Zeitschrift: Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische

Gesellschaft zu Bern gesammelt

Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft zu Bern

Band: 7 (1766)

Heft: 3

Artikel: Versuch über die Verbesserung des Weines : eine Abhandlung, welche

das Accessit erhalten hat

Autor: Bourgeois

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-386647

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

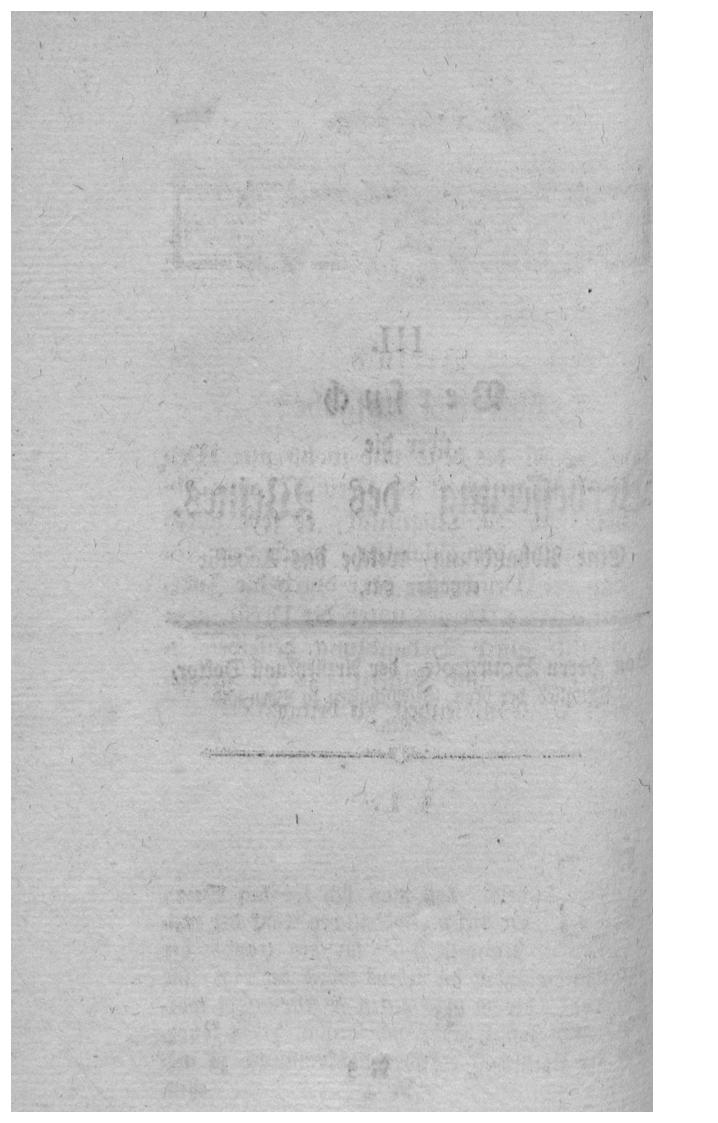
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

III. Ver su ch über die

Verbesserung des Weines.

Eine Abhandlung, welche das Accessit erhalten hat.

Von Herrn Vourgeois, der Arznenkunst Doktor, Mitglied der dkon. Gesellschaften zu Vern und Iferten.





Versuch über die Aufgabe:

Welches ist die beste und wohlseilste Weisse die Kigenschaft des Weines, ohne Abssicht auf die Quantität, es seye durch die Wahl der Pslanzen, durch den Ansbau der Weinberge, oder durch die Zubesreitung des Weines unter der Presse, oder endlich durch Zehandlung desselben in den Kellern und Fässern, zu der größessten Vollkommenheit zu bringen?

9. I.

für diesen gewöhnlichen trank der meisur annehmlichkeit des lebens soviel benträgt, für den trank, der zu allen zeiten so sehr belobt worden, nicht zuviel mühe und sorgfalt geben könne, um die eigenschaft desselben vollkommener zu machen.

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

Man muß sich also sehr verwundern, daß die schweizerischen landwirthe, und sonderlich die landwirthe des Kantons Bern, sich bisher so wenig befümmert noch bestissen, sieh vieher vollkommer ner zu machen: und daß sie nur bloß allein das hin getrachtet haben, sogar öfters zum schaden seiner eigenschaft, die quantität desselben, die vielzleicht nur schon zu groß ist, zu vermehren.

§. II.

Es scheinet mir nicht wohl möglich, die vor, gelegte Aufgabe, überhaupt und insgemein, zu beschandeln. Die Weinberge und die Weine eines jesten

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

den landes, und sogar eines jeden bezirkes, erfordern gang verschiedene methoden und zubereitungen. Sie erforderten eine besondere Abhandlung für jedes land, und so viele erfahrenheit, welche ein mensch allein in seinem volligen le. benslauffe nicht erlangen konnte.

S. III.

Ich werde mich also benügen, die leichtesten und wohlfeilsten mittel zu fuchen, wie die Weine der Schweiz überhaupt, und des Kantons Vern insbesonder, zur vollkommenheit gebracht werden fonnten? Diese geben uns insbesonders an. 3ch werde nichts vorbringen, als was mich eine wies derholte erfahrung von mehr als zwanzig jahren, in absicht auf unsere Weinberge und auf unsere Beine, gelehret bat. Indessen werden die anweisungen, die ich geben werde, gleichwohl ihren etwelchen nuzen, in absicht auf die Weine ver-Schiedener lander, haben, wenn man fie mit verkand und einsicht anzuwenden weiß.

S. IV.

Ich werde in diesem versuche mich nach der ordnung richten, wie sie in der Aufgabe ausgedrukt ift. Ich werde zufolg bessen untersuchen, welches die allerleichteste und wohlfeilste weise sen, die eigenschaft unserer Weine vollkommener zu mathen?

