pantifera nannten, erhielten sich leicht an kühlen Oertern, und wurde von der Hitze sauer. Ganz anders war es mit denen, welche die Griechen Poliphora und die Lateiner Multifera und Vinosa nannten, diese wurden um so mehr kräftiger und geistiger, wenn sie der Sonnenhitze ausgesetzt waren.

Die Römer hatten die Gewohnheit, ihre Gefässe voll mit wässerichen Weinen an Oerter zu bringen, die nach Norden gelegen waren, in unterirrdischen Orten, so wie unsere jetzige Keller sind. Wogegen sie die geistige an freien Plätzen, in dem Regen und in der Sonne hielten, die dem Ungewitter aller Jahrszeiten ausgesetzt

gesetzt waren. Die erste Sorte hielt sich nur zwei Jahr an kühlen Oertern, und, um sie länger zu erhalten, mußte man selbige an warme Oerter bringen. Die andern, welche kräftiger waren, hielten sich öfters ein halbes Seculum, ohne merklich zu leiden.

Die Römer hatten eine ganz besondere Art ihre Weine zu machen: sie brachten in hölzernen Böttigen den Most, der von den Trauben ablief, nachdem sie wohl zertreten waren. Sobald dieser Wein in dieser Kuffe einige Zeit gearbeitet hatte, wurden Fässer davon gefüllt, worin die Gährung eben so stark fortfuhr; Damit sie ihm zu Hülfe kamen, klar zu werden, warfen sie Gips, Kreide, Staub von Marmor, Salz, Harz, Trub vom neuen Wein, Salzwasser, Mirrenkraut, aromatische Kräuter rc. hinein. Jedes Land hatte übrigens seine besondere Mischung, und dieses nannten die Lateiner Conditura vinaria. Z. E. Einige ließen den Most bis zum Dritttheil einkochen, und am Ende wurde Terpentin, Lavendel, Violenblumen und Seewasser zugethan, und sie thaten eine gewisse Quantität von einer Sorte Harz dazu. Sie ließen also diese Weine zubereitet, bis auf das folgende Jahr zuweilen auch wohl zwei bis drei Jahr, nach Beschaffenheit des Safts. Hernach wurden sie auf große irrdne Schüsseln oder Napfen gezogen, die inwendig mit geschmolzenem Pech versehen waren. Aus-

serhalb

serhalb dieses Gefässes wurde der Nahme des Weinberges gesetzt, und des Consulats, unter welchem der Wein gemacht worden war.

Die Zeit dieser Zubereitung war nicht minder der Gegenstand der Aufmerksamkeit der Alten; die eigenthümliche Natur des Weines und das Territorium, wo er gewonnen war, beobachteten sie besonders. Die Weine der Gegenden, die schattigt waren, und des flachen Landes, wurden gleich nach der Sonnenwendung des Winters; die aber stärker und reitzender waren, wurden im Frühjahr abgestochen; und die es noch mehr waren, im Sommer. Ganz vorsichtig beobachteten sie auch, daß diese Arbeit nur beim Nordwind geschahe, und nie beim Südwind, und sie hüteten sich sehr, solches beim vollen Mond vorzunehmen. Diese Vorsicht scheinet den erfahrnen Personen um so vernünftiger zu seyn, die da behaupten, daß die Weine, welche bei vollem Mond abgezogen, stichicht werden.

Diese Völker hatten zwei besondere Absichten bei dem Gebrauch dieser verschiedenen Substanzen, womit sie ihre Weine beladeten. Die erste war die Reinigung derselben zur Hülfe zu kommen; die zweite ihn zu erhalten. Die Kreide, Marmorstaub, der Sand, alles trug zur Clarification des Weines mit bei, welche durch ihre Schwere alle grobe unreine Theile mit sich

nahmen; noch mehr: der Gips, der Schwefel, der Kalk, das Salz, Seesalz, welches ausser seiner Schwere auch die Eigenschaft der Anziehungskraft hat. Alle die Substanzen, deren wir eben erwähnen und alle übrigen, die in die Mischung kamen, waren sehr dienlich zur Unterhaltung der Weine beizutragen, wann sie ihnen die überflüssige Feuchtigkeiten benahmen. Einige sogar, als der Drefter eines neuen Weins, die trockne Rosinen, konnten ihnen Kraft geben. Das Seewasser, ausser daß es auch die Tugend hat, die Anziehungskraft zu zertheilen und grobe Theile niederschlagen, konnte, vermöge seiner öhlichten Substanz das Verrauchen des Spiritus verhindern, welches sehr wohl durch Casar Constantin ist beobachtet worden.

Dieser alte Landwirth giebt den Rath, einen Finger stark Oehl oben auf das Faß zu füllen; Eben aus dieser Ursache kommt es, daß der nemliche Schriftsteller vorschlägt, gestossene Mandeln oder gutes und süsses Oehl über den Wein mit Rob gemischt, zu giessen; bei einer andern Gelegenheit rathet er, das Oehl mit Thon zu vermischen, vermuthlich darum, damit der Wein desto eher klar wird.

Man bemerke, daß Er deshalb das weiße vom Ey anrathet, welches ein Beweiß ist, daß dieser Gebrauch, die Weine zu klären, sehr alt ist.

Die

Die Römer hatten zweierlei Arten irrdne Gefässe, deren sie sich bedienten, ihren Wein aufzubewahren. Das eine hieß Amphora und das andere Cade. Amphora hatte eine viereckigte cubische Gestalt mit zwei Henkel, und der Innhalt davon war zwei Urnen, nemlich ohngefähr achtzig Quartier Hamburger Maas. Dieses Gefäß hatte einen schmalen Hals, welcher mit Gips und Pech zugemacht wurde. Der Cade hatte ohngefähr die Gestalt eines Apfels Pomme de Pin. Dieses war eine Art von Faß, welches halbmal mehr als der Amphoras hielt. Diese beide Gefässe wurden sorgfältig zugemacht, und man brachte sie auf den obersten Theil des Hauses in eine Kammer, die nach der Mittagsseite zu war. Dieser Ort hieß Horreum Vinarium.

Petrone schreibt von dem Wein von Falerne, der hundert Jahr alt war, aber Plinius sagt, daß man zweihundertjährigen Wein trank, und welcher durch das Alter die Consistenz des Honigs bekommen hatte. Die Römer machten diesen Wein fliessend mit heiß Wasser, und liessen ihn hernach durch ein Tuch laufen. Sie hatten inzwischen andere Weine, mit welchen sie es nicht also machten; Dieser war der Wein von Massique, den sie nur blos eine Nacht in freier Luft ließen, um ihn fliessend zu haben und ihn zu reinigen.

„Gebt, sagt Horatius, dem Wein von „Massique eine freie Luft bei einem schö„nen Wetter, nicht allein wird eine stille „Nacht ihn klären, aber seine zu starke „Geister, welche die Nerven angreifen, „werden dadurch verfliegen, wann man „ihn aber durch ein Tuch laufen läßt, ver„liert derselbe völlig seine gute Eigen„schaften.“

Dieser lauliche Wein würde sehr unangenehm gewesen seyn, hätte man ihn nicht mit Eis oder Schnee angefrischt, solches mit dem Wein vermischt, oder die Flasche in Eis gesetzt. Die Wollüstlinge aber mischten den Schnee unter den Wein, und liessen ihn alsdann durch einen Trichter laufen.

Sie verbesserten den Wein von Surrendum, wann sie ihn von einer süssen Häffen von Talernewein zogen, um ihm seine Herbigkeit zu benehmen.

Diese Vorsicht war um desto nothwendiger, da er von den Zeiten des Plinius viel von seinem Ruhm verlohren hatte.

Er-

Erstes Kapitel.

Abhandlung von der Nützlichkeit des Weins.

Die alten und neuen Schriftsteller haben den Wein, welcher mit zu unseren Nahrungsmitteln gehört, ganz besonders gerühmt und erwählet.

Dieses köstliche Getränke, welches das angenehmste und gesundeste für das menschliche Geschlecht ist, dienet unter allen Himmelsstrichen, sowohl den Körper zu stärken, als auch den Menschen für Krankheiten zu bewahren. Der Wein allein hat das Privilegium, allenthalben die Munterkeit und das Vergnügen zu verbreiten: Er löset die Zunge, giebt dem Geist mehrere Kraft, und macht, daß die Zufriedenheit durch den Gesang erschallet; Wogegen aber die andere Getränke natürlich oder gekünstelt: als das Bier, Apfel- oder Birnwein, Coffee, Chocolade, Thee rc. eine entgegengesetzte Wirkung machen: größtentheils sind es schwere und ernsthafte Getränke, welche dem Menschen die Melancholie zuwege bringen.

Ohne Wein wird keine gute Mahlzeit verrichtet, er ist der Innbegriff aller Speisen.

Der Wein stiftet noch andere Wohlthaten, wann er die Traurigkeit und finstere Eigenschaften entfernt, verbreitet er die Heiterkeit auf der Stirn, die aufgebrachte Gemüther macht er sanfter, und nicht selten bringt er feindseeliggewordene Personen allmählig wieder zusammen: der Zorn leuchtet nicht mehr aus den Augen, sie sind liebreicher, und der Haß weichet der wieder aufkeimenden Freundschaft, und so kann man behaupten, daß der Wein der beste Mittler zur Versöhnung sei, und den man allererst dazu findet. Ferner ist er dem Menschen eine mächtige Stütze bei seiner Arbeit, sei es diese Arbeit mit Freuden anzufangen, oder die nach geschehener Arbeit verlohrne Kräfte wieder zu sammeln. Das Brod giebt dem Menschen die Kräfte zur Arbeit, der Wein aber macht, daß er sich mit Eifer berührt, und daß ihm seine Arbeit angenehmer wird. Die Seele, welche zuvor in eine tiefe Melancholie versunken war, scheinet durch dessen Hülfe wieder aufzuleben, und giebt sichtbare Zeichen davon, die Füsse werden hurtiger, und der Mund bekömmt Ausdrücke der Freuden; Alles Leiden ist vergessen; der Mensch wird herzhafter, und die Furchtsamkeit verschwindet. Der Wein ist dermassen der Freund

des

des Menschen, daß der Geschmack davon abwechselt, und nach jenen sein Befinden sich verhält. Wann wir gesund sind, erfreut er den Geruch, die Zunge und den Magen; sind wir krank, verwandelt er seine reitzende Göhre in ein unerträgliches Bittere, und er scheint ganz bescheiden uns sagen zu wollen, daß er alsdann unserer Genesung hinderlich seie.

Der gelehrte Hoffmann hat von der Fürtreflichkeit des Rheinweins in den Medicamenten sehr lehrreiche Zergliederungen, über die Nützlichkeit dieses Getränks in den Krankheiten gegeben; sogar giebt er an vielen Stellen dieser merkwürdigen Schrift den Unterricht, daß man die Sorten Weine und ihre Jahrgänge, nach Beschaffenheit der Krankheit, die man kuriren will, wählen muß.

Die ganz alten medicinischen Schriftsteller und besonders der Hypokrates rathen den Gebrauch des Weins nach gehabter Evacuation, um dadurch das Krämpfen, welches man nach derselben verspürt, zu vertreiben, und dieser Hypokrates will uns sogar einen übermäßigen Gebrauch des Weines von Zeit zu Zeit anrathen: Er sagt, man könne sich dadurch von der starken Abmattung erholen, und daß es der Gesundheit zuträglich sei, zuweilen bis zur Trunkenheit zu trinken; und wahr ist es, daß dieses das wirksamste Mittel vor alten Zeiten für den Bauren in der Provinz

Poitou, dessen sie sich in den Krankheiten bedienten, war. Es läßt sich auch ganz natürlich schliessen, daß man auch zuweilen eine Ausschweifung im Essen und Trinken, um seine Constitution zu verstärken, sich erlauben könnte.

Die gestrenge Sekte der Stoiker gestanden, daß die Trunkenheit nothwendig sei, und dadurch den Verdruß und die Niedergeschlagenheit des Gemüths zu vertreiben.

So nützlich der mäßige Gebrauch des Weins erwachsenen Personen ist, wird der gewöhnliche Gebrauch davon den Kindern und jungen Leuten überhaupt vor ihrem achtzehnten Jahre nicht angerathen, daß war auch die Meinung des Plato, der solches auf der Insel Cos beobachten ließ, und sogar nicht erlaubte, Wein zu trinken, ehe man verheurathet war. Hatte man aber das vierzigste Jahr erreicht, so war der Gebrauch des Weins völlig frei gegeben, um sich damit (sagte Er) vor der Unbequemlichkeit des Alters zu schützen.

Vielen ist der Gebrauch des Weins nicht zuträglich, deshalb verschiedene Völker, besonders Mahometaner, bewogen worden, den Gebrauch des Weins bei ihnen zu untersagen. Den Gallsüchtigen ist er schädlich, die Galle entzündet sich; hieraus entstehen alle Arten hitzige Fieber und andere. Die Lunge bekömmt zu viel Feuer,

die

die Dünste steigen zu stark in den Kopf, und die Sinne und der Verstand werden ihrer Kräften und Thätigkeit beraubt.

Zweites Kapitel.

Von der Wissenschaft des Weinbaues, und von dem erforderlichen Boden, dem Weinstock die Nahrung zu geben, die Art ihn, nach Beschaffenheit und Unterschied des Himmelstrichs, zu bauen.

Der Weinstock, dieser kostbare Baum, gefällt sich auf Hügeln und auf steinigtem Boden, und scheint, daß er den Zusatz des Reichthums ausmachen wolle. — Der sehr dürre und selbst der trockneste Felsen macht ihn fruchtbar, und die Natur hat das flache Land zur Cultur des Getraides bestimmt. Es giebt zwar einige schwere Acker, worauf keine Steine sind, welche aber sehr gute Weine hervorbringen, diese sind: z. E. die mittägigen Flächen der Provinz Anjou, in der Gegend von Montreuil Bellay, die ungleich besser sind, als die von den steinigten Gebürgen der nämlichen Provinz. Ueberhaupt, da der Weinstock von allen Gewächsen am meisten ausdünstet, ist demselben derjenige Boden, der aus Sand, verfaulten Felsen, aus Kiesel-

stein und Gries bestehet, zu dessen Bau am vorzüglichsten. Der sandigte Boden giebt einen feinen Wein, der Kieß und steinartige einen köstlichen, der zerspaltete Felsen einen brausenden und von einer vorzüglichen Eigenschaft. Die lockere, starke, feuchte und compacte Erden, welche leicht durch die Sonnenstrahlen hart werden, sind besonders den guten Eigenschaften der Weine nachtheilig.

Eben so nothwendig ist es für den Bau des Weins, eine vortheilhafte Lage zu wählen; diejenige, wo der Hügel nach der Mittagszeit ist, worauf die Sonnenstrahlen länger fallen, ist aller anderen Lage vorzuziehen. Die Hügel, welche in der Nähe der See und der Flüsse sind, und in eben einer solchen Lage, sind darin für den Bau des Weins am vorzüglichsten, weil die Dünste, welche aus dem Wasser steigen, die Trauben zarter machen, und der Saft, den man davon erhält, sehr köstlich ist. Der untere Theil des Hügels ist mit dem obern nicht zu vergleichen, und beide müssen dem mittlern Theil nachgeben; die Ursache ist, daß letzterer der Heerd der Sonnenstrahlen ist, wo sie gegen prallen, und die Trauben, womit die Reben beladen sind, zum Trotz der andern vergolden.

Viel Einwohner verschiedener Provinzen Frankreichs und Deutschlands haben die Gewohnheit den Weinberg mit Obstbäumen und andern

dern Gewächsen mitzubeflanzen, ein solcher Gebrauch ist dem Wachsthum des Weinstocks hinderlich, und schadet der Eigenschaft des Weins; Keine fremden Körper sollen die Sonnenstrahlen abhalten, auf den Weinstock zu würken, und die Wurzeln der Bänme schaden dem Wachsthum desselben. Ausser diesen, ziehet die Traube zuviel Saft zu sich, wann die Reben an einen Baum angebunden, und mit dessen Zweigen vermengt sind, sie reifen nicht so gut, als die, dessen Reben weniger in der Höhe sind, also diejenigen, welche aus Eigennutz ihre Weingärten mit Weinstöcken gleichsam bespicken, vernehmen, daß sie durch den Verlust der guten Eigenschaft ihrer Weine mehr einbüssen, als sie bei einem solchen Verfahren bei einer Quantität gewinnen können. Nicht weniger ist es wichtig, daß der Weinstock nicht zu sehr den Boden berühre, und mit zu vielen Reben beladen sei.

Wann alle diese nothwendige Vorsichten beobachtet sind, muß man die der guten Wahl der Weinstöcke, womit der Weingarten ernährt werden soll, in so ferne man sich keiner Ableger bedienen kann, nicht verabsäumen.

Ueberhaupt verliert der Stock an seiner ersten Eigenschaft in einem Boden, der ihm fremd ist; man muß also, um den guten Ruf seines Weingartens zu erhalten, sich mit Weinstöcken der besten Gegend zur Verpflanzung derselben versehen. Ausser diesem haben viele Landleute

den Gebrauch, (in der Meinung das Fortkommen ihrer Weinstöcke besser zu befördern) sie mit Dünger zu überladen; ein solches Verfahren fortelt nichts weniger den Wein, vielmehr wird er geringer; der Wein, welcher mit wenig Mist gebauet wird, ist gemeiniglich der, welchen man vorziehet.

Drittes Kapitel.

Die wichtige Vorsichten, welche vor der Weinlese zu beobachten sind.

Es ist überaus nothwendig, wann die Weintraube geschnitten wird, daß sie die rechte Reife bekommen hat, um guten Wein zu geben. Ohnmöglich kann man darin der Vorsicht der Champagnier, die sie beobachten, beikommen. Das Wichtigste für sie ist, wann sie Champagnerwein mit schwarzen Trauben machen wollen, die zu reif geworden sind, und daß sie nur einen geringen Wein (oder wie sie es nennen) Wein von einem Gang erhalten haben, wann die Traube nicht ihre hinreichende Reife bekommen hat. Geschieht die Weinlese zu früh, bekommt man Wein, der grün genannt wird; und zu spät, hat er weniger Geist und Kraft; zween Fehler, denen man vorkommen muß.

Viele

Viele Landleute sind der Meinung, daß nie die Weintraube genug reifen könne. Der Bourgeois denkt ganz anders:

„Mehr dann einmal, sagt er, habe ich „die Bemerkung gemacht, daß man den „wahren Punkt der Reife der Trauben, sie „zu schneiden, in Acht nehmen muß, um „einen Wein zu bekommen, der alle mög„liche Vollkommenheit hat; geht man die„sen über, wird der Wein zwar sehr süsse „seyn, aber er wird weder die Kraft, „noch die Göhre und die Dauer besitzen, „welches er erlangt haben würde, wäre „die Lese früher geschehen; hiernächst sind „dergleichen Weine zu zart und ausgesetzt, „schmierig zu werden."

Dieser geschickte Oenologiste giebt den Rath, zwei Weinlesen zu machen, dem französischen Wein einen guten Ruf zu geben. Ich gestehe es, sagt er: daß diese Art etwas weitläuftig ist, allein man würde dabei weniger Umstände und Mühe haben, als bei der bisher üblichen Art, da man bei reichen Jahren Tag und Nacht arbeiten muß. Sie würde für den Winter nicht kostbar seyn, denn er kann beide Sammlungen fast ohne Kosten mit seiner Familie und einigen Tagelöhnern verrichten. Ueberdies würde die Arbeit in der halben Zeit beendiget werden können, denn wenig Trauben würden verdorben und verfault seyn, welches die Weinlese aufhält,

hält, und der Herr und der Winzer werden dabei ihren Vortheil finden, da sie auf solche Art die viele verfaulte Weintrauben, die sonst verloren gingen, benutzen.

Der Muscat de Rivesalte wird also gemacht, daß man die Beeren auf dem Stock welken läßt, und man bieget den Stiel der Traube um.

Die nämliche Methode befolgt man auch auf den Inseln Candien, Chypern, in verschiedenen Provinzen Spaniens und auch in einigen Gegenden Franche-Comté.

Es giebt Oerter, wo man den größten Theil der Blätter vom Stock abnimmt, sobald die Zeit der völligen Reife ankömmt. Diese Blätter ziehen des Nachts den Saft und die Feuchtigkeit, welche in der Atmosphäre ist, nach sich, die sich des Tages über wieder von sich lassen.

Man hat in allen Gegenden Zeichen zu erkennen, wann die Traube die erforderliche Reife bekommen hat, und wann es Zeit ist, sie zu schneiden.

1) Zu der Zeit, wann der größte Theil der Blätter vom Weinstock abgefallen ist.
2) Wann der Stiel der Traube keine grüne Farbe, und eine braune bekommen hat.
3) Wann sich die Beere leicht ablösen läßt, so wie es mit allen reif gewordenen Früchten geschieht.

Der

Der Tag, welcher zur Weinlese bestimmt ist, verdienet alle Aufmerksamkeit, ein heller Tag, da der Himmel nicht bewölkt ist, wird hierzu gewählt, und der da ein scharfer und beständiger Sonnenschein ist, welcher den Thau und Nebel vertreibet, die durch ihre Kälte beim Weinlesen das Gähren hindern. In der Provinz Champagne wird zwar dieses für die weiße Weine nicht beobachtet, wovon die Lese vor Aufgang der Sonne oder wenigstens eine halbe Stunde vorher, ehe der Thau und der Nebel vorüber ist, geschiehet; der Wein ist alsdann ganz vollkommen und durchsichtig, und man will behaupten, daß der Thau eine von den Ursachen sei, daß der Champagnerwein moussirt.

