

# **Landesbibliothek Oldenburg**

## **Digitalisierung von Drucken**

### **Natur und Kunst**

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

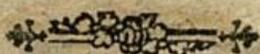
Mit einem Register über diesen und den Ersten Band

**Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August**

**Leipzig, 1791**

LXXXVII. Fortsetzung des sechs und achtzigsten Stücks.

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



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.

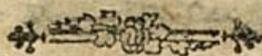
Fortsetzung des sechs und achtzigsten  
Stücks.

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

Zweyter Band.

33

von



Von solchem Weine nur etwas zwischen den flachen Händen reibt, und hinein riecht, so offenbaret sich der Branntweingeruch deutlich. —

Auch der Champagnerwein muß sich nach machen lassen. Man schüttelt neuen Franzwein mit Weinssteinsalz und etwas fein gestoßenem Pfeffer wohl durch einander. So bald dies geschehen, verstopft und verpicht man die Bouteille. Wenn man sie nun hernach aufmacht, daß die Luft dazu kommen kann, oder dergleichen Wein ausgießt, so fängt die Säure an, mit dem Weinssteinsalze zu brausen, welches nicht erfolgen kann, so lange die Bouteille verstopft bleibt. Der Pfeffer giebt dem Weine einen durchdringenden Geruch und Geschmack. Wer aber davon trinkt, erfährt seine schädliche Wirkung. —

Der wahre Champagnerwein wächst in einem Umfange von ohngefähr 15 französischen Meilen, besonders um Rheims und Chätons, an der Marne. Man hält die Weine von Ai und aus dem Marquisat Sillery für die vortrefflichsten, und nennt um deswillen öfters den Champagnerwein überhaupt Vin d' Ai, oder Sillerywein. —

Der Champagnerwein kann wegen der Gewalt seiner Dünste, und seines flüchtigen Wesens nicht anders als in Flaschen von starkem Glase verführt werden. Sein zarter Spiritus ist mit  
einer

einer merklichen Säure verbunden, daher können ihn diejenigen nicht gut vertragen, deren Magen mit Säure überhäuft ist. Nach sauren Speisen verursacht er Sodbrennen, und verdirbt den Magen. Aber den Nerven ist er ein Nektar, der ihnen gleichsam Seele macht. (1) Hypochondristen, wenn nur ihr Magen die Säure vertragen kann, ist er sehr zuträglich. Wegen seiner zu starken Arznekräfte taugt er nicht zu einem Tischweine, und schlecht sich zu den wenigsten Speisen, weil er so wohl nach sauren Speisen und Früchten, als nach öhligten, fetten, und sehr schweren Speisen durch seine Säure die Verdauung verdirbt, und den Magen zu wenig erwärmt. Hingegen dient er denen als Arzenei, die nach Erkältung, oder andern Fehlern in der Lebensordnung von unterbrochener Ausdünstung eine

Zj 2                      Müdig-

(1) Krüger nannte deswegen den guten Champagnerwein die rechte Nahrung der Seele, und hielt es nicht für ungeräumt zu glauben, daß er etwas in sich hätte, das dem Nervensaft selbst ähnlich wäre, und demselben vermehren hülfe. Er meinte ganz im Ernste, daß uns dieser Wein denken lehrte. Aber er sagte zugleich, daß er nur diejenigen Leute klug mache, welche es schon vorher wären, indem er die Seelenkräfte erhöhe, und daß er einen Narren, der ihn trinkt, nur in einen Narren von höherer Art verwandele.



Müdigkeit und Schwierigkeit in den Gliedern, und eine Trägheit des Gemüths empfinden. Im Champagnerwein auszuschweifen, ist wahrer Ruin für den Körper. —

Der Burgunderwein wächst am besten um Baume. Er rauscht nicht so schnell als der Champagner, und läßt sich auch besser mit Wasser vermischen. Er besitzt aber nichts desto weniger ein flüchtiges Feuer, das seinen Mißbrauch ahndet. Er wird denen bald ekelhaft, die einige Mal seine Uebermacht gefühlt haben, und dann wird auch so gar sein Geruch unerträglich. Er befördert die Ausdünstung nicht so reichlich und ungezwungen, als der Champagner, und verursacht anhaltendere Wallungen. Hingegen verdirbt er den Magen nicht so leicht als jener, weil seine Säure viel gelinder ist. Seine Stärke aber macht ihn doch zum gewöhnlichen Tischweine unbrauchbar. Er ist, mäßig genossen, stärkend, und erheitert die Sinne. —

