Zeitschrift: Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische

Gesellschaft zu Bern gesammelt

Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft zu Bern

Band: 7 (1766)

Heft: 2

Artikel: Versuch über die Verbesserung unsrer Weine : eine gekrönte

Preisschrift

Autor: Felice

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-386644

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: 16.10.2025

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

III.

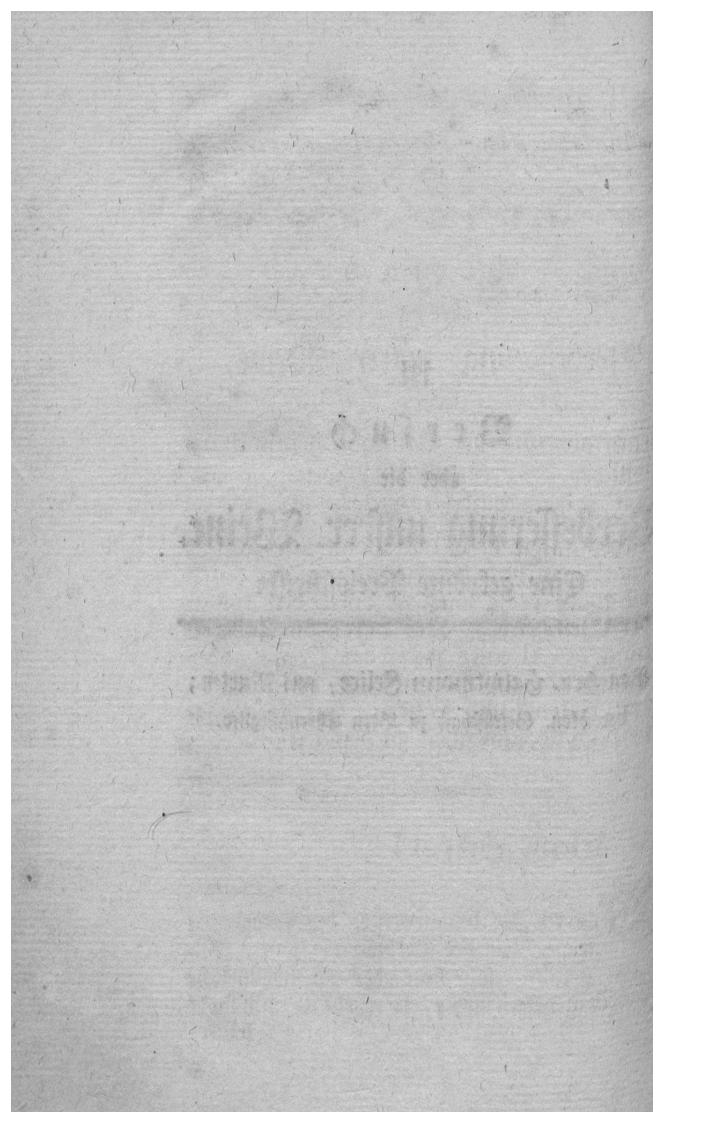
Versuch

über die

Verbesserung unsrer Weine.

Eine gekrönte Preisschrift:

Von Hrn. Zamptmann Felice, aus Murten; der den. Gesellschaft zu Bern Schrenmitglied.





Ver su ch

Verbesserung unster Weine,

oder

Beantwortung der Aufgabe der hochanssehnlichen den. Gesellschaft, welche in solgenden Ausdrüfen verfasset ist:

Welches ist die beste und wohlseisste weise, die Eigenschaft des Weines, es sey durch die wahl der Pflanzen, durch den Anbau der Weinberge, oder durch die Zubereitung des Weines unter der Presse, oder endlich durch Behandlung desselben in den Kellern und Fässern, zu der größesten Vollkommenheit zu bringen?



Meine Zerren!

senn ich zur beantwortung der vorgelegten frage, von der Verbesserung unsrer Weiselsteine zierlich geschriebene oder gar ausführliche Abhandlung liesern müßte, so würde ich mich wohl hüten,

hûten, 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 geschiklichkeit mich auszudrüfen, sehlet 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 besunden habe, und daß ich meine gedanken mit deutlichkeit und richtigkeit ausdrüfe. Wannuß kurz senn, wenn man mit verständigen personen spricht.

Eine Aufgabe von so grosser wichtigkeit für alle unsre Weinberge, und für die landschaft Waal 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 und oft zur last liegt, und nicht nach unserm wunsche abgang noch vertrieb sindet. Es ist offenbar, daß, wenn wir denselben auf eine leichte und wohlseile weise verbessern könnten, derselbe einen geschwisdern, einen beständigen, und einen sichern vertrieb haben würde; ja daß man so gar endlick demselben einen vorzüglichen ausgang ben den fremden, oder wenigstens ben unsern nachbarn, sinden dörste. Die aussuhr unser Weine aus dem Capton wäre für unser liebes vaterland so vortheilhast, daß man zur erhaltung derselben wohl nichts verssäumen sollte.

weaden con cad

Erster Artifel.

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

an kan sich nicht genug über die wenige forgfalt verwundern, welche die meisten anbauer anwenden, um ihrem Weine 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 vors geht, urtheilet: man soll die Reben obenhin, gut oder schlecht bauen; diejenigen senkreiser einlegen, welche am meisten holz treiben; denenjenigen 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 entspringen wird, zu bekummern.

Bielleicht haben solche, ben der ersten durchlesung der aufgabe, die sich auf dem titel dieser Abhandlung besindet, sogar vermuthet, als wenn es hier um die kunst zu thun ware, den Wein zu verfälschen, und mit dingen zu vermischen, die, indem sie ihm einen angenehmen geschmat geben, ihn sogar sur die gesundheit schädlich machen würden. Ich ersuche sie aber, sich wider dasjenige, was ich zu sagen gedenke, mit keinen vorurtheilen verleiten

U. Stuf 1766. 318 bessern, fordere ich nur sorgfalt, vorsichtigkeit, und ausmerksamkeit, ohne in einigem falle jemals mich solcher ingredienzien zu bedienen, die im geringsten zwendeutig senn möchten.

Die alten Griechen und Römer, wie ich berichtet bin, gaben sich sehr viel mühe, ihrem Weild die art oder eigenschaft zu geben, die zu ihren zehren mode war. Sie färbten ihre Weine verschiedenlich, soviel man aus ihren schriftstellern abnehmen kan. Sie liessen Most bis auf den driften oder vierten theil einkochen, und wenn solches bennahe genug gekocht war, sesten sie terpentinsavendel, iris, salz, meerwasser zc. binzu, und warsen eine gewisse quantität von dieser harzigtel materie in den Most, nachdem die gefässe damit waren gefüllt worden.

Die Englischen, Hollandischen, Hamburgischel und andre Weinhändler in den nordischen städtel verfälschen den Wein, den sie aus fremden länderliehn. Sie gebrauchen mancherlen dinge, wild denselben klar zu machen: den sischleim, das weist von enern, gummi = tragant, milch, krastmehl gerstenmehl, oder reismehl, schwefel und viell andre sachen, von denen ich nicht reden will weil ich sie für schädlich ansehe.

Fehlt es dem Wein an süßigkeit, so verschaffen sie ihm solche durch rohen zuker, oder was man tête de forme nennt, welches noch schlechter ist. Es ist der abschaum der zukersiederenen. Vollagen diesen materialien, welche sie unter einandel

in gährung kommen lassen, ziehn sie auch durch die distillation, einen saft, den sie zu demjenigen grade der ftarke bringen, der ihnen beliebet. Dieles ift der rum.

Sie geben dem Wein einen aromatischen geruch vermittelst des sprups, und der eingemachten ananas, mit der kubebe, muskatnuß, würznelken, eingemachten ingwer, kleinen chinesischen eingemachten pomeranzen, und kardamom. Man muß betennen, daß sie diese früchte sowohl zu mischen, und die rechte dosis zu treffen wissen, daß sie dem Bein den allerangenehmsten geschmak geben, ohde daß der allerfeinste Weinkoster daran einen Abgesonderten geschmak wahrnehmen konnte. Diele also zubereiteten Weine werden in flaschen gezo-Allein sie konnen sich nicht lange erhalten. Selten dauren sie über ein jahr. Auch macht niemand groffen vorrath davon. Die allerreichsten lauffen nur soviel, als sie in ihrem hause verbrauden mogen.

In den französischen Rebländern, welche die Pollander mit Wein versehen, pflegt man die farbe des rothen Weins vermittelst einiger ingredienz, *) zu verstärken; und weissen gefangenen Wein, mit dem rauch von schwefelbrande zu mas den Auf diese weise sind die meisten weissen Weine der Frengrafschaft Burgund zubereitet, welche nach R 2

Balaique

Die bedienen sich gemeinlich der beeren des beinbolzes, hartrigels, Ligustrum, ein staudgewächse, das sehr bekannt, und gemein ist.

Valaigue für den gebrauch des Cantons Freyburg kommen. Das gemisch von abgeschmakter süßig keit, und herber säure, welches man darinn am trift; die schwarze hefe, die sich auf den bodel des gefässes sezt, nachdem sie kaum 24. skundel lang geruhet; die betäubung, welche sie denen verunsachen, die auch nur wenig davon trinken; die schnelligkeit, mit welcher sie sauer und verdorbest werden, sobald sie nur die geringste wärme spir ren; alles dieses zeiget die empfangene zubereitunk an, und zugleich wie schädlich sie der gesundhell sepen.

