

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

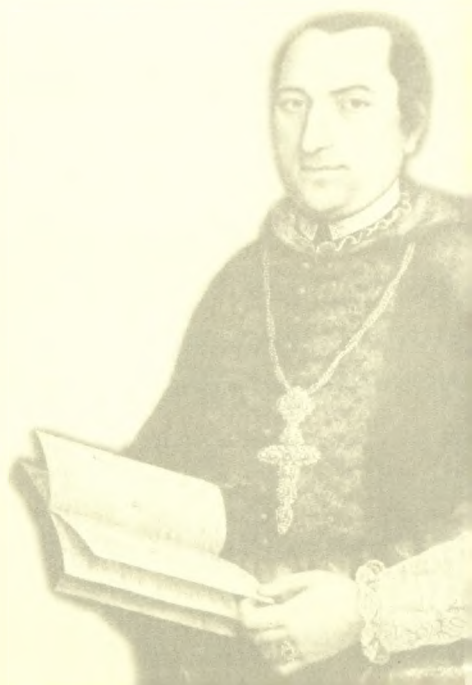
Herausgegeben von der
Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

Nr. 187 | Wiesbaden 2015



Der Weinbau im Etschlande von Augustin Nagele, Propst zu Gries (1753–1815)

Bearbeitet von:
Plazidus Hungerbühler
Ivo Maran
Stefan Morandell



SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

Der Weinbau im Etschlande

von Augustin Nagele,
Propst zu Gries (1753 – 1815)

Bearbeitet von
Plazidus Hungerbühler
Ivo Maran
Stefan Morandell

Nr. 187
Wiesbaden 2015



Plazidus-Karl Hungerbühler
Benediktinerabtei Muri-Gries
Grieser Platz 21
I-39100 Bozen (Südtirol)
e-mail: plazidus@rolmail.net

Ivo Maran
St. Josef am See 27
I-39052 Kaltern (Südtirol)
e-mail: office@remichhof.it

Stefan Morandell
Goldgasse 3
I-39052 Kaltern (Südtirol)
e-mail: Stefan.Morandell@provinz.bz.it

www.geschichte-des-weines.de

ISSN 0302 0967

Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e. V.
Nicht im Buchhandel.

Die Zitation und Reproduktion ist zulässig im Rahmen des Urheberrechtsgesetzes.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Einleitung (der Bearbeiter)	5
Auffindung und Identifizierung	5
Veröffentlichungsgeschichte	8
Augustin Nagele – Kurzbiographie	15
Transkriptionsgrundsätze	18
Der Weinbau im Etschlande (Original)	21
Inhalt des ersten Theiles	24
Inhalt des zweiten Theiles	25
Erster Theil. Ueber die Cultur des Weinstockes	26
Erster Abschnitt. Von den vorzüglichen Eigenschaften des Etschlandes zum Weinbauer	31
Zweiter Abschnitt. Von der üblichen Cultur eines jungen Zweiges von seiner Einsetzung an bis zur Fruchtbringung	41
Dritter Abschnitt. Cultur der Weinrebe, von der ersten Frucht an, bis zu ihren hohen Alter	51
Vierter Abschnitt. Von den Unfällen, welchen der Rebstock, und die Traube ausgesetzt sind	71
Zweiter Theil. Ueber die Wein-Erzeugung	83
Erster Abschnitt. Von verschiedenen Erfordernissen, und Voranstalten zur Wein-Erzeugung	83
Zweiter Abschnitt. Von der Weinlese, oder Einfeldung der Trauben bis zu ihrer Gährung	102
Dritter Abschnitt. Von der Gährung, wodurch Praschlt oder Most allererst den Nahmen Wein erhält	114
Vierter Abschnitt. Von dem Abziehen, und der Behandlung der Weine nach vollendeter Gährung, bis zu ihrem Verkauf oder Selbstgenuß	124
Fünfter Abschnitt. Von den Krankheiten der Weine, und Mitteln sie zu kuriren	131

Sechster Abschnitt. Von Benützung der Wein-Trester	139
Beschluß. Von dem Weinhandel der Etschländer	160
Anhang. Brief 1, Brief 2 und Zusatz-Bemerkungen	172
Glossar	177
Hinweise zu alten Gewichts- und Maßangaben	183
Verwendete Literatur	185
Danksagung	187

Einleitung

Am 24. Juli 2015 jährt sich zum 200sten Male der Todestag von Augustin Nagele, dem letzten Propst der Augustiner-Chorherren in Gries bei Bozen. Dies wollen wir zum Anlass nehmen, seine Schrift „Der Weinbau im Etschlande“ aus dem Jahre 1808 zu veröffentlichen. Dabei handelt es sich um das vollständige Originalmanuskript des Prälaten, welches bis dato noch nicht als Ganzes publiziert worden ist. Der zweite Teil „Über die Wein-Erzeugung“ wird hier das erste Mal einer breiteren Öffentlichkeit vorgestellt. Dieses Werk gilt als erste systematische und nach wissenschaftlichen Gesichtspunkten abgefasste Monographie über den Weinbau und die Kellerwirtschaft im Tiroler Raum.

Unser Ziel ist es, dem interessierten Leser eine Transkription zur Verfügung zu stellen. Auf diese Vorarbeiten aufbauend kann die Schrift Nageles formal und inhaltlich untersucht, besprochen und bewertet werden.

Auffindung und Identifizierung

In der „Ferdinanda. Die Zeitung des Vereines Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum“ Nr. 24, Mai-Juni 2013, veröffentlichte Borislav Tzikalov einen Aufsatz mit dem Titel: Papier ist allgegenwärtig – Die Papierrestaurierungswerkstatt. In ihm gibt er einen aufschlussreichen Einblick in die Aufgaben der hauseigenen Werkstatt für Papierrestaurierung. Zur Veranschaulichung illustriert der Autor seine Ausführung mit zwei Beispielen für jüngst restaurierte Werke. Darunter befinden sich auch zwei Abbildungen eines „Manuskript(s) über den Weinbau (1704)“. In den Bildunterschriften beschreibt der Restaurator die Handschrift vor und nach der Restaurierung: „Außenränder sehr stark abgebaut und pigmentiert, vermutlich durch Einwirkung säurehaltiger Substanzen“ und „Nach der Restaurierung. Reinigung und Reduktion von Flecken, Wiederherstellung der Lesbarkeit, Fehlstellen wurden mit Japanpapier ergänzt“.



Abb 1.: Das Originalmanuskript Nageles vor und nach der Restaurierung im Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum in Innsbruck

Die Beschreibung „*Manuskript über den Weinbau*“ erregte sofort unsere Aufmerksamkeit und gespannt setzten wir uns mit Herrn Tzikalov in Verbindung, der uns auf Frau Dr. Claudia Sporer-Heis verwies. Sie ist Kustodin der Historischen Sammlung im Zeughaus in Innsbruck, wo diese Handschrift aufbewahrt wird.

Ohne Umstände durften wir die Handschrift einsehen und bereits die Lektüre des Titelblattes und des nachfolgenden Inhaltsverzeichnisses überstieg alle unsere hochgesteckten Erwartungen.

Der Titel des Manuskripts „*Der Weinbau im Etschlande*“ machte uns sofort hellhörig, denn er war uns geläufig. In einem Aufsatz für die landeskundliche Zeitschrift *Der Schlern*¹ berichten die Autoren u.a. über eine handgeschriebene Kopie eines Teiles des Werkes des letzten Prälaten des Augustiner Chorherrenstiftes in Gries-Bozen aus dem Jahre 1807. Als wir nun auf dem Titelblatt der restaurierten Handschrift aus dem Zeughaus die Jahreszahl 1808 und die Initialen des Autors lasen („*von A. P. z. G.*“), war für uns der Sachverhalt klar: der Verfasser ist „*Augustin Propst ze Gries*“. Vergleiche dieses Schriftzuges mit weiteren eigenhändig verfassten Schriftproben des Prälaten aus dem Archiv des Klosters Muri-Gries bestätigten unsere Annahme. Wir konnten das Manuskript als das vollständige, im zweiten Teil noch nicht veröffentlichte Werk und als Autograph des Augustin Nagele identifizieren.

¹ Maran, Ivo; Morandell, Stefan: Weinbauerträge der Familie von Giovanelli. Kaltern von 1829 bis 1861. *Der Schlern* 85.2011, S. 64–69, hier S. 66 und Fußnote 6.

Die restaurierte Originalhandschrift ist 34 cm hoch und 22,3 cm breit. Sie besteht aus 3 Lagen zu je 12 Blättern. Das Wasserzeichen des Papiers stellt eine Traube mit vier Rebblättern, die kreisförmig um den Stiel angeordnet sind, dar.

Durch die vorbildliche Restaurierung der Handschrift war nun die Voraussetzung für die Transkription dieses Werkes geschaffen.

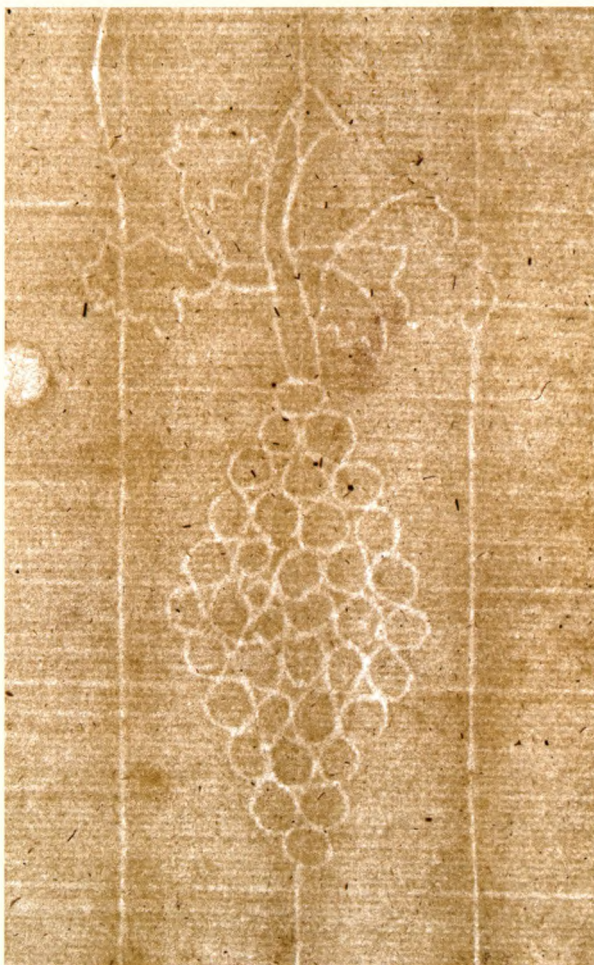


Abb. 2: Wasserzeichen des Manuskriptpapiers

Veröffentlichungsgeschichte

Augustin Nagele selbst fasste die Veröffentlichung seiner Schrift ins Auge. Dies belegen zwei Briefe des Autors, die dem Manuskript in Innsbruck beigelegt sind.

Propst Nagele schrieb am 18. Dezember 1808 an einen „*wohlgebohrn hochzuverehrendster Herr Professor*“ und bedankte sich bei ihm für die vorgenommenen Korrekturarbeiten. Er erklärte, dass ihm das Angebot zum Druck seiner Schrift beim Innsbrucker Drucker Schiftner in einer Auflage von 300 Stück für 38 fl. als nicht zu teuer erschiene. Ja er sei davon überzeugt in kurzer Zeit 500 Exemplare absetzen zu können.

Er lehnte es ab, sein Werk „*einem Minister zu dedicieren*“ und überlegte, seine Schrift beim „*Samler für Kunst und Statistik von Tirol*“² zur Veröffentlichung einzureichen. Da dies aber nicht umzusetzen sei, schlug er vor, sein Werk auf eigene Kosten zu drucken und es dann den verschiedenen Buchhandlungen in Kommission zu übergeben. Er fragte an, ob sich sein Adressat vorstellen könne, sich an der Finanzierung dieses Vorhabens zur Hälfte zu beteiligen, natürlich unter Ausschluss jeden finanziellen Risikos, da Nagele für Verluste die Bürgschaft übernehmen würde. Augustin Nagele beendete diesen Brief mit den besten Wünschen für den bevorstehenden Jahreswechsel.

Im zweiten Brief vom 24. März 1809, der ebenfalls an den „*hochzuverehrendsten H. Professor*“ adressiert ist, gab Augustin Nagele folgende Entscheidung bekannt: „*In der heutigen Lage der Dinge scheint es mir bei nahe nicht rathsam das Werkchen dem Drucke zu übergeben: dem Kriegsgott kann es ohnehin nicht gewiedmet werden, weil man nicht weiß, auf welche Seite er sich schlagen werde ...*“. Er gestand weiters ein, dass er im Abschnitt über den Handel „*vielleicht von zu großem Eifer für die Sache des Etschländers hingerissen*“ worden sei. Er bat seinen Ansprechpartner einstweilen die Zeit zu nützen, um weiterhin seine Schrift zu verbessern.

So wurde die Publikation wegen der kriegerischen Ereignisse während der Tiroler Freiheitskämpfe hintangestellt. Die wirren politischen und wirtschaftlichen Ereignisse der Folgejahre, in die auch

² Der Samler für Geschichte und Statistik von Tyrol. Innsbruck 1.1806–5.1808.

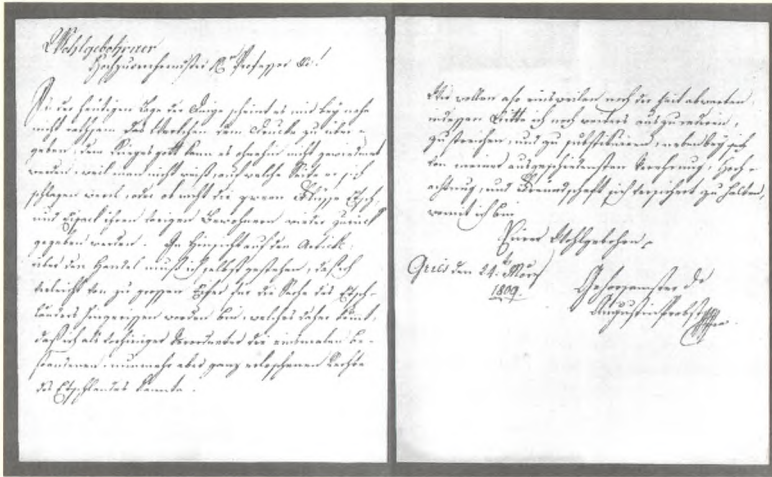


Abb. 3: Nagele-Brief vom 24. März 1809

die Säkularisierung des Stiftes Gries fällt, verhinderten eine Wiederaufnahme des Veröffentlichungsprojektes. Augustin Nagele durfte dies nicht mehr erleben. Er verstarb nach einem Schlaganfall am 24. Juli 1815.

