

<b>Zeitschrift:</b>	Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt
<b>Herausgeber:</b>	Ökonomische Gesellschaft zu Bern
<b>Band:</b>	7 (1766)
<b>Heft:</b>	2
<b>Artikel:</b>	Versuch über die Verbesserung unsrer Weine : eine gekrönte Preisschrift
<b>Autor:</b>	Felice
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-386644">https://doi.org/10.5169/seals-386644</a>

### 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:** 23.02.2026

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

III.

B e r s u c h

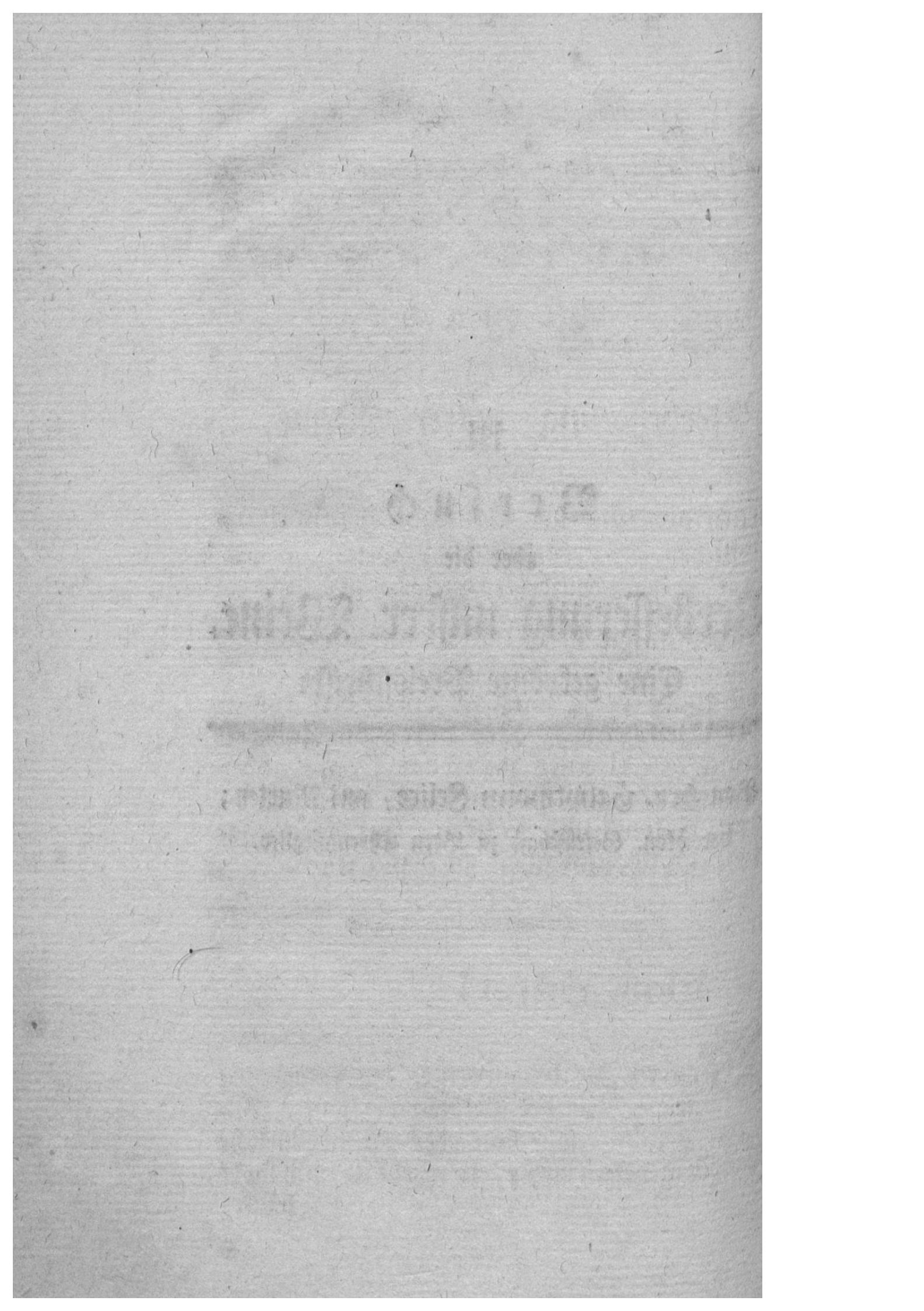
über die

B e r b e s s e r u n g u n s r e r W e i n e .

Eine gefrönte Preisschrift:

---

Von Hrn. Hauptmann Felice, aus Murten;  
der ökon. Gesellschaft zu Bern Ehrenmitglied.



B e r s u c h  
über die

V e r b e s s e r u n g   u n s r e r   W e i n e ,

oder

Beantwortung der Aufgabe der hochan-  
sehnlichen öcon. Gesellschaft, welche in fol-  
genden Ausdrücken verfasset ist:

Welches ist die beste und wohlfeilste weise,  
die Eigenschaft des Weines, es sey durch  
die wahl der Pflanzen, durch den Anbau  
der Weinberge, oder durch die Zuberei-  
tung des Weines unter der Presse, oder  
endlich durch Behandlung desselben in  
den Kellern und Fässern, zu der grösse-  
sten Vollkommenheit zu bringen?

---

M e i n e   S e r r e n !

**I**Wenn ich zur beantwortung der vorgelegten  
frage, von der Verbesserung unsrer We-  
ine, eine zierlich geschriebene oder gar ausführliche  
Abhandlung liefern müste, so würde ich mich wohl  
hütten,

hüten, Ihnen die gegenwärtige zu übergeben. Ich bin es mehr gewohnt, zu thun, als zu schreiben. Ich weiß, wie ich es vornehmen soll, um meinem Weine eine bessere eigenschaft, als anderm Wein von gleichem wuchse, zu geben. Allein die geschicklichkeit mich auszudrücken, fehlet mir, und ich würde insonderheit sehr anstehen, wenn ich die physischen gründe einiger meiner operationen anzeigen sollte. Es ist mir genug, daß ich dieselben gut befunden habe, und daß ich meine gedanken mit deutlichkeit und richtigkeit ausdrücke. Man muß kurz seyn, wenn man mit verständigen personen spricht.

Eine Aufgabe von so grosser wichtigkeit für alle unsre Weinberge, und für die landschaft Waat insbesondre, forderte mich auf, dasjenige vorzubringen, was ich über diese materie, vermittelst einer langen praktik, erlernet, gesehn, und erfahren habe.

Wir haben eine grosse menge Weines, der uns oft zur last liegt, und nicht nach unserm wunsche abgang noch vertrieb findet. Es ist offenbar, daß wenn wir denselben auf eine leichte und wohlfeile weise verbessern könnten, derselbe einen geschwinderen, einen beständigen, und einen sichern vertrieb haben würde; ja daß man so gar endlich demselben einen vorzüglichen ausgang bey den fremden, oder wenigstens bey unsern nachbarn, finden dörste. Die ausfuhr unsrer Weine aus dem Eau ton wäre für unser liebes vaterland so vorteilhaft, daß man zur erhaltung derselben wohl nichts versäumen sollte.



## Erster Artikel.

Von Zubereitung der Weine, um ihnen  
eine gute Eigenschaft zu geben.

**H**an kan sich nicht genug über die wenige sorgfalt verwundern, welche die meisten Anbauer anwenden, um ihrem Wein eine gute Eigenschaft zu geben. Wenn man sie reden höret, sollte man sie in ihrem natürlichen stande lassen; das ist, wenn man nach dem was wirklich vora geht, urtheilet: man soll die Reben obenhin, gut oder schlecht bauen; diejenigen senkreiser einlegen, welche am meisten Holz treiben; denjenigen Reben den vorzug geben, welche fett sind, und am meisten Trauben abwerfen, die Kosten der Weinlese und der Trotte sparen so viel man kan, und die menge der Trauben vermehren, ohne sich um die eigenschaft des Weines, welche daraus entspringet wird, zu bekümmern.

Vielleicht haben solche, bey der ersten durchlesung der aufgabe, die sich auf dem titel dieser Abhandlung befindet, sogar vermuthet, als wenn es hier um die Kunst zu thun wäre, den Wein zu verfälschen, und mit Dingen zu vermischen, die, indem sie ihm einen angenehmen geschmack geben, ihn sogar für die gesundheit schädlich machen würden. Ich ersuche sie aber, sich wider dasjenige, was ich zu sagen gedenke, mit keinen vorurtheilen verleiten

zu lassen. Um die eigenschaft unsrer Weine zu verbessern, fordere ich nur sorgfalt, vorsichtigkeit und aufmerksamkeit, ohne in einigem falle jemals mich solcher ingredienzien zu bedienen, die im ge ringsten zweydeutig seyn möchten.

Die alten Griechen und Römer, wie ich berichtet bin, gaben sich sehr viel mühe, ihrem Wein die art oder eigenschaft zu geben, die zu ihren zeit ten mode war. Sie färbten ihre Weine verschiedenlich, soviel man aus ihren schriftstellern ab nehmen kan. Sie liessen Most bis auf den dritten oder vierten theil einkochen, und wenn solches behnahe genug gelocht war, setzten sie terpentin, lavendel, iris, salz, meerwasser ic. hinzu, und warfen eine gewisse quantität von dieser harzigten materie in den Most, nachdem die gefässe damit waren gefüllt worden.

Die Englischen, Holländischen, Hamburgischen und andre Weinhändler in den nordischen städten versäflichen den Wein, den sie aus fremden ländern ziehn. Sie gebrauchen mancherley dinge, um denselben klar zu machen: den fischleim, das weiss von ehern, gummi - tragant, milch, kraftmehl, gerstenmehl, oder reismehl, schwefel und viele andre sachen, von denen ich nicht reden will, weil ich sie für schädlich ansehe.

Fehlt es dem Wein an süsigkeit, so verschaffen sie ihm solche durch rohen zucker, oder was man tete de forme nennt, welches noch schlechter ist. Es ist der abschaum der zukersiedereyen. Von allen diesen materialien, welche sie unter einander

in gährung kommen lassen , ziehn sie auch durch die distillation , einen saft , den sie zu demjenigen grade der stärke bringen , der ihnen beliebet . Dieses ist der rum .

Sie geben dem Wein einen aromatischen geruch vermittelst des syrups , und der eingemachten ananas , mit der kubeben , muskatnuß , würgznelken , eingemachten ingwer , kleinen chinesischen eingemachten pomeranzen , und kardamom . Man muß beklennen , daß sie diese früchte sowohl zu mischen , und die rechte dosis zu treffen wissen , daß sie dem Wein den allerangenehmsten geschmack geben , ohne daß der allerfeinste Weinkoster daran einen abgesonderten geschmack wahrnehmen könnte . Diese also zubereiteten Weine werden in flaschen gezogen . Allein sie können sich nicht lange erhalten . Selten dauren sie über ein jahr . Auch macht niemand grossen vorrath davon . Die allerreichsten lauffen nur soviel , als sie in ihrem hause verbrauchen mögen .

In den französischen Rebändern , welche die Holländer mit Wein versehen , pflegt man die farbe des rothen Weins vermittelst einiger ingredienz , \*) zu verstärken ; und weissen gefangenem Wein , mit dem rauch von schwefelbrande zu machen . Auf diese weise sind die meisten weissen Weine der Freygräffschaft Burgund zubereitet , welche nach

) Sie bedienen sich gemeinlich der beeren des beins holzes , hartrigels , Ligustrum , ein staudgewächse , das sehr bekannt , und gemein ist .

Balaigue für den gebrauch des Cantons Freyburg kommen. Das gemisch von abgeschmackter süßigkeit, und herber säure, welches man darinn antrifft; die schwarze hefe, die sich auf den boden des gefäßes setzt, nachdem sie kaum 24. stunden lang geruhet; die betäubung, welche sie denen ursachen, die auch nur wenig davon trinken; die schnelligkeit, mit welcher sie sauer und verdorben werden, sobald sie nur die geringste wärme spüren; alles dieses zeiget die empfangene zubereitung an, und zugleich wie schädlich sie der gesundheit seyen.