- 1) Durch die Auswahl der Pflanzen."
- 2) Durch den Unbau.

- 3) Durch die Behandlung ben der Weinlefe.
- 4) Durch die Sorgfalt, die man ben der bes handlung des Weines im Keller und in den Fassern anwenden muß.

Erster Theil. Von dem Weinstoke.

\$. I.

diesem lande anbauen, kenne ich bishieher keinen, der bessern Wein hervorbringe, als der sogenannte weisse und rothe Klepfer.

Der weiffe Riepfer (blanc Fendant, ou Chafselas,) ist von zwenerlen art, die wir in weisse und rothe unterscheiden; weil das holz der ers stern weißlichter, und die grune farbe ihres blatts heiterer als diejenige art ift, welche wir die roth. lichte nennen, Und obwohl bende arten Klepfer einen sehr viel beffern Wein geben, als diejenis gen, welche nicht Klepfer find; so habe ich doch beobachtet, daß die rothe art einen viel bessern Wein gebe, als die weisse. Die Traube der er ftern ift gröffer, ihr fleisch ift fester, und sie ift weniger der fäulniß unterworfen. Will man nun mehr auf die eigenschaft als auf die quantitat betracht machen; so muß man diese art vorzüglich anbauen. Etliche wirthschafter und liebhaber von Geltenheiten haben, in der absicht unsere Beine

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

S. II.

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

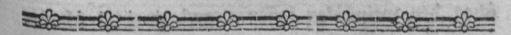
wandniß als mit andern früchten, die man auß heisseren himmelsgegenden in unser land gebracht, und die in dem lausse des sommers zeitig werden. Da die traube eine der lezten jahrsfrüchten ist, die erst in dem oktober zur völligen zeitigung gelanget, in einem monate, der sehr oft kalt und regnicht in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

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

S. III.

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

^(*) Es ist vielleicht noch ein anderer grund, welcher den andau dieses burgundischen Weinstofs verhin, der hat. Derselbe besteht darinn, daß solcher suis her als andere arten unsers landes zeitig wird, und gewöhnlich saul ist, wenn man mit der Weinlese wartet, dis die anderen arten rother Weinstofe ihre trauben zur zeitigung gebracht haben. Ich glaube indessen, daß man seinen vortheil daben sind den würde, denselben an orten zu bauen, wo man nach belieben seine Weinlese anordnen kan. Die eigenschaft dieses Weinstofs würde vielleicht mehr als seinen produkt, der kleiner als der produkt des Cervagnin ist, ersezen.



Iwenter Theil. Von dem Weinbau.

§. I.

ie schiklichsten mittel die Weine unfers landes burch den anbau vollkommener ju machen, find folgende: Man sollte den Mist aus allen Beinbergen verbannen, oder beffen nur febr wenig gebrauchen, und zwar nur in benen weinbergen, beren boden ffeinicht und abhangend ift. Der mist schadet der eigenschaft des weins auf vielerlen weise. Die starke gabrung, die er in dem erdrich verursacht, macht grobe und fette robe fafte in den ftoken und in dem holze der rebe auf-Daber entstehet die faulniß ber traube, ehe sie zeitig wird; daher der herbe, rauhe, schwas che wein, und der wein, der leicht fett wird. Er deuget und befördert das unkraut sehr, welches die strahlen der sonne auffasset, daß sie nicht auf Die trauben wirken, und unterhalt eine feuchtigkeit, welche die fäulung befördert. Und endlich verlieren die allzusehr gedüngten weinstoke ihre blatter viel später als andere, und die trauben konnen nicht zur vollkommenheit gelangen, als welthe sie von der sonne und von den rohreisfen erbalten, wenn sie bennahe den rechten grad der beitigung erreicht haben.

§. II.

Man sollte wenigstens zween schuhe raum zwischen

swischenraums, den man sehr oft zwischen den meisten rebstöten zu lassen pslegt. Dieses verussachet, daß die sonnenstrahlen nicht auf den boden, noch auf die trauben, wirken können. Ueberdaß verwikeln sich die wurzeln der reben unter einander, nehmen einander die nahrung weg, die traube be kömmt nicht in ausnahm, und bleibet klein.

S. III.

Man verschaffet auch dem wein eine sehr gute Eigenschaft, wenn man alle jahre von guten Klespferarten pfropfet. Ich habe beobachtet, daß die trauben von gepfropften stofen grösser senen, lies ber spalten, viel besser sind, und einen trestichern wein geben, als ungepfropfte.

S. IV.

Es ware sogar ju wunschen, daß die Reben rautenweise, der schnur nach, eingelegt und gepflanget wurden. Der boden und die trauben wurden die warme der sonne besfer geniessen, und man konnte beffer in acht nehmen, daß man gwie fchen ben fioten einen gleichen raum laffe. habe mich mehr als einmal verwundert, wenn ich sabe, daß Weinberge, wo die stoke der schnur nach gepflanzet worden, einen treflichern wein gaben, als benachbarte weinberge, die nach der gemeinen weise angelegt waren. Sollte man Diese anderung zu koftbar und zu schwer finden, so konnte man wenigstens dennzumal gebrauch davon mas Budem ift die chen, wenn man neue anleget. sache sogar schwer und koftbar nicht, als man es glaus

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

S. V.

Man sollte dem Weinstok weniger Holz lassen, als gewöhnlich geschieht. Es ersorderte mehr nicht als dren asse (zapsen) für die ättesten skämme, und den dem schnitt sollte man mehr nicht als zwey augen lassen. Die traube wird größer, sie wird besser genährt; sie würde besser zeitig werden, und sie wäre den strahlen der sonne besser ausgesezt. Ja es würde sogar sehr dienlich senn, alle reiser (nebenschosse) wegzuheben, wenn schon wirklich trauben an dem stoke sich besänden.

