

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 5 (1783)
Heft: 31

Artikel: Hr. Doktor Antonio Matani von Vistoja über die Erhaltung der Weine
Autor: Matani, Antonio
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-543999>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,
für B ü n d t e n.

Ein und dreißigstes Stück.

Hr. Doktor *Antonio Matani* von *Vistoja* über
die Erhaltung der Weine.

(Giornale d'Italia Tom. I. pag. 227.)

Die sich schon die menschliche Geschicklichkeit während des grossen Zeitraums, der seit dem Leben des Noah nach der allgemeinen Sündfluth bis zu unsern Zeiten verflossen ist, alle Mühe gegeben hat, um die rechte Weise zu finden, den Wein vollkommen zu machen, so ist man doch nicht zu Stande gekommen, ihm eine beständige Dauerhaftigkeit zu geben. Ich weiß sehr wohl, daß man seit den entferntesten Zeiten des ehrwürdigen Alterthums sowohl Mineralische als Vegetabilische mit andern natürlichen Substanzen auf verschiedene Weise vermischte Körper gebraucht hat, um das gewünschte Vorhaben zu erhalten; man hat aber ungeachtet der vielen und mühsamen Beobachtungen den Zweck noch nie vollkommen erreichen können. Und wirklich haben ganze Reihen von Erfahrungen, die meistens allen Vernunftschlüssen vorzuziehen sind, bewiesen, daß nur einige wenige, und diese nur in gewissen Fällen ihre Wirkung hervorgebracht, die meisten aber diejenigen, die sie angestellet, betrogen haben. Man wird sich also nicht wundern, daß Franziskus Bacco, der sich nicht nur um die Englische Nation, sondern um die ganze gelehrte Welt verdient gemacht hat, indem er die edelsten Wissenschaften und die nützlichsten Manufacturen in die erste Klasse setzt, die

ster Jahrgang. G g Kunst

Kunst den Wein zu machen und zu erhalten, gleich in die zweite bringt.

Die Alten vermischten ihre Weine mit fremden Körpern, nicht nur um ihnen die allzugrosse natürliche Rauigkeit zu benehmen, sondern auch sie vor einem plötzlichen Umkehren zu bewahren. Es ist eines jeden Oekonomen und Naturforschers würdig nachzuspühren, welcher Mittel sie sich bedient haben, um zu diesem Zwecke zu gelangen. — Kalk und Gips und andre kaltsichte Materien wurden zu einer gewissen Zeit fast von allen Bewohnern Afrikens gebraucht, um sie mit ihren Weinen besonders mit den schwachen zu vermischen: und in dem südlichen Griechenland ward zu diesem Ende gepulverter Marmor, Thon, Salz, Meerwasser, so wie auch Myrrhen und kostbare Salben gebraucht, ohne der sehr zusammengesetzten Einmischungen zu gedenken, deren sich die vielleicht zu leichtglaubigen Candier bedienten. Unter die besondern Gewohnheiten der Spartaner gehören auch die verschiedenen Arten, den Wein zu kochen, und zwar mit Zusätzen verschiedener Art, die gewiß eher schädlich waren, als vortheilhaft.

Um dem Beispiel anderer Nationen zu folgen, trachteten auch die Italiäner, ihrem Weine mehr Dauerhaftigkeit zu verschaffen. Es versichert uns ein glaubwürdiger Geschichtschreiber, daß man in den vergangenen Jahrhunderten in der Lombardei, das Harz, den Weihrauch und verschiedene andere harzichte Substanzen mit dem Wein vermischt, und daß einmal in Sicilien die Gewohnheit sehr im Schwange gewesen sey, den Wein einzubrennen, um ihn reifer zu machen, wie man es vor Zeiten auch in der Provence machte, wie Plinius erzählt, (Nat. hist. L. XIV. cap. 6.) doch muß man bemerken, daß unsre Vorfahren diese