Die Existenz der Nagele-Schrift war zumindest hochrangigen Persönlichkeiten der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Innsbruck bekannt. In der Generalversammlung vom 29. Mai 1840³ wurde unter anderem auch über den Zuspruch und den Erfolg des ersten Heftes der von der Gesellschaft herausgegebenen „Zeitschrift der kaiserl. Königl. Landwirthschafts-Gesellschaft von Tirol und Vorarlberg“ diskutiert. Dabei musste der Redakteur der Zeitschrift und provisorische Sekretär der Gesellschaft Joseph Ennemoser unverhohlene Kritik an seinem Konzept für die Zeitschrift einstecken.⁴

³ Verhandlungsprotokoll der General-Versammlung vom 29. Mai 1840. In: Zeitschrift der kaiserl. königl. Landwirthschafts-Gesellschaft von Tirol und Vorarlberg, II. Heft. Innsbruck 1841, S. 3–38.
⁴ Alexander, Helmut: Joseph Ennemosers Engagement in der „k. k. Landwirtschafts-gesellschaft in Tirol und Vorarlberg“ (1838-1841). In: „Für Freiheit, Wahrheit und Recht!“ Joseph Ennemoser und Jakob Philipp Fallmerayer. Tirol von 1809 bis 1848/49. Hrsg.: Ellen Hastaba und Siegfried De Rachewiltz. (Schlern-Schriften ; 349). Wagner, Innsbruck 2009, S. 167–182, hier S. 177.

In diesem Zusammenhang wird nebenbei auch auf die Weinbau-Handschrift von Nagele Bezug genommen: Das Zentralaussschussmitglied Franz von Lutterotti, ständischer General-Referent, vertrat die Meinung, dass die Zeitschrift *„ihrer Bestimmung nach mehr für das gelehrte landwirthschaftliche Publikum diene, während ein Kalender besonders geeignet sey, unter den übrigen, auf einer niedrigern Bildungsstufe stehenden Landwirthen gemeinnützige Kenntnisse zu verbreiten.“*⁵ Die Herausgabe dieses landwirtschaftlichen Kalenders wurde von der Versammlung einstimmig beschlossen. Ihm schloss sich auch Franz Meguscher, k. k. Domänen-Oberwaldmeister, an, indem er den Vorschlag unterbreitete, eine landwirtschaftliche Wochenschrift herauszugeben *„zum Behufe der schnellen Verbreitung landwirthschaftlicher Kenntnisse, neuer Entdeckung im Gebiete des landwirthschaftlichen Betriebes ...“*. Er glaubte, dass *„die Zeitschrift, welche für größere, wissenschaftlich gehaltene und begründete Abhandlungen zu dienen, und in zwangslosen Heften periodisch zu erscheinen hätte, ganz wohl neben der Wochenschrift bestehen“*⁶ könnte.

An der nachfolgenden Diskussion beteiligte sich auch der Abgeordnete Baron von Giovanelli aus Bozen. Auch er vertrat die Meinung, dass *„das Wochenblatt für alle kleineren landwirthschaftlichen Aufsätze, Anzeigen und Erörterungen ...“* verwendet werden könnte. *„Die Zeitschrift wäre für größere Aufsätze und für die Akte der General-Versammlungen vorzubehalten ... Besondere Abhandlungen über einzelne Zweige der Landwirthschaft, falls erstere von großer Ausdehnung wären, und ein selbständiges Ganze bildeten, wie z. B. das gehörig zu redigirende Werk des Prälaten Nägele über den Weinbau, könnte man auch besonders in Druck legen.“*⁷

⁵ Verhandlungsprotokoll der General-Versammlung vom 29. Mai 1840. In: Zeitschrift der kaiserl. königl. Landwirthschafts-Gesellschaft von Tirol und Vorarlberg, II. Heft. Innsbruck 1841, S. 31.

⁶ Verhandlungsprotokoll der General-Versammlung vom 29. Mai 1840. In: Zeitschrift der kaiserl. königl. Landwirthschafts-Gesellschaft von Tirol und Vorarlberg, II. Heft. Innsbruck 1841, S. 32.

⁷ Verhandlungsprotokoll der General-Versammlung vom 29. Mai 1840. In: Zeitschrift der kaiserl. königl. Landwirthschafts-Gesellschaft von Tirol und Vorarlberg, II. Heft. Innsbruck 1841, S. 33.

Aus dem Protokoll der Generalversammlung des darauffolgenden Jahres 1841⁸ erfährt man, dass die Veröffentlichung der Schrift von Augustin Nagele nun ernsthaft in die Wege geleitet werden sollte. Im Wochenblatt der Landwirtschafts-Gesellschaft wurde eine Subskription angekündigt und diese ist auch erschienen. Dort informiert die Redaktion des Wochenblattes *„Dr. J. Ennemoser beabsichtigt die Herausgabe des handschriftlich vom seligen Probst Nägele in Gries bei Bozen unter dem Titel: ‚Ueber die Kultur des Weinstockes im Etschlande‘, hinterlassenen Werkes mit Anmerkungen und Zusätzen über die Fortschritte und neuern Erfahrungen in der Weinkultur am Rheine, in Frankreich und Oesterreich, wenn sich vorläufig eine hinlängliche Zahl von Abnehmern daraufsubskribiert. Das Werk wird im Ganzen ungefähr 20 – 25 Druckbogen in 8vo. stark seyn, sich im ersten Theile über den Weinbau, im zweiten über die Weinerzeugung verbreiten ...“*.⁹

Erneut kam es nicht zur Veröffentlichung. Dies mag wohl mit dem Abschied von Joseph Ennemoser aus Innsbruck zusammenhängen. Er trat nämlich aus der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft aus. Im Mitgliederverzeichnis vom Mai 1841 wird er nicht mehr geführt.¹⁰ Der Präsident Johann Graf von Trapp unterrichtete die Generalversammlung am 14. und 15. Mai 1841, dass das ausgetretene Ausschussmitglied Dr. Joseph Ennemoser von k. k. Stadt- und Landrechtspräsident in Innsbruck Franz Graf von Alberti-Poja ersetzt werden würde.¹¹ Joseph Ennemoser verließ Tirol am 27. Oktober 1841 nach München *„... voll Verdruß und ohne Abschied“*.¹²

⁸ Nachricht über die bei der Generalversammlung der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft für Tirol und Vorarlberg in Innsbruck am 14. und 15. Mai gepflogenen Verhandlungen. Innsbruck 1841, S. 7 [Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum, FB 12029/6].

⁹ Wochen-Blatt der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft von Tirol und Vorarlberg, Nr.27, 3. 7. 1841, S. 108.

¹⁰ Verzeichnis der Mitglieder der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft von Tirol und Vorarlberg zur Zeit der Abhaltung der General-Versammlung am 14. Mai 1841. Innsbruck [1841]. [Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum, FB 12029/2].

¹¹ Nachricht über die bei der Generalversammlung der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft für Tirol und Vorarlberg in Innsbruck am 14. und 15. Mai gepflogenen Verhandlungen. Innsbruck 1841, S. 17 [Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum, FB 12029/6].

¹² Alexander, Helmut: Joseph Ennemosers Engagement in der „k. k. Landwirtschaftsgesellschaft in Tirol und Vorarlberg“ (1838 – 1841). In: „Für Freiheit, Wahrheit und Recht!“ Joseph Ennemoser und Jakob Philipp Fallmerayer. Tirol von 1809 bis 1848/49. Hrsg.: Ellen Hastaba und Siegfried De Rachewiltz. (Schlern-Schriften ; 349). Wagner, Innsbruck 2009, S. 167 – 182, hier S. 182.

Aufgrund dieser widrigen Umstände misslang erneut die Publikation der Nagele-Handschrift, obwohl der informative, gemeinnützige und auch volkswirtschaftliche Wert dieser Lehrschrift einflussreichen Persönlichkeiten des landwirtschaftlichen Lebens bekannt war.

Nahtlos fügt sich in diese Sachlage auch ein, dass sich eine handschriftliche Kopie des gesamten ersten Teiles der Nageleschrift, nämlich jener über den Weinbau, im Besitz der Familie Giovanelli befand. Diese Adelsfamilie verfügte über ausgedehnten Weingutbesitz in Kaltern. Dazu gehörte auch der Panholzerhof am Kalterer See.¹³

Die Abschrift ist in dunkelgrüne Leinwand gebunden.¹⁴ Der Frontdeckel trägt in goldfarbenen Lettern die Titelprägung: „DER WEINBAU im Etschlande.“ und ist mit einer Verzierung und blindgeprägten Zierleisten versehen. Das handgeschriebene Titelblatt lautet: „*Der Weinbau im Etschlande. Geschrieben 1807 (sic!) vom letzten H. Prälaten von Gries, mit bezeichneten kleinen Abänderungen.*“ Auf dem marmorierten Vorsatzpapier ist das Ex Libris des Peter Frh. v. Giovanelli (1889 – 1952) eingeklebt. Dieser ist nicht mit dem Sohn des Johann Joseph Giovanelli (1750 – 1812) und der Maria Anna Katharina (1766 – 1827), eine geborene von Pach aus Kaltern, zu verwechseln, der in den Jahren nach dem Tode seiner Brüder Johann Nepomuk und Alois den Besitzungen in Kaltern vorstand. Sein ältester Bruder Joseph Freiherr von Giovanelli war Deputierter der Filiale Bozen der Landwirtschaftlichen Gesellschaft und über seinen Diskussionsbeitrag in der Generalversammlung des Vereines im Jahre 1840 haben wir schon berichtet.¹⁵

¹³ Die zeitgenössische handschriftliche Kopie befindet sich heute in Privatbesitz. Abgebildet in: Maran, Ivo; Morandell, Stefan: Weinbauerträge der Familie von Giovanelli. Kaltern von 1829 bis 1861. Der Schlern 85, 2011, S. 64 – 69, hier S. 66 und Fußnote 6.

¹⁴ Ausmaße: 23,8 cm hoch, 19,3 cm breit, ca. 9 mm dick.

¹⁵ Ein Überblick über die Familie Giovanelli von Hörtenberg findet sich bei: Gritsch, Helmut: Die Familie Giovanelli von Hörtenburg und die Tiroler Freiheitskämpfe. In: Tirol – Österreich – Italien. Festschrift für Josef Riedmann zum 65. Geburtstag. Hrsg.: Klaus Brandstätter und Julia Hörmann. (Schlern-Schriften ; 330). Wagner, Innsbruck 2005, S. 288 – 297.

Erst im Jahre 1853 wurde die Schrift Nageles einer breiteren Öffentlichkeit bekannt gemacht: Nicht etwa sein gesamtes Werk, das sich aus zwei Teilen zusammensetzt, sondern „nur“ der erste, der Weinbauteil, ähnlich wie in der Kopie der Giovanelli.

In einer Art Einleitung zu den entsprechenden Zeitungsartikeln heißt es:

*„Der Weinbau ist und bleibt bei uns immer die wichtigste Kultur und es dürfte für unser Lokalblatt von großem Interesse sein, jene Abhandlung des letzten Hrn. Prälaten in Gries über Weinbau in unserer Gegend, welche nur im Manuskript existiert und nie im Drucke erschien, in diese Spalten aufzunehmen. Es folgt daher mehrere ununterbrochene Aufsätze in unserer Beilage.“*¹⁶

In den Beilagen „Landwirtschaftliches“ VII. bis XIII. des Bozner Wochenblattes erschien in sieben Folgen unter dem Titel „*Der Weinbau im Etschlande. Geschrieben 1807 (sic!) (vom letzten Prälaten von Gries mit Weglassungen und Abänderungen)*“ wiederum nur der erste Teil des Werkes, welches dem Weinbau gewidmet ist, mit Ausnahme des IV. Abschnittes: Von Unfällen welchem der Rebstock und die Traube ausgesetzt sind.¹⁷

Es dauerte über 100 Jahre bis es zu einer weiteren Teilveröffentlichung der Schrift von Augustin Nagele kam. Bruno Mahlknecht veröffentlichte sie im Südtiroler Hauskalender ¹⁸ unter dem Titel: *Vom Weinbau im Etschland vor 180 Jahren. Nach den Aufzeichnungen von Prälat Augustin Nagele aus dem Jahre 1807 (sic!) mit leichten Anpassungen an den heutigen Sprachgebrauch.* Die Abschnitts- bzw. Kapiteleinteilung stimmt mit der aus dem Bozner Wochenblatt

¹⁶ VII. Beilage zum Bozner Wochenblatte vom 6. April 1853, S. 162.

VIII. Beilage zum Bozner Wochenblatte vom 27. April 1853, S. 196.

IX. Beilage zum Bozner Wochenblatte vom 14. Mai 1853, S. 231/232.

X. Beilage Beilage zum Bozner Wochenblatte vom 11. Juni 1853, S. 279/280.

XI. Beilage zum Bozner Wochenblatte vom 20. Juli 1853, S. [349] – 352.

XII. Beilage zum Bozner Wochenblatte vom 13. August 1853, S. 387 – 390.

XIII. Beilage zum Bozner Wochenblatte vom 20. August 1853, S. 401 – 402.

¹⁷ Die siebente Folge in der XIII. Beilage zum Bozner Wochenblatte vom 20. August 1853, S. 401 – 402 endet mit dem Hinweis auf eine Fortsetzung. Diese konnte von uns nicht aufgespürt werden.