Ich kenne die weise wohl, wie man bey diesen verschiedenen zubereitungen verfahren muß; allein ich werde mich nicht aufhalten, dieselben zu beschreiben. Das ist nicht, was die hochansehnliche Gesellschaft verlangt, und diese arten Weines taugen weder für uns noch für den geschmack unsrer benachbarten. Wir verlangen natürliche Weine, und nicht gemachte, gefästelte oder verfälschte, und wir thun wohl recht daran.

Es giebt aber verschiedene gattungen natürlichen Weines, die bey uns sehr beliebt sind, und sogar allenthalben hochgeschätz werden, die aber indessen mit vieler kunst zubereitet sind.

Die Spanischen, Portugiesischen, und diejenigen Weine, welche aus einem theile Italiens kommen, und überall als vortreffliche Weine angesehen sind, sind in diesem falle. Sie sind von einem sehr starken vertriebe, und halten sich lange Jahre bey aller ihrer krafft und süßigkeit. Die kunst

ist es, die ihnen die eigenschaft giebt, und zwar indem sie der natur zu hülfe kommt. Man bereitet sie auf dem feuer zu, und Kochet sie bis auf den vierten, dritten theil, oder sogar bis auf die helfte ein.

Es ist mir nicht bekannt, daß man in irgend einem französischen Rebenvlande die Weine zubereite, indem man sie auf dem feuer kochet. Gewiß aber ist, daß man an etlichen orten sich viele mühe giebt, um sie zu verbessern. Zu Arbois und Chateau-Chalons läßt man die weissen Trauben bis im December an dem stoke, und stellet die weinlese eher nicht an, bis sie von hitz und kalte verwelkt sind. Dieses giebt, da der Wein noch in seiner haut liegt, ein vortreffliches getränk ab.

Insonderheit aber ist es unglaublich, mit was vor sorgfalt die Champagner und Burgunder - Weine zubereitet werden, und man darf selk sagen, daß ihr preis größtentheils von ihrer zubereitung abhange.

Es sind nun 3- oder 400. jahre verflossen, da die Burgunderweine den Champagner übertrassen. Die Burgunder waren damals zween dritttheile theurer als der Champagnerwein. Dieser unterscheid des preises war ein beweis der höhern eigenschaft der burgundischen Weine, welches nur von der schlechten zubereitung des Champagnerweins herrührte, indemme im Jahr 1559. die reyhe an den Champagner kam, den Burgunderwein in dem preise um den dritten theil zu übertreffen. Heut zu tage, wenn der Burgunderwein sich am prete um 300.

pfunde verkauft, so gilt der Champagner 6, 7/  
bis 800. pfunde, ja gar 1000. und 1200. Lib.  
ungeacht die mafse um ein achtel und  $\frac{1}{3}$  kleiner als  
die Burgundische ist. Dieses sind bekannte dinge,  
die sich, so zu reden, vor unsern thoren zutra-  
gen; und man kan nicht eigentlich sagen, ob man  
es der fantasie oder seltsamkeit des geschmaks der  
trinker zuschreiben solle, daß sie diese Weine zu ei-  
nem so außerordentlichen preise erhöhet haben.

Eben so giebt es Weinberge in Frankreich, wel-  
che vorzeiten die berühmtesten Weine hervorgebracht  
haben, und nun heut zu tage sehr gemeinen Wein  
hervorbringen. Dieses kan von nichts anderm als  
von dem schlechten anbaue der Reben, und von  
der übeln zubereitung des Weines herrühren. Die  
jenigen also, welche am meisten dagegen eingenom-  
men sind, werden doch gezwungen seyn, zu ges-  
teln, daß man bisweilen die eigenschaft der Wei-  
ne durch sorgfalt verändern könne, und daß ih-  
re gute, ihr preis, und ihr vertreib sehr viel von  
der zubereitung abhange, die man ihnen giebt.  
Und von dieser zubereitung, mit sorgfalt und vor-  
sichtigkeit, ist es, wovon in der vorgelegten frage  
zu thun seyn wird, die ich nun untersuchen will.

Um diese materie zu behandeln, werde ich von  
den ausdrücken der aufgabe nicht abweichen. Sie  
ist so deutlich abgefaßt, daß ich derselben von stül  
zu stüle folgen will.

Die hochansehnliche Gesellschaft läßt mit recht  
die vollkommenheit der Weine, von fünferley haupt-  
umständen abhangen:

1.) Von der Lage der Reben, und der Natur des Erdrichs.

2.) Von der art des Stokes, oder der Pflanze.  
(Plant.)

3.) Von dem Anbaue.

4.) Von der Weinlese.

5.) Von dem Keller, und den Weinfässern.

Alles dieses muß zur Vollkommenheit des Weines beitragen.



### Z w e n t e r A r t i k e l.

Von der Lage der Reben und der Natur des Erdrichs.

**E**Der erste punkt, der einen starken einfluß auf die eigenschaft und gute des Weines hat, ist die stellung und lage der Weinberge, und das Erdrich. Sind diese umstände zuwider oder außerordentlich ungünstig ; so würdet ihr eure mühe , eure zeit, und euer geld verlieren, um euerm Wein einen etwelchen ruf zu erhalten. Was ihr auch vornehmen möget , um ihm eine zubereitung zu geben, so wird er doch allezeit, ungeacht eurer sorgfalt, schlecht, verachtet, und ungesund bleiben.

1.) Die Lage muß weder eben noch niedrig seyn.

In dieser stellung kan die Rebe wohl vieles hervorbringen, allein der Wein wird grünlich, schlechtwässericht, und wenig weinicht seyn. Er könnte sich nur nicht einmal lange behalten, und die trauhe wäre der fäulung unterworfen.

2.) Das Erdreich muß mit aller sorgfalt von der feuchtigkeit gereinigt, und das wasser abgezapft werden. Ohne dieses würden die Trauben gefahr lauffen, im frühling von spaten reissen und frösten überfallen zu werden, welche dieselben zurückhalten. Und im herbst hingegen würden frühe fröste den lauf der säfte unterbrechen, und die zeitung hindern. Wenn die Rebe guten Wein tragen soll, so muß sie keine zeit verlieren, im frühling in schosse zu treiben, noch in dem herbste an der zeitigung der Trauben gehindert werden. Ost fängt sogar die Traube zu faulen an, eh sie reif ist.

3.) Die nachbarschaft der moräste, und sogar weiter mit grase bewachsener gegenden; die nachbarschaft der wälder und gesträuche, verschlimmert auch die eigenschaften des Weins, weil aus denselben allzuostere dünste und feuchtigkeiten aufsteigen, auf das benachbarte land fallen, und die gleichen unfälle auf die trauben wirken, von welchen ich in den beyden vorhergehnden artikeln meldung gethan habe.

4.) Ein boden, dessen erdreich leicht ist, giebt einen zartern Wein; und ein boden, dessen erdreich stark ist, giebt ihn viel fetter und stärker. Alles übertriebene, in dem einen und andern falle, ist der gute

gütē des Weins nachtheilig. Der zarte könnte unschmalhaft, und der starke rauch werden.

5.) Ein Weinberg, welcher guten Wein hervorbringen soll, muß abhangend liegen. In dieser stellung halten sich die dünste nicht auf, und die sonne kan ihre wärme besser ausbreiten. Ist der abhang stärker als 40. bis 45. grade; so werden von einer weite zur andern mauern erforderl, welche ihr diesen abhang geben. Diese mauern sind entweder trocken, oder werden mit kalk und sand bepflastert, oder bloß übertüncht. Wenn sie eine in etwas beträchtliche lange haben, oder etwas hoch sind, so muß man ihnen gegen das innwendi ge zu einen bauch geben, und sie krümmen, damit das drücken des erdrichs auf beyde ende wirke, welche man mit grossen und schweren quaterstufen oder steinen zu verfertigen bedacht seyn muß. Es ist nicht schwer, die gründe eines solchen verfahrens zu begreissen. Man bilde sich nicht ein, daß dergleichen abhangendes erdrich ohne wasser sey. Es ist demselben wie anders erdrich unterworfen, und seine wirkungen sind noch viel schädlicher, weil in regnichten zeiten diese innern wasser, wenn sie anwachsen, die erde weg schwemmen, und stöke und mauern fortreißen. Man kan in zweien von der hochansehnlichen Gesellschaft gefrönten Abhandlungen die weise sehen, wie man wassergänge anlegen, verfertigen, und einrichten muß.

Es wiederfahrt zuweilen, daß man in einem Weinberge lange keine spuren von unterirdischem wasser wahrgenommen, und daß hernach dasselbe doch zum vorschein kommt. Dieses kommt daher,

dass der alte natürliche oder gemachte wassergang sich verstopft, und das wasser sich einen neuen ausgang wählet. Sehr oft habe ich, bey dem nachgraben, um das wasser aus einem Weinberge abzuleiten, einen alten wassergang gefunden, der durch die lange der zeit zugestopft war.

6.) Die berühmtesten Schriftsteller, welche in alten und neuern zeiten über den Landbau geschrieben, zeigen ein leichtes mittel an, um zu erkennen, ob ein erdrich tüchtig seyn, gute früchte und insbesondre guten Wein hervorzubringen. Man soll den geschmack und geruch des erdrichs zu rathe ziehn. Den geschmack, indem man eine handvoll erde in ein glas voll reinen wassers schüttet, und das wasser hernach durch ein stück leinwand feigert. Wenn ihr davon schmecket, und findet, dass es einen herben und bittern geschmack hat, so wird der Wein den gleichen fehler haben.

Den geruch zu wissen, muss man eine handvoll erde nehmen, und anriechen, wodurch man ihre gute oder schlechte eigenschaft erkennen wird. Was mich anbelangt, so habe ich nie gelegenheit gehabt, diese probe zu machen, weil ich niemal neue Reben angelegt habe.

7.) Die allervortheilhafteste Lage ist die, welche sich zwischen der mittags- und morgenseite befindet, und vor dem ost- und nordwinde sicher ist; zween winde, die der eigenschaft des Weines gleich schädlich sind. Die hügel, welche eine mittelmässige höhe haben, und nur sanften winden bloßgesetzt sind, bringen den besten Wein hervor.

8.) Die

8.) Die Reben, von welchen man ausserlesenen Wein erwartet, müssen mit mauern eingeschlossen seyn. Ohne diese vorsicht würden die insekten sich hineinwerfen, und die beeren, welche am ersten zeitig sind, und den angenehmsten und schmackhaftesten Wein geben, aufzufressen, welches sowohl die eigenschaft als die quantität der Weinlese verringert. Sezet dazu noch, daß die Reben, welche mit mauern eingeschlossen sind, angenehmer, und besser vor den winden geschirmet sind.

Die Pflanzlinge oder Stöke von Muskatellertrauben werden an dem fusse dieser mauern angelegt, und zwar in einer warmen Lage, wo sie sehr wohl an geländern anschlagen werden.



### Dritter Artikel.

#### Von den Stöcken oder Pflanzen.

**G**ie verschiedenheiten des erdrichs tragen sehr viel zu der eigenschaft des Weines bey. Indessen weiß ich aus einer langen erfahrung, daß ein partikular an den nemlichen stellen, und bey gleicher lage, einen Wein macht, der den Wein seines nachbaren übertrifft. Unterscheid, der sehr viel von der art der Pflanze oder des Stöks herrühret. Ist Italien jederzeit seiner guten Weine halber berühmt gewesen, so kam das guten theils daher,

dass

dass diese Weltbezwinger sich die allerniedlichsten arten von Trauben zugeeignet haben.

