Versuch über die Verbesserung des Weines : eine Abhandlung, welche das Accessit erhalten hat

Autor(en): **Bourgeois**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt**

Band (Jahr): **7 (1766)**

Heft 3

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-386647

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

III.

Versuch über die Verbesserung des Weines.

Eine Abhandlung, welche das Accessit erhalten hat.

Von Herrn Bourgeois, der Arzneykunst Doktor, Mitglied der ökon. Gesellschaften zu Bern und Iferten.

Versuch über die Aufgabe:

Welches ist die beste und wohlfeilste Weise die Eigenschaft des Weines, ohne Absicht auf die Quantität, es seye durch die Wahl der Pflanzen, durch den Anbau der Weinberge, oder durch die Zubereitung des Weines unter der Presse, oder endlich durch Behandlung desselben in den Kellern und Fässern, zu der grössesten Vollkommenheit zu bringen?

§. I.

Es scheint, daß man sich für den Wein, für diesen gewöhnlichen trank der meisten menschen, für den trank, der zur annehmlichkeit des lebens soviel beyträgt, für den trank, der zu allen zeiten so sehr belobt worden, nicht zuviel mühe und sorgfalt geben könne, um die eigenschaft desselben vollkommener zu ma-

chen. Soviel ein guter Wein beyträgt, die gesundheit zu erhalten, so sehr wird dieselbe von schlechtem wein verderbet, und mit sehr gefährlichen krankheiten unterbrochen *). So wie ein guter wein sich allezeit aufbehalten läßt, und mit jedem jahre an werth und guter eigenschaft zunihmt; so artet hingegen ein schlechter wein aus, und verlieret von seinem werthe.

Man muß sich also sehr verwundern, daß die schweizerischen landwirthe, und sonderlich die landwirthe des Kantons Bern, sich bisher so wenig bekümmert noch beflissen, ihre weine vollkommener zu machen: und daß sie nur bloß allein dahin getrachtet haben, sogar öfters zum schaden seiner eigenschaft, die quantität desselben, die vielleicht nur schon zu groß ist, zu vermehren.

§. II.

Es scheinet mir nicht wohl möglich, die vorgelegte Aufgabe, überhaupt und insgemein, zu behandeln. Die Weinberge und die Weine eines jeden

(*) Die grausame und gefährliche krankheit, welche in der provinz Poitou so gemein, und unter der benennung von Colique de Poitou, *Colica Pictonum*, bekannt ist, rühret, nach der einstimmigen meynung aller ärzte, nur von der herben eigenschaft der Weine her, die in dieser provinz wachsen. Die Weine von 1740. und 1763. von diesem lande haben viele solche bedaurliche Coliken und andere krankheiten verursachet, von welchen ich ein augenzeuge gewesen.

den landes, und sogar eines jeden bezirkes, erfordern ganz verschiedene methoden und zubereitungen. Sie erforderten eine besondere Abhandlung für jedes land, und so viele erfahrenheit, welche ein mensch allein in seinem völligen lebenslauffe nicht erlangen könnte.

§. III.

Ich werde mich also benügen, die leichtesten und wohlfeilsten mittel zu suchen, wie die Weine der Schweiz überhaupt, und des Kantons Bern insbesonder, zur vollkommenheit gebracht werden könnten? Diese gehen uns insbesonders an. Ich werde nichts vorbringen, als was mich eine wiederholte erfahrung von mehr als zwanzig jahren, in absicht auf unsere Weinberge und auf unsere Weine, gelehret hat. Indessen werden die anweisungen, die ich geben werde, gleichwohl ihren etwelchen nuzen, in absicht auf die Weine verschiedener länder, haben, wenn man sie mit verstand und einsicht anzuwenden weiß.

§. IV.

Ich werde in diesem versuche mich nach der ordnung richten, wie sie in der Aufgabe ausgedrukt ist. Ich werde zufolg dessen untersuchen, welches die allerleichteste und wohlfeilste weise sey, die eigenschaft unserer Weine vollkommener zu machen?

1) Durch die Auswahl der Pflanzen.

2) Durch den Anbau.

3) Durch die Behandlung bey der Weinlese.

4) Durch die Sorgfalt, die man bey der behandlung des Weines im Keller und in den Fässern anwenden muß.

Erster Theil.

Von dem Weinstoke.

§. I.

Unter allen arten der Weinstöke, die wir in diesem lande anbauen, kenne ich bishieher keinen, der bessern Wein hervorbringe, als der sogenannte weisse und rothe Klepfer.

Der weisse Klepfer (blanc Fendant, ou Chasselas,) ist von zweyerley art, die wir in weisse und rothe unterscheiden; weil das holz der erstern weißlichter, und die grüne farbe ihres blatts heiterer als diejenige art ist, welche wir die röthlichte nennen. Und obwohl beyde arten Klepfer einen sehr viel bessern Wein geben, als diejenigen, welche nicht Klepfer sind; so habe ich doch beobachtet, daß die rothe art einen viel bessern Wein gebe, als die weisse. Die Traube der erstern ist grösser, ihr fleisch ist fester, und sie ist weniger der fäulniß unterworfen. Will man nun mehr auf die eigenschaft als auf die quantität betracht machen; so muß man diese art vorzüglich anbauen. Etliche wirthschafter und liebhaber von Seltenheiten haben, in der absicht unsere Weine

zu

zu verbessern, verschiedene arten Weinstöke aus Italien und aus den besten klimaten von Frankreich, in unsern Weinbergen einführen wollen. Allein selbige haben aus der art geschlagen: und da sie überdas in den meisten jahren nicht zu völliger zeitigung gelangen mögen, weil es ihnen an der nöthigen wärme gebricht; so bringen sie einen herbern und schlechtern Wein, als unsere gewöhnlichen trauben, hervor *).

§. II.

Die arten der rothen Weinstöke, welche am besten zeitig werden, und den besten Wein in diesem lande geben, sind: Der Morillon, der unter dem namen Cervagnin bekannt ist, der runde, kleine und gedrängte beeren hat: und eine andre art Weinstöke, welche aus Burgund herkömmt, die in Frankreich unter dem namen Pineau aigret, bey uns in diesem Kantone unter dem namen Bur-

(*) Es hat mit den trauben eine ganz andere bewandniß als mit andern früchten, die man aus heisseren himmelsgegenden in unser land gebracht, und die in dem lauffe des sommers zeitig werden. Da die traube eine der lezten jahrsfrüchten ist, die erst in dem oktober zur völligen zeitigung gelanget, in einem monate, der sehr oft kalt und regnicht in diesem lande ist; und da über das ziemlich gewöhnlich in dem herbstmonate die rohreife (Gelées blanches) einfallen, welche den saft, ehe die traube zeitig ist, aufhalten; so ist sich nicht zu verwundern, wenn trauben aus fremden ländern nicht wie andere früchte gelingen können.