¹⁸ Südtiroler Hauskalender für das Gemeinjahr nach der gnadenreichen Geburt Jesu Christi 118.1987, S. 64 – 85.

überein, mit einer Ausnahme, dass nämlich die Einleitung nicht mitübernommen wurde. Auch hier fehlt der IV. Abschnitt des ersten Teiles.

Nach über 200 Jahren seit seiner Niederschrift wird nun das vollständige Werk von Prälat Augustin Nagele veröffentlicht.

Augustin Nagele – Kurzbiographie¹⁹

Dem Gastwirt Lorenz Nagele und seiner Frau Elisabeth Resch in Steinach am Brenner wurde am 28. Oktober 1753 als letztes von 10 Kindern der Sohn geboren, dem man in der Taufe den Namen Josef gab.

Der talentierte junge Mann erhielt am Gymnasium in Innsbruck eine gediegene Ausbildung. Am 25. November 1771 trat er unter Propst Albert Martin Prack in das Augustiner-Chorherrenstift Gries ein. Nach dem Studium der Philosophie und Theologie – vermutlich bei den Dominikanern in Bozen – empfing er mit 24 Jahren am 24. Mai 1777 die Priesterweihe und legte am 11. November die Ordensprofess ab, in der er den Ordensnamen Augustin erhielt.

Der 67-jährige Propst Albert Martin Prack bestellte ihn 1778 zu seinem Sekretär, übertrug ihm die Direktion über den weiteren Ausbau der Stiftskirche und nach und nach auch die Leitung der Klosterökonomie.

Nach dem Tod von Propst Albert Martin Prack am 7. Mai 1781 lastete die schwierige Situation auf den Schultern des 68-jährigen Kloster-Dekans (Stellvertreter des Propstes) Ignaz Ferrari. Dieser sah sich seiner Aufgabe nicht mehr gewachsen und so wählten die Grieser Chorherren am 5. Mai 1783 Augustin Nagele zu ihrem „Administrator“, dem die gesamte Leitung des Stiftes oblag, denn es durfte aufgrund der Verordnungen des Kaisers Joseph II. kein Propst mehr gewählt werden.

Auf Verordnung aus der Hofstelle Wien ernannte die Regierung in Innsbruck am 21. Juni 1787 Augustin Nagele zum Kommendatarabt für Stams und Roger Schranzhofer aus Stams für dasselbe Amt in Gries.

¹⁹ Vgl. Gallmetzer, Anton: Das Augustiner-Chorherrenstift Gries bei Bozen zur Zeit des letzten Propstes Augustin Nagele 1790–1807 (1815). Dissertation, Innsbruck 1986.

Auf dem offenen Landtag 1790 in Innsbruck kam der Beschluss zustande, dass in den drei Stiften Stams, Gries und Neustift wieder ein Prälat gewählt werden soll; und Kaiser Leopold II. gewährte dies. Daraufhin wählten die Grieser Chorherren am 5. Oktober 1790 Augustin Nagele zu ihrem Propst. Mit Kompetenz und großem



Abb. 4: Porträt des Prälaten Augustin Nagele (Privatbesitz, Wien)

Engagement setzte er seine Kraft ein in der Leitung und Erhaltung des Klosters, im weiteren Ausbau der Grieser Stiftskirche, in der Verwaltung der klostereigenen und der in Pacht genommenen Güter von aufgehobenen Klöstern und als Mitglied der Gemeinde Gries und des Landtags in Innsbruck.

Nachdem Tirol durch den Friedensabschluss von Pressburg 1805 zu Bayern gekommen war, erklärte die bayerische Regierung – aufgrund des Reichsdeputationshauptschlusses von Regensburg aus dem Jahre 1803 – am 14. September 1807 das Kloster Gries für aufgehoben. Mit dem Einverständnis der Mitbrüder übernahm Propst Nagele im März 1808 die widerrechtlich weggenommenen Kloster-güter in Pacht.

Nach den Bestimmungen des Friedens von Schönbrunn im Oktober 1809 kam der südliche Teil Tirols (das Etschtal südlich von Gargazon, das untere Eisacktal und das Pustertal bis Toblach) als „Dipartimento Alto Adige“ zum neugeschaffenen Königreich Italien. Am 4. Oktober 1810 wurde das Stift Gries durch die italienische Regierung erneut aufgehoben. Mit ihr schloss Augustin Nagele den gleichen Pachtvertrag ab und führte mit Joseph Lofferer die Verwaltung bis 1811 oder 1812 weiter. Danach zog sich Propst Nagele immer mehr von der Güterverwaltung zurück, während sein Sekretär Lofferer als „Administrator des Stift-Griesischen Vermögens“ diese weiterführte. Als Tirol nach der Niederlage Napoleons im Jahre 1813 wieder zu Österreich kam, bat der Prälat 1814 wiederum den Hof in Wien um die Wiederherstellung des Stiftes. Am 24. Juli 1815 starb Augustin Nagele in Gries – vereinsamt und vergessen – vermutlich im Haus seines Sekretärs Joseph Lofferer hinter der Alten Grieser Pfarrkirche.

Mit vollem Einsatz bestritt Augustin Nagele einen ungleichen Kampf gegen die Auflösung des Klosters und um die Besserstellung der wirtschaftlichen Lage des Stiftes. In diesen aufreibenden Jahren fand er die Muße, seine Schrift „Über den Weinbau im Etschlande“ zu verfassen.

Transkriptionsgrundsätze

Die Transkription folgt, soweit möglich, der Original-Handschrift Nageles. Dabei handelt es sich um eine buchstabengetreue Wiedergabe des Textes, außer bei offenkundig missverständlicher Orthographie.

Eckige Klammern [] im Text kennzeichnen Fehlstellen, z. B. Beschädigungen an den Rändern des restaurierten Originals bzw. Einfügungen und Ergänzungen an diesen Stellen von unserer Seite.

Eine fiktive, von uns eingeführte, Paginierung (z. B. [3v] bzw. [6r]) soll das Auffinden von Textpassagen im Original erleichtern.

Die Interpunktion Nageles wird zugunsten des besseren Leseflusses fallweise geändert.

Es werden 3 Arten von Fußnoten verwendet:

Wo Verbesserungsvorschläge des Korrektors stilistisch bzw. inhaltlich von Bedeutung sind, übernehmen wir sie und verweisen darauf in der Fußnote mit dem einleitenden „Korrektor“:

Fußnoten, die bereits der Autor Augustin Nagele im Original setzt, kennzeichnen wir zur besseren Unterscheidung mit dem einleitenden „Nagele“:

Anmerkungen bzw. Ergänzungen unsererseits dokumentieren wir mit dem einleitenden „Hrsg.“:

Unerhebliche Korrekturen Nageles sowie des Korrektors gleichen wir der Lesbarkeit halber dem heutigen Sprachfluss an.

Um den Originaltext von Augustin Nagele klar von den Bemerkungen des Korrektors bzw. der Herausgeber abzusetzen, haben wir für den Druck eine andere Papierfarbe gewählt.

Weinbauliche und kellerwirtschaftliche Fachtermini werden meist vom Autor erklärt. Trotzdem gibt es Begriffe, die für Nagele unmittelbar evident sind und zum Teil aus der mundartlichen Gebrauchssprache zum Thema Weinbau und Kellerwirtschaft stammen. Für den heutigen Leser trifft dies aber nicht immer so zu. Des-

halb wurden im Text derartige Termini mit einem Stern gekennzeichnet; sie werden im Anhang in einem Glossar erläutert. Diese Erklärungen der Fachbegriffe stammen aus einschlägigen Publikationen, die den Weinbau und die Kellerwirtschaft in Tirol bzw. die Tiroler Mundart zum Inhalt haben.

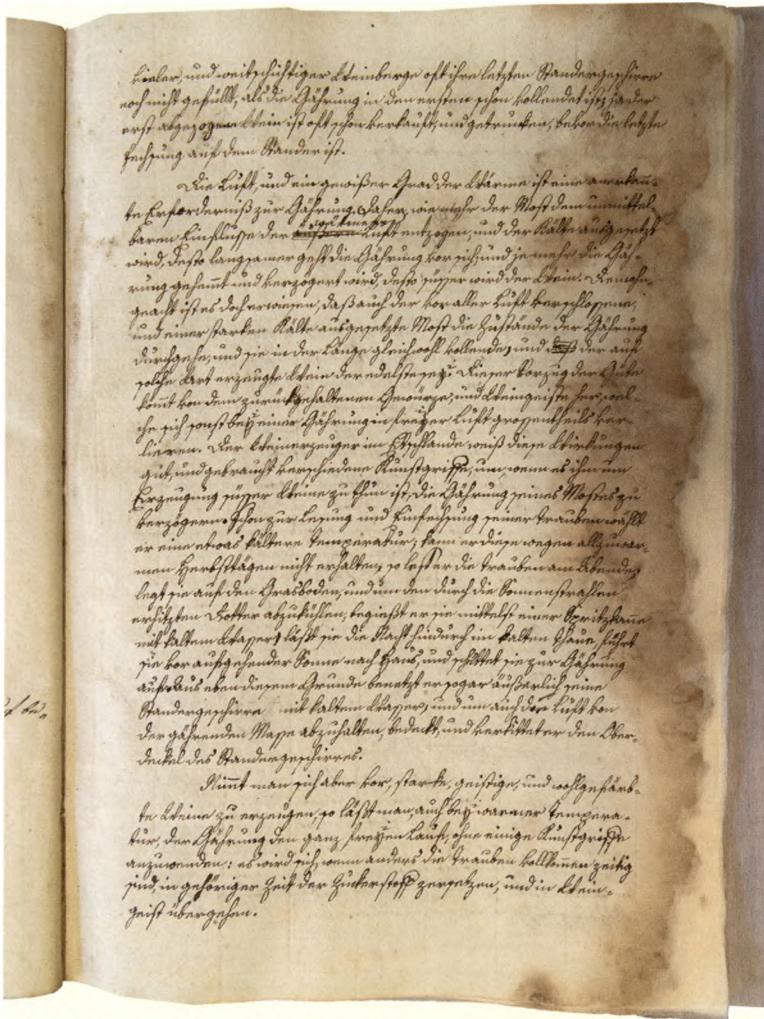


Abb. 5: Eine Seite aus dem Originalmanuskript

[1r]

Der Weinbau im Etschlande

nebst einem Anhang

von der Benützung der Weintrestern zum Druckweine,
dem kleinen Weine, Brandweine, und zum Viehfutter,
von der Essigbereitung und dem Weinhandel.

In zwei Theilen

mit kritischen Bemerkungen

von

A. P. z. G.²⁰

1808.

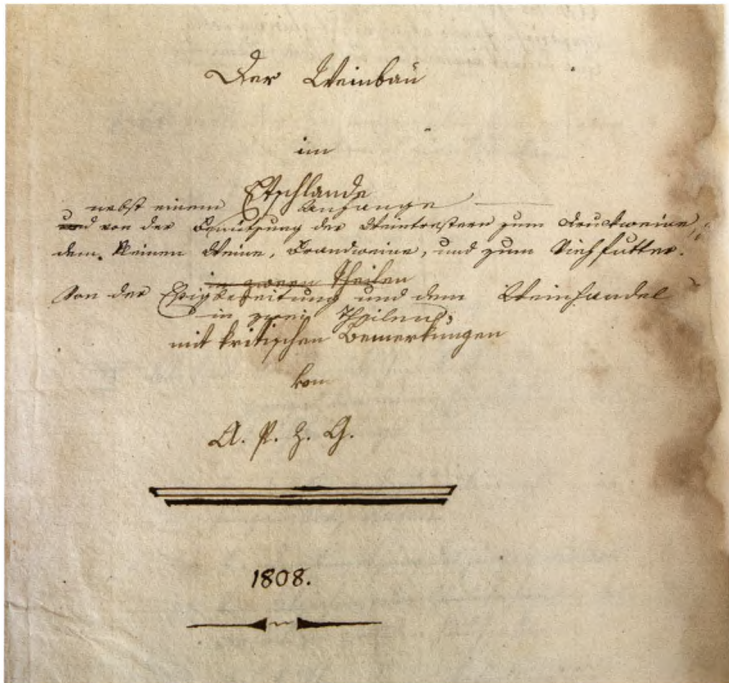


Abb. 6: Titelblatt der Handschrift

²⁰ Hrsg.: Augustin Propst zu Gries = Augustin Nagele (1753–1815).

[1v]

Athesis effundit gremio, quo nempe levatur
Imperiosa fames, atque addit plurima nobis,
Quae faciunt aerumnosam dulcescere vitam.

*Etschland, auf deinem Gefilde entsprießt in reichlicher Fülle,
Was den nagenden Hunger uns stillt, doch dazu noch schenkst du
Mancherlei Gaben, die uns das Leben versüßen – das bittere.*

[Übersetzung von Ulrich Mathá]



Abb. 7: Klosteranger Stift Muri Gries
(kolorierte Zeichnung von Br. Burkard Küng, Muri-Gries, 1880)

[2r]

Innhalt des ersten Theiles.
Ueber die Cultur des Weinstockes.

Einleitung.

- I. Abschnitt: Von den vorzüglichen Eigenschaften des Etschlandes zum Weinbaue.
 - § 1. In Rücksicht des Clima.
 - § 2. des Bodens.
 - § 3. der Lage.
 - § 4. der Witterung.

- II. Abschnitt: Von der üblichen Cultur eines jungen Zweiges, von seiner Einsetzung an bis zur Fruchtbringung.
 - § 1. Von der Eigenschaft und Auswahl eines jungen Satz-Rasels.
 - § 2. Von der Einsetzung des jungen Rasels.
 - § 3. Vom Abziehen, oder Zurückschneiden des Rasels im zweiten Frühjahre.
 - § 4. Vom Aufbergeln des Rasels, und Einbesserung des Weingartholzes.

- III. Abschnitt: Cultur der Weinrebe von der ersten Frucht an, bis zu ihrem hohen Alter.