Manchen Weinbergen bey uns mangelt es in diesem stücke. Nicht dass unsre vater, als sie dieselben gepflanzt, wider die regeln der klugheit gehandelt hätten, sondern im widerspiel, aus furcht sich über die art der pflanzlinge zu betriegen, die sich am besten für ihr erdrich schiken möchten, mischten sie einige darunter, ohne zweifel in der absicht diejenigen fortzupflanzen, welche am besten anschlagen würden, und die schlechtern dagegen ausszurotten. Allein es ist daher wiedersfahren, dass die mindern arten den zufälligkeiten besser widerstanden haben, und dass, weil sie vieles holz getrieben, die rebleute aus eigennuz oder unwissenheit sie vorzüglich eingelegt haben. Und wenn sie senkreiser von Klepfern kennen, so legen sie solche nicht gerne ein, weil man, sagen sie, dieselben esse, und sie weder die Weinlese noch den Most vermehren.

I.) Unter allen unsern weissen Trauben, giebt es drey arten, welchen ich vor allen übrigen den vorzug gebe. Der Klepfer (Fendant), welcher sie ohne widerspruch alle übertrifft. Die Blanchette und die petite Rougette \*). Ich bediene mich hier der mundart unsrer bauern, welche ihnen den namen Alloy oder wie sie sich ausdrücken Allay geben.

Ich

\*) In dem deutschen Rebenlande hält man die kleinen Cervagne für sehr gute Trauben neben den Klepfen.

Ob

Ich habe allezeit geglaubt, daß der name Dessallays daher komme, und daß man durch diesen namen die gute der art Trauben habe anzeigen wollen, die in diesem orte angelegt sind.

Die Alloy blanchette hat ein weisslichtes oben und unten, insonderheit aber untenher beynaher mehlichtes blatt, und das weniger ausgelerbt ist, als bey der folgenden art.

Die Alloy rougette ist von zweyerley art: die grosse und kleine, welche die blätter kleiner hat. Von dieser letztern ist hier die rede. Man hat ihre den namen rougette darum gegeben, weil die blätter, wenn sie hervorsprossen und sich öfnen, röthlicht sind. Die rougette wiedersteht den zufälligkeiten des frühlings besser, und nähret ihre blüthe besser. Sie treibt aber auch weniger Trauben, und diese sind von besserm geschmacke.

Die Blanchette ist fruchtbarer oder übertrifft wenigstens alle andern arten in günstigen jahren. Sie treibt übrigens weniger holz, welches sie zum einlegen untüchtiger macht.

Endlich unter allen unsren Trauben, sind die gepfropften Klepfer die vortrefflichsten, und am wenigsten der faulniß unterworfen. Selbst ohne Pfropfung geben sie einen fernhaften und dikern saft,

---

Ob es eben dieselben seyen, von welchen der Hr. Verfasser unter dem namen Blanchette und Rougette redet, weiß ich nicht. Weil nun diese namen von ort zu ort abändern, so behalte ich hier die französischen namen bey.

Der Uebersezer.

saft, und die pfropfung vermehret noch dazu ihre niedlichkeit. Darauf müssen nun die eigenthümer sonderbar achten, und sich dieses mittels bedienen, um die schlechten stöke aus ihren Weinbergen zu vertilgen, und an deren statt bessere zu setzen. Es sollte sogar ein verbott wider die sogenannten Ossarts, die wir auch Gouets nennen, ergehn. Eine art stöke, welche einen sehr schlechten und sehr ungesunden Wein geben.

2.) Um mir senkreiser oder einleger zu verschaffen, habe ich im herbst mit gutem erfolge Weinranken von den geländern abgenommen und verpflanzt, um niedrige stöke und auch niedere geländer anzulegen. Ich habe deren verpflanzt, welche alles holz, und deren die keines hatten. Gleichwohl haben sie gut angeschlagen. Es war mir genug, daß der stok von guter art war.

Ich hatte zur nothdurft eine ordentliche Pflanzschule, um daraus wurzlichte oder haarichte sezlinge zu heben, welche wir Pudrettes nennen. Meine pflanzschule anzulegen, nehme ich, nachdem das dazu bestimmte beet wohl umgraben worden, nach der Weinlese bey trofnem wetter das ende der Weinranken, von den besten stöken, und zwar solche, die vier wohlzeitige und wohlgebildete augen haben. In der weite eines halben schuhes mache ich mit einem stab locher in die erde, und schiebe meine einleger also hinein, daß das dritte aug der erde gleich zu stehn komme, und fülle das loch mit wohl reingemachter erde wieder zu. Auf diese plantation verbreite ich ungefehr einen zoll hoch maurererde, oder aus mangel derselben reinen sand darüber

darüber hin. Auf diese manier habe ich mehr als einmal schon im andern jahre einige Trauben gehabt, und nachdem ich sie weiters verpflanzt und eingelegt, haben sie in kurzer zeit früchte zu tragen angefangen. Wenn man auch sogar einigen kostn anwenden müste, um gute sezlinge aus fremden ländern kommen zu lassen, so sollte man sich solchen nicht gereuen lassen. In diesem falle werdet ihr sorge tragen, eure weinranken, sie seyen einleger oder pfropfreiser, nach dem verhältnisse der entfernung einwickeln, in ballen schlagen, oder in kisten verwahren zu lassen; die, welche plantationen von bäumen angelegt haben, wissen das alles wohl, und wie viel vorsicht man brauchen müsse, wenn eine ungelegene zeit oder hinderlich einfällt, diese sezlinge in die erde zu bringen.

3.) Die Weinstöcke müssen 2. bis  $2\frac{1}{2}$  schuhé weit von einander abstehn, und dergestalt angeordnet werden, daß nicht einer den schatten auf den andern werfe. Es wäre also wohlgethan, wenn die rebleute sich gewöhnten, sie nach der schnur zu pflanzen, und nach reihen einzulegen. Man würde dadurch den arbeitern alle ihre arbeit bequemer und leichter machen, ohne gefahr zu lauffen, die trauben, die ranken, und rebpsähle weder zu drücken, noch zu brechen. Die sonne kan besser zwischen den stöcken hindurch dringen, die wärme kan besser in den zwischenräumen umlauffen. Das alles ist zur vollkommenheit des Weines unumgänglich nothwendig. Wenn der Weinberg von beträchtlicher größe ist, kan man sogar zur bequemlichkeit von einer weite zu der andern zwischengänge anlegen.

4.) Die

4.) Die acht bis 10-jährigen Rebstöcke , alles im übrigen gleich betrachtet , bringen einen fekern , einen fernhaften , und besser beschaffenen Wein hervor , als jüngere stöcke.

5.) Ich wünschte , daß in jedem Weinberge auf 5. oder 6. jucharten eine gewisse anzahl Muskatellertrauben gehalten würden , welche sehr gut zur zeitigung gelangen würden , wo der Weinberg auch nur mittelmäßig gelegen wäre , dafern man sie nach denen regeln , die ich vorschreibe , besorgte. Ich habe dieses versucht. Ich werde auch im vorbeugang anmerken , daß die Muskatellerstöcke mehr erhöhet und ihre ranken fester als andre pflanzlinge müssen gebunden werden , weil sie viel größer und stärker sind.



## B i e r t e r A r t i k e l .

### Von dem Anbaue der Neben.

**D**as ist erwiesen , daß der gute Anbau der Neben , wenn solcher zu rechter zeit vorgenommen wird , und eine mäßige düngung , wenn sie wohl angewendet wird , vieles beträgt , dem Wein eine gute eigenschaft zu geben. Ohne Anbau würden wir nur sauren Wein und härlinge haben.

Das halen , wenn es zu rechter zeit und betroknem wetter geschieht , kan sogar in nur wenigen Jahren die natur eines bodens verändern , wenn verselbt

derselbe nicht etwa wesentliche mängel an sich hat; es kan die erde mildern, die theilgen derselben verändern, oder besser zu reden entwikeln, und sie also je mehr und mehr tauglich machen, bessern Wein hervorzu bringen.

I.) Wenn das erdrich nicht zu starken abhang hat, so werdet ihr ein gutes werk verrichten, wenn dasselbe noch vor Weihnacht gehaket wird, nachdem ihr die stöke bey stiller und trokner witte rung geschnitten, und wenn das erdrich mager ist, nachdem ihr treber, lottb, erde, von verfaulten spänen, und mist von rasenstücklen, die man wechsels weise und von schicht zu schicht auf einander legt, gähren, und sich damit einverleiben lässt, darauf verbreitet haben werdet. Das sind die düngungen, womit man das unfruchtbare erdrich im herbste von zeit zu zeit bedecken kan.

Im fruhling wird man mergelerde, und mauererde darauf verbreiten, welche den winter hindurch dahin geführt worden sind. Was die schlammerde betrifft, welche aus teichen und gräben gezogen wird, muß man sie ein jahr lang sich reinigen, trocknen, und mürbe werden lassen. Und wenn sie dennzumal sich wohl zerreiben lassen, so kan man sich ihrer im herbste wie der treber, des mists ic. bedienen. Mit dieser vorsicht wird man seinen Wein nicht nur nicht verschlimmern, sondern ihm eine gute eigenschaft verschaffen. Die Trauben werden früher zur zeitigung gelangen, den reissen und frösten, dem brande ic. besser widerstehn, und einen schleimigtern und dikern saft geben.

2.) Zu dieser zeit , ich meyne in dem herbst , kan man am allerbesten die Reben einlegen. Wenn man keine von den angezogenen düngungen über das erdrich verbreitet hat , so kan man ein wenig mist dazu legen. Man sollte eigentlich nur in die gruben der einsenker mist thun. Wird er in geringer anzahl darein gelegt , so stärket er den pflanzling , und stellet ihn in stand , zu seiner zeit gute früchte hervorzubringen. Das deutsche sprichwort sagt : Mist ist über List. Man muß es auf die Reben nicht anwenden. Man muß den Mist nicht darüber streuen , sondern nur zu den gruben der einleger thun , und zwar mit vieler mässigung : kühmist für leichte erde , pferdmist , oder durch einander gemengter mist , für die starken erdarten. Das ist meine regel. Die Reben erfordern eine vorsichtige gemässigte düngung , die mit der eigenschaft des erdrichs proportionirt seyn muß. Wenn man sich guten Wein verschaffen will , so müssen die säfte und vegetabilischen theile , welche von der düngung herkommen , durch die wärme ausgelocht werden können.

3.) Die Einleger müssen tief genug zu liegen kommen , damit man die mutter durch das haken nicht erschüttere. Sie müssen in leichtem erdrich aber tieffer als in starkem seyn. Ohne dieses würde die sonnenhize die erstern verdorren machen und zu den letztern möchte sie nicht genug eindringen.

4.) Man muß die stöfe niedrig halten. Sie geniessen der sonnenstrahlen besser , welche von der erdenfläche noch zurückschiessen. Die hohen stöfe geben

geben einen herben und abgeschmackten Wein, und die Reben, welche nach der weise andrer ländere an den häumen aufgezogen werden, geben in unserm lande nur sauerlichen Wein.

5.) Man läßt jedem stok nur drey zapfen (courson ou cornes), und jedem zapfen nur ein aug, neben dem kleinen, welches zu unterst ist, und das einaug (le borgne) genennt wird. Mehr augen und ranken würden dem stoke nur schaden, und der Traube zuviel schatten geben. Der schnitt \*) geschieht nach der gestalt eines rehfusses, schief, und so, daß die thränen nicht auf das auge fallen. Die ausserachtlassung dieser vorsicht kan zu gleicher zeit der eigenschaft und dem reichthum der Weinlese schädlich seyn.

6.) Die stöke werden von allen falschen augen, von dem moose, und von den jasern, die an der oberfläche der erde wachsen, wohl gereiniget. Alle diese dinge zertheilen den fast sehr zur unzeit, schwächen die Trauben, vermehren die blätter, und verärväten die zeitigung der frucht. Man wird einen sorgfältigen rebmann daran erkennen, wenn er die trocknen zapfe, welche den stok verunstalten, fleißig weghebet.

