



Herausgegeben von der allgemeinen praktischen Gartenbau-Gesellschaft zu Frauendorf in Bayern.

Inhalt: Ueber den Weinbau in Nieder-Oesterreich etc.

Ueber den Weinbau in Nieder-Oesterreich.

(Fortsetzung.)

II. Von der Behandlung und Pflege des Weines.

a) Vom Moste.

Es ist eine anerkannte Wahrheit, daß der geübteste Weinkenner einen mit dem vierten Theile Wassers vermischten Weinmost durch den Geschmack allein nicht vom unverfälschten zu unterscheiden vermag. In Gegenden, wo viel Obst erzeugt wird, erhält der Weinmost auch nicht selten einen Zusatz von Obstmost. Diese letztere Verfälschung kann man nun freilich durch den Geruch sowohl, als durch den

ganz eigenen Obstgeschmack entdecken. Die erstere aber kann schlechterdings nur durch die Weinwaage auf eine größtentheils untrügliche Art erkannt werden, besonders durch Vergleichung mit zuverlässig unverfälschtem Moste aus derselben Gegend und demselben Weingebirge, durch welche man den Wasserzusatz bald erkennt. — Hat man die Weinwaage nicht bei der Hand, so kommt man diesem Unfuge bei noch nicht gährendem Moste dadurch auf die Spur, wenn man ein neugelegtes Ei in dem Most gibt, und dieses ziemlich tief hinunters sinkt, welches bei dem unverfälschten Moste nicht der Fall ist, wo es fast ganz oben schwimmt.

Unterhaltungen im Gartenstübchen.

Knechtoten von Friedrich dem Großen.

Der Herr Borkwaller erzählte: „Obriß Bitterbeck!“ so rief Friedrich der Große nach einer Parade in Potsdam. Der Gensene kam, und der König sagte zu ihm: „Warum heirathet Er nicht? Ich höre, Er soll nichts übrig haben; nehm' er Sich eine reiche Frau.“

„Ja, Eure Majestät, es nimmt sich nur so!“ erwiderte jener; „eben weil ich kein Vermögen habe, seht

mir die Boverficht, anzufragen.“ „Weiß Er was!“ versetzte der König; „Ich werd' Ihm eine Frau schaffen, ganz wie Er sie braucht. Die Uniform Reht Ihm gut; mit Ihm werd' es schon gehen. Mach' Er sich reisefertig und komm' Er morgen früh zu mir.“ Damit wandte sich der König, und ging. Obriß Bitterbeck wußte nicht recht, wie ihm war; aber es ließ sich nur gehorchen, und so fand er mit Knapsendem Herzen am nächsten Morgen vor dem Monarchen. Dieser begann: „Seh' Er einmal

men wied. Zwar könnte man dieser Besorgnis leicht entgehen, wenn man jungen Wein erst nach der Gährung sich anschafft, nach welcher sich die Güte der Waare genauer und leichter bestimmen läßt. Allein es ist offener Vortheil, wenn man schon einmal jungen Wein kaufen will und muß, seine besonders neuen Fässer lieber mit Most, als mit schon ausgegohrenem klarem Wein anzufüllen, weil der Wein durch das Abziehen vom Weinslager sehr viel von seinem Geiste verliert.

Das Aufrühren des Weinlagers, um den Wein sammt dem Lager abzu ziehen, wie es Manche thun, nützt nicht viel; ein solcher Wein bleibt immer merklich matter, oder weniger geistreich, als ein anderer, der schon als Most im Faße gegohren hat, und ruhig auf seinem Weinlager bleibt. Es ist möglich, daß sogar der Most schon sauer zu werden (zu zihen) anfängt. Dieser Fall kann eintreten, wenn die Trauben nach der Weinlese lange in Geschirren stehen, ohne gemostelt zu seyn. Die Trauben werden nemlich, wenn während der Weinlese warme Tage sind, und erstere stark über einander liegen, gerne schimmelig, und der dann daraus gepresste Most wird auch ganz sicher zühend. Sind hingegen die Trauben gemostelt, so können sie ohne Nachtheil ein Paar Tage stehen, bis man sie auf die Presse bringt.

Eine besondere Rüge verdient die hier in Oesterreich so sehr übliche, aber äußerst verderbliche Gewohnheit, den gesammten Maisch eher auszupressen, und dann erst die Kämme und Hülsen Treber (Nöther) nachzupressen. Da nun dieser zwei bis drei Tage warten muß, bis die Reize an ihn kommt, wird er mittler-

welse warm, geräth in saure Gährung, und der daraus gepresste Most verdirbt auch den übrigen, mit welchem er gewöhnlich ausgefüllt wird; ein sehr schädlicher und verderblicher Schlendrian. Unreinliche arme Hauer nehmen zum Lesgeschäfte oft übertriebene alte Butten, Bottiche, und füllen den Most in verdorbene Fässer, wodurch er sinkend und ganz unbrauchbar wird, wenn er auch nur einige Tage darin gelegen hat.