[2v]

- § 1. Von den Arbeiten in der Erde.
 - § 2. Von dem Beschneiden, Formen, und Aufbinden der Rebe.
 - § 3. Von Düngung der Rebe.
 - § 4. Vom Ausbrocken* und Schabigen*.
 - § 5. Vom Abwässern der Weinberge.

- IV. Abschnitt: Von den Unfällen, welchen der Rebstock, und die Traube ausgesetzt sind.
 - § 1. durch Nachlässigkeit der Arbeiter.
 - § 2. ungünstige Witterung.
 - § 3. die Insekten.

Innhalt des II. Theiles.
Ueber die Wein-Erzeugung.

- I. Abschnitt: Von verschiedenen Erfo[r]dernissen, und Voranstalten zur Wein-Erzeugung.
- § 1. Von dem Ansatz-Gewölbe.
 - § 2. Von dem Wein-Keller.
 - § 3. Von den Stander*-Geschirren.
 - § 4. Von den Weinfässern.
- II. Abschnitt: Von der Weinlese, oder Einfechsung* der Trauben, bis zu ihrer Gährung.
- [3r] § 1. Von der Zeit und Art der Weinlese im Etschlande.
- § 2. Vom Auftragen der Praschlt* in den Stander*.
- III. Abschnitt: Von der Gährung, wodurch Praschlt*, oder Most allererst den Nahmen Wein erhält.
- § 1. Periode und Wirkung der Gährung.
 - § 2. Die Stärke oder Schwäche der Gährung ordnet sich gen[au] nach der Witterung und äußern Luft²¹;
 - § 3. nach Verschiedenheit der vorziehenden Bestandtheile in der Beere, und
 - § 4. nach der Masse der Praschlt*, oder des Mostes.
- IV. Abschnitt: Von dem Abziehen und der Behandlung der Weine nach vollendeter Gährung, bis zu ihrem Verkaufe, oder Selbstgenuße²².
- § 1. Von dem Zeitpunkte den Wein abzuziehen.
 - § 2. Von Vermischung verschiedener Weingattungen.
 - § 3. Vom Abklären, und Schwefeln des Weines.
- V. Abschnitt: Von den Krankheiten der Weine, und den Mitteln, sie zu kurieren²³.
- § 1. Vom Zäh[-]* und Dickwerden.

²¹ Korrektor: Der Grad der Gährung richtet sich gen[au] nach der Witterung und äußern Luft;

²² Korrektor: Von dem Abziehen und der Behandlung der Weine nach vollendeter Gährung, bis zu ihrem Verkaufe, oder Selbstbenützung oder eigenem Gebrauche.

²³ Korrektor: Von den Krankheiten der Weine, und den Mitteln, sie zu heilen.

- § 2. Vom Zicken*, oder Sauerwerden.
- § 3. Vom Kahnigt*werden.
- § 4. Vom Trübwerden.
- § 5 Vom Töbeln*, oder Schimmel-Geruche.

[3v]

VI. Abschnitt: Von Benützung der Weintrestern

- § 1. zum Druckweine*;
- § 2. zum kleinen Weine – vino piccolo –;
- § 3. zum Brandweinbrennen;
- § 4. zur Bereitung des Weinessigs;
- § 5. zur Viehfütterung²⁴.

Beschluß: Von dem Weinhandel der Etschländer.

[4r]

Erster Theil. Ueber die Kultur des Weinstockes.

Einleitung.

Wenn jedes der Tirolischen Landes-Viertel an der Menge der ihm geeigenschafteten²⁵ Produkte sich so, wie Etschland auszuzeichnen vermöchte, so wäre für die ganze Landesfamilie an jedem Bedürfnis ihres Unterhaltes gesorgt, und der große Bauern-Hof, wie ein ehemaliger Monarch das Land Tyrol zu nennen pflegte, wäre ganz vollständig. Allein, wenn schon über den eigenen Bedarf das Viertel Vinschgau an Körner, das Viertl Pusterthal am Schlacht-Vieh, das Viertl Oberinntal an Flachs und türkischen Weitzen, das Viertl Unterinntal an Käse und Schmalz, und endlich das welsche Confi-

²⁴ Korrektor: § 5. zum Viehfutter.

²⁵ Korrektor: Wenn jedes der Tirolischen Landes-Viertel an der Menge der ihm eigenen Produkte sich so, wie Etschland auszuzeichnen vermöchte;

nium an Toback, Seide und Baumöhl sein Entbehrliches an die übrigen Viertel vertheilt, muss man doch im ganzen gestehen, dass Tyrol in seinem Innern zu trinken, nicht aber zu essen genug habe.

Etschland mit dem Viertl Burggrafen-Amte, und einem Districte vom Eißack²⁶ liefert neben einer Menge Zuchtviehes, und allen Gattungen des köstlichsten Obstes, den Trank nicht nur für sich, und alle nördlichen Theile des Landes²⁷, sondern der Aktivhandel des Etschländers erstreckt sich auch außer die Landes-Gränzen. Dem Klima, und Boden Etschlandes also ist es von der Natur vorbehalten, die edelste aller Pflanzen zu erzeugen; und in dieser Hinsicht darf es nicht nur keinem andern Landesviertl nachstehen, sondern auch keine Gegend Deutschlands beneiden.

Ist nun die Natur mit dem Etschlande so freygebig; so ist es auch Pflicht des Wein-Erzeugers in seinen Arbeiten so zu Werke zu gehen; dass sich die Absichten der Natur und seine Bemühungen immer wechselseitig unterstützen, und beyde zusammenwirken; um diese Pflanze und das hervorgehende Produkt zur höchst möglichen Vollkommenheit zu bringen.²⁸

²⁶ Korrektor: Der Etschkreis und ein Theil des Eisackkreises ...

²⁷ Korrektor: ... den Trank nicht nur für sich und die andern Kreise ...

²⁸ Der Korrektor formuliert diesen ersten Teil der Einleitung auf [3v] folgendermaßen um: Wenn der Innkreis und ein großer Theil des Eisackkreises eben so reich an Erzeugnissen wäre, wie es der Etschkreis und ein Theil des Eisackkreises ist, so wäre für die Lebensbedürfnisse der Bewohner aller genannten drei Kreise genug gesorgt, und Tyrol wäre dann ein vollendeter Bauernhof, wie es ein ehemahliger Monarch nannte. Vintchgau giebt zwar über seinen eigenen Bedarf Körner, Pusterthal Schlachtvieh, Oberinthal Flachs und türkschen Weitzen, Unterinthal Käse und Schmalz, und die wälschen Confinen Tobak, Seide und Baumöhl in die Plätze der Kreise ab, die daran Mangel leiden; aber dabei muß man doch gestehen, daß die drei Kreise genug Wein zu trinken, aber nicht genug zu essen haben.

(Hrsg.: Auf einem losen, eingelegten Blatt, fährt der Korrektor weiter:) Der Etschkreis und ein ganzer Teil des Eisackkreises liefert neben einer Menge Zuchtviehes und aller Gattungen des köstlichsten Obstes den Wein für alle drei Kreise, sondern der Aktivhandel des Etschlandes erstreckt sich auch außer die Gränze derselben. Dem Klima und Boden Etschlandes also ist es von der Natur vorbehalten die edelste aller Pflanzen zu erzeugen, und in dieser Hinsicht darf es nicht nur keinem andern benachbarten Kreise nachstehen, sondern auch keine Gegend Teutschlandes beneiden. Ist nun die Natur mit dem Etschlande so freigebig, so ist es auch Pflicht des Weinerzeugers in seinen Arbeiten so zu Werke zu gehen, daß sich die Natur und seine Bemühungen immer wechselseitig unterstützen, und beide zusammen wirken, um diese Pflanze und das aus selber hervorgehende Produkt zur höchst möglichen Vollkommenheit zu bringen.

[4v]

Diese wenigen Worte enthalten alle Grundsätze²⁹ des Weinbaues; es kömmt nur darauf an, sie deutlich auseinander zu setzen, und in eine vernünftige Ausübung zu bringen.

Die Auseinandersetzung dieser Grundsätze³⁰ ist der Zweck dieser Abhandlung; die vernünftige Ausübung³¹ aber die Sache des Weinerzeugers selbst. Der gemeine Weinbauer wird diese Abhandlung wohl nicht lesen, oder doch bei Durchlesung einiger Stellen da den Kopf schütteln, wo er hört, daß er, um gute Weine zu überkommen, etwas an der Quantität³² verlihren soll. Inzwischen ist es doch richtig, daß eben bei dieser Klasse der Weinerzeuger in mancher Gegend des Etschlandes die Cultur des Weinstockes, und nochmehr die Behandlung ihrer Weine sehr mangelhaft sind, und daß vermög des Bodens, Clima und der Lage ihrer Weinberge weit besserer Wein wachsen sollte, als er wirklich wächst. Die Ursache ist leicht zu erathen; denn gerade der gemeine Bauer wird niemahls durch Grundsätze oder aus Ueberzeugung, sondern immer von dem Vorurtheile geleitet, die Sache so zu machen, wie sie sein Vater und Großvater gemacht hat: er weiß nicht wie das Ding hergehe, daß z. B. zu vieles Düngen, und das zu oft wiederholte Abwässern seiner Weinstöcke nicht nur der Qualität, sondern selbst der Quantität schaden soll³³. Er kennt nicht einmal die Bestandtheile der Traubenbeere, die in seinem Stander*-Geschirre gähren; er überläßt es also der lieben Natur, die für die Güte seines Weines weit mehr, als er selbst, besorgt ist; zieht seine Weine ab, wenn er nach wiederholten Versuchen von der Klarheit derselben überzeugt ist; die Güte oder Herbe seines Produktes ist dem bloßen Zufalle unterworfen, weil er bey der Weinlese und Leitung der Gährung nicht nach Grundsätzen gehandelt hat.

²⁹ Korrektor: Diese wenigen Worte enthalten die Ansichten des Weinbaues.

³⁰ Korrektor: Ansichten (anstelle von Grundsätze).

³¹ Korrektor fügt ein: der daraus hervorgehenden Grundsätze.

³² Korrektor: ... daß er, um gute Weine zu überkommen, etwas an der Menge verlihren soll.

³³ Korrektor: daß z. B. zu vieles Düngen, und das zu oft wiederholte Abwässern seiner Weinstöcke nicht nur der Güte, sondern selbst der Menge schaden soll.

[5r]

Allein – ich nehme hier die Worte des gelehrten Karl Wilhelm Böckmann³⁴ an – die schätzbare Lehrerin: die Zeit, und Beispiele, Belehrung, und höhere Aufmunterungen machen doch auch ein Großes³⁵. Und ich möchte nicht zweifeln: wenn man zuerst die angesehensten und vernünftigsten Weinbauer einer Gemeinde durch schickliche Unterweisungen von dem gewissen Vortheile zu überzeugen suchte, wenn die adelichen Güterbesitzer eine verbesserte Behandlungsart ausübten, wenn die Regierung denjenigen, die in einem Distrikte ihre Weinberge am besten bearbeiten, und den besten Wein bereiten, Ehrenbelohnungen gäbe, und durch öffentliche Bekanntmachung mehrere Käufer herbeyzöge, und so durch Concurrenz den Preiß des Weins erhöhte, ich möchte nicht zweifeln, sage ich, daß nicht in wenigen Jahren der größte Theil der Weinbauer für die verbesserten Vorschriften zur Veredlung der Weine gewonnen seyn würde, und die wenigen übrigen Eigensinnigen würden dann ihren Schaden gewiß, und statt Bedauerniß die verdiente Verachtung der Vernünftigen finden.

Übrigens da ich gegenwärtige Beschreibung des Weinbaues im Etschlande, hie und da mit eigenen kritischen Bemerkungen begleite, bin ich von der verderblichen Sucht, in der Weincultur alles umkehren zu wollen, weit entfernt; denn theoretische Grundsätze von den wenigen Oekonomen, die von dem Weinbaue schreiben, eine dreißigjährige Erfahrung, die ich selbst als Weinerzeuger habe, und endlich so manche mißlungene Versuche, die ich nicht ohne Geldversplitterung machte, haben mich so ziemlich über Vorurtheile hinausgehoben.

Indessen gleichwie in allen ökonomischen Unternehmungen der Hauptzweck das Interesse ist, ist es eben auch dieser bey dem Weinbaue. Die ganze Kunst, wodurch der Etschländer dieses sein Inte-

³⁴ Hrsq.: Karl Wilhelm Böckmann (* 1. Oktober 1773 in Karlsruhe; † 18. Juni 1821 oder 1820 ebenda) war ein Physiker und Chemiker.

³⁵ Korrektor: Allein – ich führe hier die Worte des gelehrten Karl Wilhelm Böckmann an –: die schätzbare Lehrerin: die Zeit, und Beispiele, Belehrung, und höhere Aufmunterungen machen doch auch ein Großes.

resse auf den möglichst höchsten Grad der Vollkommenheit bringt, beruht in der Wissenschaft³⁶:

[5v]

1. die Rebe auf eine dieser Pflanze gedeihlichste Art zu bauen;
2. die Traube in dem schicklichsten Zeitpunkte zu lesen;
3. die Mängel seines Mostes zu verbessern;
4. die weinigte Gährung nach Erforderniß zu befördern, oder zu mässigen; und
5. den erzeugten Wein mit Sorgfalt zu behandeln.

Diese 5 Punkte, auf welche alle Bemühungen des Weinerzeugers abzielen müssen, sind der Gegenstand meiner Abhandlung, also nur nützlich zu sein ist mein Zweck, rühmlich für die Weine Etschländes, wenn ich ihn erreiche³⁷.

Der Verfasser.

³⁶ Korrektor: Die ganze Kunst, wodurch der Etschländer in dieser Rücksicht sein Interesse auf den möglichst höchsten Grad der Vollkommenheit bringen kann, beruht auf folgenden Punkten:

³⁷ Korrektor: Diese 5 Punkte, auf welche alle Bemühungen des Weinerzeugers abzielen müssen, sind der Gegenstand meiner Abhandlung, mit deren Auseinandersetzung ich nichts anders will, als meinen Mitbrüdern nützlich sein, und dem Etschländer Weine noch mehr Ruhm verschaffen. Wird dadurch dieser Zweck erreicht, so bin ich dafür belohnt genug.

