Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 5 (1783)
Heft: 32

Artikel: Fortsetzung und Vollendung über die Erhaltung der Weine
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-544008

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: 17.07.2025

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

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

Zwei und dreißigstes Stück.

Fortsetzung und Vollendung über die Er- Erhaltung der Weine.

Die Italiäner aber pflegen solche Getränke wenig zu geniessen, und halten es lieber mit ihren inländischen Gewächsen, so daß sie selbst von wenig ausländischen Weinen Gebrauch machen, die in den alten Zeiten durch ein Gesetz bei den Römern verboten waren, und jezt nur auf den Tischen grosser Herrn vorkommen. Aber obschon die Italiänischen Weine von Natur sehr gesund und angenehm sind, so werden sie von denjenigen die sie aufbewahren, nach der schlechten Gewohnheit anderer Nazionen, auf eine boshafte Art vermischt, und da die hauptsächlichsten Körper, die man besonders in einigen Orten von Toscana beisezt, aus Alaun, Schwefel, Pech, Kalch und Gips bestehen, so wird es nicht undienlich seyn, diese Sachen näher kennen zu lernen. Der Alaun ist eine Art eines weissen Vitriols, oder ein saures Mineralsalz, welches herb und mit schwefligten Theilgen angefüllt ist. So ist der Schwefel eine mineralische leicht entzündbare Substanz, welche Erde, Sauersalz und Harz enthält. Das Harz ist ein erhärteter Saft, oder ein harziges Gummi welches in den fetten Pflanzen und besonders in den Tannen und Fohren gebildet wird, und in sich ein saures und viel öligtes Wesen schließt. So sind der Kalch und Gips erdigte Körper, in welchen das salinische Wesen in gewisser Menge zu finden ist. Aus

diesem kann nun jedermann einsehen, daß wenn diese Materien in den Wein gemischt werden, er zwar heller und dauerhafter werden, aber zugleich sehr viele Unbequemlichkeiten dem menschlichen Körper verursachen muß. Diesen nur zu oft wiederhohlten Misbrauch habe ich auch um Pistoja, meinem Vaterlande, bemerkt, und manchmal mit dem grösten Mitleiden die traurigen Folgen davon an meinen Mitbürgern gesehen; ich aber habe es nicht erst in unsern Zeiten wahrgenommen, sondern dies ist schon von andern in den vorhergehenden Jahrhunderten beobachtet worden, unter diesen besonders von Pompeo Barba di Pescia, Leibarzt des Pabsts Pius IV. (de Baln. Mont. cat. com. p. 2.) und Baccio Baldini, berühmten Commentatore einiger Werke des großen Hippocratis, da er in einer Anmerkung, (Comm. in Hippoc. de aer. ag. et loc. p. 151.) anführt, daß die mit Alaun vermischte Weine sehr ungesund seyen, und daß man dieses in der Gegend von Pistoja zu thun in Gewohnheit habe, um ihn im Sommer vor der Fäulniß zu bewahren. Eben dieses zeigte im vorigen Jahrhundert der gelehrte Arzt von Pistoja, Giovanni Battista Fidelissimi an, welcher auch ganz richtig in (Osserv. Taumaso. p. 139.) sagt, daß seine Mitbürger im Monat Merz, auf jede Legel Wein eine Unze Alaun, in die Fäßer mischen. Da dieser Gelehrte zweifelhaft war, ob diese Beimischung schädlich seye, so schrieb er von Pistoja aus, den 1. Jenner 1600. einen Brief an den berühmten Hieronimus Merkurialis, seinen Freund, und bat ihn, nachdem er ihm die sehr alte Gewohnheit der Pistojeser, den Wein mit Alaun zu vermischen, erzählt hatte, ihm seine Meinung über den Schaden, den diese Vermischung der menschlichen Gesundheit bringen könnte, zu eröfnen: Er erhielt zur Antwort, daß der Alaun in einer mäßigen Menge gebraucht unschädlich seye, indem er nur die leicht verder-