Diese Einmischungen mehr aus Luxus als aus Nothwendigkeit machten, da sie, um den geistigen und balsamischen Theil des Weines zu vermehren, ihn mit den auferlesensten und gewürzhaftesten Zusammensetzungen vermischten, die sie mit größten Unkosten aus fremden Ländern herholen ließen. Daher war es auch in den ältern Zeiten der Juden auf den Tischen ihrer Rabbinen und Vornehmen Mode, den Wein mit aromatischen Substanzen zu vermischen, und wenn sie den Verurtheilten Wein gaben, so thaten sie Myrrhe, Aloe und Galle, und andere bittere Sachen darein, wie wir in der Leidensgeschichte Jesu ein Beispiel haben. Anders zubereitet war mit geistigen Sachen derjenige Wein, den die Morgenländer brauchten, um die Stärke des Leibes und die Munterkeit des Geistes zu vermehren. Deswegen singen die Dichter davon und besonders Homer (Odyss. B. IV.) von dem ehemaligen, vielleicht fabelhaften Nepenthes, von dessen Zubereitung die Egyptierinn Polydamia, Gemahlin des Teon, der Helena Unterricht gegeben hatte, welche von solchem Weine dem Telemach und ihrem Gatten Menelaus zu trinken gab, um sie fröhlich zu machen. Ueber dieß wissen wir, daß es ein besonderes Gesetz des Alkorans bei den Mahometanern ist, daß man im ganzen Umfang des Osmanischen Reichs nur gekochten und aromatischen Wein trinken solle. Bei allem dem aber ist es gewiß, daß ein Hauptzweck der Künsteleien bei den Weinen immer derjenige war, sie dauerhafter zu machen, so wie es die Römer siebenhundert Jahr ohngefähr nach Erbauung ihrer Stadt zur Absicht hatten. Aus eben dieser Absicht wurden die Franzosen bewogen, ihre Weine mit verstoßner Hausenblase, oder Fischleim, mit buchenen Spänen, mit Zucker und endlich mit Eierweiß zu schönen, so wie man es bei uns in Gewohnheit hat, den Eierwein und den Muskat von Sirakusa



hell zu machen. Die Holländer, um dem Französischen Weine die Eigenschaft zu geben, lange Schiffahrten auszuhalten, brennen ihn mit Harz und Schwefelrauch ein; dieß gereicht aber der Gesundheit sehr zum Nachtheil, indem leicht der Husten, das Ersticken, die Heiserkeit und Engbrüstigkeit daraus entsteht; so wie aus ihrer Gewohnheit, in das Bier, es vor dem Versauern zu verwahren, Bleiblättgen zu thun, oft diejenige Krankheit erfolgt, die man Bleikolik nennt, da aus dem Säuren des Bieres mit dem Blei vereinigt, der so genannte Bleizucker entsteht. Hätte man bei Erfindung verschiedener Erhaltungsmittel des Weins, zugleich auch an die menschliche Gesundheit gedacht, so würden nicht so viele davon mehr tadelnswürdig als löblich seyn. Besonders da man einige davon, um sie mit dem Weine inniger zu vereinigen, mit demselben kocht. Unter diese müssen ohne des Weingeistes und des Branntweins, dessen man sich in Frankreich bedient, zu gedenken, verschiedene Arten Toback gezählt werden, welche verschiedenen Leuten, so von solchem Weine getrunken, Erbrechen Ohnmacht, Schwindel, Cardialgie, und einen ungewöhnlichen Schweiß verursacht haben. Eben so hat die Einmischung des Salzes, und auch die bei den Afrikanern übliche Vermischung mit Kalk und Gips, welche auch bei den Spaniern im Gebrauch ist, die da glauben, daß damit die erste Gährung verhindert werde, weil alles Saure eingeschluckt wird, unmäßige Magenschmerzen verursacht, ohne an die Unverdaulichkeit, die Krätze, und andre Hauptkrankheiten zu denken, über welche der geschickte Bègrée de Presle (le conserv. de la Santé. Cap. III.) die ernsthaftesten Beobachtungen macht. Wenn man also auch durch diese Mittel die Erhaltung des Weines gewinnt, so verliert man doch immer an der Beschädigung der Gesundheit. Jedermann weiß, daß sich der Burgunder durch eine
 besondere

besondrer Kunst sehr lange erhält, aber es ist auch bekannt, daß er nicht selten den Schlagfluß, Steinschmerzen und das Podagra zuwege bringt. Noch schlimmer ist es, daß man aus übelverstandener Oekonomie und aus tadelnswürdiger Habsucht, noch zu unseren Zeiten Kupfer, Schwefel, und zerstoßenen Marmor, so wie auch Alaun, Asbest, Amiant, Eierschalen, Harz, Gips, Sand, Kalk, Silberglätte, Thon, Meerwasser, endlich auch Tannenharz, Kampfer, Nieswurz, Oehl, Galläpfel, Fönium græcum, Histazien, und saure Kirschen, mit andern dergleichen Sachen, in den Wein thut, um ihn zu verfälschen. Und selbst unser Italien, das an den ausserlesenen Gewächsen einen Ueberfluß hat, ist von diesem boßhaften Mißbrauch nicht frei, so wie es hingegen die Römische Republik in den ersten Zeiten war, wo der Wein so selten war, daß die Römer sich gezwungen sahen, ihre Libationen vor den Göttern mit Milch zu verrichten; woraus man abnehmen kann, daß der Weinstock zur Zeit des Romulus in Italien wenig bekannt war, und der Wein erst einige Jahre nach Erbauung der Stadt Rom daselbst beliebter wurde, da man diese Pflanze von den entferntesten Theilen Asiens in grosser Menge nach Europa brachte. Diese Seltenheit des Weins vermögte den ältern Cato, zu befehlen, daß die Bürger und Sklaven ihn nach einer sehr alten Gewohnheit mit Wasser vermischen sollten. Was aber das Sieden des Weines und die damit gewirkte Einverleibung der fremden Theile betrifft, muß man bemerken, daß um gar zu dünnem Weine eine stärkere Farbe zu geben, man die schwärzesten Trauben zusammen nimmt um den Saft davon kochen zu lassen; und in einigen Gegenden Italiens bedient man sich dazu der Früchte einiger Stauden, die einen sehr dunklen und blauen Saft haben. Durch diese erhält man vollkommen seine Absicht,