7.) Feder stok wird seinen rebpsahl haben. Man wird sorge tragen, ihn dergestalt zu steken, daß er den stok und die ranken unterstütze, ohne den Trauben, so wenig als möglich, schatten zu machen. Nur

\*) Anmerkung. Wenn man vor winters schneidet; so kan man ein wenig mehr holz über dem auge stehn lassen.

die Reben läßt man auf dem boden herumkriechen, von welchen man sauren Wein haben will. Alle andere, unsere niedrigen, die mittelmäßigen von höherer art, und die hohen, welche an den bau men hinaufklettern, müssen unterstützt werden.

8.) Man muß sehr wohl auf das blatt achten, um keinen nützlichen ranken wegzuschaffen, und Leinen unnützen stehn zu lassen. In dem ersten falle würde man seine Weinlese ohne nutzen vers ringern, und die rebe verunstalten; und in dem andern falle würde man den fast unnützer weise vertheilen, und der traube einen verderblichen schatten zuziehn.

9.) Nachdem man erbrochen hat (ébourgonné), muß man die wilden schosse (folans ou rebiaux) und die gabeln oder kräuel (fourchettes) abschlagen, eine arbeit die wir (rebioler) nennen. Ohne diese würde die allzusehr bedekte traube grün bleiben, und vor ihrer zeitigung faulen \*). Und wenn diese wilden schosse (folans) bis zur weinlese stehen bleiben, so fallen sie unter die trauben, und dienen nur dem most einen herben geschmack mit zutheilen.

10.) Man

---

\*) Wenn dieses Erbrechen zu frühe und nicht mit maße vorgenommen wird, so lauffen die trauben gefahr von dem brenner oder den sonnenbliken getroffen zu werden. Die blätter müssen davor zu einer bedeitung dienen, dieweil die traube noch jung und hart ist. Wenn es aber gegen die lese anrüßt, so kann die lehre des Herrn Verfassers von sehr geringem nutzen.

10.) Man wird die weinranken mit vorsicht an die rebpfähle binden , und dabey sorge tragen , daß man keine traube erwürge , und dem durchstreichen der lust keine hinderniß zwischen den ran- ken verursache. Dergleichen fahrlässigkeiten wür- den dem Weine schädlich seyn.

11.) Die strohbande müssen stark genug seyn , daß sie von dem sturme nicht zerbrochen werden. Ein losgebundener rebstok könnte seine trauben nicht wohl zur zeitigung bringen.

12.) Die rebleute müssen sich besleissen , die reb- sode von den würmern , nemlich von den Urebecls , zu säubern , welche die trauben stechen , und alle zusamengerollten blätter wegzureissen , in welchen sich die ener dieser insekten befinden. Diese wü- mer verursachen , daß die gräthe (stiele) der trau- ben verfaulen oder verdorren , und geben den bee- ren , wo sie sich beherbergen , einen schlimmen geschmack , und folglich auch der Weinlese , wo sie hinkommen.

13.) Nachdem alle diese arbeit verrichtet ist , soll der rebmann noch seine reben durchgehen , um zu sehen , ob alles in guter ordnung sey ? ob kein stok losgebunden ? ob kein rebpfahl ausgerissen ? ob kein wildes schoß dem auge der arbeiter entgan- gen ? ob keine traube auf den boden hange ? ic.

14.) Endlich wird man zu rechter zeit gatten. Es ist leicht zu begreissen , warum solches geschieht. Das unkraut verursachet schatten , und unterhält eine feuchtigkeit , welche die zeitigung der trauben hindert. Man kan daher urtheilen , wie viel man

dem Wein dadurch schade, wenn man seine reben mit pflanzungen und gartenfrüchten beladet.

Alle Schriftsteller, welche über den Nebenbau geschrieben haben, verbieten insonderheit, einigen lohl dahin zu pflanzen. Ich füge hinzu, daß man den fürbis vollkommen daraus verbannen sollte \*).

Die verschiedene Häkerarbeit, welche die reben erfordern, sind sowohl bekannt, daß ich geglaubt habe, ich dörfe die umständliche beschreibung derselben übergehn \*\*).



## Fünfter Artikel.

### Von der Weinlese.

Bisher haben wir die Sorgfalt und die Arbeit beschrieben, welche die Reben erfordern, um dem Wein eine höhere eigenschaft zu verschaffen. Allein das ist nicht genug. Es ist auch um die Weinlese zu thun, und um die weise, wie man den Wein behandeln soll, wenn er einmal im Keller ist.

Läßt

\*) Nicht weniger sind auch die bäume an der mittagsseite, und die grünhäge schädlich.

\*\*) Je mehr man sie wiederholt, desto besser wird es seyn. Allein es muß nie in regnichter zeit geschehn.

Laßt uns den anfang mit der aufmerksamkeit machen, welche die Werkzeuge, die zur Weinlese dienen, das Weinlesen selbst, und das Trotten der Trauben erfordern. Diese aufmerksamkeiten sind wesentlich

1) Sobald die Weinlese heranrückt, so bereitet eure fässer, eure weinzüber, eure bütteln oder kufen und eure pressen, trotten oder trüele samt allem dazugehörigen werkzeuge, und euere Keller zu. Man muß sie mit der allergrößtesten genanigkeit in stand stellen. Indessen ist gleichwohl kein artikel der von einigen mehr verabsäumet wird als dieser. Und es ist keinem zweifel mehr unterworfen, daß diese süssigkeit unsr Weine sehr beträchtlich herunterseze. Unsern taglohnern fehlet es weder an stärke, noch an geschicklichkeit, noch an verstande. Aber ich muß es zu ihrer schande sagen, es fehlet ihnen ganz und gar an lust zu der ordnung, der regelmäßigkeit, der reinlichkeit, symmetrie und guten einrichtung. Wenn man ihnen auf ihr wort glauben wollte; so ist alles immerhin reinlich, net genug. Verlasset euch also weder auf sie, noch auf jemand anders, wenn es darum zu thun ist, nachzuschauen, ob eure werkzeuge zur Weinlese in gutem stande seyen oder nicht?

Den tag vorher, eh ihr eure fässer binden laßt, bringet sie heraus, schlägt den boden ein, und lasset sie ein wenig an freyer lust. Die, welche nur das geringste merkmahl von schimmel oder gestank haben, müssen sogar mit warmem wasser, wenn es nöthig ist, ausgewaschen, mit einem alten fehren besen wohl gerieben, und der sonnenhize bloßgesetzt werden, eh man den boden wieder einsetzt. Ist

Ist es, ihr Eigenthumsherren, eure schuld, wenn eure leeren fässer in schlechtem stande sind, so seyd ihr es nicht werth in einem Rebgelände zu leben, wie das unsre ist; und ihr müsset eure Reben an leute verkauffen, die sorgfältiger sind als ihr. Laßt uns zeigen, was ein jeder, der leere fässer hat, thun müsse, um sie dergestalt aufzubewahren, daß er sich ihrer augenblicklich bedienen könne, und weiter nichts bedürfe, als sie nur mit frischem wasser auszuspülen.

Wenn sie von Wein ausgeleert sind, müssen sie etliche tage nach einander abtropfen. Alsdenn verbrennet zwey oder drey blätter schwefelbrand darinn. Etliche tage hernach werdet ihr wiederum so viel einbrennen. Befürchtet man, daß das gefäß nicht gänzlich ausgetro�net sey, so muß man diese vorsicht wiederholen. Auf diese weise behält sich ein fass sehr lange zeit gut, und um sich des selben zu bedienen, ohne gefahr zu laussen, daß der Wein einen übeln geschmak annehme, ist es schon genug, dasselbe mit reinem wasser auszuspülen, damit der alte schwefelgeschmak vergehe. Befürchtet man aber das ausschwizen, so kan man mit warmem wasser (beuni) helfen; oder nach dem dasselbe mit frischem wasser ausgespült worden, darf man nur ein glas voll starken brandtenweins darinn brennen lassen, welches die gefäße sehr geschwinde wieder zusamenschwillen macht, und die fasßdauben wieder an ihre natürliche stelle füget. Ich gedenke, daß man schon wisse, wie diese zubereitung mit vorsichtigkeit zugehen müsse, um alle widerwärtigen zufälle zu verhüten.

Laßt

Laßt uns zu den fässern , davon der boden ein-  
geschlagen worden , und die man nun gebunden  
hat , zurückkommen. Es ist nöthig , daß ihr un-  
tersuchet , ob sie einen angenehmen geruch ha-  
ben ? Dieses kan man thun , wenn man entweder  
bey der mündung riechet , dieweil man mit einem  
hammer auf den boden klopft ; oder wenn man  
die nase auf das spundloch hält , nachdeme man  
aus allen kräften in das faß geblasen. Die fässer ,  
welche ihr gesund befunden habt , und die einen  
angenehmen geruch haben werden , wäschet man  
mit Kochendem wasser , in welches ihr ein stük tre-  
ber von der trotte , und zwo gute hånd voll pfer-  
sichblätter thun werdet , in das faß aber wirfst man  
ein halbes pfund gemeinen salzes. Das gefäß wird  
stark gewälzet und gerüttelt , und nachdem man  
das erste wasser abfliessen und abtropfen lassen ,  
wird es mit frischem wasser ausgespült. Man  
läßt es sodenn wiederum abtropfen , und brennet  
wein bis drey blätter weinbrand ein. Erst denn-  
zumal ist euer faß im stande , Wein einzunehmen ,  
ich meyne neuen Wein : denn was den alten be-  
trifft , so bedarf man dazu keines schwefels oder nur  
sehr wenig.

Fässer , an deren gutem Zustande man zweifelt ,  
werden mit Kochendem wasser ausgewaschen , wie  
oben gesagt worden ; mit diesem unterscheide , daß  
man zu dem gemeinen salz ein viertelpfund engli-  
schen alaun (Alun de Roche) oder gar doppelt so  
viel hinzuthut , je nachdem man mehr oder min-  
der um das faß besorget ist.

Wenn ihr vermuthet , daß diese mittel nicht zu  
reichend

reichend seyn möchten, so muß man noch wirksame ergreissen. Man füllt das geschirr acht Tage lang mit reinem wasser an; oder man bedient sich des ungelöschten kalks, oder kochender hefen (trusen), oder der hefen die man kochend aus dem brennhafen zieht. Da ich aber bemerkt habe, daß, indem man das faß hin und wieder wälzt, diese warmen hefen an den wänden kleben bleiben; so muß man es davon saubern, oder den boden des fasses aufthun, dasselbe waschen, und mit dem fehrbesen abreiben; oder warmes wasser hineinschütten, welches man mit einer eisernen fette unter einander röhret und wirbeln macht, das faß selbst aber hin und her wälzen muß. Hernach werdet ihr solchen fässern einen guten geruch bringen, wenn ihr etwelche eynier voll warmen wassers hineinschüttet, in diesem wasser aber so riander, änus und gestossenen fenchel, von jeder gattung eine unze ic. einweichen läßt, und hernach ausspület.

Man bedient sich gewöhnlich einiger dieser mittel, um nene fässer von dem übeln geruche zu befreien; allein ich habe mich sehr oft benügen lassen, sie zweymal mit warmem wasser, und hernach mit letzterer sode zu waschen.

Dem sey wie ihm wolle, wir können nicht zu viele vorsicht brauchen, um unsere fässer wohl zu jurüsten. Viele geben sehr wenig acht auf einen gegenstand von dieser wichtigkeit. Insonderheit aber lassen die schafner oder sachwalter gewöhnlich die fässer so lange unbesorgt auf dem port ligen, daß es ein wander wäre, wenn noch einige

in gutem stande zurückkämen. Es scheinet, daß die policey dieser in vielem betracht verderblichen nachlässigkeit abhelfen sollte. Nicht nur verringert solche die eigenschaft unsrer Weine, und erhöhet ihren preis, sondern sie verursachet auch einen starken missbrauch des holzes.