benden

benden Theile des Weins zu Boden schlage und die überbleibenden vor aller Fäulniß bewahre (siehe Mercur. Conf. Med. Tom. IV. p. 100.) Obschon es wahr seyn mag, daß der Alaun als eine Erdigte und Kalchigte Substanz die schlechtern Theile niederschlägt, und also keinen Schaden zufüget, so ist er doch immer unsicher, weil Niemand dafür stehen kann, daß er nicht in zu grosser Menge vorhanden, und also schädlicher als nüzlich seye. Ueberhaupt aber dünkt es mich im Pistojesischen ganz unnöthig, den Wein mit Alaun zu sieden, da die Weine dieser Gegend von Natur gut und gesund sind, besonders diejenigen, so auf den Hügeln wachsen. Dieses beweisen die täglichen Erfahrungen, und verschiedene Schriftsteller: Unter diesen müssen Vinelli (del Vod. Cap. XVI p. 99.) der dem weissen Weine von Lamporecchio das verdiente Lob giebt, den von Carmignano preißt. Bartoloni (Bae in Boere. p. 17. u. 55.) und hauptsächlich Trinci von Pistoja (Agricolt. Sperim. pag. 63.) angeführt werden.

Auf daß man aber wisse, wie man jährlich die verschiedenen, für die Erhaltung des Weines gut geschäzten Mittel, dazu mische, so wird es hier ausführlich beschrieben. Ehe man den Wein in die Fässer thut, bereitet man eine gewiße Mischung zu, die man Ciambella (Brezel) nennt: Sie besteht aus einem von flüßig gemachtem Schwefel, der mit Asche und mit vielen aromatischen und brennbaren Materien übersäet ist, getränktem Tuche, welches wie eine Brezel, nach der Grösse des Spundloches des schon-bereiteten und innwendig mit siedendem Weine gewaschenen Faßes, zusammen gelegt ist. Dieses wird angezündet, ins Faß gehängt, welches, bis alles verbrennliche verzehrt ist, zugemacht wird. Dann wird das übergebliebene herausgenommen, und zweidrittel des Fasses mit

neuem

neuem Weine gefüllt: das leere Drittel wird alsdann mit gesottnem Weine zugefüllt, welcher aus den schwärzesten Trauben, und einer Beimischung von gemeinem Salze, Zucker, Alaun und verschiedenen aromatischen Sachen besteht. Wenn nun der Winter vorbei ist, so thun einige, um zu verhindern, daß der Wein der Veränderlichkeit der Jahreszeit wegen nicht Schaden leide, eine Menge zerriebenes Alauns in jedes Faß, so wie es der obgenante Fidelissimi schon angemerkt hat.

Gewiß ist die Ursache der Klagen der Kelleraufseher, daß sich die Weine nicht wollen erhalten lassen, und daß wenn man Mittel dazu gefunden, dieselben meistens der menschlichen Gesundheit nachtheilig sind, nicht in dem Mittel selbst, aber in der Behandlung der Weine zu suchen. Dieselbe ist nicht genugsam auf aufmerksame Beobachtungen gegründet. Nach denselben muß der Wein aus reifen und ausgelesnen, und nicht mit Kalch (* Asche Koth und andern Sachen bestreuten Trauben gemacht werden welches man thut um zu verhindern daß sie von vorübergehenden nicht gestohlen werden.