Ueberhaupt aber ist es wichtig, beim hellen Sonnenschein die Weinlese zu machen; eben so wichtig ist es auch, in den Weingarten nicht eher zu kommen, als wann die Traube erhitzt ist. Ferner thut der Eigenthümer wohl, die ganze Lese in platten und breiten Gefässen bis Nachmittag zwei bis drei Uhr in der starken Sonnenhitze stehen zu lassen, sie sodann unter der Presse bringen; wann dieses gleich geschehen kann, wo nicht, muß diese Lese wenigstens sogleich auf einem Boden, der von allen Seiten zu ist, gebracht werden, damit sie diese erforderliche Hitze nicht in der Nacht verliert; Hierdurch wird der Wein von einem Theil des Wäßrigen, welche die Vegitation ihm giebt, befreiet.

Wie

Wie oft haben wir nicht einen nassen und kalten Herbst, wo der Wein verfault, und wo der Eigenthümer, ohne Sonne zu haben, die Weinlese machen muß. In beiden Fällen ist es nothwendig, die Vorsicht zu gebrauchen, um dem Wein den nöthigen Grad der Hitze zur Gährung zu geben, daß man in der Kuffe heiß gemachten Most gieße, und zwar

1) da man anfängt sie zu füllen,

2) wann sie halb, und

3) wann sie ganz voll ist, und jedesmal nimmt man zwanzig bis dreißig Quartier davon, je nachdem es erforderlich ist.

Dieser gekochte und heißbrühende Most ist gleich zehn Grad Hitze des Termometro von Reaumur, welche nothwendig ist, die Gährung gleich Anfangs zu befördern. Der Eigenthümer wird am besten wissen, nach der Grösse der Kuffe und dem Grade der Hitze der Jahrszeit sich die erforderliche Quantität heiß gemachten Most zu bedienen, auch wird derselbe darauf Acht haben, daß keine unreife Trauben, keine Blätter oder etwas von den Reben in die Presse kömmt, denn dieses alles giebt dem Wein eine Säure; Und damit nicht so viele Beeren verloren gehen, die gewöhnlich die besten sind, welche sich leicht durch die geringste

Er-

Erschütterung ablösen, wird angerathen, zum Abschneiden der Trauben statt des gewöhnlichen Winzermessers, sich einer Scheere zu bedienen.

Viertes Kapitel.

Von der geistigen Gährung der Weine.

Nur zu oft hat der Most von einem nassen Herbst einen matten Geschmack, der wässerig und nur wenig süß ist, der Wein davon wird schwach, klein und ohne Geschmack seyn; man muß also suchen, den Most zu verbessern, daß er dem gleich wird, der nach der gemachten Erfahrung den besten Wein giebt; dieses erlangt man durch folgende Mittel:

1) Man läßt den Most ausdünsten, um ihm die überflüßige wäßrige Theile, die er von der Vegetation bekommen hat, zu benehmen.

2) Dieses kann durch den Frost geschehen, wann der Most in dieser Eigenschaft bis zum Winter erhalten wird.

3) Man dedienet sich auch eines bis zum Syrop concentrirten Mosts, und endlich

4) Heißbrühgemachten Wein, der bei der Kuffe beim Pressen abwechselnd gegossen wird, und zwar in der der Proportion von 2 zu 40.

Diese Mittel sind sehr wirksam, so daß man von einem schlechten Most sehr guten Wein bekömmt, oder der sich länger hält; und die ihn vor dem Verderb, den er theils aus innerlichen als äußerlichen Ursachen ausgesetzt ist, bewahren. Der Zusatz von Honig, es sei weißer oder gelber, nur muß derselbe unverfälscht seyn, kann auch mit großem Nutzen gebraucht werden: Ohngefähr ein Pfund auf das Faß gerechnet, thut man in die Kuffe, worin der Wein gepreßt wird; die Gährung geschieht alsdann, und der Wein wird besser, als der, welcher ohne diesen Zusatz gemacht ist. Es sei, daß er eine Annehmlichkeit des Geschmacks bekömmt, oder aber auch giebt er eine größere Quantität Brandwein, nachdem die Gährung zu Ende ist. Man verfährt mit diesem Zusatz folgendermassen:

1) Wird der Honig in einer Quantität Most, den man von der Traube bekömmt, ehe dieser in der Arbeit ist, und wird in der Kuffe auf die Trauben überall sorgfältig gegossen.

2) Da der Most, dem die Presse gegeben, nicht so viel vom Correctiv bekommen, als

als der, den man ohne denselben erhalten hat, worin sich fast aller Honig befindet, so wird alles untereinander gearbeitet.

Man fürchte nicht, daß der Most oder der Wein durch diesen Honigzusatz den Geschmack davon bekömmt und erhalten werde, der erstlich zu gering ist, und zweitens vergeht er durchs Gähren.

Wann eine große Masse Most auf einmal gährt, geschieht die Gährung langsam, leidet der Wein, dieser muß also schnell so viel möglich bewirket werden, wann man dem Saft mit einmal eine Hitze von funfzehn bis achtzehn Grad giebt. Das zu rasche Gähren soll man aber mässigen, sonst könnte eine zu starke Hitze den Geist und die Kraft, in dem Augenblick, da der Wein diese erhalten soll, vertreiben; in solchem Fall muß man ihn mit einer kühlenden Substanz mäßigen, nemlich man gießet in der Kuffe einen kalten Most, der noch nicht gegohren hat, oder einen schon fertigen Wein. Man bemerke, daß die ganze Gährung schnell zwanzig bis fünfundzwanzig Grade nach dem Termometro des Reaumurs beträgt. Die künstliche Gährung muß also von Anfang an schnell geschehen, und bis zu Ende unterhalten werden; sodann zeiget sich ein starker Schaum, den man die Weinblume nennt, welche gleich darauf zu einer harten Haut wird, die verhindert, daß

der Geist nicht verfliegt; die Kuffe muß aber, ehe diese Haut sich setzt, sorgfältig zugedeckt werden, damit nichts die Fortdauer derselben störe.

Der Wein, den man zum rothen Wein machen will, muß nicht vor der Gährung gepreßt werden, damit er die Farbe der Haut der Beere durch das Gähren annimmt.

Wann die auf dem Most befindliche Haut anfängt zu sinken, daß das Zischen und die Bewegung des Flüßigen abnimmt, ist es ein Beweiß, daß nunmehro das brausende Gähren zu Ende ist; alsdann muß der Most sogleich mit allem auf Fässern gebracht und zugespundet werden rc. Noch ist er nicht Wein, und so wie er es werden kann; er bekömmt nunmehro ein sogenanntes unvermerktes Gähren, die zu beobachtende Bearbeitung, daß er zu einem wirklichen Wein werde, sind bekannt, welche ich dennoch in folgendem Kapitel behandeln will. Man laß ihn aber auf seiner Häfen oder Mutter wenigstens den Winter durch; denn man bemerke, daß diese Mutter, die oben aufschwimmet, die Eigenschaft habe, dem Wein eine sogenannte mäßige Gährung zu geben, und diese ihm die schöne Gähre bewirket, welche man von einem guten Wein fordert. Will man das völlige Ausgähren des Weines verhindern, muß derselbe in kühle und tiefe Keller gebracht, und

von

von seiner Häfe auf kleinere Gefässe abgestochen werden. Daß der Weinstein sich abgesondert hat, erkennt man daran, wann der Wein recht durchsichtig, rein und weniger dunkel ist. Ferner bedienet man sich Spähne von weichem schwammigtem Holz, diese werden in das Faß gehängt; nach einiger Zeit ziehet man sie behutsam wieder heraus, da diese nur blos die Farbe des Weins angenommen, ohne daß daran nichts dickes und glänzendes angehängt ist, welches man leicht als Weinstein erkennet.

Setzet der Wein keinen Tarter mehr ab, so kann man alsdann wissen, daß er so vollkommen zur Dauer ist, als er es nur seyn kann. Diese Anzeige ist sicher.

Fünftes Kapitel.

Die Mittel, dem Wein alle seine Süssigkeit zu erhalten, nachdem er von der Kuffe abgestochen ist.

Die erste Vorsicht, die man beobachten muß, wann der Wein von der Kuffe abgestochen wird, ist gute Gefässe zu nehmen, worauf sie gestochen werden sollen. Die Erfindung dergleichen Gefässe hat man den Piemontesern zu danken. Das Holz, das man dazu nimmt, ist Eichen- Buchen-

chen= Maulbeerbaum= und Kastanienholz. Das erste ist das vorzüglichste, aber alles Holz muß gesund und sehr trocken seyn, ehe es verarbeitet wird. Der scharfsinnige Bidet wiederholt stets in seinem Traktat über die Natur und Cultur des Weins, daß die Luft die Pest des Weins sei; hierdurch zeiget er an, daß es sehr nothwendig sei, sich mit dem besten Keller zu versehen, und obschon der Keller einen schwachen Wein nicht verbessert, so erhält er wenigstens das Getränk, und verbessert die geistigen Theile. Wenn ein Keller soll gut seyn, sagt der Abt Rozier, muß 1) derselbe nicht an die Landstrasse stossen, oder an eine Strasse, woselbst viel gefahren wird, an der Werkstätte eines Zimmermanns, eines Grobschmidts, oder eines andern Handwerkers, woselbst die gewaltigen Stösse, alles was um ihn ist, beweget und erschüttert. Die wiederholte Bewegungen, welche die Fässer bekommen, hindern, daß das Getränke klar wird, daß es in einer steten Bewegung ist, welches das unvermerkte Gähren vermehrt, so, daß Wein und Häfen stets vereiniget sind.

2) Je tiefer der Keller ist, um so mehr muß der Wein sich darin verbessern, der weniger der Veränderung der Luft ausgesetzt ist. — Hat dieser Keller keine Luft, so wird folgendes angerathen: nemlich, man zieht eine blecherne Röhre, vier Zoll im Durchschnitt, längst der Mauer des Hauses bis über das Dach, und

drei

drei bis vier Fuß im Keller; auf den obern Theil der Röhre wird ein Trichter ohngefähr zwei Fuß im Durchschnitt angebracht, auf diesem wird eine kleine Mühle festgemacht, dessen Flügel mit durch Oehl gezogenem Tuch überzogen wird, die durch den Wind getrieben werden, dergestalt, daß die Luft nach dem Trichter gerichtet, und aus dieser in die Röhre und bis in den Keller getrieben wird. Dieses Hülfsmittel ist nicht kostbar, und der Nutzen davon ist allgemein bekannt.

3) Das Gewölbe von einem Keller kann nicht erhaben genug seyn, und diese Höhe wird verhindern, daß die Luft dem Wein nicht schadet und verändert.

4) Die Luftlöcher müssen nach Norden seyn, von wo her der natürlichste Wind bläset, und der weniger schadet.

5) Endlich wird man dafür sorgen, daß er stets trocken und rein gehalten wird.

Diese Vorsichten, welche nicht alle wahrgenommen werden, und es doch verdienen, sind da besonders nothwendig, wo die schwachen Weine durch jeden fremden Körper, der ihm in der Nähe ist, dem Verderb ausgesetzt sind.

Sehr wichtig ist auch die Art, wie man einen Wein abstich. Man gehe damit zu Werke, wie man wolle; Es ist aber unumgänglich

nöthig, daß alles angewandt werde, daß keine Luft in's Faß kommt. Will man recht guten Wein haben, muß man die sechs ersten und sechs letzten Maasse, die aus dem Fasse laufen, absondern; der Wein, welcher der Häfe am nächsten ist, hat eine Eigenschaft angenommen, daß er leicht umschlägt, und zu Essig übergeht, der oben schwimmet, ist schwach und weit geringer, als der von der Mitte.

Ueberhaupt muß der Wein im Monath März abgestochen seyn, aber schon im Januar muß er stark geschwefelt und die erforderliche Zubereitung zum Abstich bekommen haben. Diese Bearbeitung ist besonders für die kleine und schwache Weine, und die, welche leicht den Stich bekommen und aufstossen, unentbehrlich aber fast für alle Weine, außer die Syrop, süssen und fetten.

Die Aufmerksamkeit desjenigen, der guten Wein haben will, muß sich bis auf die Bouteillen erstrecken. Der Staub, der sich in dem Kühloffen außerhalb den Bouteillen angesetzt hat, befindet sich auch in inneen derselben, und giebt dem Wein einen üblen Geschmack, den er nie verlieren würde; diese müssen von außen sowohl, als von innen, mit eben der Sorgfalt als alte Bouteillen mit Schroot oder Ketten gereinigt werden. Wann sie von außen mit einem Lappen abgetrocknet, muß man das Was-

ser

ser gut ablaufen lassen, daß keine Nässe in den Bouteillen bleibt.

Der Abt Rozier will behaupten und sagt, es sei durch die Erfahrung bestätiget, daß der weiße Wein, auf weiße Bouteillen, weit mehr sich verbessere, als auf Bouteillen, welche von schwarzem Glas gemacht sind.

Sechstes Kapitel.

Die Benennung aller in Europa und in der Handlung bekannten Weine, der Länder, die sie hervorbringen, der Plätze, von wo man sie directe bezieht, und eine Anzeige ihrer Eigenschaften, ihrer Preise an Ort und Stelle rc.

§. 1.

Bemerkung der Eigenschaften aller Weine, wovon in Europa der Gebrauch gemacht wird.

Der Wein ist dick oder zart, oder er hat beide Eigenschaften: der dicke Wein hat wenig Flegma und einen groben Schwefel, Erde und Salztheile, so daß seine Bestandtheile nicht

leicht nach dem Kopf steigen, allein sind diese einmal dahin gekommen, verrauchen und zertheilen sie sich nicht so leicht; Diese Art Wein ist nur denen zuträglich, welche leicht transpiriren, oder sich viele Bewegung machen, und besonders denen, welche das Fasten entkräftet.

Der zarte Wein hat viel Flegma, wenig Schwefel und etwas volatilisches bei sich, dieser Eigenschaft wegen ist er weniger nahrhaft, aber er geht besser durchs Blut, vertheilt sich mehr, und befördert die erforderliche Evacuation, er ist denen wohlthätig, die in der Genesung, und deren ihre Gedärme mit Krämpfen behaftet sind, nur muß der Wein keine zu große Schärfe haben.

Der Wein, welcher einen Theil von beiden erwähnten Eigenschaften besitzet, ist nicht zu nahrhaft, und nicht zu diuretisch.

Die Farbe der Weine betreffend, so sind sie weiß oder roth; der rothe ist entweder gedeckt oder hellroth. Die weißen Weine haben einen Tarter, der feiner ist, und die rothen einen Gröbern. Die erstern gehen eher durch, und die rothen sind nahrhafter; mit einem Worte, jene reitzen mehr, daher kömmt es, daß sie durch den Urin gehen, allein ein langer und vieler Gebrauch davon kann den Magen und die Intestines beschweren, weil sie selbigen den

nöthi-

nöthigen Schleim zu sehr benehmen. Es giebt rothe Weine, welche eine dunkelschwarze Farbe haben, diese besitzen mehr Tarter als Geist, sie sind adstingirend und verstopfend; der hellrothe Wein aber hat vieles von den Eigenschaften des weißen Weins, er ist nicht zu hitzig, und ist dem Magen weit wohlthätiger.

Den Geruch des Weins betreffend; Diejenige Weine, welche einen angenehmen Geruch haben, das ist: wann sie nach der Himbeere riechen, (nämlich ist hier die Rede vom französischen Wein,) besitzen mehr Geist, als die andern, sie stärken besser und schleuniger, und befördern die Verdauung eher; daher sind sie auch den alten Personen am dienlichsten. Diejenige Weine aber, welche nach dem Faß, nach der Häfe und nach der Arbeit riechen und schmecken, sind ungesund.

Der Geschmack des Weins betreffend. Man hat süssen und strengen Wein, welche, die von beiden Eigenschaften besitzen, solche, die eine Säure haben, oder grün sind, und herbe Weine.

Das Alter der Weine betreffend; er ist alt oder neu, oder von Mitteljahren. Der neue ist zweierlei, ganz neu gemacht, und seit einem Monate; da der erste noch grün ist, und schwer verdauet, verursacht er Diarrheen und öf-

ters

ters Erbrechen, er giebt auch Anlaß zum Stein; der zweite hat die Eigenschaft des ersten in einem geringern Grade.

Der Wein, der ein Mittelalter hat, ist gut, denn die Bestandtheile desselben haben Zeit genug gehabt, sich zu vereinigen, aber nicht die wieder auseinander zu gehen, hierin bestehet der wirkliche Punkt der Reifung des Weins.

Der alte Wein, welcher das zweite Jahr erreicht hat, fängt an zu verlieren, je älter er wird, je mehr verliert er seine wahre Güte. Der Wein, der nur ein Jahr hat, ist noch in seiner völligen Kraft, aber die von vier bis fünf Jahre sind, die so gerühmt werden, sind matt gewordene Weine, welche zum Theil unschmackhaft oder bitter sind, oder sauer werden. Dies alles hängt ab von der Eigenschaft des Weins, die er zuvor hatte, dann die starken Weine werden bitter oder strenger, wann sie alt werden, und die schwachen werden sauer.

NB. Diese Meinung leidet bei deutschen Weinen keine Anwendung, sie werden nur gut, wohlthätig, angenehmer an Geschmack und Geruch oder Firne, je nachdem sie gepflegt, und je älter sie sind; ein guter Jahrgang hat jedoch den Vorzug; siehe den Artikel vom Rheinwein.

Bei den Alten wurde der Wein, welcher fünf Jahr hatte, für jungen Wein gehalten,

nach

nach diesen war er von mittlern Jahren, und dann war er alt, wann er zehn bis funfzehn Jahr hatte. Einige Autores bemerken hundert und zweihundertjährige Weine; wir müssen aber annehmen, daß die Alten die Gewohnheit hatten, ihren Weinen die Consistenz des Honigs zu geben, wann sie selbe erhalten, und wollten alt werden lassen; ja sie bekamen öfters eine solche Festigkeit, wann selbe in Bockshäuten in Rauch ausgesetzt wurden, daß man, um diese Weine zu genießen, solche mit Messern reiben mußte. Diese dicken Weine hatten einen bittern Geschmack angenommen, der unerträglich war, aber da sie sich dadurch concentrirt hatten, und stärker geworden, bediente man sich derselben, andern Weinen einen guten Geschmack zu geben, und sie wurden theuer verkauft. Die Dicke und Festigkeit dieser Weine erforderte Wasser, sie trinkbar zu machen, und daß der Geschmack davon erträglich wurde.

Den Saft des Weines betreffend: dieser bestimmt den Wein und die wässerige Substanz. Das erste kann mehr und das andere weniger Wasser vertragen. Der Wein, welcher die weinigte Eigenschaft hat, nährt mehr, der andere weniger; der erste gehet eher nach dem Kopf, der andere ist mehr der Freund des Menschen, und für Leute, die sich den Studiis widmen.

§. 2.

§. 2.

Die uns nach den Ländern in Europa und in der Handlung bekannten Weine sind folgende:

Die Ungarischen, die Italienischen, die Griechischen, der Cap, die Spanischen und deren Inseln, die Portugiesischen und deren Inseln, die Französischen, die Schweitzer und unsere Deutsche Weine.

§. 3.

Ungarn.

Dieses Königreich bringt die köstlichsten Weine hervor, die meiner Meinung nach, einen Vorrang verdienen, und daher fange ich bei diesem Paragraph an.

Der unter dem Nahmen Tockayerwein verdienet die Benennung aller Weine, dem kein anderer in der Welt kann zur Seite gesetzt werden, sein Wohlschmack und sein balsamisches Feuer sind seine große und empfehlende Eigenschaften, er hat die Vorzüge unter den Weinen, welche der Diamant unter den Edelgesteinen hat; aber auch nur Reiche können ihn besitzen, und dürfen ihn auch nur mäßig genießen.

Der Tockayer, welcher der beste von allen Ungarischen Weinen ist, wächset in der Sim-

pliner

pliner Gespannschaft in Ober-Ungarn, in einer Gegend, von ohngefähr fünf Meilen lang, die köstlichste Gattung ist unter dem Nahmen Essenz bekannt. Hier wird zwar aller Wein Tockayer genannt; Kenner wissen aber, daß unter verschiedenen Gattungen ein großer Unterschied ist. Unter allen ist der, welcher zu Tarsal gewonnen wird, als der beste bekannt. Ihm folgt der Most von Santo, Talya, Sombor, Kischfalu, Seg, Begen, Lißka, Schadan, Bedrog, Kerestur und Uifalu. Die angränzenden Serontscher, Mischkolzer, Sirner, Aussaloer, Wadasser Gebürge, und so weiter, geben einen guten Wein, der auch oft vor Tockayer gelten muß. Nach dem Tockayer rechnet man zu den vorzüglichsten Ungarischen Weingattungen den Oedenburger und Ruster; ferner in der Presburger Gespannschaft den Razendorfer, Weiner, St. Georger, Schomlauer, Ofner, Erlauer und Mischkolzer Weine rc.

Unter allen Ungarischen Weinen aber verdienet der Tockayer die erste Stelle. Dieser Wein wächst auf einem thonartigten Boden mit etwas Kalk vermischt, an der Südlichen Seite eines Hügels, und man hält den für den besten, wo der Abgang am steilsten ist. Die Trauben dieser Art sind nur weiß. Die Weinlese wird so spät als möglich, gemeiniglich erst am Martini gehalten. Man fürchtet keineswegs den

Frost,

Frost, sondern wünscht ihn vielmehr, als ein Verbesserungsmittel.