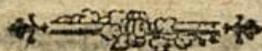
Französische Betrüger, vielleicht auch deutsche, verfertigen aus einer Menge Languedokischem schlechten Champagner, und andern Weinen aus den Bergen um Paris, eine Art Burgunderwein, den sie durchschlagen, abklären, und mit einigen andern Ingredienzien vermischen. Hieraus wird ein schönfarbiger, wohlschmeckender Wein. Aber die Dünste davon benebeln das Gehirn,

Gehirn, verwirren die Lebensgeister, greifen die Nerven an, verstopfen die kleinen Gefäße, und setzen die ganze Maschine des Körpers in unordentliche Bewegungen. —

Es ist sehr trüglich, von der Farbe des Weins, und seinem angenehmen Geschmacke, auf seine Güte zu schließen. Die Folgen im Körper davon müssen hierin die beste Entscheidung geben. —

Der so genannte Vin d'Ermitage wächst zwischen Valence und St. Valiere, auch längst der Rhone hin. Ein schöner Wein; er ist roth und etwas herbe, aber doch lieblich und feuerreich. Sein Geschmack nach Heidelbeeren beweist seine zusammenziehende Kraft, daher er dem Magen zur Erwärmung und seinen Fäserchen zur Stärkung dient. —

Man wird wenig Weinkenner finden, die zu ihrem gewöhnlichen Tischwein weißen wählen sollten. Ein junger weißer Wein hat gemeinlich eine überwiegende Säure, und Rauigkeit, die den Magen verdirbt, und sich zu wenig Speisen schießt; ein alter ist zum Tischwein zu feurig; und bey den mittlern Sorten wiegt stets einer von diesen beyden Fehlern über, und ein weißer Wein, der so alt geworden ist, daß er keine Säure mehr hat, hat immer so viel Schwefel, daß er Wallungen verursachen kann. —



Die rothen gujennischen Weine, als Port-  
taf, Medok, sind die besten Tischweine, vor-  
ausgesetzt, daß sie gut zubereitet, und wohl er-  
halten sind. Sie stärken und erwärmen den Ma-  
gen, und schießen sich fast zu allen Speisen ohne  
Ausnahme. Wer den weißen Franzwein ge-  
wohnt ist, empfindet nach dem rothen einige Ver-  
stopfung, die von seiner anziehenden Kraft her-  
rühret. Diese Unbequemlichkeit aber ist von  
kurzer Dauer, und gegen die andern Vortheile,  
die ein guter rother Wein gewährt, gar nicht  
in Betrachtung zu ziehen, denn man wird bey  
dem Genuße desselben von vielen Fehlern der  
Verdauung frey bleiben, die bey dem Genuß der  
weißen französischen Tischweine unvermeidlich  
sind. —

Die Rhein- und Moselerweine sind  
unter den deutschen Weinen die edelsten. Der  
vortrefflichste unter allen Rheinweinen, der Hoch-  
heimer, wächst nahe am Mayn, dießseits des  
Rheins, Maynz gegen über, bey einem Dorfe.  
Ihm folgen der Kostheimer- und die Rhin-  
gauerweine, welche längst dem Rheine hinun-  
ter von Maynz bis Bacharach wachsen. —

Die Säure des Rheinweins vermehrt den  
Appetit zum Essen, und reizt also zu Ueberla-  
dungen; daher man den Rheinwein nicht als ei-  
nen gewöhnlichen Tischwein gebrauchen muß.