Burgunder (Bourguignon), und in der Grafschaft Neuenburg unter dem namen Tecou bekannt sind. Die beeren derselben sind grösser als des Cervagnin. Sie sind oval, nicht sehr gedrängt, und spalten sich oder klepfen. Sie zeitigen noch besser als jene. Das ist die Traube, welche den feinsten Burgunderwein hervorbringt. Sie verdiente wegen der eigenschaft, die sie dem weine giebt, den vorzug. Diese art wird aber wenig angebauet, weil ihr produkt, in vergleichung gegen dem Cervagnin, sehr klein ist *).

§. III.

Der Cervagnin ist auch von zweyerley art, nemlich Klepfer und Nichtklepfer (non Fendant). Der erstere giebt einen viel bessern wein als der leztere. Er ist weniger der fäulniß unterworfen, und ist von sehr reicher ertragenheit. Es ist sich sehr zu verwundern, daß er nicht mehr angebaut wird.

(*) Es ist vielleicht noch ein anderer grund, welcher den anbau dieses burgundischen Weinstoks verhindert hat. Derselbe besteht darinn, daß solcher früher als andere arten unsers landes zeitig wird, und gewöhnlich faul ist, wenn man mit der Weinlese wartet, bis die anderen arten rother Weinstöke ihre trauben zur zeitigung gebracht haben. Ich glaube indessen, daß man seinen vortheil dabey finden würde, denselben an orten zu bauen, wo man nach belieben seine Weinlese anordnen kan. Die eigenschaft dieses Weinstoks würde vielleicht mehr als seinen produkt, der kleiner als der produkt des Cervagnin ist, ersezen.

Zweyter Theil.

Von dem Weinbau.

§. I.

Die schiklichsten mittel die Weine unsers landes durch den anbau vollkommener zu machen, sind folgende: Man sollte den Mist aus allen Weinbergen verbannen, oder dessen nur sehr wenig gebrauchen, und zwar nur in denen weinbergen, deren boden steinicht und abhangend ist. Der mist schadet der eigenschaft des weins auf vielerley weise. Die starke gährung, die er in dem erdrich verursacht, macht grobe und fette rohe säfte in den stöken und in dem holze der rebe aufsteigen. Daher entstehet die fäulniß der traube, ehe sie zeitig wird; daher der herbe, rauhe, schwache wein, und der wein, der leicht fett wird. Er zeuget und befördert das unkraut sehr, welches die strahlen der sonne auffasset, daß sie nicht auf die trauben wirken, und unterhält eine feuchtigkeit, welche die fäulung befördert. Und endlich verlieren die allzusehr gedüngten weinstöke ihre blätter viel später als andere, und die trauben können nicht zur vollkommenheit gelangen, als welche sie von der sonne und von den rohreiffen erhalten, wenn sie beynahe den rechten grad der zeitigung erreicht haben.

§. II.

Man sollte wenigstens zween schuhe raum zwischen

schen den weinstöken lassen, anstatt eines schuhes zwischenraums, den man sehr oft zwischen den meisten rebstöken zu lassen pflegt. Dieses verursachet, daß die sonnenstrahlen nicht auf den boden, noch auf die trauben, wirken können. Ueberdas verwikeln sich die wurzeln der reben unter einander, nehmen einander die nahrung weg, die traube kömmt nicht in aufnahm, und bleibet klein.

§. III.

Man verschaffet auch dem wein eine sehr gute Eigenschaft, wenn man alle jahre von guten Klepferarten pfropfet. Ich habe beobachtet, daß die trauben von gepfropften stöken grösser seyen, lieber spalten, viel besser sind, und einen treflichern wein geben, als ungepfropfte.

§. IV.

Es wäre sogar zu wünschen, daß die Reben rautenweise, der schnur nach, eingelegt und gepflanzet würden. Der boden und die trauben würden die wärme der sonne besser geniessen, und man könnte besser in acht nehmen, daß man zwischen den stöken einen gleichen raum lasse. Ich habe mich mehr als einmal verwundert, wenn ich sahe, daß Weinberge, wo die stöke der schnur nach gepflanzet worden, einen treflichern wein gaben, als benachbarte weinberge, die nach der gemeinen weise angelegt waren. Sollte man diese änderung zu kostbar und zu schwer finden, so könnte man wenigstens dennzumal gebrauch davon machen, wenn man neue anleget. Zudem ist die sache sogar schwer und kostbar nicht, als man es

glau-

glaubet, wenn man die sache nur im ersten anblike betrachtet. Wie mich ein rebmann versichert, der ein mann von vieler erfahrenheit und gutem verstande ist; so kan man alte weinberge in einer zeit von dreyen jahren, nach dieser weise einrichten, ohne vielen kosten anzuwenden, wenn man solches bey dem ersten haken vornähme. Ich bin überzeuget, daß der abtrag und die eigenschaft des weines, die kosten dieser veränderung reichlich wieder ersezen würden.

§. V.

Man sollte dem Weinstok weniger Holz lassen, als gewöhnlich geschieht. Es erforderte mehr nicht als drey äste (zäpfen) für die ältesten stämme, und bey dem schnitt sollte man mehr nicht als zwey augen lassen. Die traube wird grösser, sie wird besser genährt; sie würde besser zeitig werden, und sie wäre den strahlen der sonne besser ausgesezt. Ja es würde sogar sehr dienlich seyn, alle reiser (nebenschosse) wegzuheben, wenn schon wirklich trauben an dem stoke sich befänden.

§. VI.

Die weinstöke sollten von dem boden weg nicht mehr als fünf bis sechs zoll höhe haben, anstatt daß sie in unsern meisten weinbergen ein schuh, und mehr, hoch sind. Die traube, welche dem boden nahe komt, empfängt mehr wärme von der erde, als die traube, die davon entfernt ist. Sie zeitiget besser, und aus eben diesem grunde bringen hohe weinberge (ausgenommen in den heissen

himmels-

himmelsgegenden, wie in Italien, Spanien u. dergl.) sonst überall einen herben, groben und schwachen wein hervor.

§. VII.

Niemals, insonderheit aber in regnichten und nassen jahren, in denen man den brand (brenner) nicht zu befürchten hat, sollte man versäumen, den weinberg zum dritten male zu rühren, um das unkraut aus den weinbergen zu schaffen und zu zerstöhren, weil dasselbe auch nach der zweyten ruhr zu wachsen pflegt. Sogar sollte man das ganze erdrich noch im september vollkommen vom unkraute reinigen. Dasselbe hindert nicht allein die zeitigung und den wachsthum der trauben, indem es die strahlen der sonne auffasset, sondern es tragt auch vieles zur fäulniß bey. Man sollte folglich kein kraut noch gartenfrüchte in den weinbergen pflanzen.