Ich kenne die weise wohl, wie man ben diesel verschiedenen zubereitungen versahren muß; alleit ich werde mich nicht aufhalten, dieselben zu beschreit ben. Das ist nicht, was die hochansehnliche Geselbschaft verlangt, und diese arten Beines taugen weder sür uns noch für den geschmak unsver benachbarten. Wir verlangen natürliche Weine, und nicht gemachte, gekünstelte oder verfälschte, und wir thul wohl recht daran.

Es giebt aber verschiedene gattungen natürlichen Weines, die ben uns sehr beliebt sind, und sogut allenthalben hochgeschätt werden, die aber indessen mit vieler kunst zubereitet sind.

Die Spannischen, Portugesischen, und diesenst gen Weine, welche aus einem theile Italiens her kommen, und überall als vortresliche Weine angesehen sind, sind in diesem falle. Sie sind von einem sehr starken vertriebe, und halten sich lange jahre ben aller ihrer kraft 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 Rebenlande die Weine zubereite, indem man sie auf dem feuer koche. 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 skellet die weinlese eher nicht an, bis sie von hiz und kalte verwelkt sind. Dieses giebt, da der Wein noch in seiner baut liegt, ein vortresliches getränke ab.

Insonderheit aber ist es ungläublich, mit was dor sorgfalt die Champagner und Vurgunder - Weine zubereitet werden , und man darf tet sagen , daß ihr preiß größtentheils von ihrer zubereitung abhange.

Es sind nun 3- oder 400. jahre verstossen, da die Burgunderweine den Champagner übertraffen. 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, indeme im jahr 1559. die renhe an den Champags her kam, den Burgunderwein in dem preise um den dritten theil zu übertreffen. Heut zu tage, wenn der Burgunderwein sich am orte um 300.

pfunde R 3

pfunde verkauft, so gilt der Champagner 6,7/bis 800. pfunde, ja gar 1000. und 1200. Liv. ungeacht die maße um ein achtel und $\frac{1}{3}$ kleiner als die Burgundische ist. Dieses sind bekannte dinge die sich, so zu reden, vor unsern thoren zutragen; und man kan nicht eigentlich sagen, ob mas es der santasse oder seltsamkeit des geschmaks det trinker zuschreiben solle, daß sie diese Weine zu einem so ausserverbentlichen preise erhöhet haben.

Eben so giebt es Weinberge in Frankreich, welche vorzeiten die berühmtesten Weine hervorgebrackt 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 eingenommen sind, werden doch gezwungen senn, zu gesstehn, daß man bisweisen die eigenschaft der Weine durch sorgfalt verändern könne, und daß ihre güte, ihr preis, und ihr vertreib sehr viel von der zubereitung abhange, die man ihnen giebt. Und von dieser zubereitung, mit sorgfalt und vorsichtigkeit, ist es, wovon in der vorgelegten frage zu thun senn wird, die ich nun untersuchen will.

Um diese materie zu behandeln, werde ich von den ausdrüken der aufgabe nicht abweichen. sie ist so deutlich abgefaßt, daß ich derselben von külzu stüke folgen will.

Die hochansehnliche Gesellschaft läßt mit recht die vollkommenheit der Weine, von fünferlen hauph umständen abhangen:

- 1.) Von der Lage der Reben, und der Natur des Erdrichs.
- (Plant.) Von der art des Stokes, oder der Pflanze.
 - 3.) Von dem Anbaue.
 - 4.) Von der Weinlese.
 - 5.) Von dem Keller, und den Weinfässern.

dles dieses muß zur Vollkommenheit des Weines behtragen.



Zwenter Artikel.

Von der Lage der Reben und der Natur des Erdrichs.

die eigenschaft und güte des Weines hat, ist die stellung und lage der Beinberge, und das Erderich. Sind diese umstände zuwider oder ausserschenklich 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 sehn, so wird er doch allezeit, ungeacht eurer sorgssällt, schlecht, verachtet, und ungesund bleiben.

1.) Die Lage muß weder eben noch niedrig senn. K 4 In dieser stellung kan die Rebe wohl vieles hervor, bringen, allein der Wein wird grünlicht, schlecht wässericht, und wenig weinicht senn. Er könnte sich nur nicht einmal lange behalten, und die traube wäre der fäulung unterworfen.

- feuchtigkeit gereiniget, und das wasser abgezapkt werden. Ohne dieses würden die Trauben gefaht laussen, im frühling von spaten reissen und frösten überfallen zu werden, welche dieselben zurüfstelten. Und im herbst hingegen würden frühe stifte den lauf der säste unterbrechen, und die zeitigung hindern. Wenn die Rebe guten Wein stagen soll, so muß sie keine zeit verlieren, im schiftling in schosse zu treiben, noch in dem herbste all der zeitigung der Trauben gehindert werden. Ost fängt sogar die Traube zu kaulen an, eh sie reis ist.
- 3.) Die nachbarschaft der moräste, und sogat weiter mit grase bewachsener gegenden; die nach barschaft der wälder und gesträuche, verschlimmert auch die eigenschaften des Weins, weil aus den seiben allzuöftere dünste und seuchtigkeiten aussteigen, auf das benachbarte land fallen, und die gleichen unfälle auf die trauben wirken, von welchen ich in den benden vorhergehnden artikeln meldung gethan habe.
- 4.) Ein boden, dessen erdrich leicht ist, giebt einen zärtern Wein; und ein boden, dessen erdrich start ist, giebt ihn viel keter und stärker. Alles übertriebene, in dem einen und andern falle, ist der auft

gute des Weins nachtheilig. Der zarte könnte unschmakhaft, und der starke rauch werden.

5.) Ein Weinberg, welcher guten Wein hervorbringen soll, muß abhangend liegen. In dies fer stellung halten sich die dunste nicht auf, und die sonne kan ihre warme besser ausbreiten. Ift der abhang stärker als 40. bis 45. grade; so werden von einer weite zur andern mauern erfordert, welche ihr diesen abhang geben. Diese mauern find entweder troken, oder werden mit kalk und sand bepflastert, oder bloß übertuncht. Wenn sie eine in etwas beträchtliche lange haben, oder etwas boch find, so muß man ihnen gegen das inwendige zu einen bauch geben, und sie frummen, damit das druken des erdrichs auf bende ende wirke, welche man mit groffen und schweren quaterstuken oder steinen zu verfertigen bedacht senn muß. Es ist nicht schwer, die grunde eines solchen verfahrens zu begreiffen. Man bilde sich nicht ein, daß dergleichen abhangendes erdrich ohne wasser sen. 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 wegschwemmen, und stoke und mauern fortreissen. Man fan in zwoen von der bochansehnlichen Gesellschaft gekrönten Abhandlungen die weise seben, wie man wassergange anlegen verfertigen, und einrichten muß.

Beinberge lange keine spuren von unterirdischem wasser wahrgenommen, und daß hernach dasselbe doch dum vorschein kömmt. Dieses kömmt daher,

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

6.) Die berühmtesten Schriftsteller, welche in alten und neuern zeiten über den Landbau geschrieden, zeigen ein leichtes mittel an, um zu erkennen, ob ein erdrich tüchtig sen, gute früchte und insbesondre guten Wein hervorzubringen. Man soll den geschmat und geruch des erdrichs zu rathe ziehn. Den geschmat, indem man eine handvoll erde in ein glas voll reinen wassers schüttet, und das wasser hernach durch ein stüt leinwand seigert. Wenn ihr davon schmeket, und sindet, daß es einen herben und bittern geschmat hat, so wird der Wein den gleichen sehler 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 geshabt, diese probe zu machen, weil ich niemal neue Reben angelegt habe.

7.) Die allervortheilhafteste Lage ist die, welche sich zwischen der mittags - und morgenseite bes sindet, 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 sansten winden bloßgestellt sind, bringen den besten Wein hervor.

8.) Die Reben, von welchen man auserlesenen Wein erwartet, mussen mit mauern eingeschlossen sehn. Ohne diese vorsicht würden die insetten sich hineinwersen, und die beeren, welche am ersten zeitig sind, und den angenehmsten und schmatzhaftesten Wein geben, ausstressen, 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 Pstänzlinge 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 Artifel.

Von den Stöken oder Pflanzen.

viel zu der eigenschaft des Weines ben. Indessen weiß ich aus einer langen ersahrung, daß
ein partikular an den nemlichen stellen, und ben gleicher lage, einen Wein macht, der den Wein seines
nachbaren übertrift. Unterscheid, der sehr viel
bon der art der Pflanze oder des Stoks herrühret.
Ist Italien jederzeit seiner guten Weine halber berühmt gewesen, so kam das guten theils daher,

daß diese weltbezwinger sich die allerniedlichsten arten von Trauben zugeeignet haben.

Manchen Weinbergen ben uns mangelt es in Diesem stute. Nicht daß unfre vater, als sie die felben gepflanzt, wider die regeln der klugheit ge handelt hatten, sondern im widerspiel, aus furcht fich über die art der pflanzlinge zu betriegen, sich am besten für ihr erdrich schiken möchten, misch ten sie einige darunter, ohne zweifel in der absicht Diejenigen fortzupflanzen, welche am besten anschla gen wurden, und die schlechtern dagegen auszw rotten. Allein es ist daher wiederfahren, daß die mindern arten den zufälligkeiten besser widerstanden haben, und daß, weil sie vieles holz getrieben, Die rebleute aus eigennuz oder unwissenheit sie vor züglich eingelegt haben. Und wenn sie senkreiset von Rlepfern kennen, so legen sie solche nicht gerne ein, weil man, fagen fie, dieselben effe, und sie weder die Weinlese noch den Most vermel ren.