§. VI.

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

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

S. VII.

Niemals, insonderheit aber in regnichten und nassen jahren, in denen man den brand (brenner) nicht zu besürchten hat, sollte man versäumen, den weinberg zum dritten male zu rühren, um das unfraut aus den weinbergen zu schassen und zu zerstöhren, weil dasselbe auch nach der zwenten ruhr zu wachsen pstegt. Sogar sollte man das ganze erdrich noch im september vollsommen vom unfraute reinigen. Dasselbe hindert nicht allein die zeitigung und den wachsthum der trauben, indem es die strahlen der sonne ausfasset, sondern es tragt auch vieles zur fäulniß ben. Man sollte folglich kein kraut noch gartensrüchte in den weinbergen pstanzen.

5. VIII,

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

Dritter Theil.

Von der Behandlung des Weines bey der Weinlese.

S. I.

Rebbann, zu sezen, welches die gesäze den Remeinden ertheilt haben, ist eine grosse hinderniß, unsern Weinen eine gute eigenschaft zu geben. Ich sage eben das in absicht der kleinen städte und seten, deren Räthe mehrentheils aus rebleuten besehen. Sie warten sast niemal bis die trauben ihre volkommene zeitigung erreicht haben, um die Weinlese anzuordnen *). Dieses geschieht aus einem

^(*) Ich bin aber indessen nicht der meynung dersenisgen, welche glauben, daß man in diesem lande die trauben niemal zu sehr reif werden lassen könne. Ich habe mehr als einmal beobachtet, daß es ein wahrer zeitpunkt der zeitigung giebet, in welchem man die trauben pflüsen muß, wenn man einen recht vollkommenen Wein bekommen will. Geht solcher vorben, so wird der Wein wohl süsser und zarter in den ersten jahren sepn; allein es wird ihm an der kraft und an geist sehlen, den er sonsk gehabt haben würde, wenn die traube in ihrem rechten stande der kraft wäre gelesen worden. Ich könnte noch hinzusügen, daß diese allzuzarten Weis III. Stük 1766.

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

§. II.

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

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

Ein jeder weiß, daß man in Champagne und in Burgund, zu dreyen malen die weintese, und kwar eine nach der andern, anstellt. Man macht den ansang mit denen, welche am besten zeitig, welche die schönsten, und welche am wenigsteut gedrängt sind. Hierauf folget die weinlese derzes nigen trauben, welche gedrängt, und nicht gar wohl zeitig sind. Endlich nihmt man die dritte dor, welche aus den saulen, verdorbenen, vers dorreten und schimmlichten trauben besteht. Und aus diesen verschiedenen pflütungen oder weinlesen werden auch verschiedene fässer angesüllet.

In andern ländern bedienet man sich einer mes thode, die mir für unser land bequemer, leichter, und weniger kostbar scheinet. Sie bestehet dazinn: daß man die ersten reissen trauben pflüset oder lieset, ehe sie zu faulen ansangen. Hierauf werden die übrigen trauben an dem weinstote geslassen, die solltommen zeitig geworden sind, wozu etwa 15. dis 20. tage zwischenzeit ersordert werden.

Allein, wird man sagen, würde diese methode, eine zwensache weinlese anzuordnen, nicht sehr mühsam und kostbar senn? und würde die gute eigenschast des weines den kosten ersezen? Ich geskehe, daß sie etwas langsammer zugehen würde; allein die mühe würde geringer, als ben unsver gewöhnlichen methode senn, ben welcher man in kuchtbaren jahren tag und nacht arbeiten muß. Sie wäre weniger kostbar sür die rebleute, weil siede weinlesen bennahe ohne kosten, mit hüsse

D 2

ihrer famille und etwelcher tagelöhner, allein verstichten könnten, und nicht nothig hätten, eine so grosse menge derselben, nach der gewöhnlichen weise zu nehmen, die noch überdas alle jahre theurer, und schwerer zu haben und zu sinden sind. Die arbeit würde ums halbe geschwinder vor sich gehn, weil uur sehr wenig faule und verdorbene tranden seyn würden, welche die weinlese am meissen aufhalten könnten. Der herr und der rehmann würden ben der menge trauben, die sonst saulen und verderben, die man aber erhalten würde, ihren vortheil und gewinn sinden. Ich bin versichert, daß man in den günstigsten jahren, den gewöhnlichen zehenden, und noch mehr, gewins nen würde.

