

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

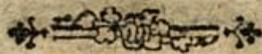
Mit einem Register über diesen und den Ersten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1791

LXXXVI. Vermischte Bemerkungen über Wein, Weinwuchs, Weintrinkerey,
und Weinbetrügerey.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10096



LXXXVI.

Vermischte Bemerkungen über Wein,
Weinwuchs, Weintrinkerey, und
Weinbetrügerey.

Wird der Wein gelesen, wenn ein starker Thau liegt, so wird $\frac{1}{3}$, und wenn ein starker Nebel ist $\frac{2}{3}$, und wenn es regnet, noch mehr Wasser dadurch unter den Most gebracht. —

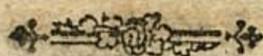
Neue Weine dürfen nicht an eben dem Orte gähren, wo alte liegen, weil sonst letztere sich leicht werfen. —

Man hat Neckertwein von den Jahren 1753, 1760, 1762, also von guten Jahren nach Batavia geschickt, und sie sind die Linie ohne Schaden passiert. Die Weine waren noch nicht 3 Jahre alt; man schwefelte sie stark in Holland, und zog sie in Batavia auf Bouteillen, nachdem sie 2 bis 3 Wochen in guten Kellern ruhig gelegen hatten. —

Wenn man einen Wein mit Wasser mischt, so bemerkt die Zunge desto leichter den Krautgeschmack, der oft vom beygemischten Obstweine, wiewohl zuweilen auch von Fehlern, die bey dem Kellern begangen sind, herrühret. —

Der Tokayerwein hat von der kleinen Stadt Tokay, an der Theiße, seinen Namen.

Der

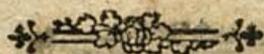


Der Wein wächst an der südlichen Seite des Hü-
gels, und zwar am besten, wo dieser sehr steil
ist. Es ist falsch, daß der Tokayer so selten sey,
daß man ihn nicht anders ächt, als durch ein
Geschenk des Wiener Hofes erhalten könne.
Man trinkt ihn in allen großen Häusern in Wien,
Ungarn, Pohlen, und Rußland. Die Trau-
ben sind alle weiß. Die Weinlese ist so spät als
möglich, oft erst um Martini, oder den 11 No-
vember. Man fürchtet den Frost gar nicht, son-
dern man erwartet von ihm eine Verbesserung.
Man hat 4 Arten, die man von einerley Trau-
ben erhält: Essenz, Ausbruch, Maßlach,
und Landwein. Um die erste Art zu erhalten,
wirft man die welken, halb getrockneten Trauben
in ein Faß, welches einen durchlöcherten Boden
hat, und sammelt den Saft, der durch keinen
andern Druck, als durch das Gewicht der über
einander liegenden Trauben ausläuft. Aus-
bruch erhält man, wenn man die Trauben, aus
denen die Essenz ausgenommen ist, mit Most von
andern Trauben begießt, und alsdann solche aus-
tritt. Maßlach entsteht, wenn man eben diese
Trauben noch einmal mit Most begießt, und nun
mit der Hand ausdrückt. Landwein wird von
kleinern und ärmern Landwirthen, aus verschie-
denen nicht ausgelesenen Trauben gemacht. Die
Essenz ist dick, nie ganz klar, und süßlich. Ver-
mischet

mischt man sie mit Maßlach, so erhält man einen Wein, der oft für Ausbruch verkauft wird, und Ausbruch ist eigentlich der Tokayer, den die Ausländer erhalten. Die Farbe muß nicht roth seyn, sondern weißlich. Er hat einen ganz eigenthümlichen unnachahmlichen, aromatischen Geschmack; recht gut ist er erst nach 3 Jahren! —

Der beste Wein auf Madera wird von den Stöcken erhalten, die der Infant von Portugal, Don Heinrich, aus Kandia dahin hat versetzen lassen. Eine Pipe wird zur Stelle mit 40 bis 42 Pfund Sterling bezahlt, von der nächstfolgenden Art aber mit 30 bis 31 Pfund. Dreißig Tausend Pipen Wein, wovon jede zu 110 Gallons gerechnet wird, werden ohngefähr jährlich gemacht. Drenzeben Tausend Pipen von der besten Art werden jährlich ausgeführt. Das übrige wird theils zu Brantwein für Brasilien, theils zu Eßig verbraucht, theils auf der Insel getrunken. —

Der beste cyprische Wein wächst in dem Theil der Insel, der ehemals den Tempelherren, und nachmals dem Maltheserorden gehört hat. Der Boden ist felsig, und sehr gypsig. Der Wein ist anfangs gleich roth, wird aber mit der Zeit gelb. Er wird in irdenen Gefäßen aufbewahrt, die man so heiß, wie sie aus dem Ofen kommen, mit einem Gemenge von Pech, und
Terpen-



Serpentin, den die Insel recht gut hat, überzieht. Das Gefäß ist birnförmig, und der Boden läuft spitz zu, so, daß es für sich nicht stehen kann, wie es denn auch in die Erde vergraben, oder wenigstens eingesenkt wird. Dies ganze Verfahren ist schon zu Columella Zeiten üblich gewesen. —