Man hat vier Arten dieses Weins, die man alle von einerlei Art Trauben verfertiget, nemlich Essenz, Ausbruch, Maßlach und Landwein.

Um Essenz zu erhalten, wirft man die welken, halbgetrocknete Trauben in ein Faß, das einen durchlöcherten Boden hat, und sammelt den Saft, der durch keinen andern Druck, als den das eigene Gewicht der aufeinander gehäuften Trauben bewirkt, abläuft.

Ausbruch verfertigt man, wenn die Trauben, welche die Essenz gegeben haben, mit Most von andern frischen Trauben begossen und ausgetreten worden.

Maßlach entsteht, wann eben diese Trauben noch einmal mit Most begossen sind, und der Saft mit der Hand ausgedrückt wird.

Landwein endlich wird von kleinen und ärmern Weinbauren aus verschiedenen nicht ausgelesenen Trauben bereitet.

Die Essenz ist dick, nicht völlig klar, und süßlicht. Vermischt man sie mit Maßlach, so erhält man eine Gattung Wein, die für Ausbruch gelten kann.

Ausbruch ist derjenige Tockayer, den eigentlich die Ausländer erhalten. Dieser hat einen

ihm

ihm eigenthümlichen gewürzhaften Geschmack, und wird erst nach drei Jahren recht gut zu trinken.

Der Ungarische Wein kann in jeder Jahrszeit, die größte Hitze und strengste Kälte ausgenommen, verfahren werden. Wenn er an dem Ort seiner Bestimmung angekommen ist, muß man ihm ein paar Wochen Ruhe lassen. Beim Auskosten nimmt man nur wenig auf die Zunge, fängt bei der geringsten Sorte an, und geht weiter bis zur besten fort; auf diese Weise kann man die Grade des Unterschieds am richtigsten beurtheilen. Diese Weine werden in Gebinde, die man Antheile und doppelte Antheile nennt, versendet; jedoch ist bei der letzten Art von Gefässen Vortheil für den Käufer, denn ein doppelt Antheil giebt zehn bis funfzehn Bouteillen mehr aus, als zwei einfache.

Gemeiniglich wird der verschriebene Wein von den Ungarischen Weinhändlern franco Wien geliefert, wobei sie bis dahin für alle Untreue der Fuhrleute stehen. Alsdann thut man wohl, wenn man die Fässer mit einer doppelten Fastage oder Emballage versehen läßt.

Wenn er an Ort und Stelle ankömmt, so wäre es rathsamer, ihn auf dem Lager zu lassen, als auf Bouteillen zu ziehen. Die Fässer müssen rein gehalten, immer wohl zugespun-

det, und wenigstens alle zwei bis drei Monate aufgefüllt werden. In Ermanglung des Weins von nemlicher Sorte bedient man sich zur Auffüllung rein gemachte Kieselsteine; denn der Ungarische Wein leidet keinen Zusatz von fremden Weinen. Sind die Weine auf den Fässern alt, so ziehet man mit einem Heber zwei bis drei Bouteillen heraus, füllt mit jungen auf, und wiederholt dies ein Paarmal des Jahrs. Ist der Wein sehr alt, dann zieht man ihn auf's Lager eines jungen Weines. Die besten Ungarischen Weine bedürfen keinen Einschlag, wohl aber die geringern.

Zu erstern nehme man nur reine Gebinde ohne Geruch, gieße heißes Wasser hinein, spunde sie zu, und schwenke sie um. Alsdann lasse man das Wasser ab, und wenn die Gebinde verkühlet und wohl ausgetrocknet sind, dann fülle man den Wein hinein. Auf das Lager oder den Bodensatz des Ungarischen Weins lassen sich guter Franz oder Frankenwein bringen, es verbessert ihn ungemein.

Preise der Ungarischen Weine im Lande, auch franco Wien.

Tockayer-Essenz 50 bis 60 Ducaten das Antheil.

Diese Sorte kostet noch einmal so viel Beeren und Arbeit, als der Ausbruch, sie

sie ist aber auch an Güte so viel vorzüglicher.

Tockayer rother Ausbruch 25 bis 30 Ducaten das Antheil.

Er ist selbst im Lande ein rarer Wein.

Tockayer-Ausbruch 15 bis 20 Ducaten das Antheil.

Maßlach, geistig, vortreflich an Farbe und süß à 10 Ducaten.

Maßlach, mit Alant angemacht, 12 Ducaten.

Tockayer, gemeiner, 5 bis 8 Ducaten.

Mischkotzer, ein sehr lieblicher und starker Wein, 6 bis 7 Ducaten.

St. Georger-Ausbruch 10 Ducaten.

Ofnen, rother, 5 bis 8 Ducaten.

Erlauer dergleichen 4 bis 5 Ducaten.

Diese beide letztere Sorten sind mehr weinigt, als süß, und gleichen an Farbe und Geschmack dem guten Burgunder. Die Maßlacher, gemeine Tockayer, Mischkotzer, und beide letztern werden nur in doppelten Antheilen, die übrigen aber in einfachen verführt.

Das Antheil enthält 56 Hamburger Quartier. Die Ungarischen Weine können entweder aus dem Lande selbst, als Presburg, Erlau, oder auch aus Wien und Krakau, wo starke Niederlagen davon sind, bezogen werden. Und in Triest und Ostende findet man auch daselbst öfters starke Niederlagen davon.

Die Abgaben im Lande für den Eimer oder Antheil Tockayer-Wein sind nunmehro von 60 Fl. bis auf 9 Fl., und von dem gemeinen Ungarischen Wein bis auf 4 Fl. herabgesetzt, auch ist der Oesterreichische Transito-Zoll von 15 bis 20 p. C. gemindert worden.

§. 4.

Frankreich.

Ich gehe von dem köstlichen Ungarischen Wein auf die Weinprodukte dieses Reichs über, welche wegen der entsetzlichen Menge der Verschiedenheit, und auch der wohlfeilen Preise, überhaupt zu Hauptzweigen des Handels geworden sind. Die uns aus dem Reiche bekannte Weine sind unter folgender General-Benennung: die Burgunder, die Champagner, Vienne, Rhone und Languedoesche, die Bayonner, Bordeauschen, Nanteser, Blois und Orleansweine.

Burgunderwein.

Die Weine dieser Provinz werden in Nieder- und Ober-Burgunderweine eingetheilt. Die Nieder-Burgunder sind Auxerre, Coulange, Irency, Tonerre, Avalon, Joigny und Chablis. Ober-Burgunder aber Pomard, Chambertin, Beaune, le Clos de Vougeot, Vollenay, Montrachet, la Romanée, Nuit, Chas-

Chassagne und Mursault. Die Weine dieser letzten Provinz verdienen die Aufmerksamkeit des Consumenten dieses Getränkes, sie sind wohlthätig, und der Gesundheit ungemein zuträglich, ihr Wohlschmack ist jedem Weinkenner und Weinleckerer reitzend, und der mit Glücksgütern versehen ist, kann ohne Gefahr einen mäßigen Gebrauch täglich davon machen.

Das Nieder-Burgunderland enthält weitläuftige Weinberge, die wegen den rothen als weißen Weinen berühmt sind. Es bringt ein Jahr ins andere gerechnet über hunderttausend Muits hervor. Der Muit enthält 300 Binden oder Pariser Bouteillen, und wird in zwei Feuillets oder halbe Gebinde, jedes von 150 Binden getheilt.

Die Nieder-Burgunder Feuilleten sind größer, als die Oberländischen und Champagner, welche nur den vierten Theil der Queux enthalten.

Die Niederländische Gewächse geben dem Ober-Burgunder wenig nach. Bei trocknen Jahren sind sie diesen vorzuziehen. Die Oberburgunder gerathen besser bei nasser Witterung. Da aber gewöhnlich unter zehn Jahren nur ein trockenes einfällt, so folgt daraus, daß erstere Gegend vor der letztern Vortheil haben müsse, doch finden sich auch auf diesen Fall alle Jahr

ausgesuchte Gattungen Niederburgunder, die man der Nuit und Beaune gleich stellen kann in einer Linie. Sie werden theils von einheimischen Kaufleuten, welche den Königlichen Hof mit Wein versehen, theils von den Normännern und Oberländern weggeholt. Die letzten ziehen sie in Oberburgunder sogenannte halbe Queues über, und verkaufen sie für Oberburgunder. Auch die Hofweinhändler sogar nehmen in solchen Jahren, worin der Wein im Oberlande nicht gerathen ist, den besten Nieder-Burgunder, und geben ihn für Oberländisch Gewächs aus.

Die erste Kelterungen zu Auxerre werden für die besten in Niederburgund gehalten. Diese Weine sind schön an Farbe, geistig und geschmackvoll.

Irency bringt beinahe eben so gute hervor. Man schätzt die Sorten dieser beiden Gegenden denen von Nuit gleich; sie halten sich vier bis fünf Jahre, wenn sie wohl gepflegt und gehörig in Bouteillen abgezogen werden.

Die rothen Weine zu Coulange und Tonerre sind fein, leicht auf der Zunge und schmackhaft. Man stellt sie denen zu Beaune, Vollenay und Pomard an die Seite; sie halten sich drei bis vier Jahre.

Ava-

Avalon zeugt rothen Wein, welcher dick und geistig ist, auch das Verführen besser, als die Vorbenannten verträgt; jedoch ist er ihnen an Güte nicht gleich.

Joigny giebt ebenfalls rothen Wein, welche gerühmt werden, gleichwohl sind sie nicht so gut, als der eben angeführte.

Der Wein von Chablis ist weiß, von feinem und angenehmen Geschmack. Er wird mit dem von Mursault verglichen. Viele ziehen ihn dem Champagner vor; richtiger aber urtheilt man, daß er in manchen Jahren dem letztern gleich kommt, ihn nur selten übertrift, und überhaupt genommen ihm nachsteht.

Auch in den Gegenden von Auxerre und Tonerre werden weiße Weine erbaut, die so gut, als der von Chablis sind. Ein wesentlicher Vorzug der Weine von Auxerre, Irency, Coulange und Chablis besteht darin, daß sie gar keinen Erdgeschmack an sich haben; eine Tugend, welche oft den berühmtesten Weinbergen mangelt.

Die Preise der Weine in Nieder-Burgund richten sich Jahr für Jahr nach der Menge, welche gewonnen wird, und nach ihrer Güte; die besten, rothen sowohl als weißen, gelten 200 bis 300 Livres. Die darauf folgende aber 60 bis 200 Livres der Muid. Diesen Vor-

theil erreicht man bei dem Oberländischen Wein; da giebt es keine Mittelpreise, und der schlechte wird eben so hoch, wie der bessere, verkauft.

Die Nieder-Burgunder werden nach Paris, nach der Picardie, Flandern und Artois gesandt. Die Kaufleute in Rouen versenden auch von den besten Sorten zu Wasser in Fässern nach England und Holland. Ein gleiches geschieht nach Dänemark, Schweden und Rusland. In diesem Fall aber wird er auf Bouteillen gezogen, weil er in Fässern bei weiten Seereisen viel von seiner eigenthümlichen Kraft verlieren würde.

Die französischen Weinhändler halten in jeder Gegend der Provinz einen Commissionair, auf den sie sich verlassen können. Dieser unterrichtet sie von der Menge und Güte der gewonnenen Weine, von der Beschaffenheit der Handlung seines Orts, und besorgt die Einkäufe für ihre Rechnung nach Vorschrift. Sie geschehen fast immer auf Credit; der Credit läuft von der Zeit des Einkaufs an bis in den Monat August oder September.

Unter den Ober-Burgunder ist der Vollnay der delicateste, er ist gemeiniglich unter den übrigen der erste in der Kuffe; hält sich aber auch am wenigsten. Auf ihn folgt dee Pomard, sodann der Beaune, Savigny, Aloxe, Chassagne,

sagne, Nuits, Clos de Vougeot und Chambertin. Die sieben letzten Sorten sind gewöhnlich höher an Farbe, auch dicker und substanzvoller, als der Vollenay und Pomard, und haben den Ruf, daß sie sich besser zu Wasser fortbringen lassen.

Der Clos de Vougeot und Chambertin sind Weine von vorzüglichem Geschmack, und daher sehr beliebt. Sie werden außerordentlich theuer, oft um die Hälfte höher, als die andern verkauft; dazu trägt sowohl ihr innerer Werth, als der Eigensinn der Liebhaber bei. Von letzterm wissen die Eigenthümer der Weinberge guten Vortheil zu ziehen.

Wohl ausgesuchte Sorten von Beaune, Nuits und Chassagne kosten einen Drittheil weniger; sie haben aber so gute Vorzüge, wie jene in ihrer Art, und bringen dabei bessern Vortheil.

Diese drei Gattungen von Weine sind in guten Jahren die tauglichsten nach England, Holland und nach Norden. Darum schließe ich den Vollenay und Pomard nicht ganz aus, welche beiden Weine die Ausländer auch gerne an sich ziehen, ungeachtet solche ihres feinen Geschmacks wegen zehn bis zwölf Livres höher, als die gemeine Beaune-Sorten verkauft werden.

Der Montrachée und Romannée sind nur ein paar eingeschränkte Weinberge, sie gehören aber unter die ersten und beliebtesten in ganz Burgund, daher sind ihre Produkte auch um den dritten Theil theurer, als der Clos de Vougeot und Chambertin. Gemeiniglich findet man sie schon vor der Weinlese bestellt und bedungen. Die Chalons- und Maconnoisweine sind an Güte weit geringer, als die andern des Oberlandes. An Ausländer geschehen nur selten Versendungen.

Der Verkauf der Burgunderweine geschieht immer sehr frühzeitig, indem er unmittelbar nach vollendeter Weinlese anfängt. Die Preise nach Mitteljahren kann man aus folgenden Verzeichniß ersehen.

Preise der Weine in Ober-Burgund.

Erste Klasse.

Volnay	200 bis	300 Livres		die Queue von vier Feuillettes, oder 500 Hamburger Quartier.
Beaune	445 =	480 —		
Chassagne	380 =	450 —		
Savigny	370 =	415 —		
Nuits	450 =	580 —		
Chambertin und Clos de Vougeot	—	800 —		

Zwei-

Zweite Klasse.

Auxay und Montelie	290 bis 300 Livres	die Queue von vier Feuillettes, oder 500 Hamburger Quartier.
Mercurey aus der Gegend Chalons	215 = 250 —	

Dritte Klasse.

Torny und Chenay in Maconnois	85 bis 100 Livres.	die Queue von vier Feuillettes, oder 500 Hamburger Quartier.
Weiße Pouilly und Suisse	75 = 90 —	
Cote de Chinon in Chalonnois	200 = 220 —	

Unter den besten Weingattungen des weißen Weins gehöret auch der Mursault. Es ist ein vortreflicher Burgundischer Wein, der nur in den kleinen Bezirken, dessen Nahmen er führt, wächst. Er wurde bei einer der letzten Sammlungen zu 1200 L. die Queue verkauft. Von dieser Art giebt es noch eine zweite Klasse oder Abfall, Batard oder Montraché genannt, welche 650 L. gilt. Diejenigen, so von einer der beiden Sorten verlangen, müssen ihre Bestellungen vor der Weinlese einschicken.

Prei-

Preise der Weine in Nieder-Burgund.

Auxerre, Coulange, Irency, Tonerre, Avalon, Joigny, die Queue	200	bis	220	Liv.
dergleichen von der zweiten Sorte	150	=	160	—
Weißer Wein von der dritten Sorte	100	=	130	—
Chablis	200	=	220	—
de Champs, eine dem Mursault ähnliche Gattung,	250	=	260	—
Chenaitte	350		—	
Notre Dame Ladhors	315		—	

Nuits und Beaune sind die Hauptörter in Frankreich, woher alle Burgunderweine aus der ersten Hand bezogen werden.

Champagnerwein.

Die Provinz Champagne liefert folgende Weine:

Rothe sind: 1ste Klasse, Verzenay, Thesy, Bousy, Mailly und Verzy. 2te Klasse, Ladu, Rilly, Chegny, Villier, Allerand, Montbre, rc.

Die weiße sind: Ay, Hautvillier, Pierry, Avenay und Sillery.

Die-

Dieser Champagnerwein hat den nämlichen Werth des Burgunderweins; viele geben ihm den Vorzug, und in der That findet man Champagnerwein, der die Kraft und Firne des besten Burgunderweins hat, das reitzend und erfreuend ist, und daß man nicht so leicht bei andern Weinen findet.

Die Champagnerweine haben zwar nicht die schöne Farbe des Burgunderweins, aber eben darin sind sie feiner vom Geschmack, leichter, angenehmer, und daß man sie eher verdauen kann. Die Ursache davon liegt an der Zubereitung, wann der Wein gemacht wird. Der Champagnerwein behauptet jetzt den Vorzug. Viele Gegenden in Champagne bringen den sogenannten rothen Montagnewein hervor. Die Gebinde desselben enthalten 25 bis 30 Bouteillen mehr als bei den Weißen.

Die besten weißen Weingewächse sind gewöhnlich in kleinen Gebinden. Wer neuen Champagnerwein haben will, der muß seine Aufträge frühzeitig machen.

Von den besten Sorten steigt der jährliche Ertrag nicht über 3000 bis 4000 Stück, und diese sind gewöhnlich innerhalb acht Tagen wegverkauft. Mit den rothen Sorten hingegen ist es anders. Sie werden in ungleich großer Menge erzeugt, und sind das ganze Jahr hin-

durch

durch zu haben. Beide Gattungen, sowohl rothe als weiße, vertragen den Transport zu Wasser, halten sich viele Jahre, und nehmen durch Abliegen an Güte zu.

Die Sillery- und Hautvillierweine, wann sie von der ersten Kuffe sind, werden sehr gesucht, und theurer bezahlt. Die erstern in der größern Fastage kosten ohngefähr 750 L. mehr oder weniger, nachdem der Jahrgang ist. Die von Hautvillier in kleinen Gebinden 725 L.

Der Champagner erhält die Eigenschaft zu moussiren dadurch, daß man ihn zu eben der Zeit in Flaschen zieht, wenn der Saft in die Reben steigt; jedoch setzt dies seiner Güte nichts zu. Die besten Champagnersorten moussiren oft nicht; dagegen thun es die mittelmäßigen und schlechten. Aber bei alle dem giebt es doch nur wenig Weintrinker, die nicht Gefallen an einer Gährung hätten, welche vielleicht der Gesundheit schadet.

Gewiß ist es, daß der moussirende Champagner ein oft unreif gewordener Wein ist, der auf alle Weise masquirt wird, und durch Zusatz der Gesundheit schädlich und höchst gefährlich wird; dieses zu beweisen habe ich selbst eine überzeugende Erfahrung gemacht, woselbst bei einer streitigen Sache mit einem Champagnerhause ich die Zuflucht eines unvergeßlichen Gelehr-

lehrten Chymicum, Namens Marggraf, nehmen mußte, durch dessen Decomposition erwiesen wurde, daß der Franzos betrügerisch zu Werke gegangen, da in dem Wein Silberglätte rc. sich befand; Der Franzose verlor dadurch seinen Proceß gegen mich nach fünf Jahren mit 700 Rthlr. Kosten. Ich führe dieses Exempel an, meinem Nebenmenschen zum Besten; ich warne ihn, sich für dem moussirenden Champagner in Acht zu nehmen, der so es nicht ist, ist der Feinste und Gesundeste, sogar auch derjenige, welcher schmierig oder lang wird; diesem Fehler ist aber abzuhelfen. Die Methode hierzu befindet sich im zweiten Abschnitt dieses Werks.

Preise der Champagnerweine.

Rother Montagnerwein, 1ste Sorte	250	bis	300	Liv.
dito, 2te Sorte	150	=	230	—
Weißer Montagnerwein, 1ste Klasse	350	=	430	—
dito, 2te Klasse, und Oeil de Perdrix	250	=	300	—

Schäumender Mousseurwein von 35 bis 60 Sols die Bouteille.

Reims ist besonders der directe Platz diese Weine zu beziehen. Man bekömmt auch von Aachen und Lüttich vortrefliche Champagner-

und

und Burgunderweine zu billigen Preisen, die wegen ihrer Zubereitung gewisse Vorzüge haben, und von Leckerzungen sehr geliebt werden.

Vienne, Rhone und Languedocsche Weine.

Diese Weine, welche zu Versendungen auswärts taugen, machen auch einen Gegenstand des Ober-Burgundschen Handels aus. Man zieht sie auf der Rhone durch den Hafen Cette, durch den Languedocschen Kanal, und aus Bordeaux. Hier ist das Verzeichnis und die Preise aller dieser Weine.

Muscat Frontingnan von 1ste Sorte	110		Liv.	per Oxhofft von 30 Viertel.
dito, 2te Sorte	190		—	
Lunel	80		—	
Montbazin	60		—	
Beziers, 1ste Sorte	40	bis	46 —	
dito, 2te Sorte	35	=	38 —	
Rivesaltes	220		—	
Puardan, 1ste Sorte	40	=	50 —	per Stück von 45 Viertel.
dito, 2te Sorte	40	=	45 —	
dito, 3te Sorte	35	=	38 —	
Clairette von Calvisson	48		—	
Condrien	100	=	120 —	per Oxhofft von 28 bis 30 Viertel.
St. Peray	100	=	130 —	
Bourgogner von Macon	—		—	

Lau-

Laudun	55 Liv.	½ Stück von 35 bis 36 Viertel.

Rothe Weine.