1.) Unter allen unsern weissen Trauben, giebt es dren arten, welchen ich vor allen übrigen den vorzug gebe. Der Klepfer (Fendaut), welcher sie ohne widerspruch alle übertrift. Die Blanchette und die petite Rougette *). Ich bediene mich hier der mundart unsver bauren, welche ihnen den namen Alloy oder wie sie sich ausdrüfen Allay geben. Ich

^{*)} In dem deutschen Rebenlande halt man die kleinen Cervagne für sehr gute Trauben neben den Klepfern.

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

Die Alloy blanchette hat ein weißlichtes oben und unten, insonderheit aber untenher bennahe mehlichtes blatt, und das weniger ausgekerbt ist, als ben der folgenden art.

Die Alloy rougette ist von zwenerlen art: die grosse und kleine, welche die blåtter kleiner hat. Von dieser leztern ist hier die rede. Man hat ihr den namen rougette darum gegeben, weil die blåtster, wenn sie hervorsprossen und sich denn, rothslicht sind. Die rougette wiedersteht den zufälligskeiten des frühlings besser, und nähret ihre blüthe besser. Sie treibt aber auch weniger Trauben, und diese sind von besserm geschmake.

Die Blanchette ist fruchtbarer oder übertrift wes nigstens alle andern arten in gunstigen jahren. Sie treibt übrigens weniger holz, welches sie zum einlegen untüchtiger macht.

Gndlich unter allen unsern Trauben, sind die gepfropften Klepfer die vortrestichsten, und am wenigsten der fäulniß unterworfen. Selbst ohne pfropfung geben sie einen kernhaften und dikern saft,

Ob es eben dieselben senen, von welchen der Hr. Verkasser 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 ben. Der Uebersezer. saft, und die pfropfung vermehret noch dazu ihre niedlichkeit. Darauf mussen 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 sezen. Et sollte sogar ein verbott wider die sogenannten Ostarts, 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 verschaften, habe ich im herbst mit gutem erfolge Wein ranken von den geländern abgenommen und verpflanzet, um niedrige stöke und auch niedere geländer anzulegen. Ich habe deren verpflanzt, welche alles holz, und deren die keines hatten. Gleich wohl haben sie gut angeschlagen. Es war mit genug, daß der stok von guter art war.

Ich hatte zur nothdurft eine ordentliche Pflank schule, um daraus wurzlichte oder haarichte sezlinge au heben, welche wir Pudrettes nennen. pflanzschule anzulegen, nehme ich, nachdem das da zu bestimmte beet wohl umgraben worden, nach der Weinlese ben troknem wetter das ende der weinranken, von den besten stoken, und zwar solche die vier wohlzeitige und wohlgebildete augen ha ben. In der weite eines halben schufes mache ich mit einem stab löcher 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 die fe plantation verbreite ich ungefehr einen zoll hoch maurererde, oder aus manget 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 verpflanzet und eingelegt, haben sie in kurzer zeit früchte zu tragen angefangen. Wenn man auch fogar einigen toffen anwenden mußte, um gute sezlinge aus fremden ländern kommen zu lassen, so sollte man sich folden nicht gerenen lassen. In diesem falle werdet ihr sorge tragen, eure weinranken, sie leven einleger oder pfropfreiser, nach dem verhälthisse der entfernung einwikeln, in ballen schlagen, oder in kisten verwahren zu lassen; die, welche plantationen von baumen angelegt haben, wissen das alles wohl, und wie viel vorsicht man brauchen musse, wenn eine ungelegene zeit oder hinderniß einfällt, diese sezlinge in die erde zu bringen.

3.) Die Weinstoke mussen 2. bis 2½ schuhe weit bon einander abstehn, und dergeskalt angeordnet werden, daß nicht einer den schatten auf den andern werfe. Es ware also wohlgethan, wenn die tebleute sich gewöhnten, sie nach der schnur zu pflanien, und nach renhen einzulegen. Man würde dadurch den arbeitern alle ihre arbeit bequemer und leichter machen, ohne gefahr zu lauffen, die trauden, die ranken, und rebpfähle weder zu drüken, hoch zu brechen. Die sonne kan besser zwischen den stöken hindurch dringen, die wärme kan besser in den zwischenräumen umlauffen. Das alles ist dur vonkommenheit des Weines unumgänglich nothvendig. Wenn der Weinberg von beträchtlicher Kösse ist, kan man sogar zur bequemlichkeit von einer weite zu der andern swischengänge anlegen,

- 4.) Die acht bis 10-jährigen Rebstöke, alleb im übrigen gleich beträchtet, bringen einen kekern einen kernhaftern, und besser beschaffenen Weist hervor, als jüngere stöke.
- 5.) Ich wünschte, daß in jedem Weinberge auf 5. oder 6. jucharten eine gewisse anzahl Mustatellertrauben gehalten würden, welche sehr gut zur zeitigung gelangen würden, wo der Weinberg auch nur mittelmäßig gelegen wäre, dasern man sie nach denen regeln, die ich vorschreibe, besorgete. Ich habe dieses versucht. Ich werde auch im vorbergang anmerken, daß die Muskatellerside mehr erhöhet und ihre ranken sester als andre pflänzlingt müssen gebunden werden, weil sie viel gröber und stater sind.



Vierter Artikel.

Von dem Anbaue der Reben.

ben, wenn solcher zu rechter zeit vorgenom men wird, und eine mäßige düngung, wenn sie wohl angewendt wird, vieles benträgt, dem Weis eine gute eigenschaft zu geben. Ohne Andau will den wir nur sauren Wein und härlinge haben.

Das haken, wenn es zu rechter zeit und bel troknem wetter geschieht, kan sogar in nur went gen jahren die natur eines bodens verändern, went berself derselbe nicht etwa wesentliche mångel 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 hervorzubringen.

hat, so werdet ihr ein gutes werk verrichten, wenn dasselbe noch vor Wenhnacht gehaket wird, nachdem ihr die stoke ben stiller und trokner wittestung geschnitten, und wenn das erdrich mager ist, nachdem ihr treber, koth, erde, von versaulten spänen, und mist von rasenstüken, die man wechselsweise und von schicht zu schicht auf einander legt, gähren, und sich damit einverleiben läßt, darauf verbreitet haben werdet. Das sind die düngunssen, womit man das unstruchtbare erdrich im herbske von zeit zu zeit bedeken kan.

Im frühling wird man mergelerde, und mauerstebe darauf verbreiten, welche den winter hindurch dahin geführt worden sind. Was die schlammerde betrift, welche aus teichen und gräben gezogen wird, muß man sie ein jahr lang sich reinigen, sosnen, und mürbe werden lassen. Und wenn sie dennzumal sich wohl zerreiben lassen, so kan man sich ihrer im herbste wie der treber, des seinen Weit dieser vorsicht wird man seinen Wein nicht nur nicht verschlimmern, sondern werden früher zur zeitigung gelangen, den reissen und frösten, dem brande ze. besser widerstehn, und sinen schleimigtern und dikern saft geben.

IL Stuf 1766.

- 2.) Zu diefer zeit, ich menne in dem herbs kan man am allerbesten die Reben einlegen. Wen man keine von den angezogenen dungungen übe das erdrich verbreitet hat, so kan man ein wenn mist dazu legen. Man sollte eigentlich nur in Di gruben der einsenker mist thun. Wird er in ringer anzahl darein gelegt, so stärket er den pflatt ling, und stellet ihn in stand, zu seiner zeit gute frud te hervorzubringen. Das deutsche sprichwort sag Mist ist über List. Man muß es auf die Rebe nicht anwenden. Man muß den Mist nicht darübe freuen, sondern nur zu den gruben der einlege thun, und zwar mit vieler mäßigung: kühmist f leichte erde, pferdmift, oder burch einander mengter mift , fur die farten erdarten. meine regel. Die Reben erfordern eine vorsichtis gemäßigte dungung, die mit der eigenschaft erdrichs proportionirt senn muß. Wenn man guten Wein verschaffen will, so muffen die safte und vegetabilischen theile, welche von der dungung herkommen, durch die warme ausgekocht werde fonnen.
- 3.) Die Einleger müssen tief genug zu liegen kommen, damit man die mutter durch das haten nicht erschüttere. Sie müssen in leichtem erdrich aber tiesser als in starkem senn. Ohne diest würde die sonnenhize die erstern verdorren machellund zu den leztern möchte sie nicht genug eindrüftigen.
- 4.) Man muß die stöke niedrig halten. Die geniessen der sonnenstrahlen besser, welche von soll erdenstäche noch zurükschiessen. Die hohen gebis

geben einen herben und abgeschmakten Wein, und die Reben, welche nach der weise andrer lånder an den bäumen aufgezogen werden, geben in unserm lande nur säuerlichen Wein.

- fon 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.
- bon dem moose, und von den jasern, die an der oberstäcke der erde wachsen, wohl gereiniget. Alle diese dinge zertheilen den saft sehr zur unzeit, schwäschen die Trauben, vermehren die blätter, und verspäten die zeitigung der frucht. Man wird einen bie troknen zähfe, welche den stok verunskalten, selstig weghebet.
- bird sorge tragen, ihn dergestalt zu steken, daß er den bot und die ranken unterstüze, ohne den Trauben, wenig als möglich, schatten zu machen. Nur L 2

Hinmerkung. 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 höhrer art, und die hohen, welche an den bäll men hinaufklettern, mussen unterstützt werden.