Hat man seine Fässer mit Most gefüllt, so ist Folgendes zu beobachten. Jedes Faß bleibt so weit leer, als man mit dem Mittelfinger beim Spundloche hineinlangen kann, also ungefähr 3 bis 4 Zoll; das Spundloch wird zwei Monate durch nur mit einem Brettschen oder einem flachen Steine verdeckt, alle Wochen wird selbes gut gereinigt, und nach der ersten brausenden Gährung wird sogleich nachgefüllt, damit der Most alles Unreine herauszuschaffen könne. Nach Verlauf dieser zwei Monate mag man den Spund locker hineinsetzen, hüte sich aber, das Faß vor einem halben Jahre fest zu verspunden. Das Umwinden des Spundes mit Leinwand wird nur dann nöthig, wenn er in seine Oeffnung nicht paßt, ist aber schon nicht zu empfehlen, weil es häufig Anlaß zu einem unreinlichen Verfahren gibt.

b) Vom Weine.

Zeit des Abziehens.

Das Abziehen der Weine pflegt man ohne Noth vom März bis Ende September nicht leicht vorzunehmen. Die günstigste Zeit zu diesem Geschäfte ist also unmittelbar vor der Weinlese, oder von Weihnachten angefangen

unser Land hat die reichen Leute nicht überflüssig. Da ist nun der Geheimrath von Stecher, der sich jetzt im Schiffsrüben angekauft, und der doch sein großes Vermögen in meinem Staate erworben hat; der will nun auch seine beiden Töchter außer Landes verheirathen, an zwei Brüder v. Bittleben in Sachsen. Das kann ich nicht zugeben; eine wenigstens muß er im Lande lassen. Da hat er einen Brief an den v. Stecher; und nun reiß' Er hin und heirath' Er eine von den Töchtern, die, wie ich höre, ganz schmarant seyn sollen." Die Wirkung dieser Zumutung war im Gemüthe des armen Bitterbeck wie

bedäubend; es sumimte ihm das Gehirn, als ob er Stößen darin hätte, und eine klumme Verbeugung war endlich Alles, was er zu erwiedern vermochte. „Es freut mich, daß Er mit meinem Vorschlage zufrieden ist," sagte hierauf der König; „Er macht eine sehr gute Partie; fort! Er nur, daß er bald weg kommt." Der Obrist Rand bald darauf im Garten von Sanssouci, ohne daß er so recht eigentlich wußte, wie er aus dem Schlosse gekommen war; das königl. Schreiben an den Geheimrath v. Stecher hatte er aber richtig in der Hand. „Kun! ist er sich zu, „das wird eine saubere Beschäfte geben."

bis Anfangs März. Man bemerkt, daß, sobald der Weinstock zu treiben anfängt, auch der Wein im Keller in Bewegung kommt; er schwillt an, läuft sogar manchmal über, man braucht weniger Fässer, daher ist besonders der Februar die günstige Zeit zu Weinmischungen, weil diese Rührigkeit im März und April die heterogenen Theile innig mischen mengt, und neue Verbindungen einleitet, die zum künftigen Gedrauche passen.

Alle sehr fetten Weine, wie sie z. B. in dem sehr fruchtbaren Pulkauerthale wachsen, sollen nach 12 bis 14 Monaten vom Weinslager abgezogen werden, doch nur unter der Voraussetzung, daß sie bis dahin schon ganz klar und rein sind. Vor diesem Zeitpunkt lasse man sie in keinem Falle abziehen; sie würden wie immer sähe werden, oder was immer für eine Krankheit verrathen. Denn ließe man sie früher abziehen, so würde der Wein, der nach der Gährung aus dem Weinslager erst noch mehr Geist und Kraft erhalten soll, matt und geistlos. — Auch ist das frühere Abziehen schon darum gefährlich, weil der Wein zwar oben schon klar seyn kann, ohne es auch unten über dem Weinslager zu seyn; ein sicheres Kennzeichen, daß er noch nicht ausgegohren hat. Diese langsame Fortgährung des Weines bemerkt man recht deutlich an den kleinen Bläschen, die er nach und nach aufwirft, und an dem leisen Zischen, was durch das Aufwerfen dieser Bläschen veranlaßt wird, welches man wahrnimmt, wenn man das Ohr an die Spundöffnung hält. — Ist der junge Wein um die zum Abziehen bestimmte Zeit noch nicht vollkommen rein, so