Erster Abschnitt.

Von den vorzüglichen Eigenschaften des Etschlandes zum Weinbaue.

§ I.

In Rücksicht des Clima.

Das Weinwachsbare Etschland, von dem hier die Rede ist, theilt sich in das obere, und untere Etschthal. Die Distrikte des erstern, vom Anfange diese Thales und Ursprunge des Flußes auf der Anhöhe bey Nauders bis Meran, das Vintschgau genannt, fallen, weil hier der Weinstock nicht zu Hause ist, von der gegenwärtigen Beschreibung weg. Das Weinwachsbare obere Etschthal also zieht sich süd-östlich in der Länge von 4 deutschen Meilen von Meran bis Botzen herab; das untere Etschthal nimmt hier seinen Nahmen auf und läuft mit dem Fluße seines Nahmens in einer Strecke von 6 Meilen bis Trient, wo es eigentlich seine Benamsung³⁸ verliert, ohngeachtet das Thal, der Fluß und selbst die Bergkette bis an den venetianischen Staat hinreichen.

Beide, nämlich das obere und untere Etschthal liegen mit dem Unterschiede von einigen Minuten im sechsundvierzigsten Grade der geographischen Breite, da das untere 25 das obere 35 Minuten diesen Grad übersteigt. Aber auch diese wenige Minuten scheinen das Clima merklich zu unterscheiden, weil die Traube im obern Etschthale gar selten zu jenem Grad des Gewürzstoffes, und der Geistigkeit, wie im untern herzuzeitiget. Da ich aber in der Folge zeige, daß nicht einzig das Clima, sondern auch der Boden und die Lage etc. wesentlichen Einfluß auf die verschiedene Güte der Traube habe, so läßt sich die Ursache dieses Unterschiedes daraus näher bestimmen.

Daß nicht alle Climate zum Bau des Weinstockes geeignet sind, geben die im Viertel Eisack bei Klausen und Brixen, ja selbst einige im

³⁸ Korrektor: Benennung.

Viertl Etsch an der Nordseite gelegene Gegenden den Beweis, wo zwar diese Pflanze sogar kraftvoll zu wachsen scheint, doch aber ihre Früchte nie zu den Grad einer schicklichen Zeitigung kommen; weil nämlich der saure und herbe Saft, der sich anfänglich [6v] in der Traube entwickelt, in der nördlichen Gegend, wo rauhe Luft, und Abgang an ungetrübtem und anhaltendem Sonnenscheine herrscht, nicht gehörig ausgearbeitet werden kann. Doch in den meisten Distrikten Etschlands, sowohl in den Anhöhen, als Ebenen ist dieß der Fall nicht: Etschland ist von den Nordwinden durch die hohen Berge an seinem Rücken gedeckt, ist dem Einflusse der Sonne ununterbrochen ausgesetzt, die Süd- und Westwinde mit vermischten Regen schmelzen den zur Winterszeit selten über einen Fuß hoch gefallenen Schnee sehr frühzeitig, und bereiten durch den die Atmosphäre erwärmenden Zutritt die Erde eben so frühzeitig zur Vegetation³⁹.

§ II.

In Rücksicht des Bodens.

Man darf nur die natürliche Ordnung der Dinge beibehalten, und auf jedem Boden das bauen, wofür er sich schickt, um beinahe überall eine gesegnete und manigfältige Ernte zu erhalten. Auch im Etschlande sündigt mancher Hofbesitzer wider diese natürliche Ordnung, da er auf seinem einzelnen Grunde den Weinstock pflanzt, der dazu durchaus nicht geeignet ist⁴⁰.

³⁹ Korrektor: ... und bereiten, indem sie die Atmosphäre erwärmen, die Erde eben so frühzeitig zur Vegetation.

⁴⁰ Nagele: Durch zu große Nachsicht der Regierung ist es geschehen, daß jener heilsame Endzweck, aus welchem erst seit 50 Jahren die Austrocknung der Sümpfe und Möser bey Terlan, Grieß, und Sigmunds-Kron mit so außerordentlichen Kosten der Regierung unternommen worden, nunmehr großen Theils vereitelt ist. Die Absicht war, auf diesen ausgetrockneten, und urbar gemachten Gründen türkischen Weitzen zu erzeugen, und dadurch dem bekannten Mangel der Körner im Etschlande zu steuern; man machte dem Hofe sogar schon den präliminar Überschlag sichtbar, vermög welchem man den jährlichen Ertrag dieser Gründe, die ein Flächenmaas von 336000 □ Klaftern, oder 840 alte Tagmade enthielten, auf 64000 Halbmetzen* angab. Daß sich diese Summe des Ertrags dermahl nicht erware, ist außer allem Zweifel, warum? Weil bey dem öffentlichen Verkaufe dieser Gründe dem Käufer das Verboth, dieses sein neues Eigenthum mit Weinreben zu belegen, mitzugeben außer Acht

[7r] Denn es ist doch eine Thorheit zu glauben⁴¹, daß jeder Boden gleich zubereitet sei, was immer für Produkte zu erzeugen. Daher ist⁴² bei einem vorsichtigen Weinerzeuger die erste Sorgfalt, die Natur seines Bodens zu untersuchen, denn er weiß, dass die verschiedene Gattung der Nahrung, welche die Pflanze einsaugt, und die verschiedenen Ausdünstungen der Erde wesentliche Beiträge zum Wachstume dieser oder jener Gattung der Pflanzen liefern⁴³. Die mit Rücksichtnehmung auf die Vegetation angestellten chemischen Untersuchungen der verschiedenen Erdarten bestätigen, daß das für den Weinbau bestmögliche Terrain dasjenige sei, welches vier Achttheile Kieselerde, drei Achttheile Kalkerde oder Sand, und einen Achttheil Thon oder Töpfererde enthält⁴⁴. Die geringe Dosis⁴⁵ der Thonerde mässigt den Trieb der zwei erstern, der Sand gestattet den Wurzeln die ganze Ausdehnung, und durch die Lockerheit seiner Theile ist er fähig, die wohlthätigen Einflüsse der Luft an sich zu ziehen. Aber der noch weit größere Vortheil, welchen die Reben durch diese Erdmischung erhalten, entsteht durch die fixe Luft, welche die Kalkerde enthält⁴⁶. Man weiß aus den Erfahrungen der größten Physiker, daß alle Pflanzen die fixe Luft an sich ziehen, und eben so, daß der Zuckerstoff des Mostes von dieser Luft angeschwängert sei, von dessen mehrerm oder minderm Dasein die Vollkommenheit dieser Flüssigkeit abhängt.

gelassen wurde. Nun sieht man auf vielen dieser Gründe, statt des türkischen Weizen, nahmhafte Strecken von Weinbergen, die aber wegen der nassen, sulphurischen [Korrektor: schweflichten] und lettichten [Korrektor: lehmichten] Unterlage des Bodens nicht nur Weine ohne Geist, ohne Wohlgeruch geben, sondern auch keine Dauerhaftigkeit der Reben versprechen.

⁴¹ Korrektor: Es wäre doch Thorheit zu glauben, ...

⁴² Korrektor: se[i] ...

⁴³ Korrektor: denn die verschiedene Gattung der Nahrung, welche die Pflanze einsaugt, und die verschiedenen Ausdünstungen der Erde sind wesentliche Beiträge zum Wachstume dieser oder jener Gattung der Pflanzen.

⁴⁴ Korrektor: Die mit Rücksichtnehmung auf die Vegetation angestellten chemischen Untersuchungen der verschiedenen Erdarten bestätigen, daß der für den Weinbau bestmögliche Boden derjenige sei, welcher vier Achttheile Kieselerde, drei Achttheile Kalkerde oder Sand, und einen Achttheil Thon oder Töpfererde enthält.

⁴⁵ Korrektor: Men[ge].

⁴⁶ Korrektor: ... entsteht durch die fixe Luft, die man nach der neuern Chemie kohlen-saures Gas heißt, welche die Kalkerde enthält.

[7v]

So verschiedenartiges Erdreich man im Etschlande findet, so ist es doch im ganzen der Weinkultur fähiger, als es die besten Landestriche in dem Oberösterreichischen, und in den Rheingegenden sind; aber auch Arbeitsamkeit, und reger Fleiß in der Kultur seines Bodens zeichnen den Etschländer vor dem Weinerzeuger anderer Provinzen rühmlich aus. Selbst da, wo die Natur nicht so viele Reichthümer hingeworffen hat, wo in größern Anhöhen der Boden wilder, steinigter, und von Erde entblöst daliegt, mithin des Anbaues weniger empfänglich zu sein scheint, wird man den fleissigen Einwohner gewahr, der auch bey allen Undank des Bodens, und der geringen Belohnung seines Schweißes unermüdlich ist.

Ueberhaupt ist der Boden der Etschländischen Weingüter, vorzüglich an den Ebenen, etwas schwer, doch mit körnigtem Sande vermischt, dem noch dazu eine kiesigte Unterlage zu Statten kommt. Denn es ist aus der Geschichte bekannt, wie viele Wasser-Ueberschwemmungen das Etschthal durch die unter Botzen zusamtreffende Flüsse Eißack, Talfer und Etsch erlitten habe. Mit Centner schweren Steinen, Gras, und größtem Sande, die von den umliegenden Wildbächen aus den höchsten Bergen herabrollten, wurden die Weinberge an den Ebenen Klafter ho[c]h so oft überdeckt. Und was that der emsige Weinbauer, und was thut er in ähnlichen Fällen noch heutzutage, um wieder seine gute Erde auf die Oberfläche zu bringen? Er räumt die Steine auf die Seite, und um kein Terrain⁴⁷ durch den Steinhaufen zu vermissen, schöpft er die Erde auf die andere Seite, versenkt den herbeigeführten Schutt mehr denn Klafter tief, und bringt auf diese Art seine Erde wieder in die Höhe. Dadurch erhalten die Weinberge jene oben erwähnte, freilich nach Abzug der ungeheuren Kosten, vortheilhafte Unterlage. Indessen findet man nicht in allen Districthen, ohneracht der vielfältigen Wasser-Ueberschwemmungen die nämlichen Eigenschaften des Bodens: so z. B. können in den ebenen Gegenden bey Pranzoll, Neumarkt, Salurn etc. die anhaltenden Ueberschwemmungen nie die vortheilhafte

⁴⁷ Korrektor: nichts von dem Boden.

Wirkung [8r] des Bodens, ja vielmehr diese in einem ungekehrten Verhältnisse hervorbringen, warum? Weil das ausgetretene Wasser die Steine, und den groben Schoder schon weiter oben bey Botzen liegen ließ, im Gegentheil den Boden dieser untern Gegenden mit Schlamm und schwerem Letten⁴⁸ aufgefüllt hat; daher jene schwere, feuchte und lettichte Unterlage, die zwar einen kräftigen Wachstum des Weinstockes befördert, mit der Güte des Weins aber nicht im Verhältnisse steht, weil die fest aufeinander liegenden Laim-schichten⁴⁹, nebst den unbehaglichen⁵⁰ Ausdünstungen, wegen der Hartnäckigkeit, womit sie das Wasser in sich zurückhalten, den wachsenden Weinstöcken und Trauben eine zu große Menge Sauerstoff ohne Wohlgeruch zuführen. Von allen diesem haben die dortigen Weinerzeuger volle Kenntniß. Daher kaufen die größeren und adelichen Eigenthümer aus den höher gelegenen Berggegenden viele Prascht, führen diese nach Hause, mischen sie mit ihrer eigenen Boden-Waare, und man muß diesen Weinhändlern die Ehre widerfahren lassen, daß sie mittelst einer geschickten Mischung, und Regulierung der Gährung, schmackhafte, haltbare und gesunde Weine liefern, die, besonders von weisser Gattung, auch auf den Tafeln der Großen erscheinen.

Bisher war die Rede von dem Boden der ebenen Gegenden. Aus diesem, und dem, was wir später vom Abwässern, und Düngen hören werden, ergibt sich klar, daß der Boden in den Anhöhen, und Hügeln des Etschthales noch weit mehr zum Weingewächse geeignet sei. Denn diese Colinen haben ihre Erde meistentheils von den über sich herhangenden Granit- oder Kalkgebürgen entlehnt, dieser Boden ist mager, trocken, und leicht: der Granit zeigt nicht mehr jene Härte, und Unveränderlichkeit, welche sonst das charakteristische desselben ausmacht: er ist zu einem Pulver verwittert, und erscheint dem Auge nur als ein trockner, mehr oder weniger körnigter Sand. Es ist also leicht einzusehen, daß ein Boden von dieser Art zur Bildung eines guten Weins nothwendig günstig sein müsse, denn

⁴⁸ Korrektor: Lehm.

⁴⁹ Korrektor: oder Leh[m]schichten.

⁵⁰ Korrektor: schädlichen.

wir finden hier zugleich jene Lockerheit der Erde, welche den Wurzeln sich auszubreiten, dem Regenwasser sich durch zu filtrieren⁵¹ und der Luft sich einzudringen erlaubt. [8v] Wir finden jene körnigte Sand-Oberfläche, welche die Sonnenhitze mässig und abhält; wir finden endlich jenes herrliche Gemenge von erdigten Stoffen, das so äußerst vortheilhaft für jede Art der Vegetation zu sein erwiesen ist.

§ III. In Rücksicht der Lage.