- 8.) Man muß sehr wohl auf das blatt achtellum teinen nüzlichen ranken wegzuschaffen, und keinen unnüzen siehn zu lassen. In dem erstellsalle würde man seine Weinlese ohne nuzen verringern, und die rebe verunstalten; und in den andern falle würde man den saft unnüzer weils vertheilen, und der traube einen verderblichellschatten zuziehn.
- 9.) Nachdem man erbrochen hat (ébourgonné) muß man die wilden schosse (folans ou rebiaux) und die gabeln oder träuel (fourchettes) abschlagen eine arbeit die wir (rebioler) nennen. Ohne diest würde die allzusehr bedette traube grün bleiben und vor ihrer zeitigung faulen *). Und weind diese wilden schosse (folans) bis zur weinlese hen bleiben, so sallen sie unter die trauben, und dienen nur dem most einen herben geschmat mit zutheilen.

Der Neher der der Berfassers von seiner der den nujen.

- 10.) Man wird die weinranken mit vorsicht an die rebpfähle binden, und daben sorge tragen, daß man keine traube erwürge, und dem durchstreichen der luft keine hinderniß zwischen den ranten verursache. Dergleichen fahrläßigkeiten wurden dem Weine schädlich senn.
- 11.) Die strohbande mussen start genug senn, daß sie von dem sturme nicht zerbrochen werden. Ein losgebundener rebstot könnte seine trauben nicht wohl zur zeitigung bringen.
- 12.) Die redleute muffen fich befleissen, die red. fide von den würmern, nemlich von den Urebecs, du saubern, welche die trauben stechen, und alle susamengerollten blatter wegzureissen, in welchen Ach die ener dieser insetten befinden. Diese wurmer verursachen, daß die gräthe (stiele) der trauben verfaulen oder verdorren, und geben den beeten wo sie sich beherbergen, einen schlimmen geschmat, und folglich auch der Weinlese, wo sie hinkommen.
- 13.) Nachdem alle diese arbeit verrichtet ift, der rebmann noch seine reben durchgehen, um fin sehen, ob alles in guter ordnung sen? ob kein sot losgebunden? ob. kein rebpfahl ausgerissen? den in wildes schoß dem auge der arbeiter entganden? ob keine traube auf den boden hange? 2c.
- 14.) Endlich wird man zu rechter zeit gatten. Des ist leicht zu begreiffen, warum solches geschieht. Das unfraut verursachet schatten, und unterhält the feuchtigkeit, welche die zeitigung der trauben hindert. Man fan daher urtheilen, wie viel man dem

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

Alle Schriftsteller, welche über den Rebenball geschrieben haben, verbieten insonderheit, einigell kohl dahin zu pflanzen. Ich füge hinzu, daß mall den kürbis vollkommen daraus verbannen sollte *).

Die verschiedene Häkerarbeit, welche die rebell erfordern, sind sowohl bekannt, daß ich geglaubt habe, ich dörfe die umskändliche beschreibung der selben übergehn **).



Fünfter Artifel.

Von der Weinlese.

beschrieben, welche die Reben erfordert um dem Wein eine höhere eigenschaft zu verschaften. Allein das ist nicht genug. Es ist auch die Weinlese zu thun, und um die weise, wie mal den Wein behandeln soll, wenn er einmal keller ist.

^{*)} Nicht weniger sind auch die bäume an der mittelleite, und die grünhäge schädlich.

^{**)} Je mehr man sie wiederholt, desto besser wit es senn. Allein es muß nie in regnichter seil

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

1) Sobald die Weinlese heranrutt, so bereitet eure faffer, eure weinzüber, eure butten oder kufen und eure pressen, trotten oder truele samt allem dazugehörigen werkzeuge, und euere keller zu. Man muß sie mit der allergrössesten genanigkeit in stand stellen. Indessen ist gleichwohl kein artikel der von einigen mehr verabsaumet wird als dieser. Und es ist keinem zweifel mehr unterworfen, daß diese süßigkeit unfr Weine sehr beträchtlich herunterseze. Unsern taglohnern fehlet es weder an starke, noch an geschiklichkeit, noch an verstande. Aber ich muß es zu ihrer schande sagen, es fehlet ihnen ganz und gar an lust zu der ordnung, der regelmaßigkeit, der reinlichkeit, symetrie 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 sepen oder nicht?

Den tag vorher, eh ihr eure fässer binden läßt, seinget sie heraus, schlägt den boden ein, und lass sein wenig an freyer lust. Die, welche nur haben, mussen sogar mit warmen vasser, wenn es nöthig ist, ausgewaschen, mit einem alten kehre werden wohl gerieben, und der sonnenhize bloßgesett werden, eh man den boden wieder einsett. Ik

Ist es, ihr Eigenthumsherren, eure schuld, wenn eure leeren fasser in schlechtem stande sind, so send ihr es nicht werth in einem Rebgelande zu leben, wie das unsre ist; und ihr musset eure Reben an leute verkaussen, die sorgfältiger sind als ihr. Last uns zeigen, was ein jeder, der leere fässer hat, thun musse, um sie dergestalt auszube wahren, daß er sich ihrer augenbliklich bedienen könne, und weiter nichts bedörfe, als sie nur mit frischem wasser auszuspulen.

Wenn sie von Wein ausgeleert sind, mussen st etliche tage nach einander abtropfen. verbrennet zwen oder dren blåtter schwefelbrand darinn. Etliche tage hernach werdet ihr wiederum so viel einbrennen. Befürchtet man, daß das ge faß nicht ganzlich ausgetroknet sen, so muß man diese vorsicht wiederholen. Auf diese weise behälf fich ein faß sehr lange zeit gut, und um sich bel felben zu bedienen, ohne gefahr zu lauffen, baf der Wein einen übeln geschmat annehme, ift es schon genug, dasselbe mit reinem wasser auszu spilen, damit der alte schwefelgeschmat vergebe. Befürchtet man aber das ausschwizen, so kan mal mit warmem wasser (beuni) helfen; oder nach dem dasselbe mit frischem wasser ausgespült wor' den, darf man nur ein glas voll starken brandten weins darinn brennen lassen, welches die gefässe sehr geschwinde wieder zusamenschwillen macht und die faßdauben wieder an ihre natürliche stell füget. Ich gedenke, daß man schon wisse, wie diese zubereitung mit vorsichtigkeit zugeben musse um alle widerwartigen zufalle zu verhüten. Page

Laft und zu den fäffern, davon der boden ein-Geschlagen worden, und die man nun gebunden hat , zuruftommen. Es ist nothig , daß ihr untersuchet, ob sie einen angenehmen geruch haben? Dieses kan man thun, wenn man entweder ben der mundung riechet, dieweil man mit einem bammer auf den boden klopfet; oder wenn man die nase auf das spundloch halt, nachdeme man aus allen fraften in das faß geblasen. Die faffer, welche ihr gesund befunden habt, und die einen angenehmen geruch haben werden, waschet man mit kochendem wasser, in welches ihr ein stüt treber von der trotte, und zwo gute hand voll pfersichblatter thun werdet, in das faß aber wirft man ein halbes pfund gemeinen salzes. Das gefäß wird stark gewälzet und gerüttelt, und nachdem man das erste wasser absliessen und abtropfen lassen, wird es mit frischem wasser ausgespült. Man läßt es sodenn wiederum abtropfen, und brennet iwen bis dren blåtter weinbrand ein. Erft dennsumal ist ener faß im stande, Wein einzunehmen, ich menne neuen Wein: denn was den alten betrift, so bedarf man dazu keines schwefels oder nur fehr wenig.

Kässer, an deren gutem zustande man zweiselt, werden mit kochendem wasser ausgewaschen, wie oben gesagt worden; mit diesem unterscheide, daß man zu dem gemeinen salz ein viertelpfund englischen alaun (Alun de Roche) oder gar doppelt so viel hinzuthut, je nachdem man mehr oder minder um das saß besorget ist.

Wenn ihr vermuthet, daß diese mittel nicht zu reichend

reichend senn möchten, so muß man noch wirksa. mere ergreiffen. Man füllet das geschirr acht tas ge lang mit reinem waffer an; ober man bedienet 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 waltet, Diefe warmen hefen an den wanden tleben bleiben; fo muß man es davon faubern, oder den boden des fasses aufthun, dasselbe waschen, und mit dem kehrbesen abreiben; oder warmes wasser hinein. schütten, welches man mit einer eisernen kette un ter einander rühret und wirbeln macht, das faß felbst aber hin und her wälzen muß. Hernach werdet ihr folchen faffern einen guten geruch ben bringen, wenn ihr etwelche enmer voll warmen wassers hineinschüttet, in diesem wasser aber to riander, anis und gestossenen fenchel, von jeder gattung eine unze zc. einweichen laßt, und bernach ausspulet.

Man bedient sich gewöhnlich einiger dieser mit tel, um nene fässer von dem übeln geruche zu befreyen; allein ich habe mich sehr oft benügen laß sen, sie zweymal mit warmem wasser, und hernach mit lezterer sode zu waschen.

Dem sen wie ihm wolle, wir können nicht sti viele vorsicht brauchen, um unsere fässer wohl stizurüsten. Biele 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 wunder wäre, wenn noch einige in in gutem stande zurükkämen. Es scheinet, daß die policen dieser in vielem betracht verderblichen nachläßigkeit abhelsen 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, weinzüber 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 absließt, als ihr dasselbe darauf gegossen. Auch wäre es sehr gut, alles zusamen mit der sode, (decoction), welche ich oben beschrieben habe, absuspülen.