§. VIII.

Endlich würde es sehr nüzlich seyn, kiessand oder grien, mit thonigtem, starkem, schwerem und feuchtem boden zu mischen. Durch dieses mittel würde man denselben leichter, lokrer und trökener machen, und der wärme mehr eingang in das erdrich verschaffen. Die eigenschaft des weines würde sich verbessern, und der abtrag des weinbergs würde sich zugleich vermehren.

Dritter Theil.

Von der Behandlung des Weines bey der Weinlese.

§. I.

Das Recht, die zeit der Weinlese, oder den Rebbann, zu sezen, welches die gesäze den gemeinden ertheilt haben, ist eine grosse hinderniß, unsern Weinen eine gute eigenschaft zu geben. Ich sage eben das in absicht der kleinen städte und fleken, deren Räthe mehrentheils aus rebleuten bestehen. Sie warten fast niemal bis die trauben ihre vollkommene zeitigung erreicht haben, um die Weinlese anzuordnen *). Dieses geschieht aus einem

(*) Ich bin aber indessen nicht der meynung derjenigen, welche glauben, daß man in diesem lande die trauben niemal zu sehr reif werden lassen könne. Ich habe mehr als einmal beobachtet, daß es ein wahrer zeitpunkt der zeitigung giebet, in welchem man die trauben pflüken muß, wenn man einen recht vollkommenen Wein bekommen will. Geht solcher vorbey, so wird der Wein wohl süsser und zarter in den ersten jahren seyn; allein es wird ihm an der kraft und an geist fehlen, den er sonst gehabt haben würde, wenn die traube in ihrem rechten stande der kraft wäre gelesen worden. Ich könnte noch hinzufügen, daß diese allzuzarten Wei-

einem falschen vorurtheil, daß, je früher dieselbe vorgenommen werde, desto reicher werde der abtrag seyn. Ein vorurtheil, welches der vernunft gänzlich entgegen läuft: denn die unzeitige traube giebt weniger most, und nihmt an wachsthum und grösse immer zu, bis sie vollkommen zeitig ist. Es wäre das werk des Gesezgebers, diese schwierigkeiten zu heben, und zu diesem ende verständige leute zu erwählen und anzuordnen, welche die weinberge besuchen, und den zustand derselben untersuchen müßten, nachdem die städte oder dorfgemeinden den rebbann gesezt hätten.

§. II.

Man wird unsern Weinen niemal eine andere als sehr mittelmäßige eigenschaft verschaffen, so lange man nur eine einige weinlese verordnet. Wie könnte man doch begreiffen, daß eine mischung von trauben, die so verschiedene eigenschaften haben, die einander so zuwider sind, davon ein theil noch grün und unzeitig, ein andrer faul und verdorben, andre schimmlicht und übelriechend sind, diejenigen trauben nicht verderben und verschlimmern sollte, die zu ihrem rechten zeitigungspunkte gelanget, und einzig und allein einen guten wein zu geben, tüchtig sind?

---

ne gar leicht fett (oder nach unserer mundart lind), oder sogar saur werden, wenn sie alt geworden sind. Dieses trift sonderlich mit dem Reifwein (Vin de la Vaux) und zwar dennzumal ein, wenn die Weine eine zeitlang in heissen zeiten zum trinken abgezogen werden, und in kellern ligen, die nicht gar kühl sind.

Ein jeder weiß, daß man in Champagne und in Burgund, zu dreyen malen die weinlese, und zwar eine nach der andern, anstellt. Man macht den anfang mit denen, welche am besten zeitig, welche die schönsten, und welche am wenigsten gedrängt sind. Hierauf folget die weinlese derjenigen trauben, welche gedrängt, und nicht gar wohl zeitig sind. Endlich nihmt man die dritte vor, welche aus den faulen, verdorbenen, verdorreten und schimmlichten trauben besteht. Und aus diesen verschiedenen pflükungen oder weinlesen werden auch verschiedene fässer angefüllet.

In andern ländern bedienet man sich einer methode, die mir für unser land bequemer, leichter, und weniger kostbar scheinet. Sie bestehet darinn: daß man die ersten reiffen trauben pflüket oder lieset, ehe sie zu faulen anfangen. Hierauf werden die übrigen trauben an dem weinstoke gelassen, bis sie vollkommen zeitig geworden sind, wozu etwa 15. bis 20. tage zwischenzeit erfordert werden.

Allein, wird man sagen, würde diese methode, eine zweyfache weinlese anzuordnen, nicht sehr mühsam und kostbar seyn? und würde die gute eigenschaft des weines den kosten ersezen? Ich gestehe, daß sie etwas langsammer zugehen würde; allein die mühe würde geringer, als bey unsrer gewöhnlichen methode seyn, bey welcher man in fruchtbaren jahren tag und nacht arbeiten muß. Sie wäre weniger kostbar für die rebleute, weil sie jede weinlesen beynahe ohne kosten, mit hülfe

ihrer familie und etwelcher tagelöhner, allein verrichten könnten, und nicht nöthig hätten, eine so grosse menge derselben, nach der gewöhnlichen weise zu nehmen, die noch überdas alle jahre theurer, und schwerer zu haben und zu finden sind. Die arbeit würde ums halbe geschwinder vor sich gehn, weil nur sehr wenig faule und verdorbene trauben seyn würden, welche die weinlese am meisten aufhalten könnten. Der herr und der rebmann würden bey der menge trauben, die sonst faulen und verderben, die man aber erhalten würde, ihren vortheil und gewinn finden. Ich bin versichert, daß man in den günstigsten jahren, den gewöhnlichen zehenden, und noch mehr, gewinnen würde.

§. III.

Es giebt noch zwo methoden in diesem lande, die mir der eigenschaft des weines nachtheilig scheinen. Die eine derselben ist, daß man die trauben mit den fingern abbricht oder abpflükt, und den grat zusamt dem stiel der traube, der sehr viel herben saft enthält, abschneidet; säfte, die sich auf der presse mit den säften der traube vermengen. Die andre ist nicht so allgemein, noch durchgehends eingeführt, die aber doch in allen unsern kleinen weinbergen oder rebgütern gebräuchlich ist, nemlich: die trauben mit hölzernen stösseln oder keulen zu stampfen, welche den herben und sauren saft des stiels und grats der traube, und insonderheit der kerne, auspressen, welche auf den boden fallen, und zerquetschet werden. Dieses