Alle eure gefäße, weinzuber und werkzeuge müssen mit reinem wasser sorgfältig gewaschen und genau abgerieben werden, sowohl als die multe der trotte, bis daß das wasser eben so rein wieder abfließt, als ihr dasselbe darauf gegossen. Auch wäre es sehr gut, alles zusammen mit der sode, (decoction), welche ich oben beschrieben habe, abzuspülen.

Eure trotten und Keller müssen freye lust bekommen, mit dem lehrbesen gewischt, und die winnenweben mit sorgfalt weggemacht werden. Staub und unrath, so sich das Jahr durch an die schraube gesetzt, muß man wegheben. Keine dieser aufmerksamkeiten läßt sich ungestraft ausser acht lassen. Und es würde sehr dienlich seyn, wenn in euren kellern und trotten, sie mögen leicht ein wenig feucht seyn, öfnungen vorhanden wären.

2) Ist alles auf diese weise vorbereitet; so ist es darum zu thun, die eigentliche zeit zu bestimmen, wenn die Traubenlese vorgehen soll, um guten Wein zu bekommen. Man wird in diesem punkte die aufmerksamkeit kaum weiter treiben, als man es in Champagne thut. In der that ist es ein hauptpunkt für sie, wenn sie sich vornehmen, aus rothen trauben weissen Wein zu machen, weil

weil es ihnen nicht gelingen könnte , wenn die trauben allzureif wären , und sie nur einen schlechten Wein , oder Vin de detour haben , wie sie es nennen , wenn die trauben nicht zu einer genugsa- men zeitigung gelanget sind.

Was uns anbelangt , wenn wir unsere Weinlesse zu früh anstellen , so bekommen wir einen herben grünen Wein. Und wenn sie zu späte vor- genommen wird , so fehlt es unsern Weinen an Kraft : zween mängel , denen vorzukommen , sehr dienlich sehn wird.

Wir haben etwelche kennzeichen , um zu erkennen , ob unsere trauben die gehörige zeitigung erreicht haben , und ob es zeit sey , sie zu lesen.

1. Wenn die Reben größtentheils von blättern entblößt sind , weil dennzumal die traube kei- nen nahrungssast mehr an sich zieht , und dieser saft stille steht.
2. Wenn der stiel der traube , den wir in der Waat Portoir , Porteur nennen , farbe ge- ändert , und braun geworden ist.
3. Wenn der grat der traube niedsich hänget. Dieses sind alles so viele zeichen , daß sie kein leben mehr habe.
4. Wenn gräte und beeren leicht abfallen und brechen.
5. Wenn die fäulniß die trauben angreift , und schon ziemlich eingerissen ist. Man muß die fäulniß der zeitigung mit derjenigen fäulniß nicht

nicht vermischen, welche von den würmern herrührt. Die eigenschaft des Weins würde eigentlich erheischen, daß man denen beeren, die von den insekten angestochen sind, zeit gäbe abzufallen, oder zu dorren.

6. Wenn der most oder traubensaft kräftig, süß, dik und schleimigt ist.
7. Man muß an die Weinlese denken, und die nöthigen zurüstungen dazu machen, sobald der schnee die höhern gebirge an die helfte zu bedecken anfängt.
8. Sobald die kälte den thermometer auf 8. grade oder daherum unter dem temperierten punkte fallen macht. Man macht den anfang mit denen Reben, welche den frösten am ersten bloßgesetzt sind, ohne dieses würden die eigenthümer sonst schaden leiden.

In unsern meissen Weinbergen ist es die pols-  
cey, welcher obliegt, die zeitigung der trauben zu  
beurtheilen, und den tag der Weinlese jeden quar-  
tiers zu bestimmen. Dieses ist eine sehr grosse  
hinderniß für die vollkommenheit unsrer Weine.  
Und noch dazu wird jeder bann der Weinlese nach  
alten hergebrachten regeln gemacht, wovon man  
niemalen abweicht, die aber auch keineswegs sich  
auf den wirklichen zustand der trauben beziehen.  
Die, welche ihre Weine zu verbessern wünschten,  
sollten diesen punkt in betrachtung ziehn, und sich  
in acht nehmen, daß, indem sie einem übel vor-  
bauen wollen, man nicht noch in ein grösseres  
verfalle.

3) Nun kommen wir zur Weinlese selbst. Die Champagner lesen ihre Reben zu dreyen unterschiedlichen malen, und jede Weinlese hat ihre besondern stunden. Wir schreiben diese weise nicht vor. Ich erwehne derselben nur, um zu zeigen, daß wenn die fremden länder ausgesuchtere Weine liefern, als die unsren sind, sie sich auch dazu ganz außerordentliche mühe geben. Wir wollen nichts vorschlagen, das nicht sehr thunlich sey.

Vors erste werden die eigenthümer darauf achten, daß das dienstvolk die säurlichen oder späten trauben nicht pflüke, welche oft am ende der äste oder ranken hervorschissen, und daß es das äußerste ende des rebenholzes, die rebenblätter, die stielen der wilden schoße, welche in ihre kubel fallen, weghebe. Alles dieses hat eine herbe an sich, welche sich dem most mittheilet. Man muß sich deshalb nicht auf die Rebente verlassen, welche nur um die quantität, nicht aber um die eigenschaft bekümmert sind.

Eben so, wenn die eigenthümer sorgfältig sind, werden sie achtung geben, daß man die trauben nicht von den beeren entblöße. Seltzen werden die auf den boden gefallene beeren aufgehoben, insonderheit wenn es kalt, neblicht und regnicht wetter ist. Dieser verlust der quantität ist beträchtlich, gehört aber zu unsrer frage nicht. Es ist darum zu thun, sich guten Wein zu verschaffen, ohne sich über die quantität zu bekümmern. Allein der verlust der eigenschaft ist beträchtlicher noch, weil die allerbesten, die zeitigsten trauben, und die, welche den allertreslichsten Wein geben könnten, diejenigen

diejenigen sind, welche durch das erschüttern der weinstöke, durch das anreiben der kleider, oder durch das schütteln desselben, beym abbrechen der traube, herunterfallen. Nach diesem grundsaze ist es leicht zu urtheilen, welches das tüchtigste werkzeug zum pflücken der trauben sey.

In der Waat hat man im gebrauche die traube mit dem nagel des rechten daumens von dem stoke abzulösen, und zwar beym knopfe des stieles, (Portoir.) In dem Wistelach, zu Murten, in der grafschaft Neuenburg, am Bielersee, in Champagne, bedient man sich des rebmessers. Diese beiden methoden scheinen mir mangelhaft zu seyn, obgleich die letztere es weniger ist. Bey der einen wie bey der andern wird der stok und die traube in mehrerm oder minderm gewaltig erschüttert, und durch dieses schütteln müssen die beeren nothwendig abfallen. Fallen aber weniger beeren ab, wenn man sich des rebmessers bedient, als wenn man mit dem daumen abbricht; so muß man gestehen, daß das rebmesser den ganzen stiel der traube abschneidet, da hingegen der daumen dieselbe bey dem knoten ablöst. Endlich macht das erschüttern des stokes zugleich noch das ende der ranken und die rebenblätter in die weinkübel fallen, da man sich nicht die mühe giebt, solche wegzuheben.

Man könnte aber diesen verschiedenen schwierigkeiten auf einmal vorbauen, wenn verordnet wäre, daß das leservölk sich der scheeren bediente. Es würde weniger mühe haben, und die arbeit würde geschwinder vor sich gehn. Und da der  
rebstoc

rebstok nichts erschüttert werden würde, so würden die wilden schosse ic. nicht in die leselübel fallen, und die besten trauben würden sich nicht unter den blättern verlieren.

4) Es wäre sehr zu wünschen, daß der gestoßene most nicht lange in den weinzübern an der sonnenhize stehen müßte. Diese hize, wenn sie in den most eindringet, bringt denselben sehr bald in gährung, und zwar ziemlich stark, sobald der most in dem fass eingekellert worden, welches ein übel ist. Niemals sind unsere Weine angenehmer, und von einem bessern vertreibe, als wenn sie späte, schwach und lange gähren (jäsen). Es ist also sehr dienlich, alles das auszumeiden, was sie in bewegung bringen kan.

5) In denen gegenden, wo die eigenthümer den most um denjenigen preiß empfangen, der von der Policey regliert wird, ist ein missbrauch von seiten der rebleuten eingerissen, der der guten Zubereitung des Weins sehr zuwider läuft. Sie stossen oder mosten die trauben bis aufs äusserste, woraus nichts anders als eine schlechte eigenschaft des Weines entstehen kan, weil sie die unzeitigen trauben, und sogar die sauerlinge zerquetschen, und auch den herben saft aus den gräten ausspreßen.

6) Vorzeiten machten diejenigen, welche ein beträchtliches rebgut besassen, sich gar kein bedenken, ihre trauben ganz oder gemostet, in eine grosse bütte, (die wir französsisch écolaire nennen,) sobald solche aus der reben hergebracht wurde, zu schütten.

Man hat nun diesen missbrauch fahren lassen, und begriffen, daß ein noch roher most, den man etliche tage lang beysamen gähren läßt, nichts anders als einen herben geschmak und unangenehme säure annehmen kan. Man hat deswegen das pressen zu beschleunigen, lieber sich entschlossen, mehrere pressen (trotten), und auch grössere zu verfertigen. Je weniger der Most in den trebern ligt, desto besser ist er, denn man rechnet über das wenigstens vier und zwanzig stunden, eh jede pressung (Bäl) abgeschlossen ist. Dieses ist nur zu lange. Der, welcher das mittel finden könnte solche in fünf bis sechs stunden zu vollenden, würde mehe als man glaubt, zur guten eigenschaft des Weines beitragen.

7.) Man redet von trotten, welche jede pressung in 12. stunden vollenden. Ich könnte die beschreibung hieher sezen, welche von etlichen schriftstellern ist gemacht worden. Allein ich will mich bloß auf dasjenige einschränken, was ich mehr als einmal erfahren habe. Es mag dem seyn, wie ihm will, die geschwindesten und hurtigsten pressungen sind immerhin die vortheilhaftesten. Es ist sehr viel daran gelegen, der gährung des Mosts zuvorzukommen, dieweil es noch nicht ins fäß gebracht ist. Sehr oft habe ich die Weinlese auf der trotte nach 10. stunden gähren gehört, nachdem sie aus der Reben dahingebbracht worden. Diese also erhitzte Weinlese oder roher Most, muß nothwendig den holzgeschmak von den balken der multe an sich ziehn, und dieser geschmak ist niemals gut.

8.) Es wäre zu wünschen, daß die Weinpresser oder trüeler achtung gäben, den most nicht mit ihren lothigten schuhen zu verunreinigen, dieweil solcher auf der multe (dem lager, der presse,) liegt. Wir haben schon vorgeschrieben, den Keller und die trotte wohl zu reinigen. Allein die erde von den reben, der loth ab den gassen, welche an den schuhen der trüeler kleben, müssen nothwendig den Wein verschlimmern, als welcher immerhin etwas von dem geschmacke und geruch von so vielerley unrath annimmt. Man betriegt sich ganz gewiß, wenn man sagt, daß der Wein sich von diesen unreinigkeiten und ungleichen theilen, sowohl in den schaum, als in die hesen, entlade. Der widrige geschmack dieser unsätereyen muß nothwendig einen unangenehmen eindruck auf diesen saft haben.

9) Wenn die weinlese vorüber ist, so läßt man den Keller und die trotte offen, um sie abtrocknen zu lassen, und man wischet sie mit dem besen aus. Man wascht die multe, den weinzüber, und alles was dazu gehört, sauber aus. Und nachdem alles wohl an der freyen lust gesäubert, abgetrocknet, und abgetropft ist, schließt man wieder zu, aber vorher nicht.