Muscat von Clermont	110 Liv.	per Oxhofft 28 bis 30 Viertel.
Hermitage, 1ste Sorte	210 —	
— — 2te dito	180 —	
Crose	90 —	
Gervan	72 —	
Cote-Rotie, 1ste Sorte	150 —	
— — 2te dito	110 —	
Cornas	90 —	
Bourgogne de Macon	—	
St. Geniez, Chuselan, Orsan, Coudolet	à 55 —	das ½ Stück von 35 bis 36 Viertel, genannt Trommeln.
Tavel, Lirac	52 bis 55 —	
Rocquemaure	45 = 50 —	
St. George, St. Drezery	60 = 65 —	das Stück 45 Viertel.
St. Christal	56 —	
Langlade	45 = 48 —	
Uchand, Milhaud	40 = 45 —	
St. Gilles	44 —	

Sauvian Vendres Narbonne Beziers	40 Liv.	das Stück 45 Viertel.
Roussillon	55 bis 60 —	

Frontingnan ist unter allen süssen Weinen von Languedoc der vollkommenste, der sich am besten und längsten hält. Er hat die vorzügliche Tugend, daß er von Jahr zu Jahr an Güte zunimmt, ist rein, unverfälscht, und wird mit Recht geschätzt. Unter allen Weinen ist die Zubereitung des Frontingnans am einfachesten.

Der Muscat de Lunel ist noch feinern lieblichern Geschmacks, aber nicht von solcher Dauer, als Frontingnan. Er erfordert auch größere Behutsamkeit, in Ansehung seiner Wahl, und die nämliche Sorgfalt, damit man ihn unverfälscht erhalte.

Der Rivesaltes hat mehr Reife und Süssigkeit, als der Frontingnan und Vin de Lunel, er nähert sich in dieser Art dem weißen Capwein. Die Menge aber, welche unter diesem Nahmen verschickt wird, übersteigt um vieles die wirkliche Sammlung. Die Künsteleien, vermittelst man hie und da diesen Wein nachzumachen sucht, sind ein redender Beweiß seiner natürlichen Güte.

Der

Der Muscat von Montbazin und von Beziers sind an Güte viel geringer, als der Frontingnan. Es fehlt ihm an Güte, Lieblichkeit und Feinheit von Geschmack.

Gleichwohl werden diese Sorten stark nach Deutschland um seinen wohlfeilern Preis verführt; Gewisse Jahre aber giebt der Montbazin dem Frontingnan wenig nach.

Parcardan ist ein gemeiner süsser Wein, der besonders zum Verschneider mit jungen leichten Bordeauxschen Weinen, nachdem er ausgearbeitet hat, gebraucht wird.

Clairette de Calvisson ist ein ganz angenehmer und reitzender Wein, besonders wann er mit Milch schön gemacht, und nicht in der Arbeit übergegangen ist.

Condrien ist ein feuriger und trockener, aber angenehmer Wein.

St. Peray verdient die Achtung des Leckerer, besonders wegen seinem Geschmack und Geruch à la Violette.

Bourgogne von Macon hat seine bekannte Würde, aber nur selten zu haben. Kenner ziehen ihn dem Champagner vor.

Laudun, ein trockener und feuriger Wein, der einen feinen Geschmack hat.

Mouscat von Clermont ist der, den man nach Norden unter den Nahmen rothen Lunel sendet.

Hermitage, Crose, Gervan, Cote-Rotie, Carnas und Bourgogne de Macon sind feurige rothe und schmackhafte Weine, die sich mit dem Fahren verbessern und feiner werden.

St. Geniez, Chuselan, Orsan, Condolet haben eine etwas dunklere Farbe, als der Burgunder, sind gemeine Weine, halten sich nicht, ob sie schon viel Feuer haben, lassen sich aber mit Wasser gemischt, zum täglichen Gebrauch gut nützen.

Tavel, Lirac, Rocquemaure sind Weine, die unter dem Nahmen Petit-Burgunder bekannt sind; im zweiten und dritten Jahre verlieren sie ihre Farbe, die ins Gelbliche fällt.

St. George, Drezery, St. Christal, Langlade, Uchand, Milhaud, St. Gilles, Sauvian, Vendres, Narbonne, Beziers, Roussillon sind gemeine rothe Weine, die man im ersten Jahre trinken muß, und der Gesundheit nicht anders, als mit Wasser gemischt, zuträglich sind.

Marseille, Montpellier und Cette sind die Plätze, woher vorstehende Artikel directe bezogen werden können.

Bor-

Bordeauxsche Weine und ihre Preise.

Unter diesen Nahmen sind folgende Weine, welche von diesem Platz bezogen werden.

Weiße Weine.

Blaye, Bourg und Stadts	35 — 36 Liv.	per Faß von 4 Oxhofft.
Cotes	38 — 40 —	
Nion, Castres, Partets	42 — 45 —	
Langoiran, Cadillac, Landiras	45 — 50 —	
Loupiac	45.55.60 —	
St. Croix du Mont	50.60.66 —	
Bergerac	40 — 50 —	
Langon	52 — 55 —	
Fargues, Pujeaux	45 — 50 —	
Podensac, Serons	55.60.66 —	
Bas Breygnac, Bas Bommes und Barsac	45.50.60 —	
Haut Preygnac, Haut Barsac, Haut Bommes und Sauterne	75.80.90.95 —	
Stadtsiom	55 —	
Graves	70.100.110 —	

Rothe Weine.

Pontac, veritable	—	—	—	—	per Faß von 4 Oxhofft.
Medoc, la fille	1200	—	1500	Liv.	
Margaux	360	450	600	—	
Haut Brion	330	400	500	—	
Monferran	300	—	330	—	
Queyries	450	—	500	—	
Medoc	70 90	100	120	—	
Graves	65	80	100	—	
Cahors	110	140	170	—	
Gaillac			95	—	
Rothe Blaye und Hoogl. Weine	50	—	60	—	

Veritabler Pontac, dieser vortrefliche rothe Wein wird für den Hof in Beschlag genommen, was etwa noch übrig bleibt, ist für die Engländer, die einen überaus hohen Preis dafür bezahlen. Sie stehen deshalb mit den Eigenthümer, der sich Monsieur de Pontac nennt, im Contract, damit sie die exclusiven Besitzer des Ueberrestes, was der Hof nicht erhält, bleiben. Die Farbe dieses Weins ist etwas dunkler, als der Burgunder, und verbessert sich bis im vierten und sechsten Jahre. Sein Feuer ist alsdann sanft, und sein Geschmack

zwar

zwar trocken, aber er reitzet ungemein, und riecht etwas nach der Violette.

Medoc, la fille, folgt auf den veritablen Pontac, ist etwas heller an Farbe, und verbessert sich mit Jahren, wie jener. Er wird auch von den Engländern übermäßig theuer bezahlt, und bei Friedenszeiten mit Frankreich gewöhnlich kontractmäßig von ihnen beschlossen.

Margeauwein folgt alsdann, er ist auch nur im zweiten Jahre angenehm zu trinken, und so verhält es sich mit den folgenden Sorten. — Ueberhaupt sind diese sämmtliche Weine, welche uns unter der Generalbenennung Medocweine bekannt sind, nicht allein wohlschmeckend, sondern auch die besten Tischweine für die Gesundheit; ihr Feuer erhitzt nicht das Blut, so wie die Languedocsche rothe Weine, von denen man, ohne mit Wasser gemischt, einen starken und täglichen Gebrauch davon zu machen nicht anrathet, und diese letzte Weine werden daher mit Nutzen zum Verschneiden mit leichten rothen Bordeauxschen Weinen aufzuhelfen gebraucht, wobei der Weinzapfer seinen guten Vortheil hat, und diese Melange wird unter dem Nahmen Medocweine verkauft; besonders ist der Roussillonwein, den man aus Cette bezieht, dazu sehr brauchbar, weil er sehr gedeckt, viel Feuer und eine angenehme Süsse hat.

Cahors und Montauban geben Weine, die dem Burgunderweine wenig nachgeben, dunkler von Farbe und dicker von Substanz sind, und auch guten Abgang, besonders nach den Preußischen Landen, finden, woselbst sie unter dem Nahmen Pontac verkauft werden. Die besten Sorten heißen Cahors grand constant und Cahors constant, diesen folgen die 1ste, 2te und 3te Sorte Cahors und dann Gaillac.

Da diese Weine sehr gedeckt sind, ist das Vorurtheil vieler, daß sie einen Zusatz von einer Farbe bekommen haben, welches aber grundfalsch ist, denn diese gedeckte Farbe erhalten sie von der Hülse der Beere, mit welcher der Wein gähren muß.

Bordeaux verschickt von allen diesen Weinen über 100000 Oxhofft.

Die weiße Weine unter der Generalbenennung, weiße Bordeauxsche Weine, sind größtentheils nur im zweiten Jahre trinkbar, und in Norden sehr beliebt.

Die leichte und grüne Weine, so wie die Blaye, Bourg, Stadt und entre deux Mers ordinaire Cotesweine, werden, wann sie etwa ein Jahr gelagert haben, mit einem Zusatz Corsicaner, Vidogne und Barceloner Weine rc. zu alten Weinen geadelt. Diese verschiedene Brauereien verstehen die Nordische Seeplätze

ganz

ganz vortreflich, das zwar im Grunde der Gesundheit nicht schädlich ist; solche zugerichtete, schwache und geringe Weine gewinnen nicht auf'm Lager, sie sind nur für den schnellen Gebrauch dienlich, dagegen aber nehmen bessere Gewächse an Güte und Preise zu. Der weiße Graveswein weiß zubereitet, läßt sich mit Vergnügen im ersten Jahr schon trinken, der Bergerac hat etwas ähnliches mit dem Champagnerwein, wenn er mit Milch zubereitet ist.

Bayonnsche Weine.

Unter dieser Benennung sind folgende Sorten Weine:

Basse & haute Chalosse, Bas & haut Tursan, Bearn & Jurançon, sämmtlich weiße Weine.

Diese Weine haben viel Geist, zum Theil einen nicht unangenehmen Erdgeschmack, lagern sich vortreflich, und sind bald brauchbar, man bedienet sich deren mit gutem Erfolg, und nutzen andere leichte und weiße Weine, diesen aufzuhelfen, zu verschneiden. Ihre Preise sind, das Faß von 4 Oxhofft, 50 bis 70 Liv.

Cap-Breton ist ein sehr delikater rother Wein, der dem besten Côte de rôti ähnlich ist, und im zweiten Jahre wegen seines vortreflichen Wohlgeschmacks und Feuer angerühmt wird.

Nantesweine.

Nantes- oder Loireweine sind:

Die Mosniere und Valette gelten in Nantes	140 bis 160 Liv.	das Faß von 4 Oxhofft.
Weine vom Stadtgebiete	100 = 120 —	

Diese Weine sind leicht, gerathen selten recht gut, das Gebind hält 34 bis 35 Viertel: die Ausgangsrechte und übrige Kosten sind davon niedriger, als die Weine in Bordeaux, nur bei guten Jahren speculiren die Ausländer darauf. Die Bestellung davon geschieht in Nantes.

Rochellerwein.

Weiße sogenannte Blanchette de Scudres	110 bis 120 Liv.	das Faß von 4 Oxhofft.
Die rothen	150 = 180 —	
Weiße Borderie Weine	125 = 140 —	
Rothe, dito	140 = 160 —	

Diese Weine sind wegen ihren geringen Preisen und Ausgangsrechte zur Speculation zu bemerken, und werden in Charrante verladen.

Blois-

Blois-Weine.

Weiße Cote de novel St. Claude Vineuil	70 bis 80 Liv.	das Faß von 4 Oxhofft.
Auvergnac	140-150 —	
Lignage	90-100 —	

Die letzte Sorte ist ein Wein, der sich durch Liegen verbessert.

Vin noir, oder schwarzer Wein, 55 bis 60 Liv.

Dies ist eine Gattung, die zum rothfärben des weißen Weins gebraucht wird. Die Queue hält 420 Pintes.

Orleaner-Weine.

Die Provinz Orlean bringt leichte Sorten weiße, und ziemlich gute rothe Weine hervor. In solchen Jahren, worin die Weine von Nantes und der Insel Ré fehlen, pflegt Holland die Orleaner weiße Weine an jener Stelle zu nehmen. Die rothen haben sehr viel ähnliches wegen ihrem Geschmack und Farbe mit dem Burgunder Nuits-Wein, ist aber zur Zeit wenig in Norden bekannt. Die Preise aller dieser Weine sind sehr gering.

§. 5.

Deutschland.

Dieses Reich bringt nicht minder vortrefliche Weine hervor, die bekannten Sorten sind folgende:

Rheinwein, Moßlerwein, Neckarwein, Frankenwein, Tyrolerwein, Oestreicherwein, Böhmischer- und Obersächsischerwein.

Rheinwein.

Unter der Benennung des Rheinweins sind die bekannten Gewächse folgende: Johannesberger, Niersteiner, Hochheimer, Bodenheimer, Rudersheimer, Laubenheimer, Bacharacher, Pfeffersheimer, Worsgauer, Affensteiner, Hambacher und Rideberger Weine.

Der Rheinwein ist kräftig, schmackhaft und der gesundeste von allen, weil er dünner, leichter, nicht so süß und feurig, als die Spanischen, Portugiesischen und Italienischen Weine sind, seine Dünste steigen nicht so leicht in den Kopf, er gehet hurtiger in die zur Ausleerung bestimmten Kanäle, und läßt sich daher in größerer Menge trinken. Er wird selbst von vorsichtigen Aerzten ihren Patienten erlaubt, sie vergönnen ihn oft denen, die vom Stein und Kolickschmerzen geplagt werden, und verordnen

ihn

ihn sogar wider Milzsucht und Beschwerden des Gekröses. Jedoch ist der Gebrauch des jungen Rheinweins der Gesundheit nicht so vortheilhaft, als ein älterer von einem reifgewordenen Jahrgang, und auch nicht so schmackhaft für den Kenner. Je älter der Rheinwein wird, je mehr Firne oder Geruch erhält er, der balsamisch und reitzend für den Kenner ist, und der zugleich den Unterschied der Jahrgänge in der Güte und den der Gewächse von nämlichen Jahrgängen zu beurtheilen verliert: nämlich, daß ein Hochheimer 48er den Niedersheimer von gleichem Jahrgange vorzuziehen sei, und ungleich größern Werth, als dieser hat; jener hat mehr Firne, mehr Geist, fällt sanfter auf die Zunge, und der Unterschied im Preis ist $\frac{1}{3}$ Thaler. — Aechter Rheinwein wächst zwischen Mainz und Bacharach im Ringau. Zwar werden auch in den oberhalb Mainz gelegenen Gegenden Weine gebaut, die man unter dem Nahmen Rheinwein verkauft; ältere sind an innerer Güte von jenem unterschieden, und gehören folglich nicht zur ersten Klasse.

Im Ringau thun sich nachstehende Oerter wegen der guten Art ihrer Weine, wie schon bereits gemeldet, am meisten hervor, als Hochheim, Bacharach, Pfeffersheim, Wormsgau, Affenstein, Rudersheim, Hambach und Nidberg.

Mainz

Mainz ist, nebst dem Ringau, die erste Hand für den, der diese Weine beziehen will; doch liegen auch oft in Dortrecht und Rotterdam so starke Partheien, daß sich dort die Käufer besser, als am Rhein selbst, damit versehen können. Ferner sind Cöln am Rhein und Frankfurt am Mayn seit langer Zeit ordentliche Stapelörter für diesen Artikel, aus denen er weit und breit verführt wird. Ein Ohm läutern, das heißt: abgezogenen Wein hält in Mainz 20 Viertel.

Daselbst, wie auch in Frankfurth, hat ein Stückfaß $1\frac{1}{4}$ Fuder, oder $7\frac{1}{2}$ Ohmen, 15 Eimer, 150 Viertel, 600 Maas.

Der Eimer hält circa 80 Hamburger Quartier. Die Preise auf Ort und Stelle lassen sich nicht genau bestimmen, die steigen oder fallen, je nachdem die Erndte gut oder schlecht sei, wegen der Quantität oder Qualität ausgefallen ist.

Moßlerwein.

Dieser Wein führt seinen Nahmen von dem Fluß Mosel, er ist, nebst dem Rheinwein, einer der gangbarsten Gattungen. Man theilt sie zwar in Ober- und Nieder-Moßler, allein weder eine noch die andere Gegend behauptet bei diesem Gewächse einen Vorzug, sondern es

kommt

kommt vielmehr auf gute und schlimme Jahre an, ob darin ein Unterschied statt finden soll.

Die blanken, besonders diejenigen, welche ihre vollkommene Reife erlangt haben, sind angenehmen Geschmacks. — Dann sind sie am gesundesten, wann sie ein Jahr gelegen haben, weil sie da am wenigsten hitzen und austrocknen, so daß man sie ohne Vermischung mit Wasser, ohne Nachtheil, in Menge zu sich nehmen kann. Man trinkt ihn ihn in der warmen Jahrszeit als einen Kühltrunk. Diejenige Trinker aber, welche die Vergnügungen des Geschmacks zu ihrem Hauptaugenmerk machen, haben gegründete Ursache, die 1746er und 1748er jüngern Weine vorzuziehen, weil man diese beiden Jahrgänge mit Recht unter die besten zählt. Der beste Marktplatz zum Einkauf der Moslerweine, welche nach verschiedenen Gegenden Deutschlandes starken Abgang finden, ist die Stadt Cöln. Man kann daselbst die Ohm des besten für 25 bis 30 Rthlr. erhalten. Er wird ebenfalls in Fudern, Stückfässern, Ohmen und Eimer verkauft. Seine Farbe ist blasser und matter, als der um den Mayn herum in der Gelnhauser-Gegend, gebaut, und weil er das Feuer nicht hat, unter dem Nahmen Mosler verkauft wird.

Neckar-

Neckarwein.

Auch diese Art Wein hat ihre Benennung von dem Fluß gleichen Nahmens.

Dieser vortrefliche Wein ist leicht, gesund und wohlschmeckend. Die berühmtesten Oerter, wo dieses herrliche Gewächs zu Hause ist, sind:

Durlach und Eyburg. Der letzte Ort liefert den berühmten Eyburger.

Mündelsheim, der Wein dieser Gegend hat den Ruf, sich am längsten zu halten.

Remstal, Stetten. Letzteres ist ein Dorf vorbenannten Remstal, vorzüglich bekannt wegen dem daselbst wachsenden herrlichen Weins, welcher Brodwasser heißt; er ist weiß an Farbe und sehr kräftig.

Sulzburg, ein Städtchen im Baden-Durlachischen, es liefert sehr guten rothen Wein, unter der Benennung Bleichert.

Weinsberg, im Würtembergischen. Hier wird vortreflicher weißer Wein erzeugt.

Die Oerter, woher Neckarweine mit Vortheil gezogen werden können, sind erstlich vorgenannte Städte und Dörfer, zweitens die Stadt Augsburg als Mittelpunkt des Schwäbischen Handels.

Fran=

Frankenwein.

Der Fränkische Kreis zeugt Weine von verschiedener Güte, wobei hauptsächlich die mehr oder minder günstige Witterung während dem Einsammlen den Auslag giebt.

Diejenigen Jahrgänge, welche in nassen Herbsten gefallen sind, hält man bei weitem nicht für so gut, als die andern. Wirklich gründet sich auch diese Meinung auf Erfahrung, denn ein trockener Herbst giebt Frankenweine, welche oft genug für Rheinweine verkauft werden.

Ein alter, guter Frankenwein bekommt eben die Bittere, welche der Rheinwein an sich hat, und kann nur durch den Geruch von Letzterm unterschieden werden.

Der Vorzüglichste unter Frankenweinen ist Würzburger Steinwein. Das reiche Juliushospital in Würzburg besitzt die meisten Berge, worauf dieser Wein wächst, es ist aber nur ein kleiner Bezirk, aus dem wenig und folglich sehr theuer verkauft wird. Dagegen verführt man viele tausend Fuder Distelhäuser oder Klingenberger unter dem Nahmen Würzburger Steinwein, welchen die reichen Prasser verschlucken, ohne daß ihnen dieser kleine Betrug, bei dem es blos auf die Einbildung ankömmt, schadet. Außerdem liefert auch die Grafschaft Wertheim

und die Oerter Ochsenfurth, Krautheim, Mühlbach ꝛc.

Ein Fuder dieser Weine hält 6 Ohmen oder 12 Eimer. Ein Eimer 50 Maas Fränkisch oder 60 Hamburger Quartier.

Tyrolerwein.

Die gefürstete Grafschaft Tyrol hat in ihren bergigten Gegenden einen geseegneten Weinwachs; die besten werden längst dem Fluß Etsch erzeugt, und heißen daher Etschweine. Sie fallen weiß und roth, aber man zieht die letztern den ersten vor. Die rothen haben eine sehr dunkle Farbe, kühlen beim Trinken, auch haben sie einen besondern ihnen eigenen Wachsgeschmack; so lange sie jung sind, führen sie gemeiniglich etwas Bodensatz bei sich, der ihnen auch anhängt, wenn sie auf Bouteillen gezogen werden. Ueber vier bis fünf Jahre halten sie sich nicht, und auch müssen sie wohl gepflegt werden, wann sie nicht verderben sollen; besonders hütet man sich, sie nicht in großen Fässern anzustechen, denn wenn sie lange am Zapfen gehen, werden sie schaal, und verderben dergestalt, daß sie nicht einmal zu Essig taugen.

Die Traminer oder Marziminer, von dem an der Etsch gelegenen Dorfe Tramin benannt, sind

sind mehr oder weniger räthlich, und werden für den besten gehalten.

Auf diese folgen die Brixner, unter denen besonders die rothen mit Recht sehr gerühmt werden, weil sie sehr stark sind, dessenthalben pflegt man sie mit Wasser zu mischen.

Auch in Botzen herum werden herrliche Weine gebaut. Trient und die benachbarten Gegenden liefern auch Weine von guter Gattung.