ses muß dem wein einen herben und sauren geschmak geben. Es wäre sehr leicht, ohne unkosten, diese beiden gebräuche abzuschaffen, und sich des rebmessers, oder besser noch der scheeren, zu bedienen, um damit die traube, nahe an dem grathe, abzuschneiden, und dieselbe, wie in dem Ryfthal (à la Vaux) und an etlichen andern orten geschieht, mit den füssen zu tretten. Es giebt indessen leute, denen die methode, die trauben mit füssen zu tretten, ekelhaft vorkömmt, und welche sie abschrekt, sich derselben zu bedienen. Könnte man nicht hinzufügen, daß sie vielleicht der gesundheit noch schädlicher ist, als man gemeinlich glaubt? Der schweiß der füsse, der bey arbeitenden menschen, und bey leuten, die diese arbeit verrichten, insonderheit sehr häuffig ist, muß dem wein eine sehr ungesunde eigenschaft mittheilen. Wie viel mehr muß solcher schädlich seyn, wenn der arbeiter von schlechter und kränklichter leibesbeschaffenheit ist? Man weiß, daß der schweiß das gewöhnliche mittel ist, wodurch sich krankheiten von einem menschen zum andern mittheilen. Diese betrachtungen bewegen mich, dem gebrauche einer sehr wohl ausgesonnenen maschine den vorzug zu geben, deren man sich in dem Rheingau bedienet, um die trauben der Rheinischen weinberge zu stossen. Sie besteht aus einer art mühlrumpf (Mahlhauffen, Trémie,), auf dessen boden zween ausgehölte cylinder waagrecht gestellt sind, also nemlich, daß einer ungefehr einen halben zoll weit von dem andern zu stehn komt. An dem einen ende hat jeder cylinder einen handgrif, um solchen umzudrehen. Die maschine wird auf eine

kuffe (bütte) gestellet, mit trauben angefüllet, und mit dem handgrif beyde cylinder in gleicher richtung umgedrehet.

Diese maschine befördert die arbeit in kurzer zeit, ohne den grath noch den kern der traube zu zerquetschen.

§. IV.

Man könnte noch unsern Weinen in den kleinen weinbergen mehrentheils eine grössere vollkommenheit verschaffen, wenn man 1) den gebrauch der grossen kuffen (bütten) abschaffete, in welchen man die gestossenen trauben gähren läßt, und den most davon abziehet. 2) Wenn man sie, sobald möglich, pressete, und in den gewöhnlichen kuffen oder bütten in keine gährung kommen liesse. 3) Wenn man in allen kellern den most vom lezten schnitte, oder den sogenannten nachdruk, absönderte, und daraus einen trinkwein für tagelöhner und hausgesinde machen würde.

§. V.

Dieses ist, wie ich dafür halte, die leichteste, die wohlfeilste und die nothwendigste weise unsre weissen weine, vermittelst der behandlung bey der weinlese, vollkommener zu machen. Und ich glaube nicht, daß einige abänderung, in der weise unsre weine zu pressen, zu machen sey, die ihnen eine viel bessere eigenschaft verschaffen möchte.

§. VI.

Ich komme also jezt zu der behandlung unsrer

rothen

rothen weine bey der Weinlese. Die allererste aufmerksamkeit hiebey ist diese: daß man die rothe Traube in ihrem rechten zeitigungspunkt abpflüke. Ist sie nicht recht reif; so wird sie einen schlechten und herben wein geben. Ist sie von der fäulniß angegriffen; so wird der wein abgeschmak, schwach und trübe seyn, und schwerlich lauter werden. Es ist also noch viel nöthiger und wesentlicher für den rothen als für den weissen wein, zweymal zu lesen.

§. VII.

Eine andre aufmerksamkeit, die man für den rothen wein haben muß, ist diese: daß man, so viel möglich, die traube bey trokner witterung und starkem sonnenschein lese; ohne diese vorsicht wird er niemal eine schöne farbe erreichen.

§. VIII.

Endlich eine dritte aufmerksamkeit, um einen feinen und zarten rothen wein zu machen, ist diese: daß man die beeren von dem grathe ablöse. Wenn er mit dem grath gähret (jäset), so bekömt er einen herben und rauhen geschmak, davon er niemal gänzlich befreyt wird.

Die weise, die beeren von den gräthen zu söndern, ist sehr einfältig, und geht ziemlich geschwinde von statten, wenn man sich einer gemeinen harke (rechens) bedienet, den most, oder die ungepreßten trauben, in einer kuffe oder bütte, die man nur halb füllet, so lange schlägt, bis die beeren abgelöset sind. Die gräthe, welche oben-

auf kommen, kan man mit den händen wegheben, und, um sie zu reinigen, in eine andre bütte thun. Dabey ist aber zu beobachten, daß man alle faulen, verdorbenen und grünlichten trauben, ehe man die beeren ablöset, wegschaffen und absondern muß. Die abgelösten traubenbeeren läßt man hernach sieben bis acht tage lang in einer wohlbedekten kuffe oder bütte, und an einem kühlen orte gähren. Man läßt sie in den ersten tagen alle 24. stunden zwey- bis dreymal fleißig schlagen, um den färbenden theil des häutgens auszuziehen. Bemerkt man, daß er eine genugsame farbe angenommen, so wird er, vermittelst einer zu unterst in der bütte gemachten öfnung, abgezogen, und laßt ihn in dem faß vollkommen ausgähren. Die treber werden hierauf auf die presse gebracht, um daraus einen gemeinern wein zu machen, den man von dem erstern absondert.

§. IX.

Diese weise, den rothen wein zu machen, leidet indessen einige ausnahm. Es giebt in etlichen kleinen weinbergen eine art rother weine, die sehr zart sind, und wenig geist haben, und mit dem grathe in gährung gesezt seyn wollen. Ohne diese vorsicht kan man sie nicht mehr als ein jahr behalten. Allein man muß, wie bey der ersten methode, den wein, der von dem ersten schnitt ab der presse fliesset, von dem übrigen absondern.

Vierter Theil.

Von der Behandlung des Weines in den Kellern und Fässern.

§. I.

Ehe ich von der weise handle, wie der Wein in den Fässern behandelt werden müsse, muß ich ein wort von der Beschaffenheit und Aufbauung der Keller sagen; einer der allerwesentlichsten artikel, um den Weinen unsers landes Vollkomheit und Eigenschaft zu geben.

Ein guter Keller soll kühl oder frisch, luftig, und soviel möglich, troken seyn. Er muß folglich so tief in die erde gegraben und gebauet werden, als es die natur des bodens erlauben mag. Die mauren müssen wenigstens 4. schuh dike haben, und mit einem guten gewölbe überzogen werden, welches 20. bis 25. schuh höhe haben soll. Die fenster oder luftlöcher müssen auf der nordseite zu stehen kommen, und die thüre, welche auch etliche öfnungen zu erfrischung der luft haben soll, muß niemals an der südlichen seite stehn, noch den strahlen der sonne blosgesezt seyn. Es wäre auch zu wünschen, um einen keller zu bekommen, der alle mögliche vollkommenheit hätte, daß immer die gleiche beschaffenheit der luft darinn herrschte, wie in dem Observatorio zu Paris, weil alle abänderungen der luft, dem weine sehr schädlich sind.