Euere trotten und keller mussen frene luft bestommen, mit dem kehrbesen gewischt, und die svinnenweben mit sorgfalt weggemacht werden. Staub und unrath, so sich das jahr durch an die schraube geset, muß man wegheben. Keine dieser ausmerksamkeiten läßt sich ungestraft ausser acht lassen. Und es würde sehr dienlich senn, wenn in euren kellern und trotten, sie mögen leicht ein wenig seucht senn, ösnungen 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 gusten Wein zu bekommen. Man wird in diesem punkte die ausmerksamkeit kaum weiter treiben, als man es in Champagne thut. In der that ist es ein hauptpunkt sür sie, wenn sie sich vornehmen, aus rothen trauben weissen Wein zu machen,

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 genugsamen zeitigung gelanget sind.

Was uns anbelangt, wenn nir unsere Weinles se zu früh anstellen, so bekommen wir einen hers ben grünen Wein. Und wenn sie zu späte vors genommen wird, so fehlt es unsern Weinen ankraft: zween mängel, denen vorzukommen, sehr dienlich senn wird.

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

- 1. Wenn die Reben größtentheils von blättern entblößt sind, weil dennzumal die traube keinen nahrungsfaft mehr an sich zieht, und dieser saft stille steht.
- 2. Wenn der stiel der traube, den wir in der Waat Portoir, Porteur nennen, farbe geändert, und braun geworden ist.
- 3. Wenn der grat der traube niedsich hanget. Dieses sind alles so viele zeichen, daß sie kein leben mehr habe.
- 4. Wenn grate und beeren leicht abfallen und brechen.
- s. Wenn die fäulniß die trauben angreift, und schon ziemlich eingerissen ist. Man muß die fäulniß der zeitigung mit derzenigen 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, suß, dit und schleimigt ift.
- 7. Man muß an die Weinlese denken, und die nothigen zurüstungen dazu machen, sobald der schnee die höhern gebirge an die helste zu bedeken anfangt.
- 8. Sobald die kalte den thermometer auf 8. grade oder daherum unter dem temperierten punkte fallen macht. Man macht den aufang mit denen Reben, welche den frosten am ersten bloßgesest sind, ohne dieses wurden die eigenthümer sonst schaden leiden.

In unsern meisten Weinbergen ist es die policet, welcher obliegt, die zeitigung der trauben zu beurtheilen, und den tag der Weinlese jeden quartiers zu bestimmen. Dieses ist eine sehr grosse hindernis sür die vollkommenheit unsere Weine. Und noch dazu wird jeder bann der Weinlese nach alten hergebrachten regeln gemacht, wovon man niemalen abweichet, 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, indeme sie einem übel vorsbauen wollen, man nicht noch in ein grösseres verfalle.

3) Run kommen wir zur Weinlese selbst. Die Champagner lesen ihre Reben zu drenen unterschiede lichen 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 lånder ausgesuchtere Weine lies sern, als die unsern sind, sie sich auch dazu ganzausserredentliche mühe geben. Wir wollen nichts vorschlagen, das nicht sehr thunlich sen.

Vors erste werden die eigenthümer darauf achten, daß das dienstvolt die säurlichen oder späten trauben nicht psüte, welche oft am ende der äste oder ranken hervorschiessen, und daß es das äusserste ende des rebenholzes, die rebenblätter, die stielen der wilden schosse, welche in ihre kübel fallen, weghebe. Alles dieses hat eine herbe an sich, welche sich dem most mittheilet. Wan muß sich deshalb nicht auf die Rebleute verlassen, welche nur um die quantität, nicht aber um die eigensschaft bekümmert sind.

Eben so, wenn die eigenthümer sorgfältig sind, werden sie achtung geben, daß man die trauben nicht von den beeren entblösse. Selten werden die auf den boden gefallene beeren aufgehoben, in sonderheit wenn es kalt, neblicht und regnicht wetter ist. Dieser verlurst der quantität ist beträchtlich, gehört aber zu unsver frage nicht. Es ist darum zu thun, sich guten Wein zu verschassen, ohne sich über die quantität zu bekümmern. Alleist der verlurst der eigenschaft ist deträchtlicher noch, weil die allerbesten, die zeitigsten trauben, und die, welche den allertressichsten Wein geben könnten, die jeitigsten kauben biejenigen

diesenigen sind, welche durch das erschüttern der weinstöke, durch das anreiben der kleider, oder durch das schütteln desselben, benm abbrechen der traube, herunterfallen. Nach diesem grundsaze ist es leicht zu urtheilen, welches das tüchtigste werkzeug zum pflüken der trauben sep.

In der Waat hat man im gebrauche die traube mit dem nagel des rechten daumens von dem stote abzulösen, und zwar benm knopfe des stieles, (Portoir.) In dem Wistelach, zu Murten, in der grafschaft Reuenburg, am Bielersee, in Champagne, bedient man sich des rebmessers. benden methoden scheinen mir mangelhaft zu senne obgleich die lettere es weniger ift. Ben der einen wie ben der andern wird der stok und die traube in mehrerm oder minderm gewaltig erschüttert, und durch dieses schütteln muffen 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 ben dem knoten abloset. Endlich macht das erschüttern des stokes zugleich noch das ende der tanken und die rebenblatter in die weinkübel fallen , da man sich nicht die mühe giebt , solche wegs duheben.

Man könnte aber diesen verschiedenen schwierigteiten auf einmal vorbauen, wenn verordnet wäre, daß das leservolk sich der scheeren bediente.
Bi würde weniger mühe haben, und die arbeit
würde geschwinder vor sich gebn. Und da der
rebstot

rebstot nichts erschüttert werden würde, so würden die wilden schosse zc. nicht in die lesetübel fallen und die besten trauben würden sich nicht unter den blättern verlieren.

- 4) Es ware sehr zu wünschen, daß der gestolsene most nicht lange in den weinzübern an det sonnenhize stehen müßte. Diese hize, wenn sie ist den most eindringet, bringt denselben sehr bald ist gährung, und zwar ziemlich stark, sobald det most in dem saß eingekellert worden, welches ein übel ist. Niemals sind unsere Weine angenehmer und von einem bessern vertreibe, als wenn st späte, schwach und lange gähren (jäsen). Eis ist also sehr dienlich, alles das auszumeiden, was sie in bewegung bringen kan.
- of In denen gegenden, wo die eigenthümer bell most um denjenizen preiß empfangen, der von der Policen regliert wird, ist ein mißbrauch von seiten der rebleuten eingerissen, der der guten subereitung 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 säuerlinge zerquetschen und auch den herben saft aus den gräten aus pressen.
- 6) Vorzeiten machten diejenigen, welche ein bet trächtliches rebgut besassen, sich gar kein bedenken ihre trauben ganz oder gemostet, in eine großt butte, (die wir französisch écolaire nennen,) sobald solche aus der reben hergebracht wurde, zu schütten mital

Wan hat nun diesen misbrauch sahren lassen, und begrissen, daß ein noch roher most, den man etaliche tage lang bensamen gähren läst, nichts anaders als einen herben geschmat und unangenehme säure annehmen kan. Man hat deswegen das pressen zu beschleunigen, lieber sich entschlossen, meherere pressen (trotten), und auch grössere zu versertischen. Te weniger der Most in den trebern ligt pesto besser ist er, denn man rechnet überdas wenigstens vier und zwanzig stunden, eh jede pressung (Bät) abgestossen ist. Dieses ist nur zu langeweich dies siechs stunden zu vollenden, würde mehr als man glaubt, zur guten eigenschaft des Weinest bentragen.

7.) Man redet von trotten, welche jede pres sing in 12. stunden vollenden. Ich könnte die beschreibung hieher sezen, welche von etlichen schriftstels lern ist gemacht worden. Allein ich will mich bloß auf dasjenige einschränken, was ich mehr als einmak erfahren habe. Es mag dem senn, wie ihm will, die geschwindesten und hurtigsten pressungen sind immerhin die vortheilhaftesten. Es ist sehr viel daran gelegen, der gährung des Mosts zuvorzus kommen, dieweil es noch nicht ins faß gebracht Sehr oft habe ich die Weinlese auf der trotte nach 10. stunden gähren gehört, nachdem sie aus der Reben dahingebracht worden. Diese also erhiste Weinlese oder rober Most, muß nothwens dig den holzgeschmak von den balken der multe an siehn, und dieser geschmat ist niemals gut.

- 8.) Es ware zu wünschen, daß die weinpresser oder trueler achtung gaben, den moft nicht mit ihren kothigten schuhen zu verunreinigen, dieweil folcher auf der multe (dem lager, der presse,) ligt. Wir haben schon vorgeschrieben, den feller und die trotte wohl zu reinigen. Allein die erde von den reben, der koth ab den gaffen, welche an den schusen der trueler kleben, mussen nothwendig den Wein verschlimmern, als welcher immerhin etwas von dem geschmake und geruch von so vielerlen unrath annihmt. Man betriegt fich gang gewiß, wenn man fagt, daß der Wein sich von diesen unreinigkeiten und ungleichen theilen, sowohl in den schaum, als in die hefen, entlade. Der widrige geschmat dieser unflaterenen muß nothwendig einen unangenehmen eindrut auf diefen faft haben.
- 9) Wenn die weinlese vorüber ist, so läßt man den keller und die trotte offen, um sie abtroknen 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 frenen luft gesäubert, abgetrökuet, und abgetropfet ist, schließt man wieder zu, aber vorher nicht.
- 10) Ich habe eine besondere manier den Wein in das saß zu bringen, und zuzubereiten, dieweil er noch im rohen most ligt, und ich gebe ihm dadurch eine höhere kraft und süßigkeit. Ich vers fahre hierinn also:

Alle meine fåsser werden an ihre stelle, auf die läger gestellt, und eingebrannt, wie oben ist gesteigt

zeigt worden. Soviel Wein nun von der kelter bis zum zwenten schnitt, oder vom ersten und ansdern druk sließt, lasse ich hintereinander eine gewisse quantität, als vierzig oder sechszig masse, in jedes faß oder boler schütten. Das most von dem folgenden druk, vom zwenten schnitt dann, wird besonders gethan, um einen schlechtern Wein daraus, und aus dem produkte von andern reben zu machen, deren trauben nicht wohl reif sind. Ich theile den produkt der solgenden pressung (bak) auf die gleiche weise unter meine boler ein, dis sie zu dren quarten voll sind.