lasse man ihn unbeforgt ruhig auf seinem Weinslager liegen; er wird sich in kurzer Zeit selbst reinigen. Das Abziehen in diesem unreinen Zustande würde ohnehin nichts nützen, da das Urreine mit in ein anderes Faß übergehen, und dann zifend werden, oder bald wieder von da abgezogen werden muß, wodurch er matt und geistlos wird. — Nur bei manchen gar vortrefflichen Jahren, wie dies in den Jahren 1811 und 1822 der Fall war, sollen fettere Weine, wenn man sie länger aufbehalten will, binnen 3 Jahren zweimal abgezogen werden.

Alle harten Land- und Gebirgsweine können und sollen zehn und mehrere Jahre auf dem Weinslager liegen bleiben. Eine Ausnahme hiervon machen Weinhändler, die harte Weine früher abziehen, um sie milder, und beim Verkaufe auch ein Jahr älter zu machen.

So lange der Wein auf dem Lager rein ist, hat man bei sonstiger sorgfamer Wartung nie etwas zu befürchten, und nur, wenn er anfangt, wie man sagt, einen Nebel zu bekommen, ziehe man ihn ab. — Fette oder weiche Weine heißen hier jene, welche den meisten Zuckerkstoff enthalten, also auch früher ausgegohren haben, daher in 4 bis 5 Jahren schon zu brauchbaren Tafelweinen verwendet werden können. — Harte Weine nennt man im Gegentheile jene, die ihre oft in nicht unbeträchtlichem Grade vorhandene Säure erst mit zunehmendem Alter einigermaßen verlieren, und ohne Beimischung fetter Landweine, oder alter Gebirgsweine selten ein angenehmes Tafelgetränk werden.

„Indessen gut für mich, daß wenigstens mein Herz noch auf meiner Seite ist.“ Somit erhob er sich; die Weise ward angetreten, und am Mittag des nächsten Tages fand schon seine Extrapeß vor dem Schlosse zu Weichlich, wo der Geheimrath v. Stedter wohnte. Dieser kannte nicht wenig, als er das königl. Konthschreiben gelesen hatte. „Ein schlimmer Handel!“ rief er endlich verzogen heraus; „wie soll das werden, Herr Obrist?“ „Wie Gott will!“ sagte dieser; „ich folge königl. Befehl.“ — „Wenn nun aber keine von meinen Töchtern Sie mag?“ wurde entgegnet. — „Herr Geheimrath, ich

verbitte mir alle Beliebigungen!“ erwiderte der Obrist, der natürlich seit dem Auftrage des Königs in Ketten gereizten Zustande blieb. Der Geheimrath hat den Angekommenen zum Mittagessen, verheißt ihm aber nicht, daß die beiden Herren v. Wigleben, der eine sächsischer Obristlieutenant, der Andere Gutbesitzer, eben in seinem Hause wohnen. „Deshalb besser!“ meinte Willerbeck; „dann so wieh ich ja die ganze Sache bald ab thun lassen.“ Bei Tische ging es sehr still her, und dem Bedürfnisse auf königl. Befehl war es sehr eng um die Brust. Endlich konnte er's nicht mehr aushalten, und da ihm die

e) Das Abziehen selbst.

Beim Abziehen des Weines wende man alle Sorgfalt darauf an, so viel nur immer möglich ist, rein und klar abzu ziehen; um dieses zu erzielen, beobachte man Folgendes. Wenn man den Hahn (Pippe) angeschlagen hat, so reibe man selben, bis 2 oder 3 Viertel Eimer herabgelaufen sind, nur zur Hälfte auf, damit der Wein, weil er vom Weinslager läuft, durch den schnellen Zug nicht trüb herablaufe. Dieses Vorlauf, so wie den Rest, der, wenn das Faß rückwärts aufgehoben wird, trüb abziehen anfängt, gieße man in ein anderes kleineres Faß, und verunreinige damit nicht den rein abgezogenen Wein. Diesen trüben, in ein kleines Faß zusammen gefüllten Wein, den man auch Salkwein nennt, lasse man liegen, bis er von selbst wieder rein geworden ist, ziehe ihn dann ab, verwende ihn zum Auffüllen anderer Fässer, oder zu jedem anderen beliebigen Gebrauche. Die nemliche Vorsicht mit dem eben erwähnten Aufmachen des Hahnes gebrauche man auch, wenn man Weine abzieht, die ohnehin schon klar liegen; denn es liegt sehr viel daran, daß hier die größte Reinlichkeit beobachtet werde. Und ziehe man klare Weine in fremden Kellern ab, so wird diese Vorsicht um so nothwendiger, weil man da noch weniger überzeugt ist, ob sie ganz rein vom Lager gezogen worden sind, und gar keinen Dodensatz mehr gemacht haben. Wenn man alten Wein aus einem großen Fasse in kleinere abziehen will, so wäre es für seine geistige Erhaltung und Stärke sehr gut, ihn so wenig als möglich mit der äußeren Luft in Berührung zu bringen. Wo es thuntlich