5. III.

Es giebt noch zwo methoden in diesem sandes die mir der eigenschaft des weines nachtheilig scheinen. Die eine berfelben ift, daß man Die trauben mit den fingern abbricht oder abpflitt! und den grat zusamt dem fliel der traube, Der fehr viel herben faft enthält, abschneibet; die sich auf der presse mit den faften der traube vermengen. Die andre ist nicht so allgemein, noch durchgehends eingeführt, die aber doch in allen unsern kleinen weinbergen oder rebgütern gebrauch lich ist, nemlich: die trauben mit bolgernen stoff feln oder keulen zu stampfen, welche den herben und sauren saft des stiels und grats der traube und insonderheit der kerne, auspressen, welche auf Die den boden fallen, und zerquetschet werden. fes fes muß bem wein einen herben und fauren ges schmat geben. Es ware febr leicht, ohne untoften, diese beiden gebräuche abzuschaffen, und sich des rebmeffers, oder beffer noch der scheeren, zu bedienen, um damit die traube, nahe an dem grathe, abzuschneiden, und dieselbe, wie in dem Anfthal (à la Vaux) und an etlichen andern orten geschieht, mit den fuffen zu tretten. Es giebt indeffen leute, benen die metbobe, die trauben mit fuffen ju tretten, ekelhaft vorkommt, und welche fie abfchrekt, fich derfelben zu bedienen. Konnte man nicht hinzufugen, daß fie vielleicht ber gefundheit noch schädlicher ift, als man gemeinlich glaubt? Der schweiß der fuffe, der ben arbeitenden menfchen, und ben leuten, die diese arbeit verrichten, insonderheit sehr häuffig ift, muß dem wein eine febr ungesunde eigenschaft mittheilen. Wie viel mehr muß folcher schädlich senn, wenn der arbeiter von schlechter und franklichter leibesbeschaffenbeit ift? Man weiß, daß der schweiß das gewöhnliche mittel ist, wodurch sich krankheiten von einem menfchen jum andern mittheilen. Diefe betrachtungen bewegen mich, dem gebrauche einer febr wohl ausgesonnenen maschine ben vorzug du geben, beren man fich in dem Rheingan bedienet, um die tranben der Rheinischen weinberge du stossen. Sie besteht aus einer art mublrumpf (Mahlhauffen, Trémie,), auf deffen boden zween ausgehölte enlinder waagrecht gestellt sind, also nemlich, daß einer ungefehr einen halben soll weit bon dem andern zu ftehn komt. An dem einen ende hat jeder cylinder einen handgrif, um folden umzudrehen. Die maschine wird auf eine tuffe 0

kuffe (butte) gestellet, mit trauben angefüllet, und mit dem handgrif bende chlinder in gleicher richtung umgedrehet.

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

9. IV.

Man könnte noch unsern Weinen in den kleinen weinbergen mehrentheils eine grössere vollkommen heit verschaffen, wenn man 1) den gebrauch der grossen kussen (butten) abschaffete, in welchen man die gestossenen trauben gähren läßt, und den most davon abziehet. 2) Wenn man sie, sobald mågslich, pressete, und in den gewöhnlichen kussen oder butten in keine gährung kommen liesse. 3) Wenn man in allen kellern den most vom lesten schnitte, oder den sogenannten nachdruk, absönderte, und darans einen trinkwein sur tagelöhner und hausgesinde machen würde.

§. V.

Dieses ist, wie ich dasür halte, die leichteste, die wohlseisste und die nothwendigste weise unste weissen weise und die nothwendigste weise unste weissen weine, vermittelst der behandlung ben der weisse, vollkommener zu machen. Und ich glaube nicht, daß einige abanderung, in der weise unste weine zu pressen, zu machen sep, die ihnen eine viel bessere eigenschaft verschaffen möchte.

§. VI.

Ich komme also jest zu der behandlung unsret

rothen weine ben der Weinlese. Die allererste aufmerksamkeit hieben ift diese: daß man die rothe Traube in ihrem rechten zeitigungspunkt abpfluke. Ist sie nicht recht reif; so wird sie einen schlechten und herben wein geben. Ift sie von der faulnis angegriffen; so wird der wein abgeschmat, schwach und trube fenn, und schwerlich lauter werden. Es ist also noch viel nothiger und wesentlicher für den rothen als für den weissen wein, swepmal zu lesen.

§. VII.

Gine andre aufmerksamkeit, die man fur den rothen wein, haben muß, ift diese: daß man, so viel möglich, die traube ben trokner witterung und fartem sonnenschein lese; ohne diese vorsicht wird er niemal eine schone farbe erreichen.

S. VIII.

Endlich eine britte aufmerksamkeit, um einen feinen und zarten rothen wein zu machen, ift diefe: daß man die beeren von dem grathe ablose. ABenn er mit dem grath gabret (jafet), so bekomt er einen herben und rauhen geschmat, davon er niemal ganslich befreyt wird.

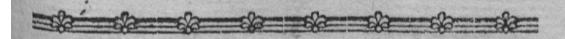
Die weise, die beeren von den grathen gu fondern, ist sehr einfältig, und geht ziemlich geschwinde von fatten, wenn man sich einer gemeinen harke (rechens) bedienet, den most, oder die ungepresten trauben, in einer kuffe oder butte, die man nur halb füllet, so lange sehlägt, bis die beeren abgeloset sind. Die grathe, welche oben-

auf

auf kommen, kan man mit den handen wegheben, und, um fie zu reinigen, in eine andre butte toun. Daben ift aber zu beobachten, daß man alle faulen, verdorbenen und grunlichten tranben, ebe man die beeren abloset, wegschaffen und absondern muß. Die abgelosten traubenbeeren lagt man hernach sieben bis acht tage lang in einer wohl bedekten kuffe oder butte, und an einem kuhlen orte gabren. Man läßt fie in den ersten tagen alle 24. stunden zwen bis drenmal sleißig schla gen, um den farbenden theil des bautgens auszuziehen. Bemerkt man, daß er eine genugsame farbe angenommen, so wird er, vermittelst einer zu unterft in der butte gemachten bfnung, abge' zogen, und laßt ihn in dem faß vollkommen aus gahren. Die treber werden hierauf auf die pref se gebracht, um daraus einen gemeinern wein au muchen, den man von dem erstern absondert.

S. IX.

Diese weise, den rothen wein zu machen, seis det indessen einige ausnahm. Es giebt in etsichen kleinen weinbergen eine art rother weine, die seht zart sind, und wenig geist haben, und mit dem grathe in gährung gesezt senn wollen. Ohne diese vorsicht kan man sie nicht mehr als ein jahr bei halten. Allein man muß, wie ben der ersten methode, den wein, der von dem ersten schnitt ab der presse sliesset, von dem übrigen absonderst.



Vierter Theil.

Von der Behandlung des Weines in den Rellern und Sässern.

§. I.