besonders



besonders von der *Phytolacca americana*, oder dem *Solanum Virginianum*, *) die in Toscana und besonders um Pistoja, wo ich verschiedene botanische Bemerkungen gemacht, ziemlich häufig zu finden ist, **) So geräth es den Landwirthen, sich eine der fühlbaren guten Eigenschaften ihres Weines zu verschaffen, allein ihre Unvorsichtigkeit brachte oft grossen Schaden und Unglück zuwege, denn indem sie die Frucht der obigen Pflanze einsammeln, so vermischen sie zuweilen die von der Belladonna oder dem Solano Furioso damit, welche öfter den Wahnwitz, Tetanus, eine Verhinderung des Schlingens, und den Tod verursacht haben. Hingegen aber werden Eisentheilchen, Chinarinde, Rhabarber, Wermuth, Pfeffer, Ingwer, und dergleichen mit dem Weine gesotten, um sie sehr vortheilhaft in gewissen Krankheiten zu brauchen. Um aber von einer Sache von solcher Wichtigkeit einige nützliche Kenntniß zu geben, muß man wissen, daß der Wein nichts

*) Du Roi meldet, wie die Portugiesen ehemals sich häufig des Safts von den Beeren dieser Pflanze zu Färbung ihres Portweins bedient, und dadurch demselben eine besondere dunkle Farbe gegeben, ob er gleich in zu häufiger Menge genommen, den Wein unangenehm macht. Neuerlich aber ist zu Erhaltung des guten Credits vom Könige der Befehl gegeben worden, alle Pflanzungen umzuhauen, sobald die Beeren sich ansetzen.

**) Sehr häufig trifft man sie auch im Beltlin unter Talamona und andern Orten an. Es ist die *Phytolacca decandra* L. und ihre Frucht, die Traubenweise wächst, ist von der Frucht des Solani Furiosi, *Atropa Belladonna* L. Wolfs- oder Tollfirschen, die einzeln wachsen, leicht zu unterscheiden.

nichts anders als eine angenehme, geistige, herzstärkende aus reifen Trauben gedruckte, und durch eine gährende Bewegung von den Hefen gereinigte Flüssigkeit ist. Aus ihr erhält man durch die Destillation jenes entzündbare Fluidum, so man Weingeist nennt, und sie ist darinn von dem Eßig verschieden, weil dieser ein saures Wesen in sich schließt, ohne sich zu entzünden. Der Wein enthält nicht nur schwefigte und öligte, sondern auch Salztheilchen, als der Weinstein, der, wenn er eine gewisse Dichtigkeit erlangt, und sich mit dem schweflichter und sauren Theile vermischt hat, sich an die Fässer hängt; (siehe Bac. de Nar. Vin. hist.) und endlich viele durchsichtige Theile, welche der grosse Gallilei beobachtet, und die ihn verleitet hatten zu glauben, daß man sagen könne, der Wein sey ein Gemische von Flüssigkeit und Licht. (Siehe Magalat. Lett. Scientif. Lett. V. pag. 43) die Veränderungen der fühlbaren Eigenschaften des Weins sind in Ansehung seiner Zusammensetzung verschieden. Denn dieser wird nach den verschiedenen Gewohnheiten der Nationen bald aus Trauben, bald von St. Johannisstrauben, von Wacholder, Korne, Gersten, Äpfeln, Maulbeeren, Kirschen, endlich von Zucker, Honig und verschiedenen Gartengewächsen zusammengesetzt. Ohne vom Biere, Most und Punsch, und andern zusammengesetzten Getränken zu reden, ist es bekannt, daß man in London aus Rhum, Bieren und Zucker, unter andern Einmischungen, einen dem Champagner ähnlichen Wein macht. (Siehe Leblanc Briefe Tom. II. p. 164.) So wird in Ostindien der Arrack aus der Cacaopflanze zubereitet, welches besonders in Goa und anderswo gebräuchlich ist.

(Die Fortsetzung folgt.)



Von