Weder das Clima, noch der Boden einzeln⁵² für sich bestimmen die möglichst vollkommenen Eigenschaften zum Weinbaue; auch eine vortheilhafte Lage des Weinberges muß sich zu den erstern gesellen. Die Rebe in einer ungedeihlichen⁵³ Lage liefert im nämlichem Clima und Boden Weine von sehr verschiedener Qualität. Diese bloß von der Lage herrührende Verschiedenheit ergiebt sich auch bei allen übrigen vegetabilischen Produkten: der Lärchbaum, der gegen Norden steht, taugt weit weniger zum Brennen, als der nämliche von der südlichen Seite, und die Blume hat weniger Wohlgeruch, die in ersterer, als jene, die in letzterer Lage aufwächst; jeder weiß, was in den Gärten die Lage selbst auf Gemüse und andere Früchte vermag. Wer einen neuen Weinberg anlegen will, muß die Witterung, die Luft jener Gegend, und die [...] Lage wohl prüffen. Nahe angränzende Wälder sind zu meiden, nicht nur wegen dem schädlichen Schattens, sondern auch vorzüglich wegen der Hinderniß des strengen Luftzuges, und des Aufenthalts des Ungeziefers, welches den zeitigen Trauben großen Schaden zufügt. Es sollen weder Wildbäche, noch Seen oder Moräste angränzen, weil in dieser Nachbarschaft gerne Nebel und Reiffe entstehen, die den Weinstock in der Blüthe verderben. Die allgemeine Regel ist, daß jene Lage, in welcher die welschen Nüssen, Pfirsiche, und Marillen⁵⁴ vorzüglich gedeihen, sich auch vor-

⁵¹ Korrektor: zu seihen.

⁵² Korrektor: allein.

⁵³ Korrektor: übleren.

⁵⁴ Korrektor: Apricosen.

züglich zu einem Weinberge schicke. Inzwischen, da eine durchaus gleiche Lage der Weinberge im Etschlande, so wie in allen übrigen Orten die Natur versagt hat, müssen wir uns nur mit theoretischen [9r] Grundsätzen begnügen, daß man nämlich aus dem Guten das Beste, und aus dem Bösen das Allerleidlichste erwähle⁵⁵.

In Rücksicht der Lage ist sohin⁵⁶ jener Weinerzeuger der glücklichste, der seine Weinberge zwischen Osten und Süden hat, und dessen freie Hügel gegen Morgen und Mittag sich abneigen. Meistentheils diese haben auch wirklich die an der Güte des Produkts berühmtesten Weinberge im Etschlande: z. B. im obern Etschthale der Küchlberg bey Meran, die Colinen in Terlan und Sibenaich bei Botzen, das so genannte Botzner-Leutich und Rensch im untern Etschthale, die Anhöhe bei Schreckbichel, Kaltern, Termin, wo die Natur die Weinberge gleichsam in einem Amphitheater dem Anblicke der aufgehenden, und mittägigen Sonne entgegengestellt zu haben scheint.

Eine einzige praktische Bemerkung finde ich hier nothwendig zur Belehrung derjenigen, die manchmal die beste Lage ihres Weinberges durch Pflanzung häufiger Obstbäume gerade in die schlechteste umstalten. Vorzüglich ist dieß der Fall in jenen Weinbergen, die etwan einer auswärtigen Herrschaft im Norden angehörig sind. Lautet der Contract, daß das Obst dem Baumann* belassen werde, nun so kann und wird dieser ungestraft die Pflanzung der Bäume jährlich vermehren; hat aber die Herrschaft die Früchte sich selbst vorbegeben, so kann der Baumann sich durch nichts mehr einschmeicheln, als wenn er im Herbste allemahl bei jeder Weinabfuhr der gnädigen Frau eine Kiste mit Früchten mitschickt. Damit also diese Sendungen, die ihm jährlich nahe an das Herz gelegt, und sogar manchmahl sonderbar und gut betreuet werden, nie unterbleiben, muß er abermahl die Bäume vermehren, um im Falle eines Mißjahres doch auch, wie andernmahl, für sich selbst was zu erübrigen. Verstände aber diese Herrschaft die Wirkungen, die ein naher Obst-

⁵⁵ Korrektor: ..., daß man nämlich aus dem Guten das Beste, und aus dem Übeln das wenigst[e] Böse wähle.

⁵⁶ Korrektor: also.

baum auf den Weinstock macht, und wäre sie selbst [9v] Augenzeuge, wie dieser vom Baume beschattet und von dessen hereinragenden Wurzeln geschwächt, sehr dünne Triebe schöbe⁵⁷, wie seine Vegetation so kraftlos, seine Trauben so sparsam, und diese noch zur Zeit der Weinlese größtentheils unzeitig, und herbe sein, so würde sie gewiß die Obstbäume aus ihrem Weinberge wegschaffen, und das Obst auf dem Platze⁵⁸ kaufen lassen, um dafür eine Ladung mehr, und ungleich bessern Wein zu erhalten.

§ IV.

In Rücksicht der Witterung.

Der Einfluß der herrschenden Jahrs-Witterung auf den Wein, ist im Etschlande, wie in allen Weinländern so bekannt, daß man schon lange vor der Weinlese die Beschaffenheit des Weins zu bestimmen im Stande ist. Ist die herrschende Witterung kalt, so fällt der Wein herbe, und von schlechtem Geschmacke aus; ist sie aber regnerisch, so gibt es schwachen, geistlosen aber vielen Wein, der zugleich schwer aufzubewahren, und unangenehm zu trinken ist; endlich ist sie warm, und trocken, so wird der Wein geistig, geschmackvoll aber äußerst sparsam sein. Alles dieses läßt sich, ohne ein Prophet zu sein, aus den Grundsätzen, die ich so eben bei der Beschreibung des etsyändischen Clima, des Bodens, und der Lage aufgestellt habe, und aus dem, was hier nachfolgt, leicht erklären. Nämlich:

1. eine kalte Witterung in einem Lande, welches seiner natürlichen⁵⁹ Beschaffenheit nach warm und trocken ist, bringt die nämliche Wirkung hervor, als wenn die Traube dieses Jahr hindurch in einem nördlichen Clima gewachsenen wäre. Nun lehrt die Erfahrung, daß, wie ich dieß oben erwähnte, der saure Saft, der sich gleich anfangs bey der Bildung der Traube entwickelt, in den nördlichen Gegenden nicht gehörig ausgearbeitet werden könne; eben so ergeht es bey herrschender kalten Witterung auch der Traube im Etsch-

⁵⁷ Korrektor: schiebe.

⁵⁸ Korrektor: Marke.

⁵⁹ Korrektor: ursprünglichen.

lande, weil wegen der Kälte die Organe⁶⁰ [10r] der vollkommenen Zeitigung erstarren, und der Saft immer herbe und ungeschmack bleibt.

2. daß bei regnerischer Jahrszeit der Wein schwach, geistlos, und unhaltbar, aber in großer Menge ausfalle, kömmt daher, weil weder der in einer stätten Nässe erhaltene Boden, noch der feuchte Dunstkreis der Traube einige geistige oder schleimige Bestandtheile, die nur durch Hitze erzeugt werden, zuzuführen vermag. Die Traube füllt sich also blos mit wässeriger Flüssigkeit, die geringe Menge des Alcohols, den sie enthält, kann sie nicht genug von der Zersetzung bewahren, und das starke Uebermaas des Wasserstoffes veranlaßt Bewegungen, die ohne Unterlaß nach Zerstörung streben.

3. bei dem umgekehrten Verhältnisse der Witterung also, wenn nämlich Hitze und Trockenheit herrscht, ist es für jeden begreiflich, daß der Wein geistig und geschmackvoll werde; denn die Sonnenwärme allein ist es, die den Saft, der vom Weinstocke in die Traube kömmt, verarbeitet, zuckerreich, und wohlgeschmack macht. Ebenso begreiflich ist es aber auch, daß bey anhaltender Hitze die Erde sehr ausgetrocknet werde, daß also der Weinstock aus dieser nicht viele Säfte ziehen, und durch seine Canäle der Traube zuführen könne, daß folglich die Sonne nicht vielen Stoff zur Verkochung habe, dieß ist so viel gesagt, daß es wenig Wein gäbe.

Nach diesen Regeln, die gewiß sicherer, als alle Ankündungen des hundertjährigen Kalenders, und einiger eben so volljährigen Weinbauern eintreffen, kann man jeder Abstufung, und Modifikation der Wein-Qualität nach dem Gange der herrschenden Witterung nachrechnen. Diese physikalischen und chemischen Grundsätze sind bei aller möglichen Veränderlichkeit der Witterung anwendbar, und erweislich; denn die Natur arbeitet in Hervorbringung ihrer Gewächse wie der Mechaniker, und kocht, und bratet⁶¹ wie der Chemiker.[10v]

Die Abwechslung der Witterung, wie sie im Etschlande gewünschen wird, und auch in den meisten Jahrgängen eintrifft, soll folgende

⁶⁰ Korrektor ergänzt: oder Werkzeuge.

⁶¹ Korrektor: feuert.

sein: Vor den Christferien soll es nicht schneien; der Winter, wenn die Weinberge mit Schnee gut bedeckt sind, mag bis zur Hälfte des Monats März auch unter einer ergiebigen Kälte fortdauern; von dort an können die Süd- und Westwinde mit vermishtem Regen den Schnee langsam schmelzen, und dadurch der Rebe die erste Organisation verschaffen; der Mai soll nicht zu warme, doch heitere Tage geben, die ja nicht mit Reiff oder Nachtfrost verbunden sind; dann kömmt der Juni, und in der ersten Hälfte dieses die Traube in die Blüthe; während dieser, welche nach Verschiedenheit der Ebenen, oder Anhöhen der Weinberge bis gegen Ende dieses Monats fortdauert, verbittet sich der Weinerzeuger allen Nebel, Wind, und Regen, beide letztern aber wünscht er wieder, sobald die Blüthe in seinem Weinberge vollendet ist. Durch die zween⁶² Monathe Juli und August soll die Hitze Tag und Nacht fortfahren, und nur, um die mehr oder minder in der Oberfläche liegenden Wurzeln durch Feuchtigkeit zu erquicken, einigemahl mit vorübergehendem warmen Regen unterbrochen werden. Wenn nun die ersten Tage des September ein auch durch mehrere Tage anhaltender Regen fällt, der aber doch bis zur vollendeten Weinlese der letzte sein muß, und die Atmosphäre wieder mit heiterer Luft, und Sonnenscheine bis zur Hälfte des Oktober erfüllt bleibet, dann kann der Weinbauer seine Arbeiten, Schweiß und Kosten reich belohnt finden.

⁶² Korrektor: zwei.

Zweyter Abschnitt. Von der üblichen Cultur eines jungen Zweiges von seiner Einsetzung an bis zur Fruchtbringung.

§ I.

Von der Eigenschaft, und Auswahl eines jungen Satz-Rasels.

[11r]

Zur Fortpflanzung des Weingewächses bedient man sich im Etschlande, wie in allen übrigen Weinwachsbaaren Orten im Allgemeinen des Schnittholzes, Rebholzes, oder was in unserer Landessprache eines ist, des Rasels*. Es giebt zwar noch andere Arten die Weinpflanze zu erneuern, und zu erhalten, nämlich mittelst Ablegen, Pfropfen und Pelzen*; man könnte auch mit dem Saamen Gebrauch machen, und die Weinbeer-Körner ansäen; allein diese Arten sind viel zu kleinlicht, wo man im Großen baut.

Das so genannte Rasel ist ein Abschnittling von einer mehrjährigen, fruchttragenden Rebe, so wie zur Pelzung eines Obstbaumes ein Zweig von einem Fruchtaste der nämlichen Gattung gewählt wird, nur mit dem Unterschiede, daß dieses auf einem schon eingewurzelten Stocke gepelzt, jenes aber, das Rasel, ohne Wurzeln in die Erde versetzt werde.

Das Rasel wird im Spatherbste, wenn das Rebenholz ganz ausgereisst, oder zu Ende des Jenners, wenn keine große Kälte mehr zu befürchten ist, von der Rebe abgeschnitten. Um aber, weil zu dieser Zeit die Rebe weder Früchte, noch Blätter hat, gleichwohl in der Gattung nicht irre zu werden, sind jene Reben, von denen man die Abschnittlinge oder Raseln abzuschneiden im Sinne hat, schon ehevor mit einigen Strohhalmen umwunden, und gezeichnet worden. So lange ich diese Raseln von meinem eigenen Weinberge, und durch die eigenen Arbeiter sammeln kann, wird es mir freilich gelingen, keine andere Gattung Trauben zu erhalten, als die ich mir vorgenommen, und dem Boden, der Lage etc. meines Weinberges am Zutrüglichensten erachtet habe. Wenn ich aber die Raseln von meinem Nachbar, oder gar von einer entlegenen Gegend bestellt, und erkaufft

habe, wird der Fall fast richtig eintreffen, daß ich der Betrogene bin. Ich werde z. B. graue Vernatsch, statt den schwarzen Lagrein-Gattungen erhalten, ja ich bin noch glücklich, wenn mir nicht Raseln unterschoben werden, die dem Boden meines neuen Weinberges durchaus nicht behagen, oder wenn ich nicht gar um die Farbe getäuscht bin, und nach [11v] einem Jahre mein Gut nicht mit weisser Waare besetzt sehe, die ich für schwarz zu kaufen glaubte. Die Auswahl der Gattungen ist von einer solchen Wichtigkeit, daß ganz sicher ein Drittel der Einkünfte davon abhängt. Hieraus ergibt sich, daß der Verkäufer unächter Sorten aus einer Gewinnsucht von einigen Groschen, oder der Baumann, der, um die Arbeit früher zu vollenden, alles ohne Unterschied abschneidet, und seinem Herren als ausgewählte Waare liefert, und einsetzt, einen unverantwortlichen Schaden zufügen, der durch volle 30 Jahre dauert, wenn der Eigenthümer nicht früher diese Reben heraushacken, und mit neuen Unkosten den ganzen Weinberg neu anlegen will.

Um also von einer guten Pflanzung versichert zu sein, muß man sich bey der Auswahl der Raselsorten, die man sich verschaffen will, nur auf sich selbst, und seine eigene Augen verlassen. Man durchlaufe seine eigene Weingärten, und jene der Nachbarn, mit denen man einig ist, zur Zeit, wo die Trauben noch an den Reben hängen, das heißt: einige Tage vor der Weinlese, wo man von der Gesundheit, Stärke, und Fruchtbringung der Reben mit Augen überzeugt ist, bezeichne diese mit dem Strohbande, und lasse sohin zur gehörigen Zeit die Abschnittlinge davon sammeln.