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

Ein guter Reller foll tuhl oder frisch, luftig, und soviel moglich, troken senn. Er muß folglich so tief in die erde gegraben und gebauet werden, als es die natur des bodens erlauben mag. Die mauren muffen wenigstens 4. schuh dite haben, und mit einem guten gewolbe überzogen werden, welches 20. bis 25. schub hohe haben soll. Die fenster oder luftlocher muffen auf der nordseite zu ftehen kommen, und die thure, welche auch etliche öfnungen zu erfrischung der luft haben soll, muß niemals an der südlichen seite stehn, noch den strahlen der sonne blosgesest senn. Es ware auch du wünschen, um einen teller zu bekommen, der alle mögliche vollkommenheit hatte, daß immer die gleiche beschaffenheit der luft darinn herrschte, wie in dem Observatorio su Paris, weil alle abanderungen der luft, dem weine sehr schadlich sind. §. II. 05

S. II.

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

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

§. III.

Sobald der wein in dem fasse eingekellert ik, muß man nicht mehr äussere luft durch das spund. Ioch hinzulassen, als erfordert wird, jenen schäd, lichen dunst herausgehen zu lassen, der zur zeit der gährung sich erhebt, und um zu verhindern, das die ausdreitung der luft, welche die gährung ver, ursachet, die fässer nicht zersprenge. In dieser absicht kenne ich kein besteres mittel, als kleine, vierekichte, vier zoll lange, mit seinem sand angefüllte säke, auf das spundloch zu legen, bis die gährung aufgehöret, und man solches vollkommen zustopfen kan.

6. IV.

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

^(*) Was ich hier von der gahrung vorgebe, wird manchen wirthschaftern parador vorkommen, die noch gewohnt find , Weingeift in ihre faffer ju thun, wenn sie diefelben mit Wein anfüllen, in der mennung, nicht nur eine geschwindere und ftartere gahrung zu erweken, sondern auch um dem Wein mehr fraft ju geben. Allein warum haben fie nicht acht gegeben, das die Weine der schlechtesten Weine berge, und zwar in den jahren, da fie am herbesten und schwächsten zu senn pflegen, am geschwinbesten und stärksten in gabrung gerathen? Und bag bingegen die QBeine aus den beften gegenden des Reifthals (la Vaux), in ben gunfligsten jahren am allerlangsamsten und fanstesten gabren? Und daß diese gahrung sogar den ganzen winter durch dans ret? Gewiß ein ficheres kennzeichen , bag ber Wein treffich aut werden, und fich febr lange behalten wird. Hiernachst wird ber Weingeist, den man ben anfüllung der faffer hineingieffet, dem Weine weder kraft noch fiarke geben, weil er während der nabrung ganglich verflieget, ober ausdunftet. Es ift also besser gergan, deuselben tarein zu thun, wenn die gabrung vollkommen geendigt hat.

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

- 2) Wenn man die gefässe zu verschiedenen mat len anfüllet. Hat die gährung angefangen, so wird der frische most, den man auf den gähren den giesset, dieselbe beträchtlich mäßigen.
- 3) Wenn man viel Schweselbrand einbrennet/ ehe der wein in die fässer gefasset wird *).

4) Menn

(*) Es giebt noch leute, welche in dem wahn und vorurtheil steten, daß vieler süßbrand, der ben ein kellerung neuen Weines in den fässern verbrannt wird, dem Wein einen unangenehmen schwefelge schmak und geruch verursache. Allein wiederholte proben und erfahrungen haben mich belehret, daß dieses vorurtheil ungegründet sen. Man brennt dessen so viel ein, als man will, wofern nur dersel ve fein und gut beschaffen ist; dieser schwefeldung wird durch die gahrung ganzlich verschwinden. habe zu verschiedenen malen sogar bis zehen blad ter (schnitten) auf ein 400. maß haltendes (viet) faumiges) faß eingebrannt, ohne nur den gering sten schweselgeruch oder geschmak an meinem Weinl Mi spihren. Ganz anders ist die sache bewandt wenn die gahrung vorben ist. Der schwefelbrand ist nicht nur zur mäßigung der gährung gut dern er giebt auch dem Wein über das eine schöll helle farbe, er wird davon klar und lauter, wenn er im frühling ab den hefen (drusen) gezogen wird.

- 4) Wenn man den wein in fasser von tannendolz auffasset. Die erfahrung hat gezeiget, daß das eichenholz die gahrung sehr stark erweke.
- feller (Caves de Treillage, ou Caves froides) aufsasset, wo die lust fren hinzukommen kan, woe
 sern es nemlich die umskände erlauben, sich, ohne
 grosse kosten, solche keller zu verschaffen.

S. V.

Sobald die stärkste gährung vorden ist, muß man nicht verweilen, die fässer zuzusüllen, woben man etwa ein oder zween zölle leeren raum auf der oberstäche der fässer übrig läßt. Auch muß man damit so lange nicht warten, die die gährung völlig vorden ist. Je früher man die oberstäche des weines, die der äussern lust blosgessett ist, vermindert, destoweniger werden die geissigen theile, welche die seele des weines sind, verstiegen, und desto schöner wird seine farbe senn.

6. VI.

Man wird sich auch sehr wohl daben besinden, wenn man seine sässer mit altem wein, von dem vorhergehenden jahrwuchse, zusüllet. Die noch übrige gährung wird sich desto sanster vollenden, und der wein besser werden. Man verschlieset bierauf das spundloch so sest als man kan, ohne du besürchten, daß solches die fässer zersprenge. Endlich füllet man vollkommen zu, und verschliesest die fässer auf das genauste, sodald die gährung ausgehört hat. Von dieser zeit an bis zum früh-

ling wird der wein keine andre sorgfalt erfordern, als zwen oder drenmal von seinen hesen darunter zu mengen, und oft zuzusüllen.