Wenn der Wein zu gabren anfängt, so schütte ich in jeden boler eine viertelmaß guten brandtenweins, und lege den spund auf das loch. Go gah. ret der Wein dren wochen lang, ohne daß ich folchen berühre. Erft nach verfluß diefer zeit fülle ich ihn zu. Diese methode entspricht allen absichten, die ich mir vornehme. Ich weiß aus einer fehr langen und sehr verschiedenen erfahrung, daß die gahrung die weingeister entwikelt, und daß, wenn sie sich besser concentriren sollen, diese gabe rung spate, langsam und lange wirken muffe. 3ch verspäte aber die gahrung dadurch , daß ich das erfte moft mit dem neuen most abtuble. Ich masfige sie durch das gleiche mittel, und indem ich das most zu verschiedenen malen hineinschütte. Indessen kommt die kalte beran, insonderheit wenn der keller, wie er senn soll, kalt ist, damit alles nach wunsch von statten gehe. Solches nun muß die wirkung der natur noch mehr verspäten.

Sobald ich spure, daß die gährung abnihmt, M2 schliesse

schliesse ich die fasser genauer zu, und versehe die fpinde mit leinlumpen. Sernach wenn fle vollig aufhort, fulle ich alles vollkommen zu. Gin Wein, der mit dieser vorsicht eingekellert worden, ist jes derzeit geistiger, suffer, starker, und behaltlicher als alle andern von gleichem wuchfe. Neben dem behålt er seine stårke und sufigkeit indem er alt wird. Ich habe solches an verschiedenen arten und eigenschaften bes Weines erfahren. Jeber boler, der auf diese weise gefüllt worden, behålt ein paar masse hesen mehr, als andre, die man auf andre weise zubereitet haben mag, weil ein solcher Weit sich besser von seinen weinsteinigten theilen loß macht, welche immerhin, wenn sie hauffig vor handen find, der eigenschaft des Weines nachtheis lig fenn muffen.

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

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

In verschiedenen ländern kennet man den ges brauch der weintrotten nicht. An einigen orten bedient man sich solcher pressen, welche auf rädern sehen, und vor die häuser geführt werden, wo man ihrer bedarf. Anderswo hält man Twingtrotten-Man Man benüget sich etliche drüfe zu geben, und die träber dienen dazu, geringen Trinkwein (Piquette) zu machen, der sür den gewöhnlichen trank 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 somäßig gepreßte trauben einen bessern Wein geben müssen, als wenn sie nach unster manier auss äusserste ausgedrukt würden.

- 12) Ist der Wein nicht bestimmt, auf den hesen weiters gesührt und gekarret 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 kette; 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 Arob machen.
- 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 verslieren muß, welche dem slüßigen körper durchgang verstatten. Endlich dann muß man die sässer ansäusch alle acht tage, hernach alle vierzehn tage, süllen.

Sechster Artifel.

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

Vorsicht erwehnung gethan, den Wein zut zeit der weinlese wohl zu bereiten; und ich habe vorausgesezt, daß man solchen in tännerne fässer geschüttet, welches diesenigen geschirre sind, deren man sich für die ablagsörter, für den transport, und sür den weinhandel, nicht aber zu einem bes ständigen weinlager bedient. Diesmal nun müssel wir untersuchen, was vor Sorgfalt der Wein in fässern oder im keller erfordere, um solchen auf zubehalten, und seine eigenschaften je länger se mehr zu vermehren.

- 1) Vor allem aus wird ein guter Keller erfordert; guter Keller macht guten Wein, ist ein bed uns sehr gemeines sprichwort. Um also beschaffen zu sehn, muß er
 - a. Tief und gewölbt fenn.
 - b. Soch aufgeführt senn.
 - c. Gegen mittag bedekung haben. Man wird sich die nordwinde, westwinde, oder wenigs stens die ostwinde zu nuze machen. Gegen diese seite muß man trachten, die porten und luftlöcher zu stellen.

- d. Er muß dem wasser nicht ausgesest senn.
- e. Er muß eher etwas feucht als gar zu tro. ten senn.
- f. Er muß von allem übeln geruche, und sonderlich von heimlichen gemächern, eutfernet seyn.
- 8. 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 ost in der Waat geschieht.
- tonnen, so habe ich niemal neuen Wein zum gähren in einem keller eingelegt, wo sich alter Wein befunden.
- bon 2. oder 3. ophoften (Muids) innhalts, gefasset.

Im aber den Wein aufzubehalten, mussen sie grösser und von anderm holze senn. Hiezu bedienen wir uns grosser eichener fässern mit eisernen reissen beschlagen, welche 40, 50, bis 100. ophoste oder saume halten. Auf französisch werden sie Foudres, Lägersasse genennt. Ein Wein, der also in grosser masse zusamengesammelt wird, beleibet sich mit dunehmendem alter, und entwikelt je mehr und mehr seine geister.

diese Lägerfässer mit ohlfarbe bestreichen lassen. Ist der keuer feucht, so wird die feuchtigkeit die faß-Wt 4 dauben dauben nicht durchdringen, und dem Wein nichts boses mittheilen. Ist er aber troken, so wird die dhlfarbe die luftrånme des fasses zustopfen.

Das holz für ein gutes Lägerfaß muß von einet eiche senn, die weder zu alt *) noch zu jung ist und grade adern hat. Man fället sie von dem ende des wintermonats an, bis zu anfang det marzens. Man giebt denen eichen den vorzug! welche länglichte eicheln tragen. Die weissen et chen, oder hageichen, welche rundlichte früchlt tragen, geben dem Wein eine grune farbe um rauhigkeit. Die dike der dauben muß an dem Haupt 2½ bis 3 zolle, je nach der lange und groff des fasses, haben, und nachdem sie etwas dunnet gezimmert worden, werden sie an der luft, in renhen auf einander, und dem regen und der som me blofigesett, und zwar wenigstens ein jahr lang. Man muß achtung geben, daß das holz nicht kno' ticht oder astig, daß die fugen wohl und genall passen, und daß das thurlin (portelle) geraumig genug sen, damit ein mann von gemeiner grolle bequem hineinschlupfen moge.

Ilnsere Weine werden verbessert, durch das Abziehen von einem faß ins andere. Ich kan nicht Degreissen, wie es seute geben kan, welche den vortheil des wiederholten abziehens in zweisel zie hen können, nachdem man darüber aus angestellten erfahrungen versichert senn sollte. Was mich abselangt, so habe ich mich jederzeit wohl daben ber funden!

^{*)} Wir nennen auf deutsch Rothe Eichen, diesenigen, welche allzu alt find.

funden, diese arbeit in dem ersten mondsviertel des märzens ben schönem und troknem wetter vorzumehmen. Oft sind frenlich unsere besten Weine noch nicht gar lauter, wenn diese jahrszeit herankömmt; allein dieses hat mich niemals abgehalten, meinen Wein ab der gröbsten hefen zu ziehn.

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

Machdem ich das Lägerfaß aufs genauste ausgeschilet, 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 seinen brand gebrauche. Ueberdas schütte ich noch ein viertelmaß guten weingeist, der aus brandtenwein von gutem wein dissillirt 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 musse gezogen werden. Wäre er aus den hesen oder trusen gezogen worden, muß man solchen nicht zu lauterem abgezogenem Wein thun. Er giebt ihm einen unangenehmen geschmat, macht ihn trübe, und verhindert, daß er niemalen so nett und lauter wird. Wenn die Weinlese heranrüft, oder alsobald 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 zwente abzug geschieht, solang er lauter senn wird, und der wein muß abgesondert werden, sobald er trub absliessen will.

Ich ziehe im folgenden frühling zum drittenmal den wein ab, und zwar jederzeit mit der nemlichen worsicht, fünf bis sechs jahre lang, und zu der gleichen jahreszeit. Jedesmal wenn man abziehet, bekömmt mein wein eine lebhastere farbezund rauschet stärker. Nach verstuß dieser zeit lasse ich solchen dren jahre lang unberührt, ausgenommen, daß ich von zeit zu zeit zusülle, und die leint lumpen der spünde des jahrs etlichemal erneuere; sonst würde der wein einen herben geschmat bekommen.

Der trübe wein, welcher benseits gethan worden, ist nicht verloren. Nachdem man denselben hat sizen lassen, zieht man ihn wieder ab, und nach beschassenheit seiner güte lasse man ihn dem dienstvolke ausstellen.

4) Will man einen wein haben, der vor seinen 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 ben der öfnung sammeln, abstiessen, damit sich die röhre reinige.