ist, legt man Röhren an, bringt einen Blasbalg in die luftdicht verschlossene Spundöffnung, und treibt so durch den Druck der Luft den Wein mittelst der Röhren in ein anderes Faß, das aber nicht neu seyn darf, sonst nimmt der Wein den ganzen Geruch vom Holze an. In einem neuen Fasse soll vorher immer Most gegohren haben, oder doch wenigstens ein- oder zweijähriger Wein ein Jahr lang gelegen seyn; diesen macht das neue Faß älter, d. h., es benimmt ihm einen großen Theil seiner Säure, die sich als Weinstein im Fasse anlegt, und macht ihn auch etwas früher brauchbar. — Man kann den eben erhaltenen Wein, er mag nun weit herbeigeführt worden seyn, oder nicht, nicht sogleich in Bouteillen abziehen, weil er sich brechen könnte, und man dann gendhtiget wäre, ihn aus diesen wieder in das Faß zusammen zu gießen. Man lasse also den angekommenen Wein 3 oder 4 Tage ruhig liegen, binnen welcher Zeit es sich gewöhnlich zeigt, ob er zum Bruch geneigt sey, oder nicht. Driehet er sich, was man von einem guten alten und geistigen Weine fast gewiß erwarten kann, (denn weder junge, noch saurere Weine werden sich leicht brechen) so muß man ihn 4 Wochen ruhig liegen lassen. Nach Verlauf der ersten 3 Wochen gibt man ihm etwas Speise; er wird dann nach der vierten Woche so rein seyn, daß man ihn in Bouteillen abziehen kann. Der Wein verliert zwar den Bruch von selbst, d. h., er wird nach und nach ohne Hausenblase wieder rein und klar, aber erst nach drei Monaten. Selbst in den Bouteillen würde sich ein gebrochener Wein von selbst wieder klären, wenn er noch längere

Fräuleins gesehen, besonders die jüngste, Henriette, so begann er: „Ich bin ein geborner Pommer, und hier nun obenbein in einer Lage, wo ich nicht viel Umstände machen kann.“ Somit erzählte er denn ohne weiteres seinen ganzen Aukttrag. Dieß hören und wüthend aufspringen, war bei dem Obristlieutenant, Henriettes Bräutigam, eink. Man beruhigte ihn; ohne Zutun Billebeck's; denn diese resognosirte jetzt nur die Geschlechter der Töchter des Hauses. Aber er brachte nichts heraus, als, daß Karoline, die Älteste der Fräuleins, am Kubigen blieb, was nun ihm Unruhe machte, denn bei Hen-

riette wäre ihm diese Wahrnehmung lieber gewesen. So gerieth denn jetzt auch sein Herz in's Spiel. Einige Tage darauf ließ er seine im Stillen getroffene Wahl merken, und sogleich bot ihm der Obristlieutenant einen Gang auf Leben und Tod an. Billebeck wäre dazu bereit gewesen; doch Henriette war ihm unverkennbar abgeneigt, denn sie liebte ihren Bräutigam mit ganzer Seele. Bösig ohne Mittel, sich hier zu helfen, schrieb Billebeck, nach langem Kampfe, an den König, und erhielt wenige Tage darauf folgende Antwort: „Auf Sein Schreiben vom 4. hujus kann ich Ihm nur raten; nehm'

Zeit, als eben beim Faße angegeben wurde, nemlich über 3 Monate, ruhig auf einem und demselben Plaze liegen bleibt; doch wird man diese Selbstklar um so weniger angehen lassen, da er in Bouteillen immer einen Bodensatz macht, der den Wein beim Einschenken wieder trübt.

III. Krankheiten.

a) Der Bruch.