10) Ich habe eine besondere manier den Wein in das fass zu bringen, und zuzubereiten, dieweil er noch im rohen most liegt, und ich gebe ihm dadurch eine höhere kraft und süsigkeit. Ich verfahre hierinn also:

Alle meine fässer werden an ihre stelle, auf die lager gestellt, und eingebannt, wie oben ist gezeigt

zeigt worden. Soviel Wein nun von der felter bis zum zweyten schnitt, oder vom ersten und andern druk fließt, lasse ich hintereinander eine gewisse quantität, als vierzig oder sechzig masse, in jedes fass oder holer schütten. Das most von dem folgenden druk, vom zweyten schnitt dann, wird besonders gethan, um einen schlechtern Wein daraus, und aus dem produkt von andern reben zu machen, deren trauben nicht wohl reif sind. Ich theile den produkt der folgenden pressung (bål) auf die gleiche weise unter meine holer ein, bis sie zu drey quarten voll sind.

Wenn der Wein zu gähren anfängt, so schütte ich in jeden boler eine viertelmaß guten brandtenweins, und lege den spund auf das loch. So gähret der Wein drey wochen lang, ohne daß ich solchen berühre. Erst nach verfluß dieser zeit fülle ich ihn zu. Diese methode entspricht allen absichten, die ich mir vornehme. Ich weiß aus einer sehr langen und sehr verschiedenen erfahrung, daß die gährung die weingeister entwifelt, und daß, wenn sie sich besser concentriren sollen, diese gährung späte, langsam und lange wirken müsse. Ich verspäte aber die gährung dadurch, daß ich das erste most mit dem neuen most abfühle. Ich mässige sie durch das gleiche mittel, und indem ich das most zu verschiedenen malen hineinschütte. Indessen kommt die kälte heran, insonderheit wenn der Keller, wie er seyn soll, kalt ist, damit alles nach wunsch von statthen gehe. Solches nun muß die wirkung der natur noch mehr verspäten.

Sobald ich spüre, daß die gährung abníhmt;  
M 2 schliesse

schliesse ich die fässer genauer zu , und versehe die spände mit leinlumpen. Hernach wenn sie völlig aufhort , fülle ich alles vollkommen zu. Ein Wein, der mit dieser vorsicht eingekellert worden , ist jederzeit geistiger , süßer , stärker , und behaltlicher als alle andern von gleichem wuchse. Neben dem behält er seine stärke und süßigkeit indem er alt wird. Ich habe solches an verschiedenen arten und eigenschaften des Weines erfahren. Feder holer, der auf diese weise gefüllt worden , behält ein paar masse hesen mehr , als andre , die man auf andre weise zubereitet haben mag , weil ein solcher Wein sich besser von seinen weinsteinigten theilen löß macht , welche immerhin , wenn sie häufig vorhanden sind , der eigenschaft des Weines nachtheilig seyn müssen.

11) Ich kan den artikel des Weinpressens nicht beschliessen , ohne noch eines sehr gemeinen fehlers zu erwehnen , der der eigenschaft unsrer Weine sehr nachtheilig ist.

Durch unsre grossen und starken Weinpressen ziehen wir den saft nicht allein der traube , sondern auch noch der gräten , der ferne , der wilden schosse , der blätter , und augen der weinranken, welche in sehr grosser menge in die kübel unsers nachlässigen volks fallen.

In verschiedenen ländern kennet man den gebrauch der weintrotten nicht. In einigen orten bedient man sich solcher pressen , welche auf rädern stehen , und vor die häuser geführt werden , wo man ihrer bedarf. Anderswo hält man Twingtrotten.

Man

Man benüget sich etliche drüke zu geben, und die träber dienen dazu, geringen Trinkwein (Piquette) zu machen, der für den gewöhnlichen drank des meisters und des gesindes dienet; oder nachdem man solchen hat gähren lassen, wird er, ohne einigen andern zusaz als etwas wenigen wassers, distilliert. Man wird leicht begreissen, daß so mäßig geprefste trauben einen bessern Wein geben müssen, als wenn sie nach unsrer manier aufs äusserste ausgedrukt würden.

12) Ist der Wein nicht bestimmt, auf den hesen weiters geführt und gefarret zu werden; so wird man wohl thun, denselben von zeit zu zeit zu brauen, nachdem die gährung aufgehört hat. Man bedient sich zu diesem ende einer eisernen fette, welche an einem langen stabe angeheftet ist. Durch diese operation macht man den Wein von einem guten theile seiner weinsteine los, die ihn rauhe und grob machen.

13) Man besichtigt die fässer, um zu sehen, ob sie nicht rinnen, und nicht lust haben, um das gegen die nothige anstalt zu machen. Der artikel ist wesentlich, nicht nur bloß um den verlust des ausrinnens zu verhüten, sondern auch um der ermattung des Weins vorzukommen, der von seiner geistigkeit nothwendig durch die lustlöcher verlieren muß, welche dem flüssigen Körper durchgang verstatthen. Endlich dann muß man die fässer anfanglich alle acht tage, hernach alle vierzehn tage, und von dem folgenden jenner an alle monate, zufüllen.



## S e c h s t e r A r t i f e l.

Von der Sorgfalt, die der Wein im Fasse oder im Keller erheischt.

**I**n dem vorhergehenden artikel habe ich von der Vorsicht erwehnung gethan, den Wein zur zeit der weinlese wohl zu bereiten; und ich habe vorausgesetzt, daß man solchen in tännern fässer geschüttet, welches diejenigen geschirre sind, deren man sich für die ablagsörter, für den transport, und für den weinhandel, nicht aber zu einem beständigen weinlager bedient. Diesmal nun müssen wir untersuchen, was vor Sorgfalt der Wein in fässern oder im keller erforderet, um solchen aufzubehalten, und seine eigenschaften je länger je mehr zu vermehren.

1) Vor allem aus wird ein guter Keller erforderet; guter Keller macht guten Wein, ist ein bew uns sehr gemeines sprichwort. Um also beschaffen zu seyn, muß er

- a. Tief und gewölbt seyn.
- b. Hoch aufgeführt seyn.
- c. Gegen mittag bedeckung haben. Man wird sich die nordwinde, westwinde, oder wenigstens die ostwinde zu nuze machen. Gegen diese seite muß man trachten, die porten und luftlöcher zu stellen.

d. Er

- d. Er muß dem wasser nicht ausgesetzt seyn.
- e. Er muß eher etwas feucht als gar zu trocken seyn.
- f. Er muß von allem übeln geruche, und sonderlich von heimlichen gemächern, entfernt seyn.
- g. Er muß reinlich gehalten werden.
- h. Man meidet aus sich desselben zu einer vorrathskammer für käse, eingemachtes kraut, und alles was einen starken geruch hat, zu bedienen, wie oft in der Waat geschieht.
- i. Endlich, wenn ich es anders habe einrichten können, so habe ich niemal neuen Wein zum gähren in einem Keller eingelegt, wo sich alter Wein befunden.

3) Wir haben unser most in kleine tännerne fässer von 2. oder 3. ophosten (Muids) inuhalts, gefasset.

Um aber den Wein aufzubehalten, müssen sie grösser und von anderm holze seyn. Hiezu bedienen wir uns grosser eichener fässern mit eisernen reissen beschlagen, welche 40, 50, bis 100. ophoste oder säume halten. Auf französisch werden sie Foudres, Lagerfasse genannt. Ein Wein, der also in grosser masse zusamengesammelt wird, beleibet sich mit zunehmendem alter, und entwickelt je mehr und mehr seine geister.

Ih finde die vorsicht dersjenigen sehr gut, welche diese Lagerfässer mit öhlfarbe bestreichen lassen. Ist der Keller feucht, so wird die feuchtigkeit die fass-

Dauben nicht durchdringen, und dem Wein nichts  
Höses mittheilen. Ist er aber trocken, so wird die  
Öhlsfarbe die Lusträume des fasses zustopfen.

Das holz für ein gutes Lägerfass muß von einer eiche seyn, die weder zu alt \*) noch zu jung ist, und grade adern hat. Man fällt sie von dem ende des wintermonats an, bis zu anfang des märzens. Man giebt denen eichen den vorzug, welche länglichte eicheln tragen. Die weissen eichen, oder hageichen, welche rundlichte früchte tragen, geben dem Wein eine grüne farbe und rauhigkeit. Die diele der dauben muß an dem Haupt  $2\frac{1}{2}$  bis 3 zölle, je nach der lange und größe des fasses, haben, und nachdem sie etwas dünner gezimmert worden, werden sie an der lust, in reihen auf einander, und dem regen und der sonne bloßgesetzt, und zwar wenigstens ein jahr lang. Man muß achtung geben, daß das holz nicht knöchicht oder ästig, daß die fugen wohl und genau passen, und daß das thürlin (portelle) geraumig genug sey, damit ein mann von gemeiner größe bequem hineinschlupfen möge.

3) Unsere Weine werden verbessert, durch das Abziehen von einem fass ins andere. Ich kan nicht begreissen, wie es leute geben kan, welche den vortheil des wiederholten abziehens in zweifel ziehen können, nachdem man darüber aus angestellten erfahrungen versichert seyn sollte. Was mich anbelangt, so habe ich mich jederzeit wohl dabei befunden!

---

\*) Wir nennen auf deutsch Rothe Eichen, diejenigen, welche allzu alt sind.

funden, diese arbeit in dem ersten mondsviertel des märzens bey schönem und trockenem wetter vorzunehmen. Ost sind freylich unsere besten Weine noch nicht gar lauter, wenn diese jahrszeit herankommt; allein dieses hat mich niemals abgehalten, meinen Wein ab der größten hesen zu ziehn.

Die Lägerfässer müssen sehr reinlich gehalten werden, und einen guten geruch haben. Oben haben wir gezeigt, was in dieser absicht zu thun seyn. Allein ich wiederhole hier nochmalen, daß man den weinstein auf das genauste wegheben sollte. Je weniger ein Wein mit weinsteinigten theilen beladen ist, desto zarter und feiner wird er seyn. Der weinstein macht ihn rauhe.

Nachdem ich das Lägerfaß aufs genauste ausgespült, und das thürlin zugemacht, so lasse ich fünf oder sechs blätter weinbrand einbrennen, wenn ich neuen Wein hineinschütten will, und nur halb so viel, wenn es alter Wein ist, für welchen ich nur papiernen feinen brand gebrauche. Neben das schütte ich noch ein viertelmaß guten weingeist, der aus brandtenwein von gutem wein distillirt worden, oder aus mangel dessen eine halbe maß guten brandtenwein von Languedoc hinein, welcher der beste ist, den wir haben.

Ich sage, daß dieser Weingeist aus wein müsse gezogen werden. Wäre er aus den hesen oder trusen gezogen worden, müßt man solchen nicht zu lautrem abgezogenem Wein thun. Er giebt ihm einen unangenehmen geschmack, macht ihn trübe, und verhindert, daß er niemalen so nett und lauter wird.

Wenn die Weinlese heranrückt, oder alsbald dar-nach, ziehe ich den jährigen wein zum andernmal ab, auf die gleiche weise, wie vorher, mit diesem blossen unterscheide, daß ich alsdenn nur halb so viel papiernen seinen weinbrand gebrauche.

Dieser zweyte abzug geschieht, solang er lauter seyn wird, und der wein muß abgesondert werden, sobald er trüb absessen will.

Ich ziehe im folgenden frühling zum drittenmal den wein ab, und zwar jederzeit mit der nemlichen vorsicht, fünf bis sechs jahre lang, und zu der gleichen jahreszeit. Jedesmal wenn man abziehet, bekommt mein wein eine lebhaftere farbe, und rauschet stärker. Nach verfluss dieser zeit lasse ich solchen drey jahre lang unberührt, ausgenommen, daß ich von zeit zu zeit zufülle, und die leinlumpen der spünde des jahrs etlichemal erneuere; sonst würde der wein einen herben geschmack bekommen.