S. VII.

Man ist hent zu tage durchgehends von der noth wendigkeit überzenget, den wein abzuziehen, und von seinen hesen zu söndern, als welche ihm, während der hize des sommers, schädlich ist. Allein ich glaube daß der schlendrian, dem man in diesem stüte nachhängt, sehr übel angewandt werde. Schon zu ausgang des märzens oder zu ansang des aprills, ziehet jedermann wein ohne unsterscheid ab. Ich habe aber aus wiederholten ersahrungen, von vielen jahren, gesernet, daß nicht die jahreszeit, sondern die eigenschaft des weines, die zeit bestimme, wenn man solchen von seinen hesen söndern solle.

S. VIII.

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

§. IX.

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

Ist mein wein suß und gart, so gapfe oder liebe ich folchen in dem lauffe des hornungs, oder in dem margen, ab, woferne nemlich die hefen Ach genugsam niedergeset haben. Ift er hingegen herbe und rauf, so lasse ich solchen zum andern male auf seinen hefen gabren; welches ungefehr um diejenige zeit geschieht, wenn der weinstok in blåtter schiesset, oder treibt. Ungefehr gegen die mitte des manens sapfe ich denseiben ab, und bringe solchen in ein ander gefäß. Ich habe selbigen sogar bis zu ende des brachmonats mit lutem erfolge auf seinen hefen stehn gelassen, wenn er, wie im jahr 1763, herb und rauhe gewesen ift. Und wenn schon der wein trube ift, und die feine hefe sich nicht ganzlich geset hat, so darf man deswegen nicht sehr bekümmert senn. Er wird sich dessen ungeacht in vierzehn tagen oder dren wochen läutern. Und diese feine hefe, welde nichts anders, als die gröbste schleimerde des weines terre mucilagineuse) ift, weit und fern daß sie herbem und rauhem weine das erste jahr schädlich und zuwider senn sollte, trägt vieles ben, das grobe und überstüßige saure einzuwikeln, und dem wein eine sußigkeit zu geben.

5. X.

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

5. XI.

Einer ber wefentlichsten artitel für bie Berbeffe. rung der Weine, ift, daß man oft und forgfältig die fasser anfülle, und der luft so wenig augang als immer möglich ift. Ich bin ge wohnt, meine faffer alle vierzehn tage zuzufüllen, oder wenigstens alle monate. Diese aufmerksame feit ift insonderheit für die alten weine notbig. Sind die gefässe nicht voll, so wirket die luft, welche uch in dem leeren raume aufhält, beständ dig auf den wein, und verursachet eine unmert. liche gahrung und entsezung seiner bestandtheile. Sie offenbaret sich durch die blumen, die sich auf der oberfläche aneinanderschliessen. Die luft aber ift dem weine, insonderheit durch die ausdünstung der geistigen und wesentlichen theile, schädlich, welche sie vernusachet. Man weiß überdas, daß die luft in einer unaufhörlichen anderung begriffen ift; Wird diejenige, welche in dem leeren raum fasses ist, durch die wärme verdünnert, so dru ket sie auf die oberstäche des weines mit einer nach beschaffenheit ihrer verdünnerung proportionirten kraft. Und dieses druken kan nicht geschehen, of ne daß dadurch der gesamte wein in dem faß in bewegung gerathe, und folglich trub werde, well sich die feinen hefen, die sich täglich auf den bo

den des fasses niederläßt, damit vermischet. Wenn hingegen diese tuft durch die kalte verdikert wird, so flüchtet sich diejenige, welche sich in den zwis schenraumen des weines aufhalt, ju der oberflache hinauf, um fich mit der luft des leeren raumes tu vereinigen, mit welcher sie mehr verwandtschaft als mit dem weine hat. Dieses aber verurfachet auch eine mischung mit den hefen, und eine beträchtliche ausdunstung seiner geistigen bestandbeile, und der in dem wein enthaltenen luft *).

bestandigense

the decemble des regimes, muy der entlezund, felnet

1) Alle geträufe, welche gegähret haben, enthalten febr viel überflüßige luft, welche entflieget, sobald Die aussere luft zugang hat. Stellet man ein glaß mit wein unter die luftpumpe, fo wird die herausgehende luft eine wallung verursachen, die dopelt ftarter ift, als von einem glas mit maffer ober ans derm getranke, welches nicht gegahret hat. Und obwohl die luft selbst ohne geschmak ist, so trägt fie doch febr viel zum guten geschmake des weines ben, weil die falze, der schwefel und die geistigen theile des weines durch ihre hulfe auf junge und gaumen gebracht werden. Um sich dessen zu übers deugen, fülle man eine flasche mit wein halb an, derstopfe sie aufs genauste, und lasse sie 24. stuns Den lang stehen. Man vergleiche sie hernach mit einer flasche gleichen weins, welche vollgefüllt ges wefen. Man wird sich wundern, wie sehr der er stere abgeschmat und ausgedünstet seyn wird, wenn man solchen mit dem lettern vergleicht. Ich sehe bor, daß man mir den einwurf machen wird: man III. Stuf 1766,

S. XII.

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

muffe diesen unterscheid bender flaschen mehr der aus dunstung der geistigen theile, als aber der ausdunstung der in dem wein eingeschlossenen luft , zusehreis ben. Allein man betrachte nur, baf ber geistige theil des weines nicht durch die luftraume des gla fes entsliegen kan, ba man ja, ohne merkliche aus dunstung, etliche fahre hindurch, Weingeist in fla schen, aufbehalt. Und daß, da ber geist, der be raus geht, eine sonderbare und gröffere schwert hat als die luft, er auch auf den wein zurükfallen und fich damit vereinigen muß, wie zuvor. kan sich noch von der wirkung, welche die eingeschloß fene luft auf den geschmat hat, überzeugen, wenn man auf die geistigen mineralwasser von Schwal bach, Selz und Petersthal, achtung giebt. dieselben nicht wohl verschlossen, und kan die luft die darinn eingeschlossen ist, und die eine wallung verursachet, sobald die flasche geofnet wird, fliegen; so werden sie vollig ungeschmat, und vell lieren ihre heilkraft ganglich.