Der Bruch oder das Umstehen des Weines, obgleich eine Krankheit, hat doch in der Regel selten üble Folgen, mit Ausnahme des weißen Bruches; im Gegentheil nimmt der Wein nach dem Bruche in der Qualität zu. Es gibt einen schwarzen, rothen und weißen Bruch, die sich von einander durch die genannten Farben unterscheiden lassen. Der schwarze Bruch wirkt auf das Alter des Weines, d. h., nach dem Bruche hat er viele Säure verloren, wird ungleich milder und angenehmer zu trinken, und scheint daher älter geworden zu seyn. Ungefähr dieselbe Wirkung hat der rothe Bruch; doch bereitet dieser mehr die Farbe des Weines, so daß er nach dem Bruche mit seiner eigenthümlichen Naturfarbe erscheint, die er auch behält. Nachtheilig aber ist der weiße Bruch, weil bei diesem der Wein schon sauer zu werden, oder zu fisen scheint. Der mit dieser Krankheit behaftete Wein zeigt stets eine weißliche Farbe, ist immer, so zu sagen, staubig, oder nicht ganz rein und helle. Sobald man dieses bemerkt, muß er auf der Stelle abgezogen werden, und auch dann noch ist er nicht lange mehr aufzubehalten.

b) Zäherwerden.

Das Zäherwerden des Weines, welches darin besteht, daß der Wein dicker wird, und

wenn man ihn in Gläser gießt, sich beim Ausgießen gleichsam in Fäden spinnt, ist eigentlich noch keine vollkommene Krankheit, sondern nur der Anfang oder das Kennzeichen, daß in der Folge eine Krankheit entstehen könnte, und trifft fast immer nur starke, fettere, selten aber harte Weine. — Bei jungem, noch auf dem Lager liegenden Weine hat man selten Nachtheil zu besorgen, ausgenommen es nähme gar sehr überhand, in welchem Falle man ihn durch etwas früheres Abziehen, als oben festgesetzt worden ist, zu Hilfe kommen müßte. Abgezogene Weine können bei ordentlicher Pflege gar nie zähe werden, und würde sich bei einem oder dem anderen Faße dieses Krankheitszeichen einstellen, so wäre dieß der unlängbare Beweis, daß der Wein nicht rein abgezogen wurde, folglich einen schädlichen Bodensatz gemacht habe, von welchem er sogleich wieder abgezogen werden muß.

c) Munkeln, Grabeln.

Stinkend gewordene Weine heißen in der Provinzialsprache munkelnde und grabelnde Weine, sind aber im Grunde eines und daselbe; sie haben nemlich einen sehr widrigen ekelhaften Geschmak, und entstehen allzeit nur aus Unreinlichkeit und Vernachlässigung. Alle Künsteleien, solche Weine zu verbessern und wieder genießbar zu machen, sind verwerflich, indem sie den einmal verdorbenen Wein nie verbessern, sondern ihm nur auf kurze Zeit einen fremdartigen Geruch geben können. Soll er das Uebel deken, so muß er sehr stark seyn, daher weder dem Gaumen, noch weniger der Gesundheit behagen.

Er die Andere, wenn die Penitente nicht zu kriegen ist. Das Weib des v. Etcher darf mir nicht Alles außer Landes; höfentlich sichte Er ein, daß ich ihn auch nicht wie einen Narren dahin schicken konnte; das würde mich und ihn compromittiren. Präsentir Er mir also recht bald Seine Braut. Uebrigens bin ich kein wohlaffectionirter König Friedrich. Potsdam, den 8. August 1764." Dieses Ermahnungsschreiben kam schon unter veränderten Umständen auf Bewußtlich an. Bei Fräulein Karoline hatte der marzialische Obrist lebhaften Einfluß gemacht, und zwar um so eher, da sie nur aus Zwang sich mit

Herrn v. Wigleben vermählen sollte. Es kam demnach zwischen ihr und Billerbeck zur Hochzeit. Als dieser dann mit seiner jungen Gattin sich in Potsdam präsentirte, sagte der König zu ihm: „Kun leb' Er glücklich, damit es nicht am Ende heißt: wir hätten Weibe einen dummen Strich gemacht.“

Wenn von Friedrich dem Großen die Rede ist, da weiß Jedermann etwas. So folgten der obigen Anekdote nun viele noch, die Eins um das Andere erzählte, und von denen wir den geneigten Lesern mittheilen, was der Raum erlaubt.

d) Das Ziken.

Wovon das Sauerwerden oder Ziken der Weine herrühre, haben wir bei mehreren Gelegenheiten bereits erwähnt. Vermeidung der Ursachen dieser Krankheit ist auch hier das Beste, was zu rathen ist. Manchmal hilft schnelles Abziehen auf einige Zeit; aber das Uebel stellt sich bald wieder ein, und baldiges Verbrauchen bleibe das verlässlichste Heilmittel.

e) Das Rahmigerwerden.