Botzen und Trient sind die beiden Oerter, wo man Tyrolerwein aus der ersten Hand kaufen kann; besonders ist auf dem Botzner-Jahrmarkt hierzu die Veranlassung. Sonst kann man auch Tyrolerwein von Augsburg ziehen, indem dieser Ort mit der Tyroler-Handlung in genauer Verbindung stehet.

Die Tyrolerweine werden meistentheils in Fässern zu zwei Ohm oder vier Eimer verschickt. Der Preis davon im Lande selbst ist geringer, nur die Landfracht nach entfernten Gegenden macht ihn etwas kostbar.

Oestreicherwein.

Oestreich erzeugt an vielen Orten Weine, die unter den edlen Sorten zu stehen verdienen, und daher auch außerhalb Landes einen Abgang

finden. Die besten Sorten werden oft für Ungarischen Wein verkauft.

Der größte Theil dieser Weine ist weiß, und nicht unangenehm zu trinken; man glaubt aber, daß sie des vielen Weinsteins wegen, den sie bei sich führen, nicht die gesundesten sind.

Um das Kloster Neuburg, ohnweit Wien, wird vorzüglich guter Wein in sehr großer Menge gebaut.

Oestreich überhaupt ist so ergiebig an Wein, daß ganz Deutschland damit versehen werden könnte; es geht auch in der That davon jährlich über 50000 Eimer die Donau hinauf ins Reich.

Gebirgswein nennt man in Wien, der etliche Meilen um die Hauptstadt herum, besonders am Kalenberge, wächst.

Zum Donau- oder Landwein gehört nicht nur derjenige, so in dem nördlichen Kreise gewonnen wird, sondern auch größtentheils der, welcher aus den Kreisen ob dem Wiener Wald kömmt.

Den Einkauf kann man füglich in Wien besorgen lassen, in welcher Stadt große Niederlagen von Oestreicherweinen gehalten werden.

Der

Der Wiener Eimer kostet daselbst 6 bis 20 Gulden, und giebt aus Hamburger Quartier 70.

Böhmischen Wein.

Die meisten Weingegenden, oder wie man sie in Böhmen nennt, Weingärten, sind auf den seitwärts der Flüsse Elbe und Mulda gelegenen Bergen und Anhöhen.

Die Böhmische Weine sind von ziemlich gutem Geschmack, aber etwas kalkicht, und deswegen nicht gar gesund. Indessen finden sie doch ihre Freunde um so mehr, da es mehr und minder gute Gattungen darunter giebt. Unter allen zeichnen sich aus:

1) Der Außiger, welchen sie im Lande Potzkalzki nennen.

2) Der rothe Melnicker, aus dem Bunzlauer Kreise, der bei guten Jahren dem ausländischen rothen Wein nichts nachgiebt, auch wann er sich etliche Jahre abgelegen hat, sehr stark ist, alsdann oft zur Arzenei verschrieben wird.

Die Consumtion dieses Weins geschiehet nur im Lande selbst, und ist für auswärtige Handlung wenig bekannt.

Ober-Sächsischerwein.

Sachsen liefert theils rothe, theils weiße Weine von mittler Gattung. Sie werden größtentheils im Lande verbraucht.

Die vornehmsten Weinberge dieser Art sind in der Gegend von Meißen, Dresden, Pirna, Zeitz und Weißenfels.

Unter den Thüringischen sind die Naumburger, Uchtezitzer, Erfurter rc. die besten, auch in der Niederlausitz in der Gegend von Sorau und Guben finden sich gute Weinberge.

Der Dresdner Eimer hält 72 Maas oder Hamburger Quartier.

§. 6.

Schweitz.

Auch hier mangelt es nicht an guten Weingewächsen, jedoch läßt die Enge des Landes und die Menge der Einwohner es nicht zu, daß viel davon außerhalb Landes gehen kann.

Die Schweitzerweine haben den Ruhm, daß sie nicht hitzig, wie die Oestreicher, auch nicht kalt, wie die meisten Rheinweine sind. Ihr Geschmack ist lieblich, und ob sie gleich ziemliche Kraft haben, so sind sie doch leicht zu vertragen. Sie halten sich aber nicht lange, und wer-

werden bald sauer. Die besten Weingegenden in der Schweitz sind, die Cantons Zürich, Basel, Bern, Schaafhausen, wie auch das Walliser- und Graubinderland. Neufchatellerwein hat auch seinen Werth.

§. 7.

Italien und deren Inseln.

Der beste Wein, den dieses Land liefert, ist der, welcher am Fuß des Vesuvs wächst, und den man Lacryma Christi nennt; er hat eine feurige rothe Farbe, einen angenehmen Geruch, einen etwas süssen Geschmack, und geht leicht durch den Urin.

Nach diesem folgt der Wein von Albano; es giebt rothen und weißen, beide sind sowohl den gesunden, als kränklichen Personen zuträglich, sie erleichtern das Athemholen, und reitzen den Urin.

Der Wein von Monte Fiascone giebt dem von Albano wegen seines vortreflichen Geschmacks nichts nach.

Der von Vicenza im venetianischen Gebiete, ist ein milder Wein, der von den Podagristen, ohne Schmerzen zu empfinden, getrunken wird.

Der östliche Theil des genuesischen Gebiets liefert den sogenannten Vino amabile, der bei

Eines Terra wachset, und wirklich den Nahmen eines liebenswürdigen Weins verdienet.

Griante, am Comersee, giebt eine Sorte, die angenehm zu trinken ist; besonders sind die hier im Lande sogenannte Gewürzweine von vorzüglicher Art. Sie führen diesen Nahmen, weil sie nach allerhand Gewürz schmecken, obschon ihre Zubereitung nichts weniger als gekünstelt ist. Sie haben Feuer und Stärke, wie der Brandtwein, und doch sind sie blos so, wie sie der Weinstock giebt, ohne die geringsten Zuthaten.

Italien hat noch mehrere Sorten vortrefliche Weine, welche aber denen Ausländern nicht bekannt sind, und interessiren; daher werde ich sie mit Stillschweigen übergehen.

Die Insel Sicilien verschickt viel von ihren weißen Weinen und rothen Moscato de Siracusa oder Malvasier, der theils in kleinen Gebinden, die hier Caratelli genannt werden, theils in mit Stroh umwundenen Flaschen versandt wird. Aus Livorno kann man ihn am besten beziehen.

Corsica giebt recht gute rothe und weiße Weine; sie sind feuriger Natur, und finden den stärksten Abgang nach Holland und Hamburg. Der weiße Wein, wann er einige Jahre alt, wird wegen seiner Farbe, wegen der Strenge des Geschmacks und wegen seinem Geist, in Norden,

den, um dem jungen leichten Franzwein einen ältern Geschmack und Ansehen zu geben, mit Nutzen gebraucht.

Zu Beziehung der Italienischen Weine sind verschiedene Wege: Für Seestädte ist der beste, Livorno, Triest und Fium; für andere Gegenden aber Kempten in Schwaben.

Auch nach Ostende in den Oestreichischen Niederlanden gehen aus Triest, Fium und Livorno allerhand Italienische und Ungarische Sorten Weine, und werden dort in öffentlicher Auction verkauft.

§. 8.

Spanien und deren Inseln.

Man rechnet unter die besten Spanischen Weine folgende Sorten: als, Xeressect, Malaga, Malvesir, Petro Ximenes, Barcelonier, Tinto di Rota, Alicanten, Canarien oder Palmsect.

Xeressect, er wächst in der Provinz Andalusien, und wird in Fässern verschickt, deren jedes ohngefähr drei Ohm Rheinisch in sich faßt. In Cadix gilt das Faß von 40 Arrobben an Gewicht, nach Beschaffenheit der Güte des Weins, 40 bis 70 Piastres. In Amsterdam 200 bis 250 Gulden Courant. In Hamburg

burg das Boot, oder die Hälfte des obigen Maaßes, 40, 50, 75 Rthlr. Courant.

Malaga wächst in der Provinz Granada. Er ist hoch an Farbe und sehr dicke. Die Gebinde, worin er verschickt wird, sind Boote und halbe Boote. In Hamburg sind zu allen Zeiten davon große Niederlagen, von wo aus man eben den Vortheil, sie zu beziehen, aus der ersten Hand Gelegenheit hat. Die Preise sind daselbst von 65 bis 120 Rthlr. Courant das Boot.

Malvoisirsect, wächst in der Provinz Catalonien, ist ein köstlicher Wein, der aber wenig außerhalb bekannt ist; es wird davon nur wenig gewonnen, und der größte Theil wird für den Hof geliefert.

Pedro Ximenes kommt aus der Gegend von Guadalenzara, und wird in sogenannten Pipen verkauft; die Pipe hält 106 Hamburger Stübchen. Dieser Wein ist überaus süß, und so substanziös, wie Honig, daher man ihn nicht leicht trinkbar bekömmt, wegen seiner fetten Süssigkeit wird er denen angerathen, die eine schwache Brust haben.

Barceloner ist ein trockener, feuriger Wein, wird in Norden mit Vortheil den leichten und grünen Sorten Franzwein aufzuhelfen gebraucht.

Tinto

Tinto de Rotta, ein dunkelrother Wein, hat eine angenehme Süsse, und ist feurig, wird mit unter die Desertweine gerechnet.

Benicarlo, ein rother und angenehmer Wein, wird stark außerhalb verführt.

Alicanten, ein dunkelrother, süsser Wein, von einem angenehmen Geschmack, stärkt den Magen; wird auch mit gutem Nutzen gebraucht, Französischen leichten rothen Weinen aufzuhelfen. Dieser wächst in dem Königreiche Valenza.

Canariensect. Das Vaterland dieses bekannten herrlichen Weins ist auf der Krone Spanien zugehörigen Inseln. Er findet weit und breit Abgang. Das Faß von zwei Pipen hält in Amsterdam 24 bis 25 Stück aus.

Die Beziehung aller vorgedachten Weine kann entweder geradezu aus Cadix, Malaga und so ferner, oder auch aus Amsterdam und Hamburg geschehen.

§. 9.

Portugal.

Dieses Königreich bringt süsse, herrliche und kräftige Weine hervor, sie verlieren aber durch weiten Transport viel von ihrer Annehm-

lich-

lichkeit, und gewinnen dabei um so mehr an Stärke.

Portwein ist seiner Güte wegen bekannt, und findet den meisten Abgang nach England. Er wird gewöhnlich in Booten und Pipen verschickt, wovon der Innhalt 982 Hamburger Quartier ist.

Madeirawein. Er wächst auf der Insel gleiches Nahmens, welche mit zu den glücklichen oder kanarischen Eylanden gerechnet wird, und der Krone Portugal zugehört. Es ist ein köstlicher Wein; es giebt Malvoisir-Madera, der der beste und theuerste ist, und einen überaus lieblichen und angenehmen Geschmack hat; und Fri-Madeira, der trocken und feurig ist. Ohngefähr 30,000 Pipen werden jährlich gewonnen, davon dienen 12 bis 13,000 zur Ausfuhr; der übrige wird theils zu Brandtwein für Brasilien gebrandt, theils zu Essig gemacht, theils auf der Insel selbst verbraucht.

Die Pipe des mittlern kostet auf der Stelle 30 Pfund Sterl. und des besten 40 bis 42. Diese Weine werden theils aus Lissabon und Porto di Sancta Maria, theils aus Amsterdam, Bordeaux und Hamburg gezogen. Ihre unmittelbare Beziehung ist jedoch allen Umständen unterworfen, und kann nur solchen Häusern vortheilhaft seyn, welche im Großen damit

Hand-

Handlung treiben, andere werden besser thun, wann sie sich mit ihren Bestellungen nach Bordeaux, Amsterdam und Hamburg wenden; denn von diesen Oertern werden Portugiesische Weine in Menge gebracht, und die Preise sind so beschaffen, daß man bei dem Kauf aus der zweiten Hand fast eben so gut fährt, wie aus der ersten.

§. 10.

Griechenland.

Liefert den vortreflichen Cyprischen (gemeiniglich Commanderiewein genannt) ist ein lichtfarbigter, starker und vortreflicher Wein. Oft hat er einen Nachgeschmack von Pech, den er aber blos von den Gefässen erhält, in welchen er auf der Insel zubereitet wird. Seine hohe und röthlichte Farbe verändert sich nach und nach in gelb, und wird immer blässer, so daß er nach acht oder zehn Jahren die Farbe des Italienischen Muscatellers annimmt.

Die ganze Insel bringt, ein Jahr in's andere gerechnet, 40,000 Fässer in dasige Guzen Wein hervor. Die Fässer, worin er verschickt wird, halten 70 solcher Guzen, die Guze aber fünf Florentiner Flaschen.

Der größte Handel damit wird nach Venedig getrieben; die dahingehende Sorten sind aber

aber höchstens anderthalb Jahr alt, und auch um den dritten Theil wohlfeiler, als die ältern und bessern, welche nach Frankreich, Deutschland, Holland und Florenz verschickt werden. Die Guze gilt auf der Stelle zwei bis drittehalb Piastres. Ausgehende Zölle und Kosten sind $10\frac{1}{4}$ Piastres vom Faß.

Die Insel bringt auch Muscatenwein hervor, der an Güte dem Commanderiewein ähnlich, und auch von gleichem Preise ist. Die ganze Sammlung davon aber beträgt jährlich höchstens 5000 Guzen. Diese letztere Weine haben die den ersten entgegengesetzte Eigenschaften, daß sie mit zunehmenden Jahren dunkler an Farbe und süsser werden.

Beide Gattungen lassen sich am besten aus Venedig oder Livorno beziehn.

§. 11.

Capwein.

Am Vorgebirge der guten Hoffnung wächst vortreflicher Wein, welcher den einzigen Fehler hat, daß er überaus theuer ist.

Die Holländer brachten dorthin Reben aus Schyras in Persien, aus der Gegend am Rhein und aus Frankreich; sie pflanzten solche in jene war-

warme Gegend, und der Erfolg hiervon war unvergleichlich.

Die beste Gattung Capwein gewinnt jetzt der Herr von der Spy in seiner Pflanzung zu Constantia. Die ganze Sammlung beträgt höchstens 30 Leegers. Ein Leeger oder Pipe gilt auf der Stelle 40 bis 50 Pf. Sterl. Die geringere Sorten kommen mit den Schiffen der Compagnie nach Europa, und werden dann öffentlich verkauft.

Die Preise davon waren im Jahre 1774:

Rother Capwein	205	bis	990 Fl.
dergleichen weißer	100	—	710 —
rother Pierrewein	200	—	730 —
dergleichen weißer	115	—	145 —
rother Pontack			795 —

Von beiden ersten die Ohm, von den drei letzten Gattungen aber jedes Faß oder Pipe.

Im Jahre 1775 wurde der rothe Constantiawein mit 385 bis 1010 Holländische Gulden, der weiße aber 160 bis 1020 Fl. bezahlt.

Amsterdam ist der Platz, woher man diese köstliche Weine bezieht.

Sie-

Siebentes Kapitel.

Anweisung alle Arten Weine zu bereiten, sie vor dem Verderb zu bewahren und zu erhalten, den umgeschlagenen Weinen wieder aufzuhelfen; die Weinprobe, ob der Wein sich halten wird, oder ob er verfälscht ist? und wie man leere Gefässe erhält, daß sie gleich gebraucht werden können, wann sie blos nur mit kaltem Wasser ausgespült sind.

§. 1.

Die Weinprobe.

Einige Zeit nachher, wann der Wein auf Fässer gezogen worden, gebt ihm einen neuen Abstich, lasset die Häfen in den ersten Fässern wohl zugemacht, merket auf, ob die Häfen sich verändert, ob sie einen üblen Geschmack oder Geruch angenommen, oder sich Insecten darin befinden; wann von allem diesen nichts zugestossen ist, sei man unbesorgt, daß der Wein umschlagen wird; im Gegentheil aber ist der Verderb des Weins zu befürchten.

Man

Man bedienet sich auch des Fliederholzes, das ausgehölt ist, dieses ins Faß bis auf der Hefe gestochen, man ziehe die Hefe nach sich, und der Geschmack der Hefe giebt den Kennern Nachricht von der Eigenschaft des Weins, der davon abgesondert ist.

Will man wissen, ob der Wein den Stich bekömmt, ist folgendes zu beobachten: das Faß muß ganz voll seyn, und sogar überlaufen, auf dem Spunde wird eine Röhre angebracht, auf welcher eine in Oehl getränkte Blase, welche nachgiebt, und mit Luft angefüllt wird, fest gemacht ist. Wann diese von Zeit zur Zeit niedergepreßt wird, kann man wissen, ob noch Kraft darin ist oder nicht? Diese Anzeige ist für die Weine die allerzuverlässigste, so wie für alle übrige Substanzen, die dem Stich unterworfen sind. Gleich Anfangs, da die Luft abnimmt, bemerkt man noch keine Säure an dem Geschmack, wenn also die Luft den Wein verläßt, ist es ein Zeichen, daß er verdirbt, sobald das Gefäß nicht wohl zugemacht ist, und alsdann muß man mit dem Einschlag zur Hülfe kommen.

Einschlag ist langgeschnittene Streifen Papiere oder Leinwand, diese werden in geschmolzenem Schwefel durchzogen, die man kalt werden läßt, womit in erforderlichem Fall leere Fässer, oder der Wein, aufgebrannt werden;

will man einen wohlriechenden Einschlag haben, thue man in den geschmolzenen Schwefel einen Zusatz wohlriechender Blumen oder aromatischer Species.

Sachverständige haben auch ihr Merkmal an dem Spunde des Fasses. Süsse Weine, ob diese verfälscht sind? probirt man folgendermassen. Man nimmt eine Bouteille solchen Wein, zieht den Stöpsel heraus, und stellt sie umgekehrt mit offenem Halse in einen Eimer Wasser. Ist's ein gekünstelter Wein, so werden die darin befindlichen Dinge sich davon scheiden, und ins Wasser fallen; wenn er hingegen ächt ist, so wird ihm das Wasser widerstehen, und keinen Tropfen Wein herauslassen.

Franz-Franken und Rheinweine probirt man folgendermassen: Man nimmt ungelöschten Lederkalk und gießt frisches Wasser darauf, rührt es um, und läßt es einen Tag und Nacht stehen, alsdann nimmt man von diesem Wasser eine halbe Bouteille, läßt es in einem neuen Topf aufkochen, und wann es erkaltet, filterirt man es durch Löschpapier, thut's in ein Glaß, und hebt es zum Gebrauch auf. Wenn man ein halb Glaß von dem zu prüfenden Wein darauntergießt, und er unverfälscht ist, so behält er die vorige Farbe; findet aber das Gegentheil statt, so verdunkelt er sich.

§. 2.

§. 2.

Die Clarification der Weine oder die Weinschohn zu machen.

Man hat verschiedene Arten den Wein zu klären; einige machen damit viele überflüßige Umstände, und bedienen sich hierzu einer Menge Ingredienzien; aber die so am besten verfahren, bedienen sich für den weißen Wein der Hausenblase mit etwas gestossenen Cremor Tartari, und für den rothen Wein das weiße vom Ey, mit etwas präparirten Tartari.

Man siehet leicht ein, daß diese Ingredienzien dem Wein nicht nachtheilig seyn können, besonders wenn man beobachtet, daß, sobald der Weinschohn ist, er abgestochen wird; Nur muß man darauf bedacht seyn, einen trüben Wein nur nach der großen Hitze, und nicht im April, da der Saft im Stocke tritt, abzustechen, es sei dann, es wäre ein alter Wein. Die Hausenblase muß hell und durchsichtig seyn, diese wird zum Gebrauch auf verschiedene Art präparirt: Sie wird erstlich mit einem hölzernen Hammer, oder besser, mit einem Dechsel dergestalt zerschlagen, daß sie sich aufblättert, alsdann zerreist man sie so klein, als möglich, mit den Fingern, damit die Auflösung davon desto eher geschehe.

Man thut sie in etwas Wasser zum weichen, worin sie 24 Stunden bleibt; andere lösen sie in Brandtwein, oder Weinspiritus auf; noch andere kochen sie. Die fernere Präparation ist zu bekannt, und muß ein jeder Weinverlasser wissen. Obschon die Hansenblase dem Wein nicht schädlich ist, sobald er gleich nach dem erfolgten Effect abgestochen wird, ziehe ich dennoch weit mehr den Gummi Arabicum vor. Hier ist meine Art, sich dessen zu bedienen. Auf ein Oxhofft nehme ich anderthalb Unzen Gummi Arabicum, schön, hell und rein; sie wird so fein als Mehl pulverisirt, und dann lasse ich sie durch einen feinen Sieb. Nun hebe ich vier bis fünf Quartier Wein aus dem Fasse, damit oben ein leerer Spatium sei; so wie ich den Gummi hineinschütte, rühre ich sachte im Kreise die Oberfläche herum, ich spunde mit der Hand ohne Hammerschlag das Faß leise zu, und lege gleichsam den Spund auf der Oeffnung, um zu verhüten, daß der Gummi nicht zu geschwind streicht: Vierzehn Tage nachher ist der Wein klar, ohne daß es erforderlich sei, ihn abzustechen.

Der Gummi hat die Güte an sich, daß er sich im Wein nicht verdirbt, der Gesundheit gar zuträglich ist, und dem Wein weder einen Nachgeschmack noch üblen Geruch mittheilet.