Es ist der Mühe werth von der Beschaffenheit des Rebstockes, von dem die Raseln genommen werden, sowohl als des Rasels selbst, welches ein halbes Menschenalter ausdauren, und dem Eigenthümer seinen Unterhalt verschaffen soll, die möglichst volle Kenntniß zu haben. Folgende Regeln, die sich auf Erfahrung gründen, mögen vielleicht näher dazu führen.

1. Die Raseln, die auch von guten Stöcken kommen, sind doch nicht alle von gleicher Güte. Daher wird das Augenmerk erfordert nur jene zu wählen⁶³, die aus einem volljährigen zarten Holze neu

⁶³ Korrektor: Daher soll man nur jene wählen, ...

ausgetrieben haben, und nicht diese, die aus dem alten harten Stocke auswuchern, und von untenher [12r] aufschliessen, denn diese geben nur viel Holz, aber wenige Früchte.

2. Eben so wenig soll man von den geraden hohen Schösslingen nehmen, sondern nur die, welche in Mitte des Stockes, und ein wenig gekrümmt, und gebogen sind; wenngleich andere frecher, und schöner aussehen, geben sie doch nur viel Schatten, und wenig Trauben.

3. Sind solche Abschnittlinge zu wählen, welche viele, und nahe beysammenstehende Tragaugen haben; die weit auseinander stehenden geben viel Holz, und wenig Früchte.

4. Der Abschnittling muß von einem starken, und kraftvollen Stocke genommen sein, der höchstens nur 10 Jahre alt ist. Wenn der Mutterstock schon über seine halbe Laufbahn vollendet hat, so ist er nicht mehr mit aller vegetativen Kraft versehen; es verstehet sich überhin, daß sein Holz ohne Tadel gesund, und ohne Bruch sei. Daher

5. hat man sich in Acht zu nehmen, ja kein Rasel von jenem Weinberge zu schneiden, welcher im vorigen Sommer vom Schauer* getroffen worden ist, weil das Holz zu hart, und nicht ausgezeitiget hat.

6. Muß das Rasel nahe an einem Auge glatt, und ohne einem Risse, oder eine Spalte abgeschnitten sein.

§ II.

Von der Einsetzung des jungen Rasels.

Ob es vortheilhafter sei, einen ganzen Weinberg mit gleicher, oder aber verschiedenen Gattungen der Reben zu belegen, sind auch Einsichtvolle Hauswirthe nicht einig. Für [12v] beide Meinungen scheinen sehr wichtige Gründe zu streiten. Im ersten Falle, wenn nämlich nur eine, und die nämliche Gattung Trauben besteht, kommen diese beinahe am nämlichen Tage ohne Unterschied zur Zeitigung, und können also viele Tagelöhner bei der Weinlese erspart werden; wo im umgekehrten Falle, wenn mehrere Sorten untereinander hängen, der Weinberg fünf bis sechsmal durchgangen werden muß, weil eine

Gattung durch 8 und mehrere Tage später, als die andere zeitigt. Im Gegentheile ist doch der Grundsatz, durchaus gleiche Gattung anzulegen, mehr gewagt, als der letztere, denn es kann ein Jahrgang ein treffen,⁶⁴ wo die herrschende Witterung, oder ein Unfall gerade dieser Gattung der Trauben zuwider, und schädlich ist, folglich die ganze Jahrshoffnung vernichtet.

Allein gleichwie bei zween⁶⁵ Extremen die Wahrheit gemeinlich in der Mitte zu stehen pflegt, dürfte dieß der Fall auch gegenwärtig sein. Ich würde also jedem rathen, zur Anlegung seines Weinberges 3 bis 4 der besten Gattungen zu wählen. Sollte eine oder die andere in einem Jahrgange fehlschlagen, so ersetzen gemeinlich die übrigen diesen Abgang. Doch versteht sich, daß ja nicht diese Gattungen vermischt in der nämlichen Zeile, sondern jede in gewissen Abtheilungen, und nach ihrer Eigenschaft, mehr oder weniger gegen die Sonne gesetzt werde. Auf diese Art sind nicht nur alle obigen Umstände gehoben, sondern man hat noch überdieß den zweifachen Vortheil, daß nämlich jede Abtheilung – denn eine Gattung der Reben vor der andern erfordert auch früher oder später geschnitten, abgeblättert, gedüngt, oder bewässert zu werden – sonderbar⁶⁶ bearbeitet werden könne, und überhin, daß man die zu gleicher Zeit reifenden Trauben [13r] von jeder Abtheilung einzeln einzufechsen*, aufzutragen, und nach vollendeter Gährung, den Wohlgeschmack, die Farbe, und Dauerhaftigkeit des Weins durch eine geschickte Mischung zu befördern in Stand gesetzt werde.

Wenn nun das Rebenschneiden vollendet ist, und der Eigenthümer seine bestimmte Gattung und Anzahl der Raseln erhält, so werden diese geformt, und bis zur wirklichen Einsetzung in die Erde, worinn sie zu bleiben und zu wachsen haben, einweilen Satzweise zusammengebunden, und halb liegend in eine gute, von der Luft und Kälte geschützte Erde eingeschlagen*; denn, weil die wirkliche Ein-

⁶⁴ Nagele: Allererst in der Weinlese 1806 hat sich in dem Distrikte bei Botzen der Fall ergeben, dass fast alle Traubensorten mißrätlich, hingegen einzig die schwarze Laugreintraupe sehr ergiebig ausfiel.

⁶⁵ Korrektor: zwei.

⁶⁶ Korrektor: besonders.

setzung erst im April oder Mai vorgenommen wird, würden diese jungen, zarten Zweige, wenn sie bis dahin der Kälte und Luft ausgesetzt bleiben müßten, ganz verdorren.

Kommen nun einmal die Frühlingstage, und ist der Boden von aller Gefrost aufgelöst⁶⁷, so wird für jedes Bergel oder jede Zeile in einer geraden oder, wenn es die Lage des Weinberges nicht anders zuläßt, au[ch] schiefen Linie, die am Besten vom Morgen gegen Mittag gerichtet sei[n] soll, ein Graben 4 Schuhe tief, und 6 Schuhe breit Schritt vor Schritt aufgeschöpft, so daß die vorwärts aufgenommene Erde immer rückwärts geworffen, und der leere Raum wieder damit aufgefüllt werde. Auf diese Art wird die Erde locker, von allen Wurzeln gereinigt, der atmosphärischen Luft sowohl, als des Regenwassers empfänglich, und den zarten sich ausbreitenden Rebenwurzeln durchdringlich. Alle diese Vortheile, die für die Fruchtbarkeit sehr wichtig sind, erhält man im weit vorzüglichern Grade, wenn der Graben im Spätherbste gemacht, und den Winter hindurch bis zur Anlegung des Rasels offen gelassen wird, damit die aufgeworfene Erde, und der Graben selbst das Salpetrirte und ⁶⁸ Salzichte mittelst der Luft einsaugen könne.

Es ist sehr vortheilhaft in den neu aufgeworffenen Gräben eine Schichte von alten Stöcken, Holzabschnitzen, Gassen-Kerricht, gut verdorrtten Gesträuche, und kleinen Steinen einzulegen, weil die Wurzeln des neuen Rasels durch diese lockere Schichte, leichter in die Tiefe greiffen, und bey Vermoderung dieses Zeuges eine beständige [13v] Nahrung erhalten. Es versteht sich aber, daß die Schichte dieses Zeuges nicht zu hoh angelegt werde, weil sonst durch Abfaulung der Gesträuche, wenn die Erde nicht hinlänglich nachfällt, ein leerer Raum entstehen, und die Wurzeln, ohne die Erde zu erreichen, in der Höhe hangen würden.

Wenn der Graben fertig, und die Erde in gleicher Höhe und Breite in Ordnung geebnet ist, so werden der Länge des Grabens nach in der Mitte, die man mittelst einer Schnur findet, und auszeichnet, die jungen Raseln, und zwar nicht jedes einzeln, sondern 3 bis 4 zusam-

⁶⁷ Korrektor: ganz au[f]gefroren.

⁶⁸ Korrektor fügt ein: anderes.

men in einem Bunde⁶⁹, und in einer Entfernung von einem Schuhe senkrecht eingesetzt so, daß die Hälfte ihrer Länge in die Erde versenkt, die obere Hälfte aber über die ebene Erde hervorrage. Dann wird diese hervorragende Hälfte mit pyramidalförmig aufgeschöpfter Erde ganz, und so, daß auch das oberste Aug nicht mehr sichtbar ist, bedeckt, und die Wartung des gesetzten Rasels ist für dieses Jahr geendet⁷⁰.

§ III.

Vom Abziehen, oder Zurückschneiden des Rasels im zweiten Frühjahre.

Bei dem tragbaren Weinstocke hat das Beschneiden keinen andern Zweck, als die zu große Verbreitung des Nahrungssaftes, und die Bildung einer übermässigen Menge der Reben, Schößlinge, Auswüchse, und Blätter zu hindern, welche im Ueberflusse aus allen Augen hervortreten, die Oberfläche des Weinstockes übermässig vergrößern, und sie über das Verhältniß des Einsaugungs-Vermögens ausdehnen würden. Wenn man ihn also des überflüssigen Holzes entledigt, so concentrirt man den Saft in einem Theile der Rebe, den man für den tauglichsten hält, schöne, gute, und reife Früchte hervorzubringen.[14r]

Durch eben diese Operation verwendet man bei dem Weinstocke, der noch in der Kindheit ist, allen Nahrungssaft des Sätzlings, welcher in einen Stock verwandelt, und ein Stamm werden soll, der im Stande ist alle Aerme und Mutterzweige zu erzeugen. Zu dem Ende, weil das im verflossnen Frühjahre eingesetzte Rasel den Sommer hindurch nicht nur schon Wurzel gefaßt, sondern auch 1 bis 2 Fuß hohe Triebe, und Auswüchse gemacht hat, müssen nicht nur diese, sondern der Hauptstamm selbst zurückgeschnitten werden, um den Saft mehr den Wurzeln zuzuführen, und sowohl diese[m], als dem

⁶⁹ Nagele: Man braucht durch diesen vervielfältigten Satz die Vorsicht, damit, wenn 1 oder 2 aussterben sollten, doch keine Lücke entstehe.

⁷⁰ Korrektor: ... bedeckt. Die Wartung des gesetzten Rasels ist für dieses Jahr auf genannte Weise geendet.

jungen Hauptstamme mehrere Kraft und Dicke zu verschaffen. Dieses Zurückschneiden heißt man in der Landessprache abziehen. Dieses Zurückschneiden, welches im Frühjahre, noch ehevor, als eigentlich die Vegetation in der Erde anfängt, vorgenommen werden muß, macht wenige Umstände, ist aber doch so wichtig, daß von diesem Schnitte beinahe der ganze schöne, oder schlechte Wachsthum der Rebe abhängt. Der Verständige schneidet den Trieb von allen obern Augen hinweg, und läßt dem untersten Schube, der von dem ersten Auge der Wurzel austreibt, nur ein einziges Aug. Ist man mit diesem Schnitte fertig, so werden die Wurzeln, welche dadurch, daß man vor dem Schnitte die Erde auf einer Seite des Grabens nach seiner ganzen Länge weggeschöpft hat, ganz entblößt sich darstellen, wieder mit guter Erde, dann mit Dünger bedeckt, doch so, daß die erstere bei den Stöcken mehr eben, auf beiden Seiten aber pyramidalförmig aufgehäuft sei, damit das Regenwasser den Wurzeln zugeführt werde.

Nun wird der Fuß aufgeschlagen⁷¹, und die Raselstecken⁷² nahe an der jungen Rebe⁷³ eingesetzt: Diese Raselstecken, welche [14v] eigentlich nur Aeste von Erl-Bäumen sind, und in den Auen gesammelt werden, sind zu dem Ende bestimmt, damit die im Sommer hindurch schon mehrere Fuß hoch wuchernden Reben angebunden, in gerader Ordnung aufwachsen, und von den Winden nicht abgebrochen, oder erschüttert werden können. Und so werden diese jungen Reben bis in das dritte Fruhjahr ihrem Wachsthume überlassen, wo sie im nämlichen Herbste schon die erste Frucht hervorbringen. Vor dem Schluße dieses Absatzes kann ich die wichtige Bemerkung nicht unterlassen, daß dieses vorbeschriebene Abziehen der Raseln, freilich nicht in allen Distrikten Etschlandes schon im zweiten Fruhjahre vorgenommen, mithin auch die erste Frucht nicht schon im dritten Jahre bezogen werden könne. Man kann sich in dieser Rücksicht nach nichts, als nach dem Clima, der Lage, der Natur des

⁷¹ Nagele: Ein technischer Ausdruck, der soviel heißt, als das erste hölzerne Gerüst von der Erde auf errichten.

⁷² Korrektor fügt ein: oder Stöcke.

⁷³ Nagele: Wenn die Raseln abgezogen sind, verliehren sie ihre Benahmung [Korrektor: Benennung], und werden Reben genannt.

Bodens, den größern, oder geringern Kräften der Raseln, der Temperatur des gegenwärtigen, und nach den Ereignissen des vorhergehenden Jahres richten. So können z. B. in den Gegenden bei Meran, und in den gebürgigten Weinbergen, auch im untern Etschthale, die Raseln manchemal erst im dritten, und vierten Jahre abgezogen, mithin die erste Frucht im fünften Jahre von ihrer Pflanzung an erwartet werden. Gleichwie dieß der Fall in den meisten weinwachsenen Gegenden Deutschlands und Frankreichs ist, wo auch in den mittäglichsten Provinzen die Wärme nicht so lebhaft stark und anhaltend ist, mithin das Rasel und seine Wurzeln mehrerer Zeit bedürfen, um zu jener Kraft und Dicke herzuwachsen, welche zu einem tragbaren Stamme erforderlich ist.

§ IV.

Vom Aufbergeln der jungen Rebe im dritten Frühjahre, und Einbeserung des Weingarholzes.