- beträchtlichen keller oft abziehet, so kan man gar leicht sich einen wein verschaffen, der sich hervorthut, und den entferntesten transport ausstehen mag.
- Ehut man neuen wohlgeläuterten wein, vor seiner zwenten gährung, in eine flasche, so macht man daraus einen wein, der eine besondere eigenschaft hat: allein er muß im december, und im jenner, vorher abgezogen, und hernach verzleimt worden senn. Die flaschen mussen start, und die zapsen wohl verschlossen senn.
- he von weinverständigen gebraucht wird, einen reissen und klaren wein in slaschen fasset, der schon etlichemal abgezogen worden; so könnet ihr euch die sichere rechnung machen, daß ihr einen vortreslichen wein haben werdet.
- 8) In der Waat wird an etlichen orten in die küber oder branten abgezogen, und in ein anderes faß herübergebracht; in großen kellern aber bedient man sich der blasbälge und schläuche, welches viel besser ist, wosern der wein keinen unangenehmen erdgeschmak hat. Auf die weise, wie ich mit meinem wein versahre, kömmt also weder gewürze noch anderes ingredient hinein. Indes kan ich aus eigener erfahrung versichern, daß ein also besörgter wein, eine höhere güte erlanget, und sich solang ausbehalten läßt, als man win, und zwar mit allen deusenigen guten eigensschaften, die der berühmte Dottor Arhardt, in seiner

seiner Pstanzenbeschreibung, unter solgenden all sangsbuchstaben gesammelt, um daraus das work Costa zu machen, welches soviel bedeuten soll: all Color, Odor, Sapor, Tactus, Auditus.

Das sind gewiß ziemliche kleinigkeiten, und ich würde mich schämen, sie umständlich zu behalf deln, wenn ich sie nicht solchen personen vorbräckte, die da wohl wissen, wie sehr hier der erfoll von der genauigkeit in kleinigkeiten abhängt.

.O.O.O.O.O.O.O.O.O.O.O.O.O.O

Siebenter Artifel.

Von dem rothen Weine.

den rothen Wein zu machen, alles das, was ich bis hieher gesagt habe, sich blosserdings auf den weissen wein beziehe, der in der that bed uns in mehrerm überslusse ist. Allein verschiedent betrachtungen, die ich vorgebracht habe, fallen auf bende arten zugleich. Unsere alten anbauer haben die rothe Traube, in entgegenhaltung der weissen, die männliche genennt, als welche leztere, nemlich die weisse, nach ihrer mennung, die weißliche war. Allein diese rothe traube gewinnt seit einiger zeit einen so starken kredit ben uns, das spelche leiner wohl einen besondern artikel verdienet.

I) Da die rothe Traube leicht faulet und schim' licht wird, und zwar leichter noch, als die weif se; da die rothe Traube, wenn sie faul wird, ei 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 slachen, mit was seradern versehenen erdrich, in der nachbarschaft der moräsien, oder auf fettem und fruchtbarem erdrich gebaut werden.

- 2) Die rothen Rebstöte müssen auf leichtem stefs nichtem boden angelegt senn. Eine starke erdark giebt einen rothen wein, der rauh ist, und viele befen oder trusen (Vin capiteux) führt.
- angelegt, das leicht und gesund sen, und zwischen often und süchen lige. Stühnde er an dem sussen eines hügels, so müßte der erdstoff ersezen, was an der lage vortheilhaftes abgeht.
- 4) Sind um die Reben herum Mauern aufgestichtet, so kan man daselbst rothe Muskatellers trauben anlegen.
- don denen ich einen sehr guten wein ziehe, sind =
 - a) Der Salvagnin oder Cervagnin, wie wir solchen nennen. In Burgund wird er Pinautgenennt.
 - Insonderheit der kleine Pinaut, der eine art Klepfer ist, und den wir Penottzet nens nen.
 - 6) Der rothe Muskateller.
 - Will man rothen dunkelfärbigten wein; so have

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 feinen wein haben will.
- der rothen wie auf der weissen Rebe; sie macht ihn schmakhafter, und befördert seine zeitigung. Man muß sich dieses mittels bedienen, um alle schlechten Pflänzlinge auszutilgen, die nur sehr späth zur zeitigung gelangen, und deren mischung unsern guten stöfen einen unaussprechlichen schaden zusügt.
- d) Man sollte von zeit zu zeit rothe Pflänzlinge von solchen orten verschreiben, die ihrer tresslichen weine wegen in gutem russe sind. Die Redsschosse sollten auf gleiche weise ausgewählt werden. Ich habe stoke, 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 ettischer zeit den preis und die eigenschaft seiner rotten weine vermehrt; so kame es nur daher, daß nachforschende leute gewesen sind, die in die wette pflanzen von der tressichsten art, aus den besten ausländischen weinbergen, verschrieben haben, ohne sich durch die unkosten abschreten zu lassen.

- Die rothe Rebe erfordert auch vielweniger düngung, als die weisse. Wenn man die düngung nicht sehr mäßiget, oder wenn das erdrich eine natürliche fruchtharkeit hat, so beladet sich der grath so häusig mit beeren, daß er derselben bis auf dren renhen (étage) bekömmt. Viele beeren sallen ab, oder saulen, ehe sie zeitig sind. Dieser artikel ist so wesentlich, daß er den Andauern sehr muß eingepräget werden, und er zeiget, wie vieden vortheil die vermehrung der rothen trauben unserm lande bringen würde, als welches den dünger anderswo so unentbehrlich 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.
- dung austegen: wie hornspähne, muschelartigen mergel zc.
- then rebstoke vier zapfen lassen.
- hols, als an den weissen. Es ist wohl gehan, solches abzureissen. Ich mache diese anmerkung darum, weil es an diesen übelstehenden weinransten oft tranben giebt, die der rebmann, um seis nes vortheils willen, zu verschonen bedacht ist. Benn aber der eigenthümmer nicht darauf acht dat, so wird solches aus dem rebstof ein rechtes gestränch machen, welches weder von der sonne noch von der lust mag durchstrichen werden. Dies

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

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

- 1) An allen orten, wo die Policen den Rebenban, oder die zeit der Weinlese sür die rothen Trauben, bestimmen wird, da muß man keinen rothen Wein von guter eigenschaft, erwarten. Die rothen Trauben müssen vollkommen reif, vor an hebung der Weinlese senn. Schlimmers kan ihm nicht wiederfahren, als die fäulung, welches ein sürsichtiger eigenthümmer sehen kan, aber nicht leute, welche die sachen nicht umständlich untersuchen, und solche mit gleichgültigen augen sehen.
- 2) Man erkennet an geschmak und sarbe, ob die rothe Traube zum lesen zeitig sen. Die kenne zeichen sind nicht zwendeutig. Fängt sie zu sauf len an, so muß geherbstet werden: denn es ik besser, man habe grüne als saule Trauben.
- 3) Jur rothen Weinlese muß man sich der scheeren bedienen. Denn sogar in der Waat bedient man sich ben der rothen Weinlese gewöhnlich der rebmessers, welches sonst ben der weissen nicht gesschiehet. In der that ist die rothe Traube schwerer loszumachen.
- Die eigenthümmer, welche guten rother Wein bekommen wollen, schaffen die gräthe weg-

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

- s) Ich lasse meinen rothen Wein zwölf tage, und auch länger, in den weinbütten stehn; je nach proportion der mehr oder minder dunkeln farbe, die ich ihm geben will.
- te abfliest, besonders.
- Ochwesels oder Süßbrand ein. Der Schweselrauch bestetet die farbe des weins, und macht ihn gelb. Unstatt des Schwesels aber brenne ich eine Mußstatnuß ein.
- 8) Man muß in diesen wein, wenn man ihn in ein saß schüttet, keinen andern Brandtenwein brauchen, als solchen, der aus wein distilliert worden. Brandtenwein, den man aus den hefen gedigen, würde eurem wein eine matte farbe geben, und ihm seinen glanz benehmen. Das sicherste aber würde senn, ein viertelmaß schwarz kirschender darein zu thun.
 - 9) Im frühling ziehet man ihn schon lauter ab.
 - 10) Im herbst ziehet man ihn in staschen.
- derhessern sich, wenn man eine gewisse quantität U. Stüff 1766.

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



Achter und lezter Artikel.

h ich schliesse, ist es nothig etliche mittel an jugeben, um den mangeln und dem schleche ten geschmake abzuhelfen, dem die Weine unter worfen find. Es widerfährt fehr oft, daß die Weine, welche im sommer fett (lind) worden sind, von selbst wieder in ihren ersten zustand kommen, fobald die kalte anbricht. Man sieht daher, daß das übel nicht groß ift. Im folgenden winter / wenn es sehr kalt geworden ift, werdet ihr folichen abziehen, und in jedes faß eine viertel masse weingeist schütten. Jedesmal, wenn ihr zufüllet, schüttet ihr neuen recht lautern Wein dazu; werdet ihr bessern Wein haben als zuvor. dieser zufall unsern geringen arten von Wein bu' stossen; so schüttet nur gute frische hefen von ei ner höhern art, und weingeist darein. Wältel das faß hin und her, oder brauet den Wein mil dem kettenstok zu öftern malen. Sobald die geil des abziehens herbenkommt, so zieht ihn ab, so wird er besser als aller andre Wein von gleichem wuchse senn. Ware allen andern zufällen, Die dem Wein zustoffen konnen, fo leicht zu helfen ; so dorfte man nicht febr fich darum bekummern.

Wenn ihr schleimigten und schweren Wein habl, muß er abgezogen, und zu unterst im sasse erwä wolf maß übrig gelassen werden, die man auf die seite schaffet. Schüttet zu dem abgezogenen Bein 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 fauer du senn, abgefallen ist; so konnet ihr ihn herstellen oder verbessern, wenn ihr frische hefen dazuschüttet, und die kette darinn wälzet, oder wenn the das fast von zeit zu zeit hin und herrollet. Etlihe wochen hernach könnet ihr diesen Wein distils lieren, der euch guten brantenwein liefern wird.

Wollet ihr euch diese mühe nicht geben, so vers tauffet denselben an einen eßigschenken, der noch Aute parthen daraus ziehen wird.