§. II.

Die beschaffenheit der Geschirre oder Fässer trägt auch sehr viel zu der guten eigenschaft des weines bey. Je grösser sie sind, und je diker ihr holz ist, destomehr geben sie demselben vollkommenheit. Die ausdünstung der geistigen theile, welche am allerwesentlichsten zu der eigenschaft des weines gehören; und überhaupt alle ausdünstungen dieses getränkes sind weniger beträchtlich, weil sie nach dem verhältnisse der flächen der gefässe geschehen, und die aussere luft, welche dem wein so schädlich ist, hat weniger zugang.

Es ist auch sehr wohl gethan, um denselben noch mehr davor zu verwahren, und die ausdünstung des weines zu verhindern, wenn man über die äussere fläche der gefässen einen vielfachen firniß ziehet.

§. III.

Sobald der wein in dem fasse eingekellert ist, muß man nicht mehr äussere luft durch das spundloch hinzulassen, als erfordert wird, jenen schädlichen dunst herausgehen zu lassen, der zur zeit der gährung sich erhebt, und um zu verhindern, daß die ausbreitung der luft, welche die gährung verursachet, die fässer nicht zersprenge. In dieser absicht kenne ich kein besseres mittel, als kleine, vierekichte, vier zoll lange, mit feinem sand angefüllte säke, auf das spundloch zu legen, bis die gährung aufgehöret, und man solches vollkommen zustopfen kan.

§. IV.

§. IV.

Man muß die Gährung, soviel immer möglich ist, mäßigen und sanft machen. Je heftiger und stärker sie ist, destomehr geistige theile müssen verfliegen. Je sanfter und stiller sie hingegen ist, desto genäuer und einförmiger vereinigen sich die bestandtheile des weines mit einander. Mit einem worte, der wein wird dadurch kräftiger, süsser, und bekömt eine gute eigenschaft *). Diese wird erhalten:

(*) Was ich hier von der gährung vorgebe, wird manchen wirthschaftern parador vorkommen, die noch gewohnt sind, Weingeist in ihre fässer zu thun, wenn sie dieselben mit Wein anfüllen, in der meynung, nicht nur eine geschwindere und stärkere gährung zu erweken, sondern auch um dem Wein mehr kraft zu geben. Allein warum haben sie nicht acht gegeben, daß die Weine der schlechtesten Weinberge, und zwar in den jahren, da sie am herbesten und schwächsten zu seyn pflegen, am geschwindesten und stärksten in gährung gerathen? Und daß hingegen die Weine aus den besten gegenden des Reifthals (la Vaux), in den günstigsten jahren am allerlangsamsten und sanftesten gähren? Und daß diese gährung sogar den ganzen winter durch dauret? Gewiß ein sicheres kennzeichen, daß der Wein treflich gut werden, und sich sehr lange behalten wird. Hiernächst wird der Weingeist, den man bey anfüllung der fässer hineingiesset, dem Weine weder kraft noch stärke geben, weil er während der gährung gänzlich verfliegt, oder ausdünstet. Es ist also besser gethan, denselben darein zu thun, wenn die gährung vollkommen geendigt hat.

erhalten: 1) Wenn man beständig frische luft durch die öfnung der fenster, und vermittelst einer gitterthür, in die keller bringet, und durchstreichen läßt, wodurch die durch die gährung erhizte luft gemildert wird.

2) Wenn man die gefässe zu verschiedenen malen anfüllet. Hat die gährung angefangen, so wird der frische most, den man auf den gährenden giesset, dieselbe beträchtlich mäßigen.

3) Wenn man viel Schwefelbrand einbrennet, ehe der wein in die fässer gefasset wird *).

4) Wenn

(*) Es giebt noch leute, welche in dem wahn und vorurtheil steken, daß vieler süßbrand, der bey einkellerung neuen Weines in den fässern verbrannt wird, dem Wein einen unangenehmen schwefelgeschmak und geruch verursache. Allein wiederholte proben und erfahrungen haben mich belehret, daß dieses vorurtheil ungegründet sey. Man brenne dessen so viel ein, als man will, wofern nur derselbe fein und gut beschaffen ist; dieser schwefeldunst wird durch die gährung gänzlich verschwinden. Ich habe zu verschiedenen malen sogar bis zehen blätter (schnitten) auf ein 400. maß haltendes (viersäumiges) faß eingebrannt, ohne nur den geringsten schwefelgeruch oder geschmak an meinem Weine zu spühren. Ganz anders ist die sache bewandt, wenn die gährung vorbey ist. Der schwefelbrand ist nicht nur zur mäßigung der gährung gut, sondern er giebt auch dem Wein über das eine schöne helle farbe, er wird davon klar und lauter, wenn er im frühling ab den hefen (drusen) gezogen wird.

4) Wenn man den wein in fässer von tannenholz auffasset. Die erfahrung hat gezeiget, daß das eichenholz die gährung sehr stark erweke.

5) Und endlich, wenn man den wein in kalte keller (Caves de Treillage, ou Caves froides) auffasset, wo die luft frey hinzukommen kan, wofern es nemlich die umstände erlauben, sich, ohne grosse kosten, solche keller zu verschaffen.

§. V.

Sobald die stärkste gährung vorbey ist, muß man nicht verweilen, die fässer zuzufüllen, wobey man etwa ein oder zween zölle leeren raum auf der oberfläche der fässer übrig läßt. Auch muß man damit so lange nicht warten, bis die gährung völlig vorbey ist. Je früher man die oberfläche des weines, die der äussern luft blosgesezt ist, vermindert, destoweniger werden die geistigen theile, welche die seele des weines sind, verfliegen, und desto schöner wird seine farbe seyn.

§. VI.

Man wird sich auch sehr wohl dabey befinden, wenn man seine fässer mit altem wein, von dem vorhergehenden jahrwuchse, zufüllet. Die noch übrige gährung wird sich desto sanfter vollenden, und der wein besser werden. Man verschliesset hierauf das spundloch so fest als man kan, ohne zu befürchten, daß solches die fässer zersprenge. Endlich füllet man vollkommen zu, und verschliesset die fässer auf das genauste, sobald die gährung aufgehört hat. Von dieser zeit an bis zum früh-

lin-

ling wird der wein keine andre sorgfalt erfordern, als zwey oder dreymal von seinen hefen darunter zu mengen, und oft zuzufüllen.

§. VII.