Der trübe wein, welcher benseits gethan wor-den, ist nicht verloren. Nachdem man denselben hat szen lassen, zieht man ihn wieder ab, und nach beschaffenheit seiner gute lasse man ihn dem dienstvolle aufstellen.

4) Will man einen wein haben, der vor feinen kennern die probe aushalten möge, so muß man sich zum zufüllen eines guten Weins von gleicher eigenschaft bedienen. Sobald man schlechten Wein dazu gebraucht, wird man solchen auch verschlimmern. Jedesmal lasse ich die blumen, welche sich bey der öfnung sammeln, absessen, damit sich die röhre reinige.

5) Indem man also den wein in einem etwas beträchtlichen Keller oft abziehet, so kan man gar leicht sich einen wein verschaffen, der sich hervor thut, und den entferntesten transport ausstehen mag.

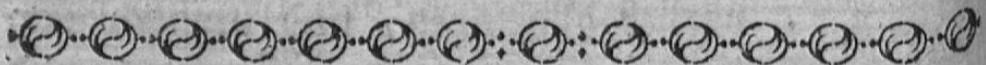
6) Thut man neuen wohlgeläuterten wein, vor seiner zweyten gährung, in eine flasche, so macht man daraus einen wein, der eine besondere eigenschaft hat: allein er muß im december, und im jänner, vorher abgezogen, und hernach verleimt worden seyn. Die flaschen müssen stark, und die zapfen wohl verschlossen seyn.

7) Wenn ihr mit der bekannten vorsicht, wie sie von weinverständigen gebraucht wird, einen reissen und klaren wein in flaschen fasset, der schon etlichemal abgezogen worden; so könnet ihr euch die sichere rechnung machen, daß ihr einen vor trefflichen wein haben werdet.

8) In der Waat wird an etlichen orten in die büber oder branten abgezogen, und in ein anderes fass herübergebracht; in grossen kellern aber bedient man sich der blasbälge und schlüchte, welches viel besser ist, wosfern der wein keinen unangenehmen erdgeschmack hat. Auf die weise, wie ich mit meinem wein verfahre, kommt also weder gewürze noch anderes ingredient hinein. Indeß kan ich aus eigener erfahrung versichern, daß ein also besorgter wein, eine höhere gute erlanget, und sich solang aufbehalten läßt, als man will, und zwar mit allen denjenigen guten eigenschaften, die der berühmte Doktor Erhardt, in seiner

seiner Pflanzenbeschreibung, unter folgenden anfangsbuchstaben gesammelt, um daraus das wort Costa zu machen, welches soviel bedeuten soll: als Color, Odor, Sapor, Tactus, Auditus.

Das sind gewiß ziemliche Kleinigkeiten, und ich würde mich schämen, sie umständlich zu behandeln, wenn ich sie nicht solchen Personen vorbrächte, die da wohl wissen, wie sehr hier der erfolg von der Genauigkeit in Kleinigkeiten abhängt.



## Siebenter Artikel.

### Von dem rothen Wein.

**I**s scheint, daß, ohne einichen betracht auf den rothen Wein zu machen, alles das, was ich bis hieher gesagt habe, sich blosserdings auf den weissen Wein beziehe, der in der That bey uns in mehrerm überflusse ist. Allein verschiedene Betrachtungen, die ich vorgebracht habe, fallen auf beyde arten zugleich. Unsere alten Anbauern haben die rothe Traube, in entgegenhaltung der weissen, die männliche genannt, als welche letztere, nemlich die weisse, nach ihrer meynung, die weibliche war. Allein diese rothe Traube gewinnt seit einiger Zeit einen so starken fredit bey uns, daß sie wohl einen besondern Artikel verdienet.

I) Da die rothe Traube leicht faulet und schimlicht wird, und zwar leichter noch, als die weisse; da die rothe Traube, wenn sie faul wird, einen

nen sehr ungesunden wein giebt, der sich niemal läutert, und eher das ansehen eines verdorbenen als eines behaltlichen getränks hat; so würde sie sehr übel auf einem ebenen und flachen, mit wasseradern versehenen erdrich, in der nachbarschaft der morästen, oder auf fettem und fruchtbarem erdrich gebaut werden.

2) Die rothen Rebstdole müssen auf leichtem steinichtem boden angelegt seyn. Eine starke erdark giebt einen rothen wein, der rauh ist, und viele besen oder trusen (Vin capiteux) führt.

3) Der Sezling wird auf abhangendem erdrich angelegt, das leicht und gesund sey, und zwischen osten und süden lige. Stühnde er an dem fusse eines hügels, so müßte der erdstoff ersezen, was an der lage vortheilhaftes abgeht.

4) Sind um die Reben herum Mauern aufgerichtet, so kan man daselbst rothe Muskatellertrauben anlegen.

a) Die Sezlinge, auf welchen ich halte, und von denen ich einen sehr guten wein ziehe, sind:

a) Der Salvagnin oder Cervagnin, wie wir solchen nennen. In Burgund wird er Pinaut genannt.

b) Insonderheit der kleine Pinaut, der eine art Klepfer ist, und den wir Penottzet nennen.

c) Der rothe Muskateller.

d) Will man rothen dunkelfärbigten wein; so habe

habe ich den petit Teinturier aus Spanien: eine Traube von einer wunderbaren art und süßigkeit. Sie faulet nie, und dient die farbe des rothen weins zu erhöhen, und ihm eine feinheit zu geben.

b) Die Sezlinge der rothen Trauben dauren länger in ihrer kraft und stärke, als die weissen: doch müssen sie von zeit zu zeit erneuert werden, wenn man seinen wein haben will.

c) Das Pfropfen hat die gleiche wirkung auf der rothen wie auf der weissen Rebe; sie macht ihn schmalhafter, und befördert seine zeitigung. Man muß sich dieses mittels bedienen, um alle schlechten Pflanzlinge auszutilgen, die nur sehr späth zur zeitigung gelangen, und deren mischung unsern guten stöken einen unaussprechlichen schaden zufügt.

d) Man sollte von zeit zu zeit rothe Pflanzlinge von solchen orten verschreiben, die ihrer tresslichen weine wegen in gutem rasse sind. Die Rebschosse sollten auf gleiche weise ausgewählt werden. Ich habe stöke, die ursprünglich aus dem Lyonesischen sind; andere habe ich aus dem Burgund bekommen, die mir einen wein von höherer eigenschaft geben. Und hat Neuenburg seit etlicher zeit den preis und die eigenschaft seiner rothen weine vermehrt; so kame es nur daher, daß nachforschende leute gewesen sind, die in die wette pflanzen von der tresslichsten art, aus den besten ausländischen weinbergen, verschrieben haben, ohne sich durch die unkosten abschrecken zu lassen.

i) Die

1) Die rothe Rebe erfordert auch vielweniger düngung, als die weisse. Wenn man die düngung nicht sehr mäfiget, oder wenn das erdrich eine natürliche fruchtbarkeit hat, so beladet sich der grath so häufig mit beeren, daß er derselben bis auf drey reyhnen (étage) belömmmt. Viele beeren fallen ab, oder faulen, ehe sie zeitig sind. Dieser artikel ist so wesentlich, daß er den Anbauern sehr muß eingepräget werden, und er zeiget, wie vielen vortheil die vermehrung der rothen traubent unserm lande bringen würde, als welches den dünger anderswo so unentbehrliech nöthig hat.

2) Man siehet, wie sehr man sich geirret hat, da man hin und wieder in den weinbergen rothe rebstöke unter die weissen gemischet; da sie doch verschiedenes erdrich und dung erfordern.

3) Man soll für rothe Reben nur langsamendung auslegen: wie hornspähne, muschelartigen mergel ic.

4) Man kan bey dem beschneiden an dem rothen rebstoke vier zapfen lassen.

5) Es wächst an der rothen rebe mehr wildes holz, als an den weissen. Es ist wohl gehan, solches abzureissen. Ich mache diese anmerkung darum, weil es an diesen übelstehenden weinranken oft trauben giebt, die der rebmann, um seines vortheils willen, zu verschonen bedacht ist. Wenn aber der eigenthümmer nicht darauf acht hat, so wird solches aus dem rebstok ein rechtles geschränch machen, welches weder von der sonne noch von der luft mag durchstrichen werden. Dieses

ses hat insonderheit seine folge, wenn die Weinlese heranrückt, wo beydes erfordert wird, um der fäulung vorzubauen.

Diese Stöcke lassen ihre blätter schwerlich fallen. Zu anfang des decembers habe ich noch blätter an solchen stöcken gesehn. Alles übrige des vierten Artikels muß sich hier anwenden lassen.

1) An allen orten, wo die Polizey den Rebembau, oder die zeit der Weinlese für die rothen Trauben, bestimmen wird, da muß man keinen rothen Wein von guter eigenschaft, erwarten. Die rothen Trauben müssen vollkommen reif, vor anhebung der Weinlese seyn. Schlimmers kan ihm nicht widerfahren, als die fäulung, welches ein fürsichtiger eigenthümmer sehen kan, aber nicht leute, welche die sachen nicht umständlich untersuchen, und solche mit gleichgültigen augen sehen.

2) Man erkennet an geschmack und farbe, ob die rothe Traube zum lesen zeitig sey. Die kennzeichen sind nicht zweydeutig. Fängt sie zu faulen an, so muß gehrbstet werden: denn es ist besser, man habe grüne als faule Trauben.

3) Zur rothen Weinlese muß man sich der scheren bedienen. Denn sogar in der Waat bedient man sich bey der rothen Weinlese gewöhnlich des rebmessers, welches sonst bey der weissen nicht geschiehet. In der that ist die rothe Traube schwerer loszumachen.

4) Die eigenthümmer, welche guten rothen Wein bekommen wollen, schaffen die gräthe weg.

Ich bin sogar oft darauf bedacht gewesen, wie man die Traubensernen absöndern könnte, welche sehr herb, grob und in grosser anzahl sind; die mithin dem wein viele herbe, insonderheit dennmal, mittheilen können, wenn man die Treber auf der presse schneidet.

5) Ich lasse meinen rothen Wein zwölf tage, und auch länger, in den weinbüttlen stehn; je nach proportion der mehr oder minder dunkeln farbe, die ich ihm geben will.

6) Ich thue alles, was vor dem ersten schnitte abfließt, besonders.

7) Man brennet in die rothen weinfässer keinen Schwefel- oder Süßbrand ein. Der Schwefelrauch bestleket die farbe des weins, und macht ihn gelb. Anstatt des Schwefels aber brenne ich eine Mußlatnuß ein.

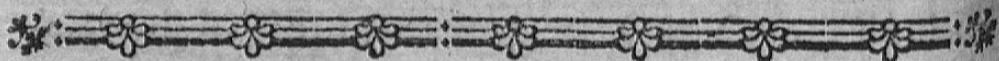
8) Man muß in diesen wein, wenn man ihn in ein fäß schüttet, keinen andern Brandenwein brauchen, als solchen, der aus wein distilliert worden. Brandenwein, den man aus den hessen geogen, würde eurem wein eine matte farbe geben, und ihm seinen glanz benehmen. Das sicherste aber würde seyn, ein viertelmaß schwarz kirschenwasser darein zu thun.

9) Im fruhling ziehet man ihn schön lauter ab.

10) Im herbst ziehet man ihn in flaschen.

11) Verschiedene rothe Weine aus unserm lande verbessern sich, wenn man eine gewisse quantität  
U. Stüß 1766. N gute

guten Servagner-Wein aus dem Kirchspiele St. Saphorin darein mischt.