Will

Will man einen Wein bald klar haben, so gieße man auf ein Oxhofft fünf Quartier guten Weinessig, drei Tage darauf bekommt man einen klaren Wein, oder man bediene sich der Buchen-Hobelspäne, die ins Faß gethan werden. Mit zehn bis zwölf Eyer, das weiße und gelbe untereinander mit den gestossenen Schaalen, tüchtig geschlagen, und etwas Wasser zu besserer Auflösung darunter gegossen, wird ein Oxhofft rother Wein clarificirt, welcher in wenig Tagen trinkbar seyn wird.

Man bemerke übrigens, daß die Clarification früher oder später erfolgt, je nachdem das Wetter mehr oder weniger heiter ist.

§. 3.

Mittel, den verlornen Farben der Clairet- und anderen rothen Weinen wieder aufzuhelfen.

Ist sonst der Wein ohne Fehler, ihm die Farbe wieder zu geben, nimmt man guten gedeckten rothen Cahors- oder Alicantenwein, soviel als zu jedem Stück erforderlich ist, wodurch er seine vorige Farbe wieder erlangen kann, oder man mache eine Farbe mit Sonnenblumen in Wein auf heißem Sande infusirt, die in drei Stunden fertig seyn kann; sie wird durch ein Tuch filtrirt, das Ueberbliebene wohl ausge-

preßt. Mit dieser Farbe wird das Faß aufgefüllt, und eine halbe Stunde lang gekollert, hat der Wein noch nicht seine völlige Farbe erhalten, so kann hiermit wiederholt werden, so oft, je nachdem er mehr oder weniger Farbe haben soll. Diese Farbe zu machen, daß sie sich hält, geschieht auf folgende Art: Man nehme Sonnenblumen acht Loth, diese thue in ein reines noch nicht gebrauchtes irrdenes Geschirr, gieße darauf eine Flasche heiß siedend Wasser, decke das Geschirr wohl zu, und laß es darin kalt werden, sodann wird es filtrirt, da man eine sehr gedeckte Farbe erhält; soll diese Farbe sich halten, wird etwas Spiritus vini, oder reiner Franzbrandtwein, dazu gethan. Will man einen Syrop davon machen, wird so viel Zucker als Sonnenblumen im Gewicht sind, hinzugethan. Mit dieser Farbe kann man auch einem weißen Wein eine schöne rothe glänzende Couleur geben.

§. 4.

Die Clairetweine zu verbessern, die dick, moderif und deren Farbe gelblicht ist.

Nehmet zwei Bouteillen Regenwasser, das gelbe von acht Eyer, eine Handvoll Salz, dies alles wohl untereinander gemischt, und mit einer Ruthe geschlagen, lasse solche sechs Stunden

den stehen, nachdem thue es ins Faß, worin es wohl untereinander gepeitscht werden muß.

§. 5.

Dem Clairetwein die Farbe zu erhalten und zu verbessern.

Nehmet eine Quantität erforderliche Rüben, die geschabt und in kleinen Stücken zerschnitten werden, diese werden in einer gehörigen Quantität in obgedachtem Weine bis auf ein Drittheil eingekocht. Diese Decoction wird wohl abgeschäumt, und wenn sie kalt ist, wird sie allmälig per Inclination zu dem Wein gethan, und alsdann mit der Peitsche wohl durchgearbeitet.

Eine andere Art.

Nehmet eine Bouteille Wein und zwei Pfund Honig, zwei Bouteillen Regenwasser, zwölf Wurzeln rothe Bete, vier oder fünf Hände voll rothe Maulbeeren, dieses wird sachte und wenig gekocht, man lasse solches kalt werden; der Gebrauch davon ist wie oben gedacht.

§. 6.

Den rothen Wein nach seinem Abstich zu erhalten.

Nehmet zu einem Oxhofft zehn Eyer, an jedem Ende derselben machet ein kleines Loch, thut sie ins Faß, welches hinreichend ist.

§. 7.

Alten rothen und delicaten Weinen, welche ihre Farbe verloren und eine Safranfarbe bekommen haben, wieder aufzuhelfen.

Die Weine bekommen ihre Farbe von der Hülse der Beere, welche die Säure des Mosts auszieht; diese Hülse und auch der Kern, wann der Wein lange darauf bleibt, sind die Ursachen, daß der Saft eine anziehende Eigenschaft bekömmt.

Rothen, zarten Weinen, die ihre Farben verloren und verändert haben, giebt man sie mit neuem und gedeckten Wein wieder, der aber nicht herb ist, welches ihm sehr nachtheilig seyn und ihm einen sehr unangenehmen Geschmack und eine matte Säure geben würde, man giebt ihm alsdann einen Zusatz von einhalb Quartier Kirschenwasser, auf ein jedes Oxhofft gerechnet.

§. 8.

Rothe Weine, die anfangen stichigt zu werden.

Die Weinhändler sind in der größten Verlegenheit, wann der Wein umschlägt, und anfängt

fängt stichigt zu werden; um solchem abzuhelfen, daß die Gährung, welche den Stich verursacht hat, nicht zurücktreten kann, hat man verschiedene Species, die gebraucht werden, den Stichgeschmack zu decken. Die Alcalis und andere Dinge dieser Art, als anziehende Erdtheile, können zwar mit Nutzen gebraucht werden, diese haben aber das Nachtheilige, daß sie dem Weine eine finstere Farbe geben, grünlich und einen Geschmack, der obwohl nicht sauer, dennoch nicht angenehm ausfällt. Ueberdies wird durch diesen Bestandtheil der gänzliche Verderb davon befördert, und die Putrefaction davon ist die Folge. Jedoch hat letzterer Umstand nichts bedeutendes, wann der Gebrauch dieser Weine durch diese Kunst schleunig geschieht. Man bedient sich auch des Saltartari in kleinen Portionen, andere den Rob, der mit Most gemacht ist, dieses letztere Mittel ziehe ich vor. Ich übergehe mit Stillschweigen alle in der Chymie bekannte Hülfsmittel gegen die Säure der Weine, den Gebrauch davon, obschon derselbe mit Effect anzuwenden ist, weil es der Gesundheit zu gefährlich, und zu wünschen wäre, daß davon niemal Erwähnung geschehen möge, zu verhüten.

Alle Hülfsmittel, die Säure zu decken, als Zucker, Honig und andere süßmachende Dinge, können nicht die Säure der Weine gänzlich he-

ben. Alle meine Versuche mit dergleichen unschuldigen und der Gesundheit nicht schädlichen Mittel haben mir fehlgeschlagen.

Ich erhielt im Jahre 1769 eine Parthei St. Georgenweine von Cette, die in Stettin beim Ausladen schon den Stich hatten. Ich machte damit alle Versuche, die den Weinen keine, für meinen Nebenmenschen schädliche Eigenschaft geben könnten. Alles war vergebens; endlich wurde mir der Rath gegeben, eines ganz heißen, aus dem Backöfen gekommenen, Rockenbrods mich zu bedienen, nachdem zuvor die Unterrinde so groß, als das Spundloch war, abgeschnitten, und dieses Brod auf das Spundloch hart am Wein angepaßt, und so lange, als es noch warm war, darauf gelassen. Ich wiederholte diese Versuche, und fand zuletzt, daß der Wein dadurch von seinem Stich befreiet wurde, sodann ließ ich ihn auf andere Fässer abziehen. Nun wurde er mit einer Mischung von Kreide und Hausenblase clarificirt, obschon der Wein durch vieles Abstechen und dieser Präparation vieles von seiner Kraft verloren hatte, wurde derselbe mir dennoch brauchbarer.

Diese einfache Procedure kann nur bei einem Wein statt finden, der nicht völlig den Stich und auch nicht den Geist verloren hat. Ferner, wann der rothe stichig gewordene Wein

mit

mit Milch clarificirt und wenig Tage darnach auf eine frische rothe Hefe gezogen wird, ist sie auch nicht zu verwerfen.

Noch ist ein Mittel, welches nicht weniger zu rühmen ist, nehmet eine Bouteille rothen Wein, die anfängt stichigt zu werden, mischet ihn mit eine halbe Unze Spiritus Vini Tartaris, die Bouteille fleißig umgeschüttelt, so wird, nachdem solche einige Tage geruhet, der Wein von angenehmen Geschmack seyn.

Und endlich, wenn alle Hofnung verloren ist, dem Wein seine Säure zu benehmen, muß man ihn zum weißen Wein bereiten, welches durch Milch und gröblich gestossenen Marmor mit Hausblasen vermischt, am besten geschehen kann. Die Säure präcipirt sich mit der Farbe auf dem Boden, und dann muß man den Zeitpunkt wahrnehmen, wann der Wein schon ist, ihn sofort abzustechen, und ihn auf ein frisches Faß zu bringen.

Diese Procedure muß nicht im Monat März, wann der Saft in den Weinstock tritt, sondern in dem folgenden Monat, oder vorher, geschehen.

Alle übrige Hülfsmittel, die der Gesundheit schaden können, als Bleiweiß oder Silberglätte, sind gefährlich, deren sich die Pariser Weinhändler

ler ehedem und vielleicht noch bedienen, und woselbst man sich aller Arten Alcalis bedienet, die Säure und den Stich zu benehmen.

In Deutschland, wo der Wein sehr grün ist, besonders in Mähren, Oestreich und in Franken, sind scharfe Verbote von dergleichen Species einen Gebrauch zu machen.

Es ist daher zu wünschen, daß der Gebrauch dergleichen Sophistereien allgemein bei großer Strafe verboten, und daß alle diese gefährliche Gebräuche durch Autores bekannt gemacht würden, die nicht schädlichen, und unschuldigen Mittel aber, zum Ersatz zugleich bekannt machten.

Die unwissenden und habsüchtigen Weinhändler sind blos bei dem Gebrauch der Silberglätte geblieben, sie haben sich aber Species bedienet, die noch gefährlicher sind, als der Sublimat corrosiv; und sogar des Arsenicums. Von letztem hat man Gebrauch gemacht, dem Spanischen Wein mehr Lieblichkeit oder mehr süsses zu geben, oder andern Weinen, die der Natur nach süß seyn sollten.

Diese süßgemachten Weine verursachen einen schmerzhaften Tod.

§. 9.

§. 9.

Weiße Franzweine. Dem weißen Franzwein, der Roßig oder eine braune Farbe bekommen hat, wieder zu helfen.

Ist der Wein sonst von guter Qualität, und hat nur blos eine braune Farbe bekommen, so wird er wieder durch folgendes verbessert: Nehmet Alabaster zu Pulver gestossen, nach Gutdünken, welches ihr in das Faß Wein, nachdem ihr zuvor acht bis zwölf Quart herausgezogen habt, und peitschet tüchtig den Wein, und alsdann wird ihm wieder aufgeholfen.

Auch mit Abendmilch, welche abgerahmt wird, mit Hausenblasen untereinander gemischt und clarificirt.

Item, für die Farbe des Spanischen Weins: Nehmet zwei Pfund weißen Amidam und acht Quart Milch, welches eine Stunde zusammen kochen muß, ist es kalt geworden, wird darunter eine Handvoll Holz gethan und tüchtig untereinander gearbeitet, wann der Wein zwar auf ein reines Faß von gutem Geruch gestochen wird, mit Melange geklärt, und wie gewöhnlich, tüchtig mit einer Peitschruthe durchgearbeitet, wird der Wein alsdann klar und weiß.

§. 10.

Item für den Malaga und Spanischen Wein.

Nehmet pulverisirte Violenwurzel und Salpeter von jedem vier Unzen, das Weiße vom Ey und so viel Salz, daß daraus eine Art von Lack wird. Diese Composition wird auf vorbesagte Art unter den Wein gethan.

§. 11.

Den unangenehmen Geruch und Geschmack des Malagaweins zu vertreiben.

Man nimmt vier Pfund süsse Mandeln, welche mit Rheinwein zu einer Emulsion gemacht werden, denn das Gelbe und das Weiße von zwölf Eyer und eine Handvoll Salz. Dieses alles wird tüchtig untereinander gepeitscht, und das Faß Wein damit clarificirt.

§. 12.

Item für den Franzwein und Rheinwein, die voller Unreinlichkeit sind.

Nehmet für ein Oxhofft Wein, ein Pfund Honig, eine Handvoll Hollunderblumen, eine Unze gestossene Violenwurzeln, eine Muscatennuß, eine Nelke; alles wird in eine hinreichende

Quan-

Quantität Wein bis zur Hälfte eingekocht. Wenn diese Melange kalt ist, wird sie durch ein Tuch gepreßt, und solches ins Faß gethan, und untereinander gepeitscht. Ist der Wein süß genug, nimmt man dazu ein Pfund Weinspiritus, der dem Wein Kraft giebt.

§. 13.

Item, für den Spanischen Wein, der den nemlichen Fehler hat.

Er wird auf ein frisches mit Einschlag geräuchertes Gefäß abgestochen. Man nimmt ein halb Pfund Alaun, ein halb Pfund Violenwurzeln, pulverisirt, beides wird in dem Wein tüchtig durchgearbeitet. Man nimmt auch feinen Sand, der wohl getrocknet, und den man ganz heiß ins Gefäß thut.

§. 14.

Die Gährung des Rheinweins zu verhüten, die gewöhnlich im Monat Juny geschieht.

Man füllt das Faß auf, oder es wird auf ein ander Gefäß gezogen, oder aber man giebt ihm Luft, wann das Spundloch geöfnet wird, das man mit einem Schieferstein bedeckt, und so oft dieser mit Unrath bedeckt ist, wird er rein

ge-

gemacht, so wie man es mit dem Spundloch macht, und wann die Gährung vorüber ist, welches man mit dem Gehör vernimmt, lasse man den Wein zehn oder zwölf Tage ruhen, um der groben Hefe die Zeit zu lassen, zu fallen. Nachdem aber wird der Wein auf ein ungebrandtes Faß gestochen.

§. 15.

Eine sehr gute Mischung, den fehlerhaften Wein, sowohl wegen dem Geruch, als wegen dem Geschmack, besonders Franzwein, zu verbessern.

Nehmet einen Theil vom besten Honig, zwei Theile alten Wein, ein Theil, welches alles bei einem mäßigen Feuer bis auf ein Drittheil eingekocht wird, und solches fleißig und jedesmal mit einer reinen Schaumkelle abgeschäumt; diese Melange wird alsdann in ein zulängliches Gefäß gethan, und aufgelassen, bis es kalt geworden. Diese Melange. welche die Holländer Soet nennen, dienet auch alle Arten Weine, sowohl alte als neue damit zu clarificiren, dienet auch den grünen Wein zu verbessern, wovon man vier Maas auf einen Oxhofft nimmt, wird durchgepeitscht, und nach sechs Tagen Ruhe, wann es lieblich genug ist, wird weißer Mostrigsaamen darzu gethan.

§. 16.

§. 16.

Zu verhüten, daß der Franzwein nicht stichigt wird.

Nehmet eine hinreichende Quantität Paradieskörner oder Saamen, diese werden zerstossen und ins Faß Wein schlechthin gethan; man bedienet sich auch der Spitzen des Lavendelkrauts.

§. 17.

Dem Franzwein wieder aufzuhelfen, der stichigt ist.

Nehmet vier Unzen Korn von bester Art, welches blos im Wasser gekocht wird, bis es platzet; wann es kalt ist, thue man es ins Gefäß in einen kleinen Sack, der Wein aber muß wohl umgerührt werden.

Eine andere Manier.

Nehmet fünf bis sechs Zimmetstangen, diese in den Spund gethan.

§. 18.

Der Spanische Wein, der sauer ist.

Er bekömmt erstlich einen Abstich und reines Gefäß, wird mit zwölf Bouteillen Regenwasser und vier Unzen gebrannte Kreide aufgefüllt. Wann nach drei Tagen der erwünschte Erfolg nicht geschehen, wird damit wiederholt.

Man bedienet sich einer Thonerde, sollte der Wein davon einen bittern Geschmack bekommen, wird diesem Fehler mit geriebener Muscatnuß und Nelken abgeholfen.

§. 19.

Dem Wein aufzuhelfen, der einen üblen Geruch hat.

Nehmet eine halbe Unze Ingwer, zwei Gran Zedoar, wird pulverisirt und in zwei Bouteillen guten Wein gekocht; so wird diese Decoction ganz heiß ins Faß gethan, dieses zugemacht, und lasset den Wein ruhen.

Das Diambra oder Diamuscum dulce.

Diese pharmaceutische Präparaturen sind nichts anders, als aromatische Pulver; in die ersten kommt grauer Ambra und in die andere Muscus.

§. 20.

Die Art, den Wein durchs Feuer zu erhitzen.

Bei uns in Deutschland ist der Gebrauch dieses. Man setzet eine Kohlpfanne nahe am Fusse, man giebt dem Most, oder dem Wein, einen Grad Feuer, daß er in Gährung kommt, dergestalt, daß er durch die Stäbe dringt.

Wann

Wann die Gährung zu Ende ist, läßt man den Wein einige Tage ruhen, nachher wird er abgestochen; dieser Gebrauch ist in sehr kalten Jahren nützlich.

§. 21.

Den üblen Geschmack und Gähre eines Weines zu vertreiben, welcher von Hefe entstanden ist.

Zuförderst wird der Wein auf ein reines Faß gezogen, ist er roth und claret, wird ihm eine frische Hefe von nemlicher Sorte Wein gegeben. Man nimmt Zimmet, Nelken, Ingwer, von jedem zwei Unzen, Violenwurzeln vier Unzen, alles wird zu einem gröblichen Pulver gemacht, und in ein Säcklein ins Faß gethan. Man probirt den Wein alle drei Tage; ist demselben geholfen, wird das Säcklein herausgenommen.

Item, auf eine andere Art.

Nehmet Nelken ein halb Pfund, Mastic-Ingwer, Cubeben, jedes zwei Unzen, Spicanard drei Groot, Violenwurzeln ein halb Pfund. Alles wird ganz fein pulverisirt, ins Faß gethan, und der Wein durchgearbeitet, dem Faß gegenüber wird ein gutes Feuer gemacht.

§. 22.

Einem Wein aufzuhelfen, der schwach geworden.

Eine kleine Quantität Mostwein, der aufbewahret, zu dem schwach gewordenen Wein gethan, bringt diesen in Fermentation, giebt ihm neue Lieblichkeit, und so zu sagen, das Leben. Der starke Gebrauch von diesem Wein ist schädlich.

§. 23.

Den Wein fein sauber klar zu machen.

Man bedienet sich eines Gefässes, welches voll von Eichen-Hobelspähnen ist, dies wird mit Wein angefüllt, in vierundzwanzig Stunden ist der Wein klar. Man muß aber damit sorgfältig umgehen, denn selten geräth es. Man bedienet sich auch des Weinessigs von bester Art auf ein Oxhofft anderthalb Quartier Hamburger Maas, wird in drei Tagen klar.

§. 24.

Dem alten Wein aufzuhelfen, der in der Arbeit ist mager und schwach geworden.

Nehmet auf ein Oxhofft Wein zehn Quartier Hamburger Maas, guten Mostwein. NB. Weinhändler, die ein großes Lager haben, müssen

sen stets Most und Stammweine vorräthig haben, die gleichsam als eine erforderliche Medicin zu achten.

Der Gebrauch davon kann zu allen Zeiten, mit mehrerm Effect aber im Monat August gebraucht werden; man braucht mehr oder weniger davon, nachdem der Wein viel oder weniger arbeiten will.

§. 25.

Die wahre Zeit, den Wein abzustechen.

Die beste Zeit, den Wein abzustechen, ist mit abnehmenden Mond, wann der Wein nicht in Arbeit und der Wind Nordost oder Nordwest und nicht aus dem Mittag ist, das Wetter heiter und keine Gewitter sind.

§. 26.

Die Art, dem Claret und dem Spanischen Wein einen angenehmen Einschlag zu geben.

Nehmet Violenwurzeln, Mastix und Schwefel, von jedem vier Unzen, Nelken zwei Unzen, Muscatennuß, Ingser, Zimmet eine Unze, alle pulverisirt. Mit dieser Composition wird der Wein und das Gefäß geräuchert. In dem Spanischen Wein wird doppelte Portion von Violenwurzeln gebraucht.

§. 27.

Dem Malaga aufzuhelfen, der sich nicht klären will.

Nehmet rohen Tarter pulverisirt, durchgesiebt und getrocknet. Davon zwei Pfund wird mit dem gelben vom Ey gemischet, und nachher mit Wein fließend gemacht, damit wird das Faß nach gewöhnlicher Art clarificirt.

§. 28.

Den Most ein ganzes Jahr zu erhalten.

Nehmet den Most, thut ihn in ein von aussen und von innen verpichtes calfatrirtes Gefäß, welches nur zur Hälfte angefüllt wird. Der Spund wird wohl zugemacht und verkittet, und das Gefäß wird in einen Brunnen oder Fluß dreißig Tage lang eingesenkt.

Eine andere Manier.

Man beschmieret das Innere des Gefässes mit Käse, oder man hängt ins Gefässe eine Handvoll Polium montanum; auf solche Art wird der Rheinweinmost erhalten.

§. 29.

Zu verhindern, daß der Wein nicht schaal und schwach wird.

Man bediene sich des Alauns in einer Schweinsblase, diese ins Faß gethan, oder sie mit

mit dem Weißen vom Ey gearbeitet, um damit den Wein zu clarificiren.

§. 30.

Dem Wein aufzuhelfen, der umgeschlagen und schwach geworden ist.

Dieses geschieht, mittelst dem Spiritus Vini, Rosmarie und Zucker, oder Puderzucker; und die Spanische Weine, wann sie eine frische Häfe bekommen.

Die Holländer und Engländer bedienen sich bei allen Sorten Weinen des Zuckers und der Melasse, welches den Wein trinkbar aufbrausend macht, ihm Kraft und Geist giebet, und den üblen Geschmack vertreibt.

§. 31.