Das Rahmigerwerden des Weines ist die Mutter vom Ziken, (wenn Letzteres aus keiner anderen Ursache entstanden ist) und oft bemerkt man beide schon zu gleicher Zeit.

Wir haben von der Entstehung des Uebels bei Gelegenheit der verdorbenen Fässer gesprochen, und erinnern hier nur, daß man das vollständige Ziken des Weines schwerlich ohne Abziehen wird vermeiden können. Der Rahm, eine Art Schimmel, spinnartiges Gewebe, das sich am Spundloche zeigt, wird entfernt durch oftmaliges Anfüllen des Fasses, wobei mit einer krummen Bürste von innen nachgeholfen und gereinigt werden muß, weil sich sonst dieser Schelm an die Fassdauben anlegt, der sein Verderben leicht dem Weine mittheilt.

IV. Das Nachfüllen und Einschlaggen.

Daß das beständige Anfüllen der gefüllten Weinfässer notwendig sey, und nie versäumt werden darf, ist bekannt. Der durch Ausdünsten oder Versüchtigen leer gewordene Raum muß so bald als möglich wieder ersetzt werden durch den sogenannten Füllwein, der selbst ein guter reiner Wein seyn muß; gute alte Weine sollen mit den besten jüngeren nachgefüllt werden. Man rechnet auf 20 Eimer

gewöhnlich eine Viertelmaß die Woche; es ist aber nicht immer dasselbe, da die Temperatur des Kellers, die Güte und Dichtigkeit des Fußholzes darauf Einfluß hat. So habe ich 100 und 200 Eimer haltende Fässer, die kaum eine Maß die Woche bedürfen, Hieraus ergibe sich die Nothwendigkeit, daß in jedem Keller immer eines oder mehrere kleine Fässer mit Füllwein vorhanden seyn müssen, welche gleiche Aufmerksamkeit wie die großen erfordern; und die man, wenn sie durch das Anfüllen der anderen Fässer zum vierten Theile leer geworden sind, durch etwas Einschlag vor dem Rahmigerwerden sichern. Der Einschlag (ein mit Schwefel überzogenes Stück Leinwand von 1 Zoll Breite und 6 Zoll Länge) wird an einen biegsamen Draht gestekt, angezündet und in das Faß gehalten, während man das Spundloch fest zuschließt; jedoch soll er, ehe er eingeschlagen wird, etwas abtropfen, damit der süßige Schwefel dem Wein nicht zu viel Schwefelgeruch mittheile, welcher der Gesundheit nicht zuträglich ist. Eine ähnliche Vorsicht ist nöthig, wenn ein mit Schwefelschlag behandelter Wein gebraucht wird; ehe man die Pippe öffnet, muß der Spund oben aufgemacht werden, sonst würde sich der ganze Schwefelgeruch durch den Wein ziehen. Bei Weinfässern hingegen, die leer im Keller liegen, und mit Einschlag besetzt werden müssen, ist dieses Abschütteln nicht nöthig, weil der Schwefel auf den Boden fällt und da eine harte Kruste bildet, die auf den Wein keine schädliche Wirkung hat. Auf ein hunderttheimeriges Faß verwendet man gewöhnlich alle Monate eine halbe Einschlaglänge, oder

So erzählte Hr. Lehrer. Nach dem Hubertsburger Frieden ließ Friedrich einen Hauptmann, von dem er viel Nützliches vernommen, vor sich kommen, und sagte: „Wein lieber Plotz, ich habe gehört, daß Er in diesem ganzen Kriege brav gethan hat; ich ernenne Ihn hiemit zum Major, und schenke Ihm den Orden pour le mérite.“ — „Kann nichts helfen!“ antwortete Plotz. — „Das Trüdel!“ fuhr der König auf; „ist Er damit noch nicht zufrieden?“ — „D (war die Antwort) nur zu viel Gnade: Kann nichts helfen.“ Der König wurde unwillig: er ließ ihn abtreten, und den General vor-

kommen. „Knochebrot!“ fragte er ihn, „was ist an seinem Hauptmanne Plotz?“ — „Ich habe Gutes von ihm gehört (war die Antwort) schon oft gesagt, daß er tapfer der bravsten Offiziere der Armee ist.“ — „Wut!“ (entzognete Friedrich) Aber ich habe ihn zum Major ernannt, und ihm den Orden ertheilt, und Alles das kann ihm nichts helfen.“ — „Das glaub' ich wohl (erlegte der General), denn er hat sich die Worte rümel angeeignet; er sagt zu Niemand: kann nichts helfen.“ — „Wenn dem so ist (erwiderte der König), so kann nichts helfen. Er muß Oberstlieutenant seyn.“

circa 3 Zoll; auf ein fünfseimeriges Faß einen Zoll, und wenn darin Wein sich befindet, kaum einen halben Zoll. Alle Surrogate des Einschlages sind zu widerrathen, weil sie theils unsicher, d. h., dem beabsichtigten Zwecke nicht entsprechen, theils schädlich für den Wein sind. Unter die letzte Art gehört vorzüglich der Weerrettig (Kveen), von welchem der Wein einen unangenehmen Geschmack bekommt.