bestandtheile, welche von der pressung der lust auf seine oberstäche, entsteht, wie in dem vorshergehenden & gezeigt worden. Und eben diese blumen sind es, die, ob sie wohl von gröberer art und natur sind, sich auf den weissen wein sezen, der nicht zugefüllt worden. Ueberdas wie kan man begreissen, daß diese kleine haut, die dem allerschwächsten drusen weichet und nachgiebt, die wirkung der lust auf den wein hindern und aushalten könnte? Und wie kan sie insonderheit denselben vor den bösen wirkungen bewahren, welche ihre verdünnerung und verdiserung darinn verursachen?

§. XIII.

Rulest giebt es noch leute, welche fich die mube ihre rothen und weiffen weinfaffer jugufullen, bamit ju ersparen vermennen, wenn fie eine lage plivenobl auf die oberflache gieffen und verbreiten, um badurch den eindrut der luft ju verhaten. Db. wohl aber ein wohlaufbehaltener wein fich durch dieses mittel nicht so sehr verschlimmert, als derfenige, den man fleißig zuzufüllen versaumet; so dabe ich doch beobachtet, daß er doch viel schlech. ter in vergleichung desjenigen sene, deffen gefässe immerhin genau zugefüllet gewesen. wohl die lage von ohl bis auf einen gewissen grad die wirkung der luft auf die oberfläche des weis nes, und die ausdunftung feines geistigen theiles bindern mag; fo tan sie doch denselben nicht vor der berdunnerung und vor der verdikerung bewahren, Die ihm, wie wir gesagt haben, sehr schädlich ift. Ueberdas ift diese methode, obwohl sie bequemer ist, gleichwol kostbarer noch, als das zufüllen der fässer.

S. XIV.

Da feblst die weine, welche man forafaltig zufullen laffen, beständig von ihren geistigen theiten verlieren, die durch die Inftraume der faßdauben ausdunften, so ist nothig, daß man sie nach eis niger zeit durch neue erganze, die von gleicher natur senen. Ohne diese vorsicht wird der wein schwach. Und da der öhlichte theil nicht mehr mit den geistigen bestandtheilen verbunden ift, fo macht er fich von andern bestandtheilen des weines los; er wird leichtlich fett (lind), und auch fauer, sobald die auffere luft auf feine oberflache wirket, und seine fauersalze vollig entwikelt. Diefes wiederfährt alten und schwachen weinen, wels che lange zeit zum trinken, und sonderlich in der hize, bereit gestanden. Go lange hingegen ein wein geistig und muthig ift, darf man in feiner sorge stehn, daß er weder fett noch sauer werde.

Rothe weine haben insonderheit nothig, daß man ihre geistigen theile durch neue erseze, wenn man solche lange in fässern ausbehält. Da sie weit mehr öhlichte und schleimichte theile, die weit gröber als eben diese theile der weissen weine sind, enthalten; so wird auch der geistige theil geschwinder abgenuzt, und von diesen benden berstandtheilen eingewiselt. Und da sie nicht genugssam mit den sauersalzen verbunden werden könsnen, so entwiseln sie sich, lösen sich auf, und versliegen. Dieses ist die ursache, warum der rosensse

the wein so schwer zu erhalten ist, und daß er viel eher sauer wird, als der weisse. Da aber das kirschenwasser, wenn es durch eine zwente die killation verbessert worden, dem rothen wein viele annehmlichkeit giebt, und überdas gesünder ist, so wird solches dem weingeiste vorgezogen. Man hat sogar in der Grafschaft Neuenburg, wo man den rothen wein sehr wohl aufzubehalten versteht, im gesbrauche, auf jedes saß zwen gläser davon, ben dem abzapsen, hinzu zu giessen.

§. XV.

Der Weingeist macht den wein für die gefunds heit nicht schädlich, wie man unter gemeinen leuten glandt, wosern man nemlich mit masse von demselben darein thut. Man ersezet dem weine nur seine verlohrnen geistigen theile wieder, die er behalten hätte, wenn er in staschen oder in sols den gefässen gewesen wäre, worinn er keine aus. dinstung zu ertragen gehabt hätte.

Iwolf onzen wohl distillirten Weingeist sind hinreichend, um einen schwachen wein, sogar länger
als ein jahr, zu unterstüzen und aufzubehalten.
Und ich bin versichert, daß er in diesem zeitlausse
eben soviel, und noch mehr, verliert. Sezet man
indessen zwolf onzen auf ein saß Bernmaß, so haein gemeines glas voll dessen nicht viel über ein
und einen halben tropfen enthalte, der in einem
branch, schaden kan. Wenn die sache anders bewandt wäre, so würden die starken getränke (LiWandt wäre, so würden die starken getränke (Li-

queurs), die man auf unsern taseln ausstellet, ein rechtes gist senn: denn sie sind aus dem allerabsgezogensten weingeiste verfertiget, mit wasser und zuter gedämpset, und enthalten davon zwanzigmal mehr, als der wein, der am allerstärksten damit beladen senn mag.