Weine, die im Sommer lang und schmierig geworden.

Es trägt sich öfters zu, daß die Weine, welche im Sommer lang und schmierig werden, bei eingehender Kälte von selbsten wieder in ihre erste Qualität zurücktreten. Man siehet, daß das Uebel nicht groß ist. Im Winter, wenn es stark frieret, müssen diese Weine öfters abgestochen werden, und auf jedes Stück thue man ein halbes Quartier Weinspiritus, und die jedesmalige Auffüllung muß mit klarem Wein

geschehen, so habt ihr einen bessern Wein, wie zuvor. Wann dieser Zufall einen kleinen Wein betrift, kann eine gute frische Hefe einer bessern Sorte mit Weinspiritus mit gutem Erfolg gebraucht werden; das Faß muß tüchtig gerollt werden; wann die Zeit zum Abstich kömmt, wird dieser auf ein frisches Gefäß gezogen; mittelst dieser Methode kann man den Burgunderwein, als den Volnay, der gemeiniglich nach dem ersten Jahre lang und schmierig wird, verbessern.

§. 32.

Weine, die kamicht, aber nicht stichigt sind.

Diesen hilft man mit einer frischen Hefe und Weinspiritus, das Gefäß muß tüchtig umgekollert und durchgearbeitet werden. Soll er distillirt werden, giebt er einen guten Brandtwein.

§. 33.

Weine, die schmierig oder lang sind, und die einen Ansatz haben, stichigt zu werden.

Diesen hilft man mit Muscus terrestris, oder mit Melissenkraut, in das Gefäß gethan.

§. 34.

Weine, die ihren Geist verloren.

Diese werden abgestochen, und man gebe ihnen einen Zusatz von ein Drittel guten Wein und eine halbe Bouteille Weinspiritus auf ein Oxhofft.

Item, Most.

Man lasse ihn in einem starken haltbaren eichenen Gebind arbeiten, und ohne den Spund zu eröffnen, ein ganzes Jahr liegen; hiermit habe ich meinen schwach gewordenen Weinen mit dem sichersten Erfolg wieder aufgeholfen.

§. 35.

Weinen, die sehr grün sind, einen reifen Geschmack zu geben.

Im Languedocschen Gebiet giebet man öfters dem Wein einen lieblichen und delicaten Geschmack mit süssen Mandelmalises und andern Früchten, deren öhlige Theile dem Wein die Herbigkeit und Säure benimmt. In Norden ist der Gebrauch, die leichten weißen Weine auf Boden in grossen Gefässen vermischt mit neuen Piccardan verarbeiten zu lassen. Diese Weine werden in wenige Zeit zu alten Weinen brauchbar.

§. 36.

Neue Weine, die gefroren sind.

Ist der Wein auf dem Weg gefroren, wird selber sogleich in einem guten Keller aufgelagert, da er bald wieder aufthauen wird; wann solches geschehen, muß derselbe sofort mit seiner Hefe auf ein Gebind, dem man einen starken Einschlag gegeben, stechen, und ein halbes Quartier Weinspiritus zugießen, so wird der gefroren gewesene Wein vollkommen wieder hergestellt.

§. 37.

Wie man einen Wein durch den Frost concentriret.

Eine ganz besondere und wenig bekannte Wissenschaft, die darin bestehet, Weine, Essige und starke Liqueurs mit dem Most gemacht zu concentriren, und mittelst dieser Concentrirung erlangt man den Vortheil, dergleichen Liqueurs zu vervollkommen; hier folget die Methode davon.

Nehmet eine platte mit Wein angefüllte Bouteille, diese wird in einer Melange von einen Theil Seesalz und zwei Theile Schnee, oder gestossen Eis platt gelegt; die wässerigen Theile erfrie-

erfrieren sofort, und alsdann kann man das übrig gebliebene Flüssige leicht abgießen.

§. 38.

Neue Weine, die einen dumpfigen Geschmack angenommen.

Er wird sogleich von der dicken Hefe auf ein frisches, stark mit Einschlag eingebranntes Oxhofft gezogen und clarificirt; wann er klar ist, so gebet ihn in ein anders Faß mit frischen Hefen, und zwei Unzen gestossene Pfirschensteine, sodann wird während vierzehn Tagen einigemal der Wein durcheinander gestochen. Der Wein müßte ausserordentlich verdorben seyn, wann er durch diese Methode nicht einen reinen Geschmack erhalten sollte.

Man hat noch eine andere Methode, Muscatennußöhl eine halbe Unze auf ein Oxhofft gegossen, das sich langsam mit dem Wein vereinigt, benimmt ihm obgedachten Fehler. Einem alten Weine, der diesen Fehler bekommen hat, kann nur mit einer frischen guten Hefe geholfen werden, doch ist der Erfolg unsicher.

Einen dumpfig gewordenen Wein kann man übrigens zum Spanischen Bitterwein gebrauchen.

§. 39.

Den Schwefelgeschmack zu vertreiben, der durch den Boden des Erdreichs entstanden.

Es giebt Weingärten, die in gewissen Jahren Weine hervorbringen, welche einen unangenehmen Schwefelgeschmack haben. Man vertreibt ihn, wann der Wein tüchtig durcheinander gearbeitet wird; nemlich, man rollet das Gefäß auf und nieder. Der Landtransport macht eben denselben Effect, und auch ein fleißiger Abstich von einem Faß aufs andere. Man kann auch diesen Geschmack verdecken, wann ins Gefäß zwei Maas abgeschäumten Honig gethan, der durch ein Tuch filtrirt worden, wann man auf hundert Maas Wein pulverisirte Violenwurzel, Anis- oder Fenchelsaamen, in ein Säcklein gethan, hängt, oder einen starken Liqueur, wovon der Geschmack angenehm, zugießet.

§. 40.

Dem Wein eine andere Gähre zu geben.

Pflücket Weinblüthe, wann sie aufgeblühet ist, lasset sie im Schatten trocknen, zu Pulver stossen, und an einem Orte bewahren, der nicht feuchte ist. Nehmet, so viel ihr wollet, von diesem Pulver, welches in ein klein Säck-

chen

chen gethan, und in das Gefäß gehenkt, wann der Wein in Gährung ist.

Nichts ist natürlicher und dem obgedachtem Zweck gemäß, als dieses Pulver. Die Quintessenz der Pflanze hat ihren Sitz in der Blüthe.

§. 41.

Mittel für die zufällige oder unnatürliche Gährung der Weine.

Für den Spanischen Wein.

Die ganze Kunst bestehet darin, den Wein auf ein reines, mit Brandtwein oder Schwefel eingebranntes Gefäß zu stechen.

Für den Clairetwein, der arbeitet und trüb ist.

Kieselsteine im Backofen gebrannt und pulverisirt mit dem weißen vom Ey, alles wohl untereinander gepeitscht, hiermit clarificirt, so wird der Wein in wenig Tagen klar.

Für den Rheinwein.

Gewöhnlich um Johanni kömmt dieser Wein in Gährung, wie wir es bereits oben angemerkt haben. Die ganze Kunst bestehet darin, ihn zu öfnen und zu decken. Man legt nur einen Dach- oder Schieferstein auf das Spundloch, und man sorge dafür, die Unreinigkeit, die sich anklebet, abzumachen.

Für

Für ein Boot Malaga.

Nehmet das Weiße von sechs Eyer, sechzig Quartier Milch, die abgesahnt ist, ein Pfund Alaun, welche gekocht und abgeschäumt ist, mit dieser Composition clarificire den Wein nach gewöhnlicher Weise.

Für den weißen Wein.

Eine Handvoll schwarzes Salz, vier Quartier abgesottene Milch, eine Handvoll Mehl und das Weiße von sechs Eyer, alles wohl untereinander mit dem nemlichen Wein gearbeitet, und hiermit das Oxhofft clarificirt, nachdem der Wein zuvor einen Abstich auf ein frisches eingebranntes Faß bekommen.

§. 42.

Mittel für die Weine, die sich nicht klären wollen.

Für den Canariensect, der von seiner gehobenen Hefe trüb geworden.

Will diese Hefe nicht fallen, wird der Wein auf ein frisches Faß, welches eine frische Hefe hat, gestochen, sodann clarificirt ihn mit dem Weißen von acht oder zehn Eyern und einer Handvoll weißem Kochsalz, welches tüchtig durchgearbeitet wird; ist der Wein bräunlich, nehme vier Maas abgesahnte Milch darzu.

Für

Für den nemlichen Wein.

Man bediene sich nach Gutdünken einer Quantität gebrannter und pulverisirter Kieselsteine zum clarificiren.

Für die Muscat- oder Malvoisir- und Spanische Weine.

Zu einem Oxhofft nehmet acht frische Eyer, die mit der Schaale und einer Handvoll Salz untereinander gepeitscht werden, thue darzu ein Quartier alten Spanischen Wein, eine Handvoll gröblich gestossenen Candiszucker, welches alles miteinander wohl vereiniget werden muß, und womit der Wein clarificirt wird.

§. 43.

Mittel, denen Weinen aufzuhelfen, die schwach und voller Unreinigkeit sind.

Gebrannte und pulverisirte Alaune, Kreide oder Gips, und für die fetten Spanischen Weine, gestossenen calcinirten Marmor und schwarzes Salz, soviel davon erforderlich ist.

Für die Spanischen Weine, die trüb, schwach und voller Unreinigkeit sind.

Nachdem ihr euren Wein auf ein frisches mit Einschlag aufgebranntes Faß gestochen habt, machet eine Zubereitung von gebranntem Alaun, Salz und Brunnenwasser, thut hinzu vier Pfund

Boh-

Bohnen oder Reismehl, und ist der Wein braun, nehmet dazu abgesahnte Milch, womit ihr den Wein kläret und tüchtig bearbeitet. Der Schaum wird vom Spundloch weggemacht, und selbiges mit einem reinen Dachstein bedecket, einige Tage darauf wird der Wein wieder auf ein anderes mit Schwefel eingebranntes Faß gestochen.

Auf eine andere Art für rothe Spanische Weine.

Nachdem vorstehendermaßen der Wein geklaret worden, nehmet zwei Pfund Sonnenblumen, diese lasse man in Spanischen Wein ausziehen, den folgenden Tag wird es ausgepreßt, und zu dem Wein gegossen, sobald der zweite Abstich geschehen.

Noch eine andere Art.

Mache eine Lauge von Asche der eichen Blätter oder Reiser, womit ihr den Wein clarificiret, ein halb Quartier zu einem Oxhofft, ist hinreichend.

Für den weißen Wein, der schaal und trübe ist.

Nehmet ein Pfund Alaun, das pulverisirt, das Weiße von sechs Eyer, alles mit vier Maas Wein und eine Handvoll Salz durcheinander gearbeitet, und das Oxhofft hiermit clarificirt, so ist es in zwei Tagen schön klar.

Für

Für den Spanischen Wein, der sich nicht von selbst klären will.

Nehmet zwölf frische Eyer, das Weiße, das Gelbe mit der Schaale, ein halbes Maas Wasser, eine Handvoll Salz; alles klein und tüchtig untereinander gepeitscht, den Wein hiermit nach gewöhnlicher Art clarificirt.

Für den gekünstelten Spanischen Wein, der schaal und lang ist.

Das Weiße vom Ey, gemeines Salz, gebrannten pulverisirten Alaun und zwei Pfund Bohnen, Reismehl; ist er braun geworden, bedienet man sich der Milch, hiermit clarificirt, man lege auch auf's Spundloch einen reinen Dachstein.

Die Art, dem Bastard Spanischen Wein einen guten Geruch zu geben.

Ein Pfund Anissaamen, Ingwer, Näglein, langen Pfeffer und Lackritzensaft; von jedem für zwei Schl., alles wohl gestossen, in einen kleinen Sack gethan, und in den Wein hineingehenkt.

Der Spanische Wein, der sich nicht klären will.

Nehme für vier Schl. Reis, der wohl gestossen wird, dann für vier Schl. gebrannten und pulverisirten Alaun, dieses hindert, daß er einen Stich bekommt, und er kläret sich.

Die erforderliche und beste Zeit und Witterung, denen Weinen einen Abstich zu geben.

Stechet euren Wein ab, wann der Wind Norden ist, und es helle gemäßigte Luft ist; Wann der Mond abnimmt, und nicht, da er voll ist. Gegen Pfingsten pflegen die Weine einen Stich zu bekommen, welches von der übermäßigen Hitze, oder daß der Wein nicht wohl conditionirt, entstehet.

§. 44.

Mittel für den Verderb der Farbe der Weine.

Für den hellrothen Wein.

Nehmet für sechs Schl. kleine Pflaumen von Damas, oder so viel, als man für nöthig findet, diese in Wein aufgelöset, davon wird ein Quartier Syrop gemacht, das für ein Faß von 240 Quartier Hamburger Maas hinreichend ist.

Für den weißen Wein.

Nehmet zwölf Quartier Milch, die abgerahmt worden, etwas Amedam und etwas schwarzes Salz, alles untereinandergemischt, und hiermit ein Stück Wein clarificirt.

Für

Für einen gekünstelten Spanischen Wein.

Auf ein Loth nehme man sechzehn Quartier Milch, wovon der Rahm abgenommen, mit vierundzwanzig Quartier Wein vermischt, das Gelbe von sechs Eyer, alles untereinander gethan und durchgepeitscht, hiermit den Wein geklärt, der tüchtig bearbeitet wird, und nach vier Tagen wird er abgezogen.

Für ein Stück Clairetwein, der sonst gut ist, aber seine Farbe verändert hat.

Diesem wird seine Farbe mit Wein von Galicien oder Alicantenwein, auch mit digerirten Sonnenblumen, nach Erforderniß gegeben.

Dem weißen Spanischen Wein eine Farbe zu geben.

Auf ein Oxhofft zwei Pfund Amedam mit acht Quartier Milch zwei Stunden lang gekocht. Diese Mischung muß kalt werden, sodann darzu eine Handvoll Küchensalz gethan, alles wohl untereinander gepeitscht, hiermit den Wein, der zuvor auf ein frisch Faß abgestochen, geklärt.

Dem Rheinwein eine Farbe zu geben.

Man bedienet sich desfalls einer Digestion von den Spitzen von Cassis, ribes nigra in Weine, und besonders mit nemlicher Sorte; die Infusion giebt nicht allein dem Wein eine

Farbe, sondern auch mehr Geruch und Geschmack; der Hormin machet den nemlichen Effect, nur ist letzterer darum nicht so dienlich, weil der Wein davon mehr zu Kopfe geht.

Für den Malaga oder andern Spanischen Wein, der seine Farbe verloren hat und braun geworden ist.

Nehmet Violenwurzeln und Salpeter pulverisirt, von jedem vier Unzen, das Weiße von acht Eyer, darzu so viel Salz gethan, damit daraus eine Salzlacke wird, hiermit wird der Wein clarificirt.

Den Clairet- oder hellrothen Wein zu verbessern, der braun oder trüb geworden ist.

Nehmet eine Flasche Regenwasser, acht Eyer, eine Handvoll Salz, dieses alles wohl durcheinander geschlagen, und lasset diese Mischung sechs Stunden lang stehen, sodann thuet sie ins Faß, worin es wohl untereinander gearbeitet wird, und in drei Tagen verbessert sich der Wein von selbsten.

Für den Spanischen Wein, ihm eine weiße Farbe zu geben.

Nehmet zwanzig bis dreißig Quartier Milch, vier Hände voll Küchensalz, alles wohl unter-

ein-

einander gepeitscht, hiermit den Wein clarificirt, eine Stunde hernach, da der Wein gestrichen worden, wird er abgestochen, sollte man länger mit dem Abstich warten, würde alsdann eine Art Gährung entstehen.

Für den Spanischen Wein, der seine Farbe verloren hat, und modrig geworden ist.

Nehmet 1 $\frac{1}{4}$ Pfund Gerstenmehl, das Weiße von zwanzig Eyer, eine halbe Unze Nelken, die wohl gestossen sind, eine Flasche Wein, alles untereinander geschlagen und in ein Faß gethan.

Für den hellrothen Wein, der braun ist.

Nehmet ein Pfund Sonnenblumen in einer Quantität Wein, 24 Stunden digeriren, solches zu dem Wein gethan, der wohl untereinander gepeitscht wird.

Eine andere Art.

Hollunderbeeren, die recht reif geworden, hiervon einen Saft gemacht, und den kranken Wein nach Gutdünken damit aufgefüllt, der einen angenehmen Geschmack, eine schöne Farbe und Geist davon bekommt. Man kann den Hollundersaft zu nöthigem Gebrauch erhalten.

§. 45.

Mittel, den Weinen ihren üblen Geschmack und Geruch zu vertreiben, und ihnen einen guten Geschmack zu geben.

Für den Muscatwein.

Nehmet ein Gran Muscus, eine Unze Muscatennuß, eine Unze Anissaamen, eine Unze Coriander, zwei Hände voll Zitronen- und Pomeranzenschaalen, die wohl getrocknet sind, und ein Gran langen Pfeffer, dieses alles in ein Säcklein gethan, und in den Wein durchs Spundloch eingehängt, worin es zwei bis drei Tage bleiben muß, alsdann füllet das Faß mit vierzig Quartier gekünstelten Spanischen Wein auf.

Für den rothen Wein.

Nehmet zwei Unzen Schwefel, eine halbe Unze Calamus aromaticus, der Schwefel wird in einem irrdnen Geschirr geschmolzen, und mit steifer Leinewand davon einen Einschlag gemacht, womit das leere Faß aufgebrannt wird, worauf alsdann der Wein abgestochen wird, und thut darzu ein Quartier Rosenwasser, das Faß wird tüchtig geköllert, und in zwei Tagen hat der Wein einen sehr guten Geschmack und Geruch.

Für

Für den weißen Wein.

Malagasche Rosinen, diese in einem Mörser gestossen, der von Stein ist; davon einige Pfund in sechzehn Quartier Wein infusiren lassen, das in vierundzwanzig Stunden geschehen kann, dieses alsdann durch ein Tuch laufen lassen; der Wein wird auf ein frisches wohl eingebranntes Faß gezogen, und diese Infusion darzu gethan.

Für den Malaga.

Mit vier Pfund süsse Mandeln, machet davon eine Emulsion, mit einer hinreichenden Quantität Wein, das Weiße von zwölf Eyer und eine Handvoll Salz, mit dieser Composition wird der Wein geläret.

Für den Rhein- und Franzwein.

In vier Maas oder Quartier Wein, ein Pfund Honig, eine Handvoll Hollunderblumen, eine Unze pulverisirte Violenwurzeln, eine Muscatennuß und einige Nelken, dieses alles wird bis auf die Hälfte eingekocht; wann es kalt geworden, wird es durch ein Tuch gepreßt, hiermit aufgefüllt, der wohl durchgearbeitet wird. Man thue auf ein Oxhofft ein Pfund Spiritus Vini hinzu, und man lasse den Wein ruhen, und sich klären; diese Clarification wird dadurch ohne andern Zusatz befördert.

Eine andere Art.

Nehmet zwei Pfund Honig von der besten Sorte, zwei Theile Regenwasser und einen Theil weißen Wein; dies wird bei einem langsamen Feuer bis auf ein Drittheil eingekocht und wohl abgeschäumt, man lasse es kalt werden. Mit dieser Melange wird der Wein geklärt, es benimmt ihm den scharfen Geschmack, zu einem Oxhofft werden vier Quartier gebraucht; ist der Wein süß genug, thut hinzu weiße gestossene Senfkörner.

Für den Wein, dem die Hefe einen üblen Geschmack gegeben hat.

Ziehet ihn auf ein reines Gefäß, gebet ihm eine frische Hefe von der nemlichen Sorte. Dann gröblich gestossene Nelken, Ingwer, Cannel von jedem zwei Unzen, Violenwurzeln pulverisirt vier Unzen, alles in ein Säcklein gethan, und in den Wein eingehängt, probiret euren Wein alle drei Tage; ist der üble Geschmack davon weg, wird das Säcklein herausgezogen.

Eine andere Art.

Ein halb Pfund Nelken, Mastic, Ingwer, Cubeben, jedes zwei Unzen, Spicanard zwei Groot, Violenwurzeln ein halb Pfund, alles fein pulverisirt, wird sodann ins Gefäß geschüttet, und der Wein mit einer Peitschruthe tüchtig durchgearbeitet, nachher machet ein gutes Feuer bei dem Fasse.

Die

Die Art, einen wohlriechenden Einschlag zu machen.

Nehmet vier Unzen Schwefel, ein wenig Alaun, einen Löffel voll Franzbrandtwein, dies auf dem Feuer zerlassen, sodann ziehet steife Leinwand durch diese geschmolzene Composition, und wann der Einschlag noch heiß ist, bestreuet ihn mit pulverisirten Nelken, Ingwer, Pomeranzenschaalen und Anis. Dieser Einschlag wird an einem trockenen Ort aufbewahret.

§. 46.

Mittel, dem Wein den Faßgeschmack zu benehmen.

Nehmet ein frisch geleertes Faß, worin guter Wein gewesen ist, lasset die Hefe darin, worauf der Wein, der den Holzgeschmack angenommen hat, klar gezogen wird; wann das Faß bald voll ist, hängt darein ein Säcklein mit anderthalb Pfund geröstetem Weitzen, das darin zwei bis drei Tage bleiben muß.

§. 47.

Mittel für den Stich der Weine.

Für den Franzwein.

Nehmet ein Pfund pulverisirten Dachstein, ein halb Pfund Steinalaune, dieses wohl unter-

einander mit einer Quantität Wein gemischt, ins Faß gethan, und mit einen Peitschstock oder Ruthe wohl durchgearbeitet.