Sobald sie in der Bütte sind, muß man sorgen, daß sie recht gestampft (foulirt) werden, auf daß sie in eine vollkommne und rechte Gährung übergehen, ohne etwas flüßiges

*) Die Trauben mit Kalch zu besprengen, ist gewiß eher nützlich als schädlich. Denn zu geschweigen, daß man nur immer die äussersten Reben damit besprengt, und also in einer ganzen Bütte eine kleine Menge kommt, so ist es gewiß, daß der Kalch nur die zu viele Säure, wenn er in gehöriger Menge gebraucht wird, absorbirt, und durch die Gährung alle üble Eigenschaften, die er dem Weine mittheilen könnte, gehoben werden.

ges und noch weniger Wasser, wie es in dem Weine der Ebenen zu geschehen pflegt, zuzugiessen. Wenn der Wein recht hell und also in seiner Vollkommenheit ist, so muß er in wohl ausgelüfteten und nicht mit Salz *) oder Lorber- auch Wachholderwasser, sondern mit siedendem oder lauem Weine ausgewaschene Fäßer gethan werden, die in einem frischen und luftigen Keller liegen müssen. Oben müssen sie recht verschlossen und nach der vortreflichen Gewohnheit der Toskaner alle Tage mit gutem Weine zugefüllt werden. **)

In gewissen Abänderungen der Jahrszeit ist es sehr nüzlich, den Wein aus einem Gefäße in ein anderes abzuziehen und ihn in Glasbouteillen zu fassen, welche gut verschlossen und an einem gehörigen Ort aufbehalten werden müssen, auf daß er helle, rein und geschmackvoll bleibe. Will man ihn sehr lange behalten, so kann man ihn in Bouteillen oder auch in irdenen vermischten Gefäßen in die Erde vergraben

*) Schon gebrauchte Fässer ist es unstreitig besser mit siedendem Weine als mit andern Sachen auszuwaschen, aber neue ist es unumgänglich nöthig, mit siedendem Salzwasser und mit Lauge auszuspülen, sonst wird man gewiß Gefahr laufen, daß der Wein in einem solchen neuen Fasse einen Holzgeschmack bekömmt.

**) Gewiß ein Hanptmittel zur Erhaltung des Weins, das in Franckreich heilig beobachtet wird, und mir nun durch eigne Beobachtung als unfehlbar bekannt ist. Es ist eine der Ursachen, warum der Veltliner Wein sich nicht erhalten will, und der um die Hälfte weniger Geist besitzende Burgunder lange Jahre sich erhält. A. d. U.

vergraben, wie es der Gebrauch verschiedener Länder ist. Und endlich ist es auch sehr klug gehandelt, die schwächeren Weine gleich zu trinken, und die Geistvollern, und stärkern auf Hügeln gewachsenen, länger aufzubewahren. So glaube ich, daß man mit Aufmerksamkeit und Fleiß, und einer auf vernünftige Beobachtungen gegründeten Praktik mehr die Erhaltung der Weine befördern kann, als mit Fremden ungesunden Einmischungen, die dem Wohl der menschlichen Gesellschaft, indem sie die menschliche Gesundheit zerstören, zuwider sind. *)

Von der Lebensordnung, fortgesetzt.

Eine allzugrosse Menge kalter Zwetschen, Trauben, Erdbeeren und Säuerlingen verursacht Blähungen und andere Krankheiten. Nicht alles, was schmeckt, ist auch gesund, obgleich in einigen Fällen das Gegentheil wahr ist. Es gibt Mägen, die gewisse Speisen nicht vertragen können, ob sie gleich leicht und gesund sind. Man esse nicht, so lange es hineingehet, sondern so lange es schmeckt. Zu viel essen macht träg, schwermütig, gefräßig und fett. Wer aber viel und hart arbeitet, muß auch viel und nahrhafte Speisen essen. Dörrfleisch, Pöckelfleisch, Schinken, vertragen wohl junge und starke Leute, nicht aber Ausgearbeitete, Schwache, Alte und Sitzende. Viel Fleisch macht

*) Zählt der Verfasser das Räuchern mit Schwefel, auch unter dieselben, so hat er gewiß Unrecht, dann auf die Weise wie es in der ausführlichen Anleitung der Verbesserung der Weine in Deutschland pag. 18. angegeben wird, verrichtet, hat es mir die grösten Dienste geleistet. A. d. U.