Der Hr. B. VERZALCHA in seinem Pflans lenlerikon fagt: daß man, den fetten Wein, der fich zur faure neiget, zu verbessern, gürtelkraut, (Mousse terrestre, lat. Museus terrestris) oder Melissenkraut (Melissa Moldavia), in das faß thun musse, daß die eine und andre dieser pflanzen den Bein sich zu verderben, verhindern, und wenn er verdorben ift, ihn wieder herstellen. Herr V. Erhart sagt das gleiche.

Ziehet euere Weine, die matt geworden find, ab, und thut den dritten theil neuen Wein dazu. Auf ein faß schüttet eine halbe maß guten weingeist dinein. Ich bin euch burge dafür, daß er gut werden wird, und daß ihr solchen noch etliche jah= re aufbehalten könnet, wenn ihr denselben nach denen regeln regieret, die ich angeben habe; oder wenn ihr lieber wollt, so verkausset denselben dred monat nachdem ihr das verrichtet haben werdet i was ich eben gesagt habe.

Vorzeiten habe ich oft gedundenen oder gezwuhr genen Wein gemacht, der ohne einige zubereitung gährete, dieweil er eingeschlossen war. Ich hatte etliche fässer von mittelmäßiger grösse, die mit aller möglichen stärte verfertiget ware. Ich füllte sie mit most an, und liesse sie die die ins solgende jahr; ohne sie zu berühren, stehen. Und ich bediente mich desselben mit einem sichern ersolge, um meinen ermatteten Weinen kraft zu geben.

Die Weine, welche zusehr nach dem alter schmeten, können sich leicht durch beymischung neuen lautern auten 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.

Visweilen begegnet es, daß die neuen Weine unterwegs gefrieren. Sobald sie an ihrer bestimmung angelangt sind, muß man sie in einen guten keller legen, wo sie bald entfrieren werden. Also gleich ziehet man sie samt den hefen, in lägerfässer ab, welche stark mit schwefelbrand eingebrennt senn müssen. Ihr schüttet noch eine masse weingels auf jedes faß hinein. Es ligt nichts daran, ob derselbe aus den hefen oder aus Wein distilliert worden send. Sen versichert, daß ener Weinsschen worden send. Sen versichert, daß ener Weinssche mand, wer er auch sen, von anderm Wein von gleichem

der

gleichem wuchse, wird unterscheiden konnen, der Diesen zufall nicht gehabt.

Wenn aber die Tranbe bereits an der Rebe frieret, so ist dieses das grosseste 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, unschmakhaft, er giebt sehr wenig brantenwein, und swar nur sehr schwachen, und von schlechtem geschmake. Man würde seine mühe nur verlieren, um ihn vermittelst einiger ingredienzien bloß alleine du mittelmäßigem Wein zu machen. Immer wird er sehr ungesund senn. Die einige parthen, die ihr daraus ziehen könnet, ist, folchen an einen ekighandler zu verkauffen, der, wenn er sein dandwerk versteht, noch ziemlich guten eßig das raus machen kan, nachdem er solchen mit trebern batten gabren lassen. Wenn er etwas von seinem übeln geruch sollte behalten haben, so kan er solden verdeken, wenn er demselben mit traubenkrautsamen (graine de Pyment), welches wir tête de Cloux nennen, mit koriander, mit angelikenwurdel , mit sciernkraut , einen aromatischen geruch geben, und die dosis dergestalt zurichten wird, daß tein geschmaf von einer art vor der andern den borzug gewinne.

Die kuffermeister, wenn sie den Wein klar mas then wollen; greiffen die sache auf verschiedene weise an, und jeder hat seine besondere methode. brode geben sich daben vielerten muhe, und gebrauchen mancherlen sachen dazu. Allein Die, belche es am besten machen, folgen der methode

97 3

der Champagner für den weissen Wein; und det methode der Burgunder für den rothen Wein. Den weissen Wein klar zu machen, brauchen sie sich leim, nemlich zwo unzen auf 400. masse, und ein wenig zubereiteten gestossenen weinstein. Und für den rothen nehmen sie das weisse von eperst und ein wenig zubereiteten weinstein.

Man begreift leicht, daß keines von diesen in gredienzien dem Wein schaden kan , insonderheil wenn man forge tragt, den Wein, sobald er 90 lautert ist, abzuziehen, und den bodensaz gebrauch brantenwein oder mauerkitt daraus zu machen; er widersteht besser, als jeder andere, den anfälles der witterung, insonderheit wenn er zum theil mil sägemehl, und zum theil mit reinem sande, gemi schet wird. Ich will nur noch die anmerkung mit chen, daß man nicht eher daran gedenken solle trüben oder unlautern Wein klar zu machen, all wenn die groffe sommerhize vorben ift. dem monat aprill muß es nicht geschehn , die Weine, zu der zeit, da der saft in den rebel in bewegung ist, immer in einiche gahrung fon men. Ausgenommen, in dem falle der teller all serordentlich tühl, oder der Wein sehr alt wärt.

Obschon der sischleim dem Wein kein übels in sügen kan, wenn man solchen ab den hefen ih het, sobald solcher seine wirkung gethan hat siehe ich doch um vieles den arabischen gummi vot

Ich bediene mich desselben auf folgende weiselsch nehme zu 400. massen 2. unzen arabische gummi, der schön, tauter und sauber senn nut

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 sen. Indem ich diesen gummi hineinschütte, so rühre ich die oberfläche des Weines fanft in die runde, damit der gummi sich zur rechten und zur linken auf dieser oberfläche ausbrei-Ich lege den spund auf das loch, aber nur von hand, ohne den hammer zu gebrauchen, das mit ich das sinken des gummis nicht allzugeschwind befördere. Man rühret den wein vor 14. tagen nicht an, und alsdenn füllet man zu, ohne daß es nothig fen, abzuziehen. Der gummi hat bies les quie an sich : daß er sich in dem wein nicht verderbet; daß er sich erhält; daß er ein sehr guter freund des menschlichen körpers ift, und daß er dem weine weder geschmat noch geruch mittheilet.

Wenn der Wein einen schimlichten geschmat besommen hat; so muß er, wenn es neuer Wein ist, ohne verzug von seinen groben hesen abgezogen, und in ein wohl beschaffenes geschirr gebracht werden, in welchem ihr eine gute doss seinen schweselbrand einbrennen werdet. Sobald er geläutert senn wird, welches bald geschieht, so thut ihr ihn wiederum in ein anderes saß, und schüttet gute neue hesen hinein. Ihr könnet noch ein paar unzen gestossene pfersichkerne hinzusügen, und rühret ihn von zeit zu zeit, während vierzehn tagen, mit der kette um. Der geschmak müßte sehr sart senn, wenn er nicht benommen würde.

Wenn euch diese handthierung zu viel mühe Rostet

kostet, so könnet ihr daraus Wermuthwein maschen, wozu ihr die ingredienzien in den apotheken findet.

Wenn euch dieser zufall an altem Wein be gegnet; so verfahret damit auf die gleiche weise und bedienet euch frischer hesen. Allein der erfolg ist viel unsicherer, und man kan nur Wermuth wein daraus machen.

Man giebt den rothen allzuzarten Weinen die farbe wieder, wenn sie solche verlohren oder verällert haben, indem man neuen dunkelfärbigtel Wein dazu mischet. Allein er muß nichts herbei an sich haben, als welches ihm sehr zuwider wir e, indem er demselben eine abgeschmakte höcht unangenehme säure geben würde. Ihr könnet ein viertelmaß gutes kirschenwasser auf 400. massell benm abziehen hinzusügen.

Mit dem rothen Wein, der zu sauren anfängt, versahret also: Auf 400. masse thut 4. 16. weist seine gestossene kreide hinein. Rühret diesen Weist während 14. tagen alle 24. skunden um. Nach dem er geruhet haben wird, ziehet ihr solchen ab den hesen, und schüttet ein viertelmaß weingeist hinzu. Verkauft ihn auf das baldeste. Die kreide wird durch die gährung das saure verzehret boweind durch die gährung das saure verzehret boweinem start gährenden Wein brauchen soll; und dieser besindet sich in diesem salle. Wenn der rothe Wein gänzlich sauer wäre; so weiß ich keine andere parthen zu ergreissen, als solchen an eines esighändler zu verkaussen. Indes sagt man, das

man ihm noch helsen könne, wenn man scharlachtraut (seuille d'orvale, latein horminum scarea) etliche handvoll darein legt. Allein Hr. Lemery in seinem Dictionnaire des Drogues, warnet, daß man nicht zu viel darein thun musse, weil ein also verbesserter Wein leicht in den kopf steigt, und trunken macht.

Wein geben, der einen sehr unangenehmen schwekelgeschmak hat. Man nihmt solchen weg, wenn
man den Wein rumpelt, wälzet und umrührt.
Das karren sowohl als das wiederholte abziehen
thut die gleiche wirkung. Das abziehen muß aber
mit der bränte, oder mit dem züber, und nicht
mit dem blaßbalge geschehn. Einige haben oft,
und zwar mit gutem erfolge, sich küpferner blechen
bedient, die sie in die fässer gelegt haben.

* * *

Als ich diese Abhandlung ansteng, vermuthete ich, daß ich nur einige blätter zu überschreiben bätte; da ich aber meine schriften überlaß, war ich über die viele sorgfalt verwundert, welche ich denen vorschreibe, die guten Wein haben wollen. Ich zog daher den schluß, daß nichts wahrhafters als der wahlspruch sen, dessen ich mich hier bediene:

Michts ohne Mühe.