Man ist heut zu tage durchgehends von der nothwendigkeit überzeuget, den wein abzuziehen, und von seinen hefen zu söndern, als welche ihm, während der hize des sommers, schädlich ist. Allein ich glaube daß der schlendrian, dem man in diesem stüke nachhängt, sehr übel angewandt werde. Schon zu ausgang des märzens oder zu anfang des aprills, ziehet jedermann wein ohne unterscheid ab. Ich habe aber aus wiederholten erfahrungen, von vielen jahren, gelernet, daß nicht die jahreszeit, sondern die eigenschaft des weines, die zeit bestimme, wenn man solchen von seinen hefen söndern solle.

§. VIII.

Ist der wein süß und zart, so wird er destoeher eine gute eigenschaft bekommen, je früher man denselben vor der wärme des frühlings von seinen hefen absöndert. Ist er hingegen rauhe und herb, welches den weinen der Schweiz, aus mangel eines warmen klima, nur allzuoft begegnet, so wird er seine rauhe eigenschaft desto eher ablegen, angenehmer und vollkommener werden, je länger man solchen vor der hize des sommers, auf seinen hefen ruhen läßt.

§. IX.

Diesen grundsäzen zufolge, habe ich die gemeine weise verlassen, und mich mit gutem erfolge nachstehender methode bedient, und dieselbige auch andern leuten angerathen, die sie sehr gut befunden haben.

Ist mein wein süß und zart, so zapfe oder ziehe ich solchen in dem lauffe des hornungs, oder in dem märzen, ab, woferne nemlich die hefen sich genugsam niedergesezt haben. Ist er hingegen herbe und rauh, so lasse ich solchen zum andern male auf seinen hefen gähren; welches ungefehr um diejenige zeit geschieht, wenn der weinstok in blätter schiesset, oder treibt. Ungefehr gegen die mitte des mäyens zapfe ich denselben ab, und bringe solchen in ein ander gefäß. Ich habe selbigen sogar bis zu ende des brachmonats mit gutem erfolge auf seinen hefen stehn gelassen, wenn er, wie im jahr 1763, herb und rauhe gewesen ist. Und wenn schon der wein trübe ist, und die feine hefe sich nicht gänzlich gesezt hat, so darf man deßwegen nicht sehr bekümmert seyn. Er wird sich dessen ungeacht in vierzehn tagen oder drey wochen läutern. Und diese feine hefe, welche nichts anders, als die gröbste schleimerde des weines (terre mucilagineuse) ist, weit und fern daß sie herbem und rauhem weine das erste jahr schädlich und zuwider seyn sollte, trägt vieles bey, das grobe und überflüßige saure einzuwikeln, und dem wein eine süßigkeit zu geben.

§. X.

Der wein, den man für das folgende jahr aufbehalten will, muß zum andern male, im september hernach, oder auf das späteste im frühling des folgenden jahres, abgezapfet werden.

§. XI.

Einer der wesentlichsten artikel für die Verbesserung der Weine, ist, daß man oft und sorgfältig die fässer anfülle, und der luft so wenig zugang verstatte, als immer möglich ist. Ich bin gewohnt, meine fässer alle vierzehn tage zuzufüllen, oder wenigstens alle monate. Diese aufmerksamkeit ist insonderheit für die alten weine nöthig. Sind die gefässe nicht voll, so wirket die luft, welche sich in dem leeren raume aufhält, beständig auf den wein, und verursachet eine unmerkliche gährung und entsezung seiner bestandtheile. Sie offenbaret sich durch die blumen, die sich auf der oberfläche aneinanderschliessen. Die luft aber ist dem weine, insonderheit durch die ausdünstung der geistigen und wesentlichen theile, schädlich, welche sie verursachet. Man weiß überdas, daß die luft in einer unaufhörlichen änderung begriffen ist. Wird diejenige, welche in dem leeren raum des fasses ist, durch die wärme verdünnert, so druket sie auf die oberfläche des weines mit einer nach beschaffenheit ihrer verdünnerung proportionirten kraft. Und dieses druken kan nicht geschehen, ohne daß dadurch der gesamte wein in dem faß in bewegung gerathe, und folglich trüb werde, weil sich die feinen hefen, die sich täglich auf den boden

den des fasses niederläßt, damit vermischet. Wenn hingegen diese luft durch die kälte verdikert wird, so flüchtet sich diejenige, welche sich in den zwischenräumen des weines aufhält, zu der oberfläche hinauf, um sich mit der luft des leeren raumes zu vereinigen, mit welcher sie mehr verwandtschaft als mit dem weine hat. Dieses aber verursachet auch eine mischung mit den hefen, und eine beträchtliche ausdünstung seiner geistigen bestandtheile, und der in dem wein enthaltenen luft *).

§. XII.

*) Alle getränke, welche gegähret haben, enthalten sehr viel überflüßige luft, welche entflieget, sobald die äussere luft zugang hat. Stellet man ein glaß mit wein unter die luftpumpe, so wird die herausgehende luft eine wallung verursachen, die dopelt stärker ist, als von einem glas mit wasser oder anderm getränke, welches nicht gegähret hat. Und obwohl die luft selbst ohne geschmak ist, so trägt sie doch sehr viel zum guten geschmake des weines bey, weil die salze, der schwefel und die geistigen theile des weines durch ihre hülfe auf zunge und gaumen gebracht werden. Um sich dessen zu überzeugen, fülle man eine flasche mit wein halb an, verstopfe sie aufs genauste, und lasse sie 24. stunden lang stehen. Man vergleiche sie hernach mit einer flasche gleichen weins, welche vollgefüllt gewesen. Man wird sich wundern, wie sehr der erstere abgeschmak und ausgedünstet seyn wird, wenn man solchen mit dem leztern vergleicht. Ich sehe vor, daß man mir den einwurf machen wird: man müsse

§. XII.

Man stekt auch fast durchgehends in dem wahne, daß man die rothen weine nicht zufüllen müsse, sobald sie von ihren hefen gesöndert worden, weil auf ihrer oberfläche eine kleine weißlichte, ziemlich dichte haut entstehe, von welcher man behauptet, daß sie den wein vor dem eindruk der luft bewahre. Gleichwohl ist nichts ungegründeters als dieses vorurtheil. Diese kleine haut ist vielmehr eine wirkung und das kennzeichen der verderbniß des weines, und der entsezung seiner bestandtheile,