## Achter und letzter Artikel.

**S**ch ich schliesse, ist es nöthig etliche mittel anzugeben, um den mängeln und dem schlechten geschmacke abzuhelfen, denn die Weine unterworfen sind. Es widerfahrt sehr oft, daß die Weine, welche im sommer fett (lind) worden sind von selbst wieder in ihren ersten zustand kommen, sobald die kälte anbricht. Man sieht daher, daß das übel nicht groß ist. Im folgenden winter, wenn es sehr kalt geworden ist, werdet ihr solchen abziehen, und in jedes fass eine viertel masse weingeist schütten. Fedesmal, wenn ihr zufüllt, schüttet ihr neuen recht lautern Wein dazu; so werdet ihr bessern Wein haben als zuvor. Würde dieser zufall unsern geringen arten von Wein zu stossen; so schüttet nur gute frische hefen von einer höhern art, und weingeist darein. Wälzet das fass hin und her, oder brauet den Wein mit dem fettenstok zu östern malen. Sobald die zeit des abziehens herbenkommt, so zieht ihn ab, so wird er besser als aller andre Wein von gleichem wuchse seyn. Wäre allen andern zufallen, die dem Wein zustossen können, so leicht zu helfen; so dorste man nicht sehr sich darum bekümmern.

Wenn ihr schleimigten und schweren Wein habt, muß er abgezogen, und zu unterst im fasse etwa zwölfs

wölf maß übrig gelassen werden, die man auf die seite schaffet. Schüttet zu dem abgezogenen Wein etwa den achten theil guten neuen lautern Wein, und ein viertel maß weingeist; so wird er wenigstens alle seine lebhaftigkeit wieder erlangen, sobald er geruhet haben wird.

Wenn ihr Wein habet, der ohne herb oder sauer zu seyn, abgesunken ist; so könnet ihr ihn herstellen oder verbessern, wenn ihr frische hefen dazu schüttet, und die Fette darinn wälzet, oder wenn ihr das fass von zeit zu zeit hin und herrollet. Etliche Wochen hernach könnet ihr diesen Wein distillieren, der euch guten brantenwein liefern wird.

Wollet ihr euch diese mühe nicht geben, so verkaufft denselben an einen efigschenken, der noch gute parthen daraus ziehen wird.

Der Hr. B. VERZALCHA in seinem Pflanzlerikon sagt: daß man, den fetten Wein, der sich zur säure neiget, zu verbessern, gürtefkraut, (Mousse terrestre, lat. Museus terrestris) oder Melissenkraut (Melissa Moldavia), in das fass thun müsse, daß die eine und andre dieser pflanzen den Wein sich zu verderben, verhindern, und wenn er verdorben ist, ihn wieder herstellen. Herr B. Erhart sagt das gleiche.

Ziehet euere Weine, die matt geworden sind, ab, und thut den dritten theil neuen Wein dazu. Auf ein fass schüttet eine halbe maß guten weingeist hinein. Ich bin euch bürge dafür, daß er gut werden wird, und daß ihr solchen noch etliche jahre aufbehalten könnet, wenn ihr denselben nach

denen regeln regieret, die ich angeben habe; oder wenn ihr lieber wollt, so verkauffet denselben drey monat nachdem ihr das verrichtet haben werdet / was ich eben gesagt habe.

Vorzeiten habe ich oft gebundenen oder gezwungenen Wein gemacht, der ohne einige zubereitung gährete, dieweil er eingeschlossen war. Ich hatte etliche fässer von mittelmäßiger größe, die mit aller möglichen stärke versiertiget ware. Ich füllte sie mit most an, und liesse sie bis ins folgende jahr / ohne sie zu berühren, stehen. Und ich bediente mich desselben mit einem sichern erfolge, um meinen erwatteten Weinen kraft zu geben.

Die Weine, welche zusehr nach dem alter schmecken, können sich leicht durch beymischung neuen lautern guten Weines, und auch damit verbessern, wenn ihr solchen etliche tage hernach abziehet. Nachdem er etliche monate gesessen, wird er zu einem sehr angenehmen Trinkwein werden.

Bisweilen begegnet es, daß die neuen Weine unterwegs gefrieren. Sobald sie an ihrer bestimzung angelangt sind, muß man sie in einen guten Keller legen, wo sie bald entfrieren werden. Also gleich ziehet man sie samt den hefen, in lagerfässer ab, welche stark mit schwefelbrand eingebrennt seyn müssen. Ihr schüttet noch eine masse weingeist auf jedes fass hinein. Es liegt nichts daran, ob derselbe aus den hefen oder aus Wein distilliert worden seyd. Sey versichert, daß euer Wein sich vollkommen herstellen wird, und daß ihn niemand, wer er auch sey, von anderm Wein von gleichem

gleichem wuchse, wird unterscheiden können, der diesen zufall nicht gehabt.

Wenn aber die Traube bereits an der Rebe frieret, so ist dieses das grösste übel, das dem Wein wiederfahren kan, weil man nicht weiß, was man damit machen soll. Es fehlet ihm an kraft, und diese erlangt er niemals. Er ist unverbesserlich, unschmahaft, er giebt sehr wenig brantenwein, und zwar nur sehr schwachen, und von schlechtem geschmacke. Man würde seine mühe nur verlieren, um ihn vermittelst einiger ingredienzien bloß alleine zu mittelmäfigem Wein zu machen. Immer wird er sehr ungesund seyn. Die einige parthen, die ihr daraus ziehen könnet, ist, solchen an einen esighändler zu verkauffen, der, wenn er sein handwerk versteht, noch ziemlich guten esig darraus machen kan, nachdem er solchen mit trebern hatten gähren lassen. Wenn er etwas von seinem übeln geruch sollte behalten haben, so kan er solchen verdecken, wenn er denselben mit traubenkrautsamen (graine de Pyment), welches wir tête de Cloux nennen, mit coriander, mit angelikenwurzel, mit scerhykraut, einen aromatischen geruch geben, und die dosis dergestalt zurichten wird, daß kein geschmack von einer art vor der andern den vorzug gewinne.

Die küffermeister, wenn sie den Wein klar machen wollen, greissen die sache auf verschiedene weise an, und jeder hat seine besondere methode. Etliche geben sich dabei vielerley mühe, und gebrauchen mancherley sachen dazu. Allein die, welche es am besten machen, folgen der methode

der Champagner für den weissen Wein; und der methode der Burgunder für den rothen Wein. Den weissen Wein klar zu machen, brauchen sie fischleim, nemlich zwei unzen auf 400. masse, und ein wenig zubereiteten gestossenen weinsteine. Und für den rothen nehmen sie das weisse von eyern, und ein wenig zubereiteten weinsteine.

Man begreift leicht, daß keines von diesen ingredienzien dem Wein schaden kan, insonderheit wenn man sorge tragt, den Wein, sobald er gelautert ist, abzuziehen, und den bodensaz gebrauch brantenwein oder mauerkitt daraus zu machen; er widersteht besser, als jeder andere, den anfällen der witterung, insonderheit wenn er zum theil mit sägemehl, und zum theil mit reinem sande, gemischt wird. Ich will nur noch die anmerkung machen, daß man nicht eher daran gedenken solle früben oder unlautern Wein klar zu machen, als wenn die grosse sommerhize vorbeÿ ist. Auch in dem monat aprill muß es nicht geschehn, weil die Weine, zu der zeit, da der saft in den reben in bewegung ist, immer in einiche gährung kommen. Ausgenommen, in dem falle der Keller außerordentlich kühl, oder der Wein sehr alt wäre.

Ofschon der fischleim dem Wein kein übels zwügen kan, wenn man solchen ab den hefen ziehet, sobald solcher seine wirkung gethan hat, so ziehe ich doch um vieles den arabischen gummi vor.

Ich bediene mich desselben auf folgende weise: Ich nehme zu 400. massen 2. unzen arabischen gummi, der schön, lauter und sauber seyn muß,

Ich stosse solchen zu reinem mehl , und lasse ihn durch ein sieb gehen. Ich ziehe 4. oder 5. masse Wein aus dem fass , damit ein kleiner leerer raum oben darauf sey. Indem ich diesen gummi hineinschütte , so rühre ich die oberfläche des Weines sanft in die runde , damit der gummi sich zur rechten und zur linken auf dieser oberfläche ausbreite. Ich lege den spund auf das loch , aber nur von hand , ohne den hammer zu gebrauchen , damit ich das sinken des gummis nicht allzugeschwind befördere. Man röhret den wein vor 14. tagen nicht an , und alsdenn füllt man zu , ohne daß es nothig sey , abzuziehen. Der gummi hat dieses gute an sich : daß er sich in dem wein nicht verderbet ; daß er sich erhält ; daß er ein sehr guter freund des menschlichen körpers ist , und daß er dem weine weder geschmack noch geruch mittheit.

Wenn der Wein einen schimlichten geschmack bekommen hat ; so muß er , wenn es neuer Wein ist , ohne verzug von seinen groben hefen abgezogen , und in ein wohl beschaffenes geschirr gebracht werden , in welchem ihr eine gute dosis seinen schwefelbrand einbrennen werdet. Sobald er geläutert seyn wird , welches bald geschieht , so thut ihr ihn wiederum in ein anderes fass , und schüttet gute neue hefen hinein. Ihr könnet noch ein paar unzen gestossene pferischkerne hinzufügen , und röhret ihn von zeit zu zeit , während vierzehn tagen , mit der fette um. Der geschmack müste sehr stark seyn , wenn er nicht benommen würde.

Wenn euch diese handthierung zu viel mühe kostet

Losset, so könnet ihr daraus Vermuthwein machen, wozu ihr die ingredienzien in den apotheken findet.

Wenn euch dieser zufall an altem Wein begegnet; so verfahret damit auf die gleiche weise, und bedienet euch frischer hefen. Allein der erfolg ist viel unsicherer, und man kan nur Vermuthwein daraus machen.

Man giebt den rothen allzuzarten Weinen die farbe wieder, wenn sie solche verlohren oder verändert haben, indem man neuen dunkelfärbigten Wein dazu mischet. Allein er muß nichts herbedt an sich haben, als welches ihm sehr zuwider wäre, indem er demselben eine abgeschmakte höchst unangenehme säure geben würde. Ihr könnet ein viertelmaß gutes kirschenwasser auf 400. massen beym abziehen hinzufügen.

Mit dem rothen Wein, der zu sauren anfängt verfahret also: Auf 400. masse thut 4. lb. weisse feine gestossene kreide hinein. Rühret diesen Wein während 14. tagen alle 24. stunden um. Nachdem er geruhet haben wird, ziehet ihr solchen ab den hefen, und schüttet ein viertelmaß weingeist hinzu. Verkauft ihn auf das baldeste. Die kreide wird durch die gährung das saure verzehret haben. Ein jeder weiß die vorsicht, die man mit einem stark gährenden Wein brauchen soll; und dieser befindet sich in diesem falle. Wenn der rothe Wein gänzlich sauer wäre; so weiß ich keine andere parthen zu ergreissen, als solchen an einen esighändler zu verkauffen. Indes sagt man, daß man

man ihm noch helfen könne, wenn man scharlach-traut (feuille d'orvale, latein horminum scarea) etliche handvoll darein legt. Allein Mr. Lemery in seinem Dictionnaire des Drogues, warnt, daß man nicht zu viel darein thun müsse, weil ein also verbesserter Wein leicht in den Kopf steigt, und trunken macht.

Es giebt Rebgüter, die in gewissen jahren einen Wein geben, der einen sehr unangenehmen schwefelgeschmack hat. Man nimmt solchen weg, wenn man den Wein rumpelt, wälzt und umrührt. Das karren sowohl als das wiederholte abziehen thut die gleiche wirkung. Das abziehen muß aber mit der brante, oder mit dem züber, und nicht mit dem blashalge geschehn. Einige haben oft, und zwar mit gutem erfolge, sich künferner blechen bedient, die sie in die fässer gelegt haben.

\* \* \*

Als ich diese Abhandlung anstieß, vermutete ich, daß ich nur einige blätter zu überschreiben hätte; da ich aber meine schriften überlas, war ich über die viele sorgfalt verwundert, welche ich denen vorschreibe, die guten Wein haben wollen. Ich zog daher den schlüß, daß nichts wahrhafter als der wahlspruch sey, dessen ich mich hier bediene:

Nichts ohne Mühe.