Eine nicht genug zu empfehlende Vorsicht beim Öffnen des Spundloches alter, mit reinen abgezogenen Weinen angefüllter Weinfässer ist, daß man den herausgenommenen Spund (Dall) nie aufrecht auf das Faß stellt, sondern allezeit so lege, daß der untere Theil desselben nicht aufliege. Durch diese Vorsicht bezweckt man die Reinlichkeit des Spundes; denn das volle Faß ist selbst bei gewohnter Reinlichkeit des Hauswirthes um den Spund herum schleimig und in feuchten Kellern oft auch schimmlich. Dieses legt sich an den unteren Theil des Spundes an, wird dem Weine mitgetheilt, setz sich als eine weiße jähle Unreinigkeit zu Boden, und kann nach einiger Zeit den besten Wein verderben, oder ihm einen Nebengeruch beibringen, den man sich nicht zu erklären weiß. Daher ist es auch nothwendig, daß man beim Nachfüllen seiner Weinfässer jedesmal den um das Spundloch herum und am Spunde selbst anliegenden Schleim rein abwische, ehe man den Spund herausnimmt. Ueberhaupt soll man ein solches Faß, auf welchem sich ein so schleimiges Wesen zeigt, gar nicht öffnen, und es nachzufüllen; denn diese Fruchtigkeit ist ohnehin ein sicheres Kennzeichen, daß das Faß voll ist, sonst

könnte es sie nicht herausarbeiten; nur wenn selbe zu vertrocknen anfängt, ist das Faß nicht mehr ganz voll, daher ist es dann Zeit, es auszufüllen. Jeder, der sich mit dem Weine beschäftigt, wird es wahrzunehmen haben, daß in den Sommermonaten Juni, Juli und August bei vollen Fässern fast gar nie etwas nachgefüllt werden kann, weil sie um diese Zeit immer so voll sind, daß der Wein bei nicht verspundeten Fässern herausstießen würde. Man sagt, wie in dem Weinberge, so wachse der Wein im Faße; im Grunde bewirkt die Temperatur dieser Zeit eine Gährung im Keller. In der Regel pflegt man dieses Nachfüllen alle 8 Tage vorzunehmen; man hat aber auch nichts zu befürchten, wenn es manchmal später geschieht. Nur in sehr warmen oder kalten Kellern, in denen viel Luftzug ist, dünnet der Wein mehr aus, muß daher auch oft zweimal in der Woche gefüllt werden, und die Aufmerksamkeit in solchen, besonders bei schwachen Weinen, verdoppelt werden.

Bei jüngeren, noch gährenden Weinen muß das Spundloch alle 8 Tage mit einer Spundbürste gut gereinigt werden, damit der Schleim theils weggewaschen, theils durch die Gährung ins Lager abgesetzt werde, wie oben beim Moste schon bemerkt worden ist.

V. Die Speise.

Um was immer für einen Wein zum ordentlichen Tafeltrunke gebrauchen zu können, ist es noch nicht genug, daß er rein und klar sey, sondern man muß ihm vorher auch noch eine sogenannte Speise geben (im Wasser und Wein aufgelöste Hausenblase); denn diese macht erst den Wein noch reiner und milder

Ferner sagte Herr Anton. Friedrich dieses die Fiöte; sie war sein Lieblings-Instrument, und er war ihrer bis zur Virtuosität mächtig. Sein Lehrer darin hieß Quanz, und Friedrich, obwohl nichts weniger, als freigeibig, bewies sich gegen ihn unaußgesezt geschwätzig. Für jedes der Concerte, welches Quanz mit dem König gab, bekam er (außer seinem fixen Gehalt) 100 Dukaten; und Quanz schrieb hien 299. (Weim 300sten Jahr etc.) Eben so viel Honorarium (100 Dukaten) bekam Quanz auch für jede gut ein- und ausgeblasene Fiöte, und er lieferte deren nach und nach vierhundert 100 Stück an den großen

König ab. Gute Fiötenpieler sind bekanntlich selten, aber unter den Königen sind sie noch seltener, und mit dem Namen Friedrich II. gab es auch in dieser Hinsicht nur einen Einzelnen.