---

müsse diesen unterscheid beyder flaschen mehr der ausdünstung der geistigen theile, als aber der ausdünstung der in dem wein eingeschlossenen luft, zuschreiben. Allein man betrachte nur, daß der geistige theil des weines nicht durch die luftträume des glases entfliegen kan, da man ja, ohne merkliche ausdünstung, etliche jahre hindurch, Weingeist in flaschen, aufbehält. Und daß, da der geist, der heraus geht, eine sonderbare und grössere schwere hat als die luft, er auch auf den wein zurükfallen, und sich damit vereinigen muß, wie zuvor. Man kan sich noch von der wirkung, welche die eingeschlossene luft auf den geschmak hat, überzeugen, wenn man auf die geistigen mineralwasser von Schwalbach, Selz und Petersthal, achtung giebt. Sind dieselben nicht wohl verschlossen, und kan die luft, die darinn eingeschlossen ist, und die eine wallung verursachet, sobald die flasche geöfnet wird, entfliegen; so werden sie völlig ungeschmak, und verlieren ihre heilkraft gänzlich.

bestandtheile, welche von der pressung der luft auf seine oberfläche, entsteht, wie in dem vorhergehenden § gezeigt worden. Und eben diese blumen sind es, die, ob sie wohl von gröberer art und natur sind, sich auf den weissen wein sezen, der nicht zugefüllt worden. Ueberdas wie kan man begreiffen, daß diese kleine haut, die dem allerschwächsten druken weichet und nachgiebt, die wirkung der luft auf den wein hindern und aufhalten könnte? Und wie kan sie insonderheit denselben vor den bösen wirkungen bewahren, welche ihre verdünnerung und verdikerung darinn verursachen?

§. XIII.

Zulezt giebt es noch leute, welche sich die mühe ihre rothen und weissen weinfässer zuzufüllen, damit zu ersparen vermeynen, wenn sie eine lage olivenöhl auf die oberfläche giessen und verbreiten, um dadurch den eindruk der luft zu verhüten. Obwohl aber ein wohlaufbehaltener wein sich durch dieses mittel nicht so sehr verschlimmert, als derjenige, den man fleißig zuzufüllen versäumet; so habe ich doch beobachtet, daß er doch viel schlechter in vergleichung desjenigen seye, dessen gefässe immerhin genau zugefüllet gewesen. Denn obwohl die lage von öhl bis auf einen gewissen grad die wirkung der luft auf die oberfläche des weines, und die ausdünstung seines geistigen theiles hindern mag; so kan sie doch denselben nicht vor der verdünnerung und vor der verdikerung bewahren, die ihm, wie wir gesagt haben, sehr schädlich ist. Ueberdas ist diese methode, obwohl sie bequemer

ist, gleichwol kostbarer noch, als das zufüllen der fässer.

§. XIV.

Da sehlst die weine, welche man sorgfältig zufüllen lassen, beständig von ihren geistigen theilen verlieren, die durch die luftträume der faßdauben ausdünsten, so ist nöthig, daß man sie nach einiger zeit durch neue ergänze, die von gleicher natur seyen. Ohne diese vorsicht wird der wein schwach. Und da der öhlichte theil nicht mehr mit den geistigen bestandtheilen verbunden ist, so macht er sich von andern bestandtheilen des weines los; er wird leichtlich fett (lind), und auch sauer, sobald die äussere luft auf seine oberfläche wirket, und seine sauersalze völlig entwikelt. Dieses wiederfährt alten und schwachen weinen, welche lange zeit zum trinken, und sonderlich in der hize, bereit gestanden. So lange hingegen ein wein geistig und muthig ist, darf man in keiner sorge stehn, daß er weder fett noch sauer werde.

Rothe weine haben insonderheit nöthig, daß man ihre geistigen theile durch neue erseze, wenn man solche lange in fässern aufbehält. Da sie weit mehr öhlichte und schleimichte theile, die weit gröber als eben diese theile der weissen weine sind, enthalten; so wird auch der geistige theil geschwinder abgenuzt, und von diesen beyden bestandtheilen eingewikelt. Und da sie nicht genugsam mit den sauersalzen verbunden werden können, so entwikeln sie sich, lösen sich auf, und verfliegen. Dieses ist die ursache, warum der ro-

the

the wein so schwer zu erhalten ist, und daß er viel eher sauer wird, als der weisse. Da aber das kirschenwasser, wenn es durch eine zweyte distillation verbessert worden, dem rothen wein viele annehmlichkeit giebt, und überdas gesünder ist, so wird solches dem weingeiste vorgezogen. Man hat sogar in der Grafschaft Neuenburg, wo man den rothen wein sehr wohl aufzubehalten versteht, im gebrauche, auf jedes faß zwey gläser davon, bey dem abzapfen, hinzu zu giessen.

§. XV.

Der Weingeist macht den wein für die gesundheit nicht schädlich, wie man unter gemeinen leuten glaubt, wofern man nemlich mit masse von demselben darein thut. Man ersezet dem weine nur seine verlohrnen geistigen theile wieder, die er behalten hätte, wenn er in flaschen oder in solchen gefässen gewesen wäre, worinn er keine ausdünstung zu ertragen gehabt hätte.

Zwölf onzen wohl distillirten Weingeist sind hinreichend, um einen schwachen wein, sogar länger als ein jahr, zu unterstüzen und aufzubehalten. Und ich bin versichert, daß er in diesem zeitlaufe eben soviel, und noch mehr, verliert. Sezet man indessen zwölf onzen auf ein faß Bernmaß, so habe ich nach gemachter berechnung gefunden, daß ein gemeines glas voll dessen nicht viel über ein und einen halben tropfen enthalte, der in einem so starken zusaze anders nicht, als durch den mißbrauch, schaden kan. Wenn die sache anders bewandt wäre, so würden die starken getränke (Li-

queurs), die man auf unsern tafeln aufstellet, ein rechtes gift seyn: denn sie sind aus dem allerabgezogensten weingeiste verfertiget, mit wasser und zuker gedämpfet, und enthalten davon zwanzigmal mehr, als der wein, der am allerstärksten damit beladen seyn mag.

§. XVI.

Ich werde mich aber nur im vorbeygang über einige andere mittel aufhalten, womit man zur verbesserung unsrer weine gebrauch macht, weil sie jedermann bekannt sind. Ein jeder weiß z. ex. daß man unsre schlechten weine verbessert, wenn solche mit Ryf- oder La Cotewein vermischet, oder auf die hefen derselben gezogen werden. Man weiß auch, daß gewisse mischungen der weine, so wie gewisse mischungen der trauben in Burgund und in Champagne, sehr viel zur vollkommenheit unserer weine beytragen, und verschaffen, daß sie sich länger aufbehalten. Ryf- und La Coteweine zu gleichen theilen gemischet, sind gewöhnlich besser, als jede art von der andern absonderlich. Man muß aber acht geben, daß sie in most gemischet, und zusamen in gährung gebracht werden. Dadurch werden ihre bestandtheile viel genauer miteinander vereiniget und verbunden, und der wein erhält eine weit höhere eigenschaft, als wenn er blos nach der gährung mit andern gemischet wird.

§. XVII.