Der

Der älteste verliert endlich alle Spur von Säure, welche dem jüngern stets anklebt; hingegen erwärmt ihn ein Feuer, das kalten Greisen einige Stunden lang die Jugend wieder giebt. Der alte Rheinwein ist also für den täglichen Gebrauch zu feurig, und der junge zu sauer. Wer Säure im Magen spürt, und gar dabey verstopft ist, muß vor dem Rheinwein sich sorgfältig hüten. Denjenigen aber, welche zur Fäulniß geneigt sind, thut er vortreffliche Dienste. —

Die heimliche Säure des Rheinweins ist sonagend, daß er, wie man bemerkt haben will, das Glas mancher schlecht zubereiteten Bouteillen auflöst, und davon trübe wird. Wenn man durch zerflossenes Weinsteinöhl der Säure diesen Raub wieder abjagt, daß sie ihn zu Boden fallen lassen muß, so kann man aus der niedergeschlagenen Materie gar leicht wieder vollkommenes Bouteillenglas schmelzen. —

Der Moselerwein wächst in lauter kleinen Trauben, auf einem schieferigen Boden. Wenn er gut ist, so treibt er, wie der Rheinwein, bald den Urin, und erweicht den Leib, ohne dem Kopfe beschwerlich zu fallen. Er ist weit weniger hitzig, als der alte Rheinwein, ist aber sauer, wie der junge. —

Spanische Weine sind ein eingefangener abgehellter Most, von sehr zeitigen Weintrauben;

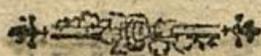
ben. Wegen der großen Hitze werden in Spanien die Weine nicht in Fässern, sondern in gepichteten Fellen, oder Schläuchen aufbehalten. —

Der Enderwein wird aus Äpfeln in verschiedenen Ländern in sehr großer Menge bereitet. Die Äpfel werden an einem, der freyen Luft und Sonne ausgesetzten Orte, zusammengehäufet, damit ihre Säfte erst recht völlig zur Reife kommen mögen, sodann bringt man sie auf einen künftigen Boden, damit das überflüssige Wässrige verdünste. Bey dem Keltern muß, wie bey den Trauben dahin gesehen werden, daß Schalen und Kernen nicht so stark zermalmet und ausgepreßt werden, weil dadurch der Wein einen herben und bitteren Geschmack bekommen kann. —

Schlüsslich noch die nähere Beschreibung, Verfertigung und Gebrauch der Weinprobe, zur Untersuchung der am häufigsten vorkommenden Spizbübereyen; Man nimmit 2 Loth Opperment, (Auripigment) und 4 Loth ungelöschten Kalk, macht es zu Pulver, und mischt beydes unter einander. Diese Vermischung wird in ein Glas, mit einem Halse gethan. Es werden 24 Loth recht reines Regenwasser darauf geschüttet, und das Glas, welches wohl verstopft seyn muß, wird 24 Stunden lang, in einer mäßigen Hitze

Hiße gehalten, alle 2 Stunden stark umgeschüttelt, und hernach hingestellt, daß es erkalte. Wenn dies geschehen ist, wird der Liqueur allmählich abgegossen und in einer Bouteille wohl verschlossen gehalten. Will man die Materie nicht so allmählig in der Wärme zwingen, so darf man sie nur eine halbe Stunde, aber nicht länger, kochen, so ist die Wirkung eben dieselbe. Zur Probe schütte man einige Tropfen dieses Liqueurs in Bleyessig, so muß er, wenn der Liqueur gut ist, davon trübe und schwärzlich werden. Weil der Liqueur schnell verfliehet, so muß man die Bouteille selten aufmachen, und damit man wisse, ob er zur Probe noch tüchtig sey, muß man den eben erzählten Versuch mit dem Bleyessig wiederholen. Wenn man einige Tropfen dieses Liqueurs in Rhein- oder Moselerwein fallen läßt, so werden sie darin, wenn er rein ist, eine kleine weißliche trübe Wolke machen. Je mehr Bley hingegen darin ist, desto röthlicher oder schwärzlicher wird der Wein davon; und unter allen Weinverfälschungen sind die vom Bley die einzigen, wo der Liqueur eine solche Wolke im Wein hervor bringt. —

Wenn Butter zu lange im Bleye gestanden hat, so kann man eben diesen Liqueur versuchen. Man läßt die Butter in einem gläsernen