S. XVI.

Ich werde mich aber nur im vorbengang über einige andere mittel aufhalten, womit man gur verbesserung unfrer weine gebrauch macht, weil ne jedermann bekannt find. Ein jeder weiß & er, daß man unfre schlechten weine verbeffert, wenn solche mit Anf - ober La Cotewein vermi fchet, oder auf die hefen berfelben gezogen wer' den. Man weiß auch, daß gewisse mischungen der weine, so wie gewisse mischungen der trau, ben in Burgund und in Champagne, sehr viel zur vollkommenheit unserer weine bentragen, und verschaffen, daß fie fich langer aufbehalten. und La Coteweine ju gleichen theilen gemischel And gewöhnlich besser, als jede art von der an dern absonderlich. Man muß aber acht geben! daß sie in most gemischet, und zusamen in gab' rung gebracht werden. Dadurch werden ihre be standtheile viel genauer miteinander vereiniget und verbunden, und der wein erhält eine weit hober eigenschaft, als wenn er blos nach der gabrung mit andern gemischet wird.

S. XVII.

Dieses find, nach meinen gedanken, die allet keichtessen und wohlfeilsten mittel, um die eigen

schaft der weine unsers landes vollkommener gu machen, soweit es sich im groffen thun last, und es ihre natur und unfer klima erlaubet. Es bleibt mir noch zu untersuchen übrig, ob man bemsetben nicht auch im tleinen eine hinlangliche vollkom. menheit verschaffen konnte, um die fremden weine du entbehren, die, ungeacht fie von dem Landes. herrn weißlich verbotten worden, von tag ju tag auf unfern tafeln gemeiner werden, und dem lande, sowohl wegen den groffen kosten, welche die partikularen daran verwenden, als wegen den groffen geldsummen, die badurch aus dem Kantone, und aus der Schweit überhaupt, gezogen werden , jum gröffesten nachtheil gereichen. Burben wir nicht weiser handeln, wenn wir bedacht waren, unsere weine beffer gugubereiten, und ihnen eine folche bollkommenheit zu geben, daß sie auf unfern tafeln und nachtischen die stelle dieser fremden weine bertretten konnten, welche die weichlichkeit eingeführt hat?

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

Unsere weissen Klepfertrauben, wenn sie in dem dunkte ihrer rechten zeitigung mit sorgkalt ausgelesen, und vierzehn tage lang auf skroß gelegt werden, werden uns in den guten kirchspielen des Rosthals und La Cote, weine liesern, die den allerniedlichsten taseln ehre machen wurden. Unstre rothen Gervagner, Klepfertrauben, wenn man sie nach der weise, wie in Champagne geschieht, zu-

T 4

bereitet,

bereitet.

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

Eben diese Cervagner, aus guten weinbergen, in ihrem rechten zeitigungsvunkte gelesen, mit sorgefalt ausgewählt, entkörnet und abgezogen, könne ten uns anstatt der Neuenburger und Burgundere weine dienen.

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

S. XVIII.

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

^{*)} Die starken Weine (Vins de Liqueurs) behalten ihre süßigkeit etliche jahre lang, weil ein theil von ihrem schleim durch sonne und keuer ausgedünstet hat der most also klebricht und sprovartig bleibt. Und da die falze in dem öhlichten theile verwikelt sind, der sich nicht, wie ben gemeinem weine, verdünsnern kan; so geschiehet die gährung auch nur auf eine unvollkommene weise, weil die salze nieht gemug ausgelöset, noch in dem wässerichten theile verschreitet sind. Von der vereindarung des sauersalzes mit einer groben öhlichten substanz, kömt das gessicht her, welches süsse körper, wie zuker, honig und

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

Die erste bestehet darinn: daß man die stöke von allen ihren blattern entblösset, und den stiel des grats umdrehet, damit die traube keine stischen säste bekomme, damit die beeren verwelken, und ein wenig von der sonne gebraten werden, und damit der wässerichte theil meistens ausdünste. Dierauf wird die traube abgepslüket, und der spropartige sast ausgepresset, welchen man zur gahrung in sässer thut. Auf diese weise werden die Muskatellerweine von Frankreich, in Languedoc; in Provence und in Nousisson, zubereitet, wo die sonne sehr viel kraft hat, und wo die herbste troken, und von regen frep sind.

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

S. XIX.

Die unbeständigkeit der witterung unsers land bes,

und des gaumens verursachen.

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

§. XX.

Zulezt haben wir noch ein mittel, im kleinen einen treslichen, seinen und kräftigen wein zu machen, dessen man sich in unserm lande leicht berdienen kan. Es besteht darinn: den wein von der besten art in das innere des sasses zu ziehen, und solchen von seinem schleime zu befrenen. Diesses

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

trunken, der durch die ausdünstung auf dem seuer den dritten theil des mosts eingebüßt und ausgesdünstet hatte, und dem Tinto ziemlich nachahmte. Allein man muß den most mit der haut der traube in das gefässe thun, in welchem man solchen auf dem seuer ausdünsten lassen will, damit er die rosthe farbe bekomme, die damit verbunden ist. Ich sethst habe vermittelst der ausdünstung oder auskoschung des dritten theils mosts, weissen wein aus einem mittelmäßig beschaffenen weinberge zubereistet, der die farbe, den harzgeschmat, ja sogar eisnen theil der süßigkeit und kraft der starken frems den getränke hatte.

ses geschiehet, wenn das saß so lange einer starken tätte blosgestellet wird, bis sich die mässerichten theile in eis verwandelt haben. Hierauf wird der weinhahne in der mitte des sasses angesest, um den geistigen theil, der noch slüsig geblieben, davon abzusöndern. Und wenn dieser vollkommen geläutert ist, wird er im september hernach in slassichen gezogen. Dieser wein kan sich fünszig jahre, und noch länger, ben aller seiner gute behalten, und gelanget mit jedem jahre zu einer guten eis genschaft und vollkommenheit.

Vina probantur odore, sapore, colore, nitore.

Schol. Salern.