Als einst bei diesem Monarchen der Feldpreuß Klätche darum anhielt, die Feldprediger selbst einsezen zu dürfen, und mit vielen Gründen bewies, daß dies besser und schätzlicher seyn würde, als wenn es von den Oberen der Regimenter geschieht, schrieb Friedrich unter das Ansuchen folgende Worte als Bescheid: „Sein Reich ist nicht von dieser Welt.“

zu trinken. — Je besser der Wein ist, desto weniger braucht er Hausenblase. Recht guter alter Wein bedarf auf den Eimer kaum einen Eßlöffel voll zubereitete Speise; junge Weine hingegen benöthigen schon etwas mehr, als die harten sauren Weine. Dem Gewichte nach rechnet man 1 Loth trockene Hausenblase auf 10 Eimer Wein. Diese Speise bereitet man auf folgende Weise: Man läßt die Hausenblase, in Blättern oder Ringeln, auf einem Ambos schlagen, zerschneiden, 30 Stunden in Wasser weichen, und nimmt sie dann heraus, knetet sie mit der Hand gut ab, gießt während des Knetens von Zeit zu Zeit einige Tropfen Wasser darauf, nimmt alle Häute und Fasern, die sich nicht auflösen lassen, davon weg, und knetet so lange fort, bis sie zum feinsten weichen Teig geworden ist, und Alles sich rein aufgelöst hat. Dann überträgt man sie in einen Krug, gießt etwas Wasser darauf, rührt es durcheinander, daß es wie eine dichte Milch wird, gießt dann ein Glas Wein darauf, und rührt es abermal gut ab, bis es eine Sulze wird. Von einer auf diese Art zubereiteten Speise kann man mit einer halben Maß fünfzig Eimer Wein klar machen. Auch kann man sie, wenn man sie oben mit ordinärem Brantwein übergießt, gut zudeck und in einem kühlen Orte stehen läßt, 5—6 Wochen aufbewahren, ohne besorgen zu dürfen, daß sie verderbe. Hat man nun z. B. einen Eimer Wein zu richten oder klar zu machen, so verfährt man also: Man giebt einen Eßlöffel voll von diesem Salz in ein vierteleimeriges Schaff (Wurte, Velte), gießt eine halbe Maß Wein darauf, rührt es gut durch einander, gießt dann noch 2—3 Maß von dem zu richtenden Weine darauf, und gießt es öfters von einem Viertelerschaff ins andere, damit sich Alles gut vermische. Schäumt es recht fein und hält sich dieser Schaum, so ist es ein sicheres Zeichen, daß

die dazu genommene Speise hinreichend ist, zischt aber der Schaum schnell ab, so muß man geschwind noch etwas Speise nachgeben und wieder wie oben abgießen. Damit man nun diesen Abguss mit dem ganzen Schaum ins Faß bringe, muß man vorher aus demselben so vielen Wein herausheben, als nöthig ist, damit der Schaum oben nicht wieder herausauslaufe; den herausgenommenen Wein fülle man indessen in Flaschen und in zwölf Stunden wird der Schaum größtentheils sich aufgelöst haben, so daß man das Faß mit dem aufbewahrten Wein wieder ausfüllen kann. Will man den Wein gar bald klar machen, so gieße man, wenn man die Speise gegeben hat, des andern Tages ein Glas Wasser ins Faß, oder streue etwas Salz hinein. Gewöhnlich klärt sich nach dieser Verfahrensart jeder Wein, er mag noch so fett seyn, wenn er ruhig liegt, ohnehin in 48 Stunden, und man hat nicht nöthig, noch andere Mittel, z. B. Peitschen mit einer Kette, Anklopfen an die Faßtauben u. anzuwenden. Doch nehme man sich bei dem ersten Nachfüllen eines solchen Fasses die Mühe, das Spundloch und die Dauben von innen, so weit man mit der Spundbürste kommen kann, gut zu reinigen, damit die Speise, die sich allenfalls hier und da angelegt hat, entfernt werde und sich zu Boden setze.

VI. Die Färbekunst im Keller.

Um dem Weine eine dunkelgelbe Farbe zu geben, braucht man nur gewöhnlichen weißen Zucker, der über einem mäßigen Kohlenfeuer sich auflöst. Von dieser Flüssigkeit wird ein gewöhnliches Trinkglas voll auf ein zehneimeriges Faß hinreichen. Dieses Färben wird gewöhnlich angewendet, wenn zu einem Tafeltrunk alte und jüngere Weine zusammengemischt werden. Es trägt übrigens zur Verbesserung des Weines gar nichts bei, und ist bei alten Weinen keinerdings nöthig. (Schluß folgt.)