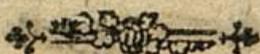
Mörser reiben, und schüttet etliche Tropfen darauf. Hat sie das Bley verdorben, so wird sie, wie der Wein, braun und schwärzlich, außerdem aber bleibt sie unverändert. —

Weil aber doch die eben beschriebene Weinprobe, welche gewöhnlich die Würtenberger Weinprobe genannt wird, immer ein Gift enthaltendes Mittel ist, und aus Unwissenheit Schaden damit angerichtet werden kann, so hat man in neuern Zeiten noch eine andere, die jener nichts nachgiebt, und wobey keine Gefahr vorhanden ist, angegeben. Man läßt eine Mischung aus gleichen Theilen Austerschalen-Pulver und Schwefel 12 Minuten lang weiß glühen, wodurch man eine trockne Schwefelleber von weißlicher Farbe erhält, welche man Jahre lang, ohne Verlust ihrer Kräfte aufbewahren kann. Vier Quentchen von dieser Schwefelleber vermischt man mit drey Quentchen Weinsteinrahm, und schüttelt es mit 16 Unzen Wasser in einem wohlverstopften Glase zusammen. Nach einer Viertelstunde erhält man davon eine milchweiße Flüssigkeit. Diese füllt man in Unzengläser, wo in jedes vorher 10 Tropfen guter Salzgeist getropfelt worden, und vermachet die Gläser recht gut mit Terpentinwachs. Wird nun diese Flüssigkeit mit drey Theilen Wein,



Wein, ohne Bleygehalt vermischet, so wird alles helle und durchsichtig bleiben; die Gegenwart des Bleyes aber wird sie, in Gestalt schwarzbrauner, bald niedersinkender Flocken anzeigen. Letzteres geschieht, wenn auch nur ein Gran Bley, in vier Pfund Wein aufgelöst enthalten ist.

Regis



## Register

### über die beyden ersten Bände.

(Die römische Zahl bezieht sich auf den zweyten Band.)

- |   |  |
|---|--|
| <p>U.<br/>           Ual II. 230.<br/>           Ualmutter II. 265.<br/>           Ualputte II. 264.<br/>           Ualraupe II. 264.<br/>           Uafen II. 626.<br/>           Uasgeyer 118.<br/>           Uaskrähe 63.<br/>           Uabendvogel II. 215. 216.<br/>           Ubgottsschlange II. 405.<br/>           Ubbimsen 528.<br/>           Ubsonderungen II. 59.<br/>           Ubwägen II. 625.<br/>           Ubziehen 488.<br/>           Acarus II. 223.<br/>           — Siro 224.<br/>           Accipitres 57.<br/>           Uchat II. 495.<br/>           Acipenser Sturio II.<br/>               292.<br/>           — Ruthenus II. 294.<br/>           — Huso das.<br/>           Uckermäunchen 88.<br/>           Uckerwerbel II. 135.<br/>           Aetinae II. 700.<br/>           Udlcr, der gemeine 59.<br/>               118.<br/>           — der weißköpfige das.<br/>               119.<br/>           Adansonia digitata 40.<br/>           Uberlassen II. 52.</p> | <p>Udern II. 50.<br/>           Uderhaut 434.<br/>           Udmiral II. 167.<br/>           Alcedo ispida 66.<br/>           Uelke 63.<br/>           Uelster 62. 101. 125.<br/>           Uerndte, warum es nach<br/>               derselben heißer wird<br/>               166.<br/>           Uetna 170.<br/>           Ufterbiene II. 220.<br/>           Ufternympfe II. 165.<br/>           Ufterspinne II. 223.<br/>           Agaricus Muscarius II.<br/>               434.<br/>           Ugligat 386.<br/>           Uhornbaum, wie viel<br/>               Blüthen er hat 34.<br/>           Alauda Arvensis 76.<br/>           — Arborea das.<br/>           — Cristata 110.<br/>           Ubatroß 70. 103. 131.<br/>           Alca 69.<br/>           — Impennis 103.<br/>           — Alle 411.<br/>           — Arctica 410.<br/>           — Torda das.<br/>           Alf 410.<br/>           Uleuten 391.<br/>           Umandia II. 490.<br/>           Alpen 171.</p> |
|---|--|

Ulfred