Für den Rheinwein.

Dieser wird auf ein wohl eingebrandtes frisches Faß gezogen, nehmet 20 bis 24 Pfund abgeschaumten Honig, mit acht Quartier abgesaumte Milch, und hiermit kläret den Wein.

Für den Alicantenwein.

Eine Infusion von Sonnenblumen mit gekünstelem Spanischen Wein, oder statt dessen, abgeschäumten Honig oder gekochten Wein. Hiervon soviel oder nach Gutdünken das Faß damit angefüllt und durchgearbeitet.

Für den Spanischen Wein.

Eine Handvoll Roßmarin gequetscht in ein Säcklein gethan, das ins Faß gehängt, worin es so lange bleibt, bis der Stichgeschmack vergangen ist.

Für den Spanischen Bastardwein.

Nehmet Violenwurzeln, eine halbe Unze Anissaamen, ein Quartier weißen Spanischen Wein, für fünf Schilling Rosenwasser, und Alaun, den man mit Wasser kochet; dies alles wird in den Wein gethan.

§. 48.

§. 48.

Mittel, den Wein vor der Säure zu bewahren, und diese ihm zu vertreiben.

Für die Franzweine, die sauer sind.

Nehmet vier Unzen Korn von der besten Sorte, nemlich Weitzen, lasset ihn im Wasser kochen, bis das er platzet, und wann er erkaltet ist, thue man es in ein Säcklein ins Faß. Man bedienet sich auch des Cannels ins Spundloch gethan.

Für den Spanischen Wein.

Nehmet drei oder vier Stück ungelöschten Kalk, thue sie in ein irrdenes Gefäß, hierauf gieße ein Quartier vom nemlichen Wein, dieses laß drei bis vier Stunden ruhen, bis es ein Brei wird, hierauf gieße acht bis zwölf Quartier nemlichen Weins, alles wohl umgerühret, bis daß es einer Milch gleichet, diese Melange thue ins Faß, und lasse ihr eine halbe Stunde ruhen, probire alsdann den Wein, ist der Stich noch nicht weg, thue noch Kalk hinzu, wann nun die Säure völlig weg ist, nehmet zwölf Quartier Milch, das Weiße von drei Eyer, etwas Salz, ein wenig Brunnenwasser, eine halbe Unze gebrannte Alaune, hiermit nach gewöhnlicher Art den Wein clarificirt, in kurzer Zeit wird dieser Wein vollkommen klar und weiß, und hat den Stichgeschmack verloren.

Für

Für den Franzwein, ihn für der Säure zu bewahren.

Nehmet eine hinreichende Quantität Paradieskörner, diese gequetscht, und in ein Säcklein ins Faß gethan, oder aber hineingeschüttet; andere bedienen sich der Spitzen des Lavendels.

§. 49.

Mittel für den Wein, der dick, trübe und voller Unreinigkeit und schmierig ist.

Nehmet ein grobes und rohes Tuch von Leinwand, dieses an das Abstichloch angemacht, wodurch der Wein laufen muß, und in Kannen geht, den man sodann auf ein anderes Faß gießt; dieser wird alsdann mit fünf bis sechs Unzen pulverisirten Alaun geklaret.

§. 50.

Andere Mittel, Weine aufzuhelfen, welche schwach und gering geworden sind.

Eine frische und gute Hefe kann zwar dem Wein wieder neue Kraft geben; man hat aber andere Präparationen, welche gleichsam stärkende Mittel sind, die die Geister wieder aufleben. Hiervon werde ich zwei oder drei Exempel anführen:

Wann

Wann der Spanische Wein anfängt schwach zu werden, wird ihm mit einem stärkenden Syrop aufgeholfen, der mit einem sehr guten Weine, Zucker und Specereien gemacht ist.

Für den Rhein- und Franzwein.

Bedienet man sich einer Decoction von trockenen Rosinen, und daß diese auf frische Fässer gezogen werden, die einen guten Einschlag bekommen haben.

Für den hellrothen Wein, der ein Zeichen vom Verderb giebt.

Dem giebt man eine frische, neue und kräftige Hefe mit Spähnen von Kienenholz. Dieses Mittel ist besonders für die zarten, leichten Französischen Weine dienlich.

Wann der Wein durch die Hefe eine neue Kraft bekommt, verhindert das Oehlichte der Kienenspähne, daß der Geist davon nicht so leicht wieder verfliegt.

§. 51.

Weine, wovon die Traube den Frost vor der Reife und der Weinlese bekommen hat.

Das größte Uebel, das dem Wein geschehen kann, ist, wann die Traube vor der Reife und vor der Lese den Frost bekömmt, womit man nichts machen

chen kann. Es fehlt ihm an Geist und bekömmt nie welchen; er hat einen widrigen Geschmack, dem nicht abzuhelfen ist; er giebt nur wenig Brandtwein, der dabei sehr schwach ist, und einen üblen Geschmack hat; Umsonst kann man ihm mit Ingredienzien aufhelfen, er ist stets ungesund. Das einzige, was mit solchen erfrornen Weinen vorzunehmen ist, ist, daß man ihn an Essigbrauer überläßt, welche, wann sie ihr Werk verstehen, ganz guten Weinessig daraus machen werden, nachdem sie denselben mit den Dreftern der Trauben haben gähren lassen; hat derselbe einen unangenehmen Geruch behalten, werden sie ihn wohl mit aromatischen Species zu decken verstehen, nemlich mit Pigment oder Pfeffer von Jamaica, Corianderkörner, Angelicawurzeln und Selleriekraut.

§. 52.

Wie man die leere Gefässe erhält, dergestalt, daß man solche gleich gebrauchen kann, nachdem sie ausgespühlt worden.

Wenn das Gefäß leer ist, lasset es zwei Tage lang auf dem Spundloch hohl liegend ausströpfen, und nachdem das Gefäß groß oder klein ist, mit Einschlag einbrennen, welches einige Tage fortgesetzt werden muß. Befürchtet man, daß es nicht völlig trocken ist, wird dieses

ses Procedere wiederholt. Auf solche Weise erhält man das Gefäß sehr lang in gutem Stande; und soll es gebraucht werden ohne Gefahr, daß der Wein einen üblen Geschmack bekomme, darf es nur blos mit Wasser ausgespühlt werden, um den alten Schwefelgeschmack zu vertreiben. Befürchtet man aber das Lecken des Gefässes, so thue man darin heißes Wasser, doch nicht kalt, sondern daß es laulicht wieder abläuft.

Man spühle es mit kaltem Wasser aus; alsdann zünde darin ein Glas Spiritus an, welches das Gefäß schleunig wieder zusammenziehet, und die Stäbe des Gefässes in ihre vorige Stelle bringen. Es versteht sich, daß hiermit vorsichtig, um alle üble Folgen zu verhüten, vorgegangen werde.

Die Gefässe, welche nur den mindesten dumpfigen, stinkenden und sonst üblen Geruch haben, diesen muß der Boden herausgenommen werden, damit sie Luft bekommen; sie werden mit heißem Wasser ausgespühlt, und mit einem Besen gereiniget, und an die Sonne zum trocknen gestellt, bevor der Boden wieder eingesetzt werde, und dann bekommt er einen frischen Einschlag. Diejenige Gefässe, deren man nicht gewiß ist, müssen wie bereits gesagt, mit heißem Wasser ausgebrühet werden. Man thue hinzu ordinaires Küchensalz, und ein Viertelpfund Alaun oder das doppelte, nachdem es erforderlich seyn wird.

Sollte

Sollte alles dieses nichts helfen wollen, thue ins Gefässe Reiser, die trocken sind, anzünden, ehe der Boden ausgenommen, lasset das Gefäß inwendig gut räuchern, und ausbrennen, jedoch daß es nicht verbrannt werde; sodann nehmet den Boden heraus, waschet ihn mit heißem Wasser, worin neuer gestossener Mostard und Fenchelsaamen gethan wird.

Das verdorbene Gefäß wird mit Hefen, die nicht verdorben sind, angefüllt; nach diesem thut ins Gefäß eine starke und heiße Lauge; es wird zugemacht, und hin und hergerollt, bis es kalt werde, sodann muß selbe ablaufen. Das Gefäß wird mit reinem Wasser, welches acht Tage lang darin bleiben muß, angefüllt, oder man bedienet sich ungelöschten Kalk oder heiße Hefen, oder solchen, welche aus der Distillirblase kommen; man muß aber dafür sorgen, daß davon nichts in den Ritzen der Stäbe bleibe, welches mit einem Besen rein ausgerieben werden muß.

Nachdem und zuletzt gebet diesem Gefässe einen angenehmen Geruch, schwenket es mit einigen Eimern Wasser aus, worin ihr zuvor Coriander, Anis und Fenchelsaamen gestossen, jedes eine Unze, habt ausziehen lassen.

Gewöhnlich bedienet man sich des letztern Mittels für neue Gefässe; ich habe sehr oft nur

blos

blos selbige zweimal zu brühen nöthig gehabt, und dann auch der letzten Infusion bedienet, wobei ich mich recht wohl befunden habe.

Achtes Kapitel.

Anweisung verschiedene gekünstelte Weine zu machen.

§. 1.

Malvoisirwein zu machen.

Nehmet Galanga, Ingwer, Nelken, ein Gran von jedem, alles gröblich gestossen, und lasset solches in gutem Franzbrandwein digeriren, hiervon wird ein Beutel gemacht; dieses wird in zwanzig Bouteillen besten Clairetwein gehängt und nach drei Tagen hat man einen vortreflichen Malvoisirwein.

Die mehresten Sorten Weine können nachgemacht werden, und öfters kann man diese Verfälschung kaum kennen. Mit Fliederblumen, die man mit einem kleinen Franzwein, der mit Zucker angemacht ist, digeriren läßt, bekömmt man wohlschmeckenden, dem Auge und Geruch ähnlichen Muscatwein, mit Cassis, Honig und

Franzwein, wann solches zuvor wohl vereiniget ist, die erforderliche Quantität davon in gedeckten Cahorswein gethan, giebt einen Alicantenwein.

Eine Art Pflaumen, Bigaraden genannt, den Saft davon ausgepreßt, ihn mit Zucker vermengt, giebt einen Cereswein ꝛc.

§. 2.

Spanischen Wein zu machen.

Nehmet acht Pfund trockne Spanische Rosinen und vier Pfund Corinthen, diese werden gestossen, und in ein Gefäß von circa zwanzig Bouteillen gethan, hierauf gießet man zehn Bouteillen Wein, eben so viel Brunnenwasser, eine Bouteille Franzbrandwein; das Gefäß wird zugespundet, und an einen temperirten Ort geleget. Man lasse ihn vier Wochen arbeiten, und von Zeit zu Zeit auffüllen; statt Spanische Rosinen, nimmt man auch andere Sorten.

Eine andere Art Spanischen Wein zu machen.

Nehmet sechzehn Bouteillen weißen Franzwein, zwölf Bouteillen alten Canariensect, fünf Pfund Bastardsyrop. Dieses alles wird in ein gutes Gefäß, welches wohlriechenden Einschlag bekommen hat, gethan, und man lasse ihn sich klären.

§. 3.

Griechischen Wein zu machen.

Nehmet die besten, ausgesuchten, wo möglich, Muscatellerweintrauben, die recht reif geworden sind; diese werden, nachdem sie zuvor drei Tage in der Sonnenhitze gelegen, gequetschet. Diesen Most thue man ins Gefäß, lasset ihn arbeiten, und nachdem von seiner Unreinigkeit und Hefen befreien; wann dieses geschehen, und der Wein fertig ist, werden auf funfzig Bouteillen ein Pfund Salz gethan.

§. 4.

Muscatwein zu machen.

Man bedienet sich des Stammen, oder besser zu sagen, des gekochten Mostes, vom Muscatwein, hiervon ein Drittheil auf ein Faß ordinairen weißen Franzwein gethan, und man giebt dem Wein einen angenehmen Geruch mit präparirtem Coriandersaamen und Hobelspänen von Cypressenholz.

Eine andere Art Muscatwein zu machen.

Nehmet eine erforderliche Quantität Rosenwasser, zwei Unzen Muscus, eine Unze Calamus arom., eine halbe Unze gestossenen Coriandersaamen, dieses wird in dieses Wasser infusirt; diese Composition alsdann unter Spani-

schen Wein gethan, so giebt es den herrlichsten Muscatwein.

Eine dritte Art Muscatwein zu machen.

Nehmet geringen weißen Franzwein, diesen auf ein Gefäß, wo Muscatwein darauf gewesen, gestochen, mit acht Maas gekochtem Mostwein aufgefüllt, oder statt dessen Bastardsyrop, den besten, den man haben kan, hierein vier Pfund auf drei Oxhofft.

Eine vierte Art Muscatwein zu machen.

Auf einen Oxhofft geringen Franzwein dreißig Maas gekochten Mostwein, den Geruch und Geschmack giebt man ihm mit präparirten Coriandersaamen und Spähne von Cypressenholz. Statt gekochten Mostwein bedienet man sich auch des Zuckers, der Cassonade oder des Honigs.

§. 5.

Alicantenwein zu machen.

Nehmet eingekochten Mostwein, Spanischen Bastardwein, von jedem zweiunddreißig Maas auf ein Boot rothen wohl gedeckten Cahorswein; sollte er nicht süß genug seyn, so thuet hinzu acht Pfund Honig. Der Wein wird wohl durchgearbeitet, lasset ihn ruhen, bis er klar geworden, sodann wird er auf ein frisches Gefäß

fäß gezogen. Hernach nehmet zwanzig Unzen Anissaamen, diese gestossen und in ein Säcklein in das Spundloch des Gefässes gehängt, darin es vierzehn Tage bleiben muß.

§. 6.

Braunen Spanischen Wein zu machen.

Nehmet geringen Clairet- oder hellrothen und weißen Wein, diesen in ein Faß mit Spanischem Wein gethan, machet vierzig Pfund Syrop, der mit Spanischem Wein von Zucker und Gewürz gemacht ist; dieses alles wird, mittelst zwei Kannen, wohl untereinander durchgearbeitet, sodann ins Faß gethan, als wird der Wein mit Eyer das Weiße und das Gelbe mit Hausenblasen, alles wohl untereinander gemischt, clarificirt, lasset ihn ruhen, alsdann einen Abstich gegeben, so giebt es einen guten Wein, der sich hält.

§. 7.

Rheinwein zu machen.

Ein Oxhofft weißen Rocheller, Coignac oder Nantes wird auf ein frisches und mit Einschlag geräuchertes Gefäß gestochen, und mit Hausenblase clarificirt, hierzu kommt fünfundzwanzig bis dreißig Pfund wohl abgeschäumten Honig und vier Pfund Cassonade, und wird alles wohl

durchgearbeitet, und muß man dem Wein die erforderliche Zeit lassen; ihm den wahren Rheinweingeruch zu geben, wird eine Decoction von Horminsaamen darzugethan.

Eine andere Art.

Nehmet eine Handvoll trockene Zitronenschaalen, diese in einen Eimer Wein gethan; hierzu kommt ein Maas Rosenwasser, sodann wird das Fässel tüchtig gerollet, und wird darin ein Zweig von Hormin gethan, der vierundzwanzig Stunden darin infusiren muß.

§. 8.

Hypocras zu machen.

Nehmet ein Pfund Zucker, zwei Unzen Cannel, gröblich gestossen, eine Unze Paradiessaamen, eben so viel Cardumumen, zwei Gran grauen Ambra, und dieses alles machet einen Syrop. Mittels erforderlichen Quantität Wassers, das wohl durch ein Tuch reinlich geschlagen, und nachdem mit drei Bouteillen weißen oder rothen Wein vermenget.

Eine andere Art.

Nehmet drei Bouteillen weißen oder rothen Wein, eine viertel Bouteille Milch, zwei Pfund Zucker, eine bittre Pomeranze, eine Portugiesische Pomeranze, die geschnitten und ausgepreßt

preßt werden, ein Groot Cannel, acht Nelken, drei oder vier Macisblätter, ein Dutzend Pfefferkörner, alles wird gröblich gestossen, einen Renettapfel geschält und kleingeschnitten, dieses alles muß filtrirt werden.

Dritte Art.

Nehmet Cardamum, Carpobalsamum, von jedem eine halbe Unze, präparirten Coriandersaamen, Muscatennuß, Ingwer, jedes zwei Unzen, Näglein zwei Groot, alles gröblich gestossen, und vierundzwanzig Stunden in acht Maas Wein infusiren, vier Maas weißen und vier Maas rothen Wein, alles wohl untereinander gearbeitet, und anderthalb Maas Milch darzu gethan, sämmtliches wird durch ein Filtrum gelassen.

Vierte Art.

Nehmet Canell, Ingwer, jedes zehn Unzen, langen Pfeffer, Muscatennuß, jedes fünf Unzen, Näglein, Carvisaamen, jedes zwei Unzen: lasset solches vierundzwanzig Stunden in Malaga und Franzwein, jedes die Hälfte ausziehen, rühret alles wohl um, und lasset die Liqueurs durch ein Tuch gehen; nehmet ein Pfund gestossenen Zucker, und ein Maas Milch, welches durchs Filtrum gelassen, und zu jenem hinzugethan. Wann der Hypocras klar geworden, bringet ihn auf ein parfumirtes Gefäß. Diese Sorte hält vier Monat lang.

Fünfte Art.

Nehmet sechzehn Maas weißen Wein, vier Pfund pulverisirten Zucker, fünf Unzen Canell, eine halbe Unze Näglein, vier Unzen Ingwer, zwei S. langen Pfeffer und vier S. Coriandersaamen. Alle diese Substanzen werden klein gestossen und müssen in dem Wein ausziehen; das Gefäß muß sorgfältig zudedeckt seyn. Thuet hinzu ein Maas besten Spanischen Wein, und rührt solches wohl um, dieses Getränk wird viermal durchs Filtrum gelassen, bis es klar ist, und sodann auf ein wohl parfumirtes Gefäß gezogen. Dieser Hypocras ist weit besser, denn der vorhergehende.

§. 9.

Einen Götterwein zu machen.

Nehmet Renettäpfel und Zitronen, gleiche Quantität, diese werden in runde Scheiben geschnitten, machet davon eine Lage Aepfel- und eine Lage Zitronenscheiben, dann eine Lage fein gestossenen Zucker, und so damit fortgefahren, je nachdem man viel oder wenig machen will; gießet darüber guten Wein, so daß die Scheiben einweichen können. Alsdann decke man sie zu, und lasse sie zwei Stunden lang infusiren, nachdem durch das Filtrum passiren.

§. 10.

Ein Oxhofft Kirschwein zu machen.

Nehmet wilde Kirschen, oder saure, circa hundert Pfund, diese werden in einer darzu verfertigten hölzernen Stampfe dergestalt gestossen, daß der Kern ganz klein ist. Dann nehmet acht Unzen Zimmet, vier Unzen Nägelein, zwei Unzen Cardamum, zwei Pfund bittre Mandeln, welches jedes besonders so klein als möglich gestossen wird, und zwei Unzen pulverisirte Violenwurzeln; alle diese Substanzen werden in ein mit einem wohlriechenden Einschlag eingebranntes Oxhofft gethan; dann gießet ihr den Wein darauf. Ich habe befunden, daß die rothe Cahorsweine einen schmackhaftern Kirschwein geben, als die hellrothen und weißen Weine.

§. 11.

Zundert Quartier Spanischen Bitterwein zu machen.

Man nimmt hierzu Most, oder statt dessen, einen geringen und neuen Franzwein, ein Pfund grüne Aniswurzel, eine Unze Galanga, zwei bittre Pomeranzen in Stücken geschnitten, statt diesen trockene Pomeranzenschaalen, eine Unze Coriander, zwei Unzen Lacritzensaft, eine Unze Fenchel, eine Unze Zimmet und Nägelein, zwei Händevoll Wermuth, und eine Handvoll Centaurus.

§. 12.

Himbeerenwein zu machen.

Nehmet einen neuen Lappen, der stark und von leinen Zeug ist, machet hiervon ein Säcklein in der Größe einer Orange, welches mit Himbeeren voll gemacht wird, lasset solches durch das Spundloch bis in der Mitte des Weines, und vierundzwanzig Stunden hernach hat der Wein den Himbeerengeschmack angenommen.

§. 13.

Die Art, den Wein moussirend zu machen.

Wollt ihr, daß der Wein moussiren soll, so, daß er so weiß, wie Milch sey, ziehet ihn auf Flaschen vom Herbst- bis zum Mainmonat, überhaupt ehe derselbe völlig seine Vollkommenheit erreicht habe, jedoch aber bemerket, daß ein dicker Wein im Monat Jenuar, Februar und März die Flaschen zerspringt. Dieses muß nur erst im Monat August auf Flaschen gezogen werden. Alle Weine, so gering sie auch sind, moussiren, ehe sie ein gewisses Alter haben, und diesen kommt man zu Hülfe mit Spiritus Vini, Alaun und Taubenmist, und noch anderen aber schädlichen Species.

Inhalt.

Sie-

Siebentes Kapitel.

Anweisung alle Arten Weine zu bereiten, sie vor dem Verderb zu bewahren und zu erhalten; den umgeschlagenen Weinen wieder aufzuhelfen; die Weinprobe, ob der Wein sich halten wird, oder ob er verfälscht ist? und wie man leere Gefässe erhält, daß sie gleich gebraucht werden können, wenn sie blos nur mit Wasser ausgespühlt werden, als

§. 12.

§. 27.

§. 42.

§. 49.

Achtes Kapitel.

Handbuch

für

Weinhändler.

Herausgegeben

von

J. F. P.

Berlin 1788,

bei Christian Friedrich Himburg.