Mit welchem Frohsinne sieht der Weinerzeuger die Gegenwart des dritten Frühjahres, wo ihm von seinem neuen Weinberge, [15r] den er mit so vielem Schweiß, und Kosten durch zwei Jahre bearbeitete, mit Steuern und Abgaben aller Art eben so lange verzinste, und obendarein⁷⁴ ohne allen Ertrag liegen hatte, endlich die Hoffnung zu Theil wird, künftigen Herbst die erste Frucht zu sammeln? Mit Vergnügen bestreitet er neuerdings die auch noch so kostspielige Ausgabe auf das Weingarholz, um seine auf den Fuß gebrachten Reben in eine solche Richtung zu bringen, in der sie auf dem gewöhnlichen Holzgerüste hingebunden, der Sonne mehr ausgesetzt, ihre Triebe ordentlich verbreiten, und also auf diesem Geländer gestützt, die Schwere der Trauben ertragen können.

In den nördlichen Distrikten, besonders des Viertel Eisacks, besteht ganz eine andere Art des Weingarholzes, sowie auch des Weinbaues selbst. Allda⁷⁵ werden die Weinstöcke nieder gehalten, und sind gleich am Fuße des Stammes an einem Pfahle gebunden.

⁷⁴ Korrektor: überdies.

⁷⁵ Korrektor: Da.

Eine andere Cultur, mittelst welcher man in diesen Bezirken durch eine gleiche Erhöhung der Fruchtzweige, die Etschländische nachahmen wollte, würde auch dem Erfolge nicht entsprechen; denn, weil der Grundsatz allerdings richtig ist: daß, je näher die Traube der Oberfläche des Bodens ist, desto stärker auch die Zurückprellung der Sonnenstrahlen, und kraftvoller die Wärme sei, so könnten diese Weinbauer aus Abgang der Wärme selten eine vollkommene Zeitigung ihrer Trauben hoffen. Indessen haben sie, wenn auch ihre nieder gepflanzten Reben weniger Trauben erzeugen, gleichwohl den Vortheil, ungleich mindere Kosten, als im Etschlande, auf das Weingartholz verwenden zu dürfen.

Auch in Ungarn, Oesterreich, in den Rheingegenden, und den meisten Provinzen Frankreichs weiß der Eigenthümer eines Weinberges sehr wenig von den Kosten dieses Holzes im Vergleiche mit dem Etschländer, weil dort meistentheils nur die niedern Weinstöcke gepflanzt sind, bei denen ein gerade aufstehender Pfahl die Rebe, mit allem, was sie an sich hat, unterstützt. Die Pfähle haben etwa eine Höhe von sechs Fuß, und eine Dicke von einem Zolle, [15v] und können noch dazu von was immer für einer Gattung Holzes: vom Nuß-, Kastanien-, Erlen-, Birken-, Pappel- oder Weidenholze sein. Außer diesen Pfählen ist den erwähnten Provinzen fast jede Gattung Weingartholzes unbekannt. In Italien ist dieß der nämliche Fall, wo der Eigenthümer seine Reben an die nächst geflanzten Seiden- oder Oliven-Bäume reihenweise erhöht, und an den Aesten verbreitet, folglich in seinen auch weitschichtigen Weinbergen, außer dem Tagelohne für das Aufbinden, sehr wenig herausgeben darf.

Nur im Etschlande ist die Bauart der Weinbergeln so⁷⁶ kostspielig eingerichtet, daß bei so großer Menge und Verschiedenheit der Holzgattungen⁷⁷ es sehr viele Eigenthümer giebt, welche bloß auf Weingartholz jährlich vier bis fünf hundert Gulden herausgeben.

⁷⁶ Korrektor fügt ein: äußerst.

⁷⁷ Nagele: Im Botzner Districte sind 8 Gattungen des Holzes üblich, nämlich:
1. Die Pfossen*, vom Lärchenholze. 2. Cantinellen*, vom Lärchenholze. 3. Säulen, vom Lärchenholze. 4. Berglnägel*, vom Lärchenholze. 5. Schaltern*, vom Fichtenholze. 6. Latten, vom Fichtenholze. 7. Raselstangen, vom Erlenholze. 8. Bande, vom Felber*holze.

Diese Spesen⁷⁸ werden noch überhin durch so viele Pünktlichkeiten ungemein erhöht, welche vorzüglich in den Gegenden von Botzen auf die ordentliche, nach der Meßschnure gerichtete Aufstellung, und Eintheilung dieser Holzgattungen beobachtet werden. Zu erwarten ist es aber in kurzer Zeit, daß durch den immer steigenden Holzpreiß, und übrige Umstände die Eigenthümer billig auf den Gedanken verfallen werden, statt der durch die Säge geschnittenen Holzstücke, die nächsten besten krummen Stangen, wenn sie nur von dauerhaftem Holze sind, zu gebrauchen, ohne auf die linienmäßige Austheilung, wodurch der Weinberg mehr einem Architektur- und theatralischen perspektiv Gebäude gleicht, so viele Tagwerke zu versplittern.[16r]

Die wenigsten Weinerzeuger auf dem ebenen Lande sind mit eigenen Waldungen versehen, hingegen ganze Gemeinden, und Dörfer auf den Bergen, welche die benöthigten Holzgattungen zur Winterzeit auf das Land herabschaffen, und beinahe einzig von diesem Holzhandel leben. Aus diesen sind vorzüglich die Gemeinden in Welsch- und Deutschofen, Fleims, Nonns- und Sulzberg, welche fast das ganze Jahr hindurch ihre eigenen Holzniederlagen auf dem Lande besitzen, alwo ihre aufgestellten Wächter von jeder Gattung den bestimmten Preiß schon auf ihrer Liste haben.

Die Form, wie die junge Rebe im Etschland aufgebegt wird, das ist: des hölzernen Gerüsts, und alle einzelne dabei üblichen Handgriffe, sind jenem hart zu erklären, der diese Bauart nie gesehen hat, und deßwegen würde auch ihre Beschreibung schon ermüdend ausfallen. Jedem genügt es zu wissen, daß dieses Holzgerüst zu dem Ende errichtet werde, um die hervorschiebenden Trauben nicht auf den Boden gesenkt, und der Fäulung überlassen sehen zu müssen, sondern um selbe gegen die einfallenden Sonnenstrahlen zu halten, ihre anwachsende Schwere zu unterstützen, und sie sammt ihren Schößlingen bei jedem Regen, und Sturmwinde immer in gleicher Lage und Richtung zu erhalten. Diese Absichten zu erzielen ist es aber nicht gleichgültig, in welchem Grade der Vertical-Linie man das Gerüst

⁷⁸ Korrektor: Ausgaben.

erhöhe. Daher um eine genau Beurtheilung machen zu können, muß man die Lage seines Weinberges mit dem Laufe der Sonne, und der Richtung ihrer Strahlen in Vergleich stellen. Überhin wird jeder von selbst einsehen, daß dieses Traggerüst von starkem, und tief in die Erde eingepfahlten Holze bestehen müsse, wenn man anders auf eine Dauer von mehrern Jahren antragen will. Demohngeacht ist dieses Geländer bei weitem nicht so haltbar, daß es das Alter der Rebstöcke überlebt: schon nach den ersten zehen Jahren geht immer eine, oder die andere Gattung des Holzes, vorzüglich, wenn der Weinberg [16v] stark gewässert wird, in die Fäulung über, daß man also jährlich bald dieses, bald jenes Stück neu einzubessern hat.

Dritter Abschnitt.

Cultur der Weinrebe, von der ersten Frucht an, bis zu ihren hohen Alter.

§ I.

Von den Arbeiten in der Erde.

Ohne Behauen, und wiederholte Auflockerung der Erde würde weder eine junge Rebe Wurzel fassen, noch ein ausgewachsener Weinstock drei Jahre überleben. Ohne dieser Vorrichtung würde die Erde weder für den Regen, noch die Sonne empfänglich, der Weinstock würde sich in dem überhandnehmenden Unkraute verlihren, seine Früchte würden niema[s]l reifen, und er würde in Bälde⁷⁹ die Eigenschaft des wilden Labrusk-Stockes⁸⁰ annehmen. So nützlich

⁷⁹ Korrektor: bald.

⁸⁰ Nagele: *Vitis Silvestris Labrusca* ist der unkultivirte Weinstock. Er wächst im Etschlande in den Auen und dicken Hecken, bringt gleichwohl in manchem Jahrgange häutige, aber abgeschmackte Früchte, die von den Armen gesammelt, und auch zu Wein angesetzt werden. Die Beeren sind klein von tiefschwarzer Farbe; die Blüthe fällt bei der leisesten Berührung ab; die Rebe zieht sich schlangenförmig bis an die Gipfel der höchsten Bäume. Wegen ihrer Länge, die oft 50 bis 60 Schuhe beträgt, und wegen ihrer Biegsamkeit wird sie zur Reinigung der mit Koth verstopften Brunnenröhre gebraucht.

und unerlässlich also diese Arbeit ist, ebenso nothwendig ist es auch, daß sie zur rechten Zeit geschehe; ja eben so schädlich kann sie sogar werden, wenn sie zur Unzeit vorgenommen wird.

Im Etschlande wird der Weinstock gewöhnlich dreimal des Jahres behaut, diese werden die drei Erd-Arbeiten genannt, und zwischen dem Eigenthümer und Baumann, bei Errichtung des Baumanns-Contractts ausdrücklich bedungen. [17r]

Das erste Behauen geschieht im Fruhjahre, bevor sich noch die Knospen entwickelt, und Triebe geschoben haben; denn, wenn die Rebe schon so weit gediehen, oder gar schon die Bildung der Traube sichtbar ist, so würde dieses Hauen mehr schädlich, als nützlich sein. Nämlich bei gewissen Epochen der Vegetation, und sonderbar der ersten Fruchtansetzung, soll der Weinstock vollkommen unangetastet bleiben. Die Natur will dieses Geschäft allein im Stillen, und sozusagen in Geheim verrichten. Daher wäre es zu wünschen, daß es vorzüglich von der verderblichen Gewohnheit im Etschlande abkommen möchte, vermög welcher gerade zur Zeit des Weinbeer-Triebes der Dünger zugelegt wird. Ich werde die Schädlichkeit dieses Unternehmens nachhin⁸¹ darstellen, wann von dem Düngen der Rebe die Meldung geschieht⁸².

Soviel es die Art des Hauens betrifft, kann, und darf diese nicht in jedem Erdreiche gleich tief sein; die etwas festern Erdarten wollen tiefer aufgelockert werden, als die trocken und steinigen; bei jeder aber wird die aufgelockerte Erde so angeordnet, daß diese auf beiden Seiten vom Weinstocke weggeschaffen werde, und das Regenwasser sowohl, als die Luft und Wärme freien Zutritt haben können.

Das zweite Behauen, welches man im Etschlande über Sommer hauen nennt, und im Juli, oder August geschieht, hat vorzüglich zum Zwecke, die Erde von allen Kräutern zu reinigen, welche einen Theil der nährenden Substanzen des Weinstockes aufzehren. Auch dieses Behauen ist nicht weniger wichtig, als das erste, und muß in einem günstigen Zeitpunkte, und unter gewissen Umständen verrichtet werden. Ein unmittelbar nach langem Regen angestelltes

⁸¹ Korrektor: später.

⁸² Korrektor: die Rede sein wird.

Hauen ist in einem festen Erdreiche verderblich; man zerschneidet die Erde nur nach Schollen, die nicht zerfallen, sondern sich bei dem ersten Anfall der Hitze wie Steine verhärten; dadurch wird die Erde des schwammartigen Zustandes beraubt, durch dessen Hülfe sie sich mit den Dünsten der Luft anschwängern, und so für das künftige Bedürfniß des Weinstockes erhalten soll. [17v]

Ist aber die Erde bei diesem Behauen zu trocken, und die Wärme zu übermässig, so befördert man die Verdunstung der noch geringen Feuchtigkeit bei den Wurzeln; die Blätter werden dann gelb, fallen ab, die Vegetation hält inne, die Frucht schwillt nicht auf, und vertrocknet. Alle diese Wirkungen entstehen auch noch aus einer andern Ursache, nämlich aus einem Fehler, welcher bei dem Behauen der Erde im Etschlande sehr gemein ist. Einige glauben viel Gutes dem Weinstocke und seinem Eigenthümer zu erweisen, da⁸³ sie an der Oberfläche der Erde den Weinstock abputzen, d. i. mit dem Rebmesser alle jene zarten Fäden und Wurzeln abschneiden, die sie als Mitfresser, oder Schmarotzer nennen, und behandeln, wo doch eben diese Fasern zur Nahrung der Rebe eben so viel als die tiefern Wurzeln dadurch beitragen, daß sie in der Erhöhung, in der sie stehen, die nährenden Substanzen finden, welche die Luft auf der Oberfläche der Erde absetzt, und die ersten von der Natur angewandten Mittel sind, um die Vegetation in der Rebe zu bewerkstelligen. Es ist nicht nur ungereimt sie derselben zu berauben, sondern man soll noch überhin bedacht sein diese oberflächlichen Wurzeln, – in der Landsprache Schwebwurzeln – weder zu oft zu entblößen, noch zu stören, und in ihren Verrichtungen zu unterbrechen. Man erstaunt oft, daß ein junger, und kraftvoller Weinstock plötzlich in einen Zustand des Welkens verfallt; man sieht seine Blätter gelb werden, und den Wachsthum der Trauben zurückgehen; man schreibt das Uebel bald der übermässigen Hitze, bald einem Insekten, bald dem Mangel des Düngers zu; ja der Eigenthümer sucht die Ursache allenthalben nur, wo sie nicht ist; denn fast allzeit ist sie die Wirkung, oder einer bey dem Behauen gemachten Verletzung des Stammes, oder der Beraubung der Schwebwurzeln.

⁸³ Korrektor: wenn.

Das dritte Behauen, welches wir Zuschöpfen nennen, geschieht im Spatherbste, wann die Weinlese vollendet, und von der Rebe für dieses Jahr nichts mehr zu erwarten ist. Bei dieser Verrichtung ist einzig