Dieses sind, nach meinen gedanken, die allerleichtesten und wohlfeilsten mittel, um die eigen-

schaf-

schaft der weine unsers landes vollkommener zu machen, soweit es sich im grossen thun läßt, und es ihre natur und unser klima erlaubet. Es bleibt mir noch zu untersuchen übrig, ob man demselben nicht auch im kleinen eine hinlängliche vollkommenheit verschaffen könnte, um die fremden weine zu entbehren, die, ungeacht sie von dem Landesherrn weißlich verbotten worden, von tag zu tag auf unsern tafeln gemeiner werden, und dem lande, sowohl wegen den grossen kosten, welche die partikularen daran verwenden, als wegen den grossen geldsummen, die dadurch aus dem Kantone, und aus der Schweiz überhaupt, gezogen werden, zum grössesten nachtheil gereichen. Würden wir nicht weiser handeln, wenn wir bedacht wären, unsere weine besser zuzubereiten, und ihnen eine solche vollkommenheit zu geben, daß sie auf unsern tafeln und nachtischen die stelle dieser fremden weine vertretten könnten, welche die weichlichkeit eingeführt hat?

Laßt uns einen versuch thun, und uns nicht leicht abwendig machen. Laßt uns jahrgänge auswählen, die dem weinstoke günstig sind, so bin ich des guten erfolges gewiß versichert.

Unsere weissen Klepfertrauben, wenn sie in dem punkte ihrer rechten zeitigung mit sorgfalt ausgelesen, und vierzehn tage lang auf stroh gelegt werden, werden uns in den guten kirchspielen des Rysthals und La Cote, weine liefern, die den allerniedlichsten tafeln ehre machen würden. Unsre rothen Cervagner, Klepfertrauben, wenn man sie nach der weise, wie in Champagne geschieht, zu-

bereitet, werden uns graue schäumende weine verschaffen, die dem ihren wenig nachgeben werden.

Eben diese Cervagner, aus guten weinbergen, in ihrem rechten zeitigungspunkte gelesen, mit sorgfalt ausgewählt, entkörnet und abgezogen, könnten uns anstatt der Neuenburger- und Burgunderweine dienen.

Wir könnten sogar weisse und rothe weine zubereiten, welche den spanischen und französischen, sowohl in ansehen der farbe, als in ansehen des harzigten geschmakes, und sogar in ansehen der süßigkeit, nachahmen würden.

§. XVIII.

Obwohl die natur des klima und des weinstoks vieles zu der eigenschaft der starken fremden weine beyträgt, so hat doch die kunst, und die weise der zubereitung, nicht weniger antheil daran *).

Man

*) Die starken Weine (Vins de Liqueurs) behalten ihre süßigkeit etliche jahre lang, weil ein theil von ihrem schleim durch sonne und feuer ausgedünstet hat, der most also klebricht und syrovartig bleibt. Und da die salze in dem öhlichten theile verwikelt sind, der sich nicht, wie bey gemeinem weine, verdünnern kan; so geschiehet die gährung auch nur auf eine unvollkommene weise, weil die salze nicht genug aufgelöset, noch in dem wässerichten theile verbreitet sind. Von der vereinbarung des sauersalzes mit einer groben öhlichten substanz, kömt das gefühl her, welches süsse körper, wie zuker, honig und

Man macht von zweyerley methoden gebrauch, wenn man weine zubereitet.

Die erste bestehet darinn: daß man die stöke von allen ihren blättern entblösset, und den stiel des grats umdrehet, damit die traube keine frischen säfte bekomme, damit die beeren verwelken, und ein wenig von der sonne gebraten werden, und damit der wässerichte theil meistens ausdünste. Hierauf wird die traube abgepflüket, und der syropartige saft ausgepresset, welchen man zur gährung in fässer thut. Auf diese weise werden die Muskatellerweine von Frankreich, in Languedoc, in Provence und in Roußillon, zubereitet, wo die sonne sehr viel kraft hat, und wo die herbste troken, und von regen frey sind.

Die andre weise bestehet darinn: daß man den dritten oder halben theil des mosts auf einem gelinden feuer ausdünsten läßt, ehe solcher gegähret hat. Den schaum oder die grössere hefen hebet man sorgfältig weg, sobald sie obenauf zu schwimmen kömmt. Hierauf wird solcher in ein faß gethan, um denselben gähren zu lassen. Auf diese weise werden die meisten Muskatellerweine in Spanien, von St. Lorenz, auf den canarischen Inseln, und sogar etliche rothe weine, die man gerne süß behalten will, zubereitet.

§. XIX.

Die unbeständigkeit der witterung unsers lan-

und andere auf den nervichten häutgen der zunge und des gaumens verursachen.

des, und der mangel der nöthigen wärme, verstattet uns nicht, von der erstern methode gebrauch zu machen, deren man sich in Spanien, in Languedok und in Provence bedient. Allein wir können uns der andern bedienen. Dieselbe ist weder schwer noch kostbar *).

§. XX.

Zulezt haben wir noch ein mittel, im kleinen einen treflichen, feinen und kräftigen wein zu machen, dessen man sich in unserm lande leicht bedienen kan. Es besteht darinn: den wein von der besten art in das innere des fasses zu ziehen, und solchen von seinem schleime zu befreyen. Dieses

*) Ich habe rothen La Cotewein vom jahr 1753. getrunken, der durch die ausdünstung auf dem feuer den dritten theil des mosts eingebüßt und ausgedünstet hatte, und dem Tinto ziemlich nachahmte. Allein man muß den most mit der haut der traube in das gefässe thun, in welchem man solchen auf dem feuer ausdünsten lassen will, damit er die rothe farbe bekomme, die damit verbunden ist. Ich selbst habe vermittelst der ausdünstung oder auskochung des dritten theils mosts, weissen wein aus einem mittelmäßig beschaffenen weinberge zubereitet, der die farbe, den harzgeschmak, ja sogar einen theil der süßigkeit und kraft der starken fremden getränke hatte.

Man kan sogar die Muskatellerweine von Frontignak, Italien, und insonderheit den Malaga, nachahmen, wenn man gedörrte trauben aus diesen ländern in die fässer thut, wenn der most eingekellert wird.

ses geschiehet, wenn das faß so lange einer starken kälte blosgestellet wird, bis sich die wässerichten theile in eis verwandelt haben. Hierauf wird der weinhahne in der mitte des fasses angesezt, um den geistigen theil, der noch flüßig geblieben, davon abzusöndern. Und wenn dieser vollkommen geläutert ist, wird er im september hernach in flaschen gezogen. Dieser wein kan sich fünfzig jahre, und noch länger, bey aller seiner güte behalten, und gelanget mit jedem jahre zu einer guten eigenschaft und vollkommenheit.

Vina probantur odore, sapore, colore, nitore.

Schol. Salern.