Wenn man wissen will, ob rother Wein eine gefälschte Farbe hat, so tröpfe man etwas Weinsteinöhl hinein, worauf die Farbe grünlich und dunkel wird; aber sich auch wieder herstellen muß, wenn destillirter Eßig hinzu gegossen wird. Die ungefärbten Weine verhalten sich dabey ganz anders. —

Um Champagnerwein zu probiren, fülle man eine Bouteille mit einem langen Halse, und halte die Oeffnung in ein Glas mit Wasser. Ist der Wein ächt, so bleibt alles in der Bouteille; ist er aber mit Zucker und Honig vermischt, so ziehet sich das zuckerhafte Wesen ins Wasser, und der lautere Wein bleibt zurück. Diese Probe läßt sich bey mehrern süßen Weinen anwenden. Beym ächten Champagner rührt der Unterschied zwischen dem stillen und schäumenden, nur von der Jahrszeit her, wenn er auf Bouteillen gezogen ist. —

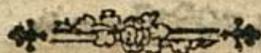
Musirende Weine bekommt man, wenn junge einjährige, wohl abgeklärte, und geschönte
Weine

Weine auf Bouteillen gefüllt, und fest gestopft werden, wovon der Champagner ein Beyspiel ist. Die unterbrochene Gährung, oder vielmehr, die noch nicht völlig entwickelte Luft macht hier den Grund der nachfolgenden Wirkung aus, wenn die Flasche geöffnet wird. —

Von schlechtem Gewächs kann ein besserer Wein erhalten werden, wenn die reifen Trauben zur Zeit der gewöhnlichen Weinlese geknickt, aber noch eine Zeitlang an den Stöcken gelassen werden, bis sie etwas welk geworden sind; oder, wenn man schwache schon fertige Weine im Winter halb durchfrieren läßt, und die dabey übrig gebliebene Flüssigkeit vom Weine abgezogen wird. —

Einige Weinändler verfälschen die Weine mit Alaun. Um diesen Betrug, der der Gesundheit höchst gefährlich seyn soll, zu entdecken, löse man Quecksilber in Scheidewasser auf, und lasse einige Tropfen davon in den Wein fallen. Hat dieser Alaun bey sich, so fällt das Metall, mit der Vitriolsäure vereinigt, als ein gelbes Pulver nieder. —

Unter den deutschen Weinählern soll folgendes Mittel bekannt seyn, junge schlechte Weine zu verbessern: Man gießt über ein halbes Pfund gereinigte Potasche, wozu ein Stückchen ungelöschter Kalk, von der Größe einer welschen Nuß

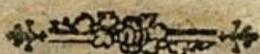


Muß gethan wird, Weingeist. Einige Stunden hernach filtrirt man diese Auflösung, und verwahrt sie gleich in einem wohl zugestopften Glase. Hiervon werden zu einer Flasche Wein nur zwey, höchstens 15 Tropfen gethan; die Flasche wird darauf umgekehrt, um alles zu mischen; hernach aber muß der Wein bald getrunken werden. Ohne Zweifel wird dadurch die Säure des Weins gebrochen, und der Zunge unmerklich gemacht. —
Betrügerey bleibt es allemal. —

Wenn man wissen will, ob ein Wein stark geschwefelt ist, so darf man nur Silber hinein legen, welches davon schwarz anläuft. Außerdem offenbart sich auch schon die obligte Feuchtigkeit des Schwefels, wenn man ein wenig davon auf den Tisch gießt, und mit der flachen Hand darauf schlägt, da denn ein weißer Fleck zurück bleibt. —

Die süßen Weine weiß man aus den schlechtesten sauren, durch Syrup, und allerhand Schmierereyen, am Geschmacke sehr natürlich nachzumachen. Der Zucker offenbart sich bey dergleichen Weinen durch ihre Klebrigkeit an den Lippen und Fingern. Der schlechte braune Mehlsucker selbst muß die Betrüger bereichern; denn sie verfertigen damit aus dem sauersten, schlechtesten deutschen Landweine, Rheinwein, indem sie ihn damit in Gährung setzen. —

Auch



Auch rothe Weine werden verfälscht, ob sie gleich weder Wasser noch Schwefel leiden. Man kann den Pontak aus schlechtem sauren Weine, aus Schlehen und Heidelbeeren verfertigen; aber kein Getränk kann ausgesuchter seyn, um den Magen zu verderben, und den Kopf dumm zu machen. —

Große Weinkenner versichern, daß sie ohne Hülfe des Schwefels ihre gemeinen weißen Weine ohnmöglich vor dem Verderben beschützen könnten. Aber man weiß auch, daß Betrüger ihre Zuflucht zum Schwefel nehmen, wenn sie schwachen Weinen hohe Farbe und Geschmack geben wollen, und dann geben sie dem Fasse einen unmäßigen und überflüssigen Einschlag von Schwefel. Das Lechzen der vertrockneten Zunge nach einem solchen genossenen Wein ist das erste sicherste Merkmal dieser schändlichen Betrügeren. —



LXXXVII.

Fortsetzung des sechs und achtzigsten
Stücks.

Es ist nichts seltenes, daß Weine durch Brantewein verfälscht werden. Es ist aber leicht, diese Verfälschung zu entdecken; denn wenn man

Zweyter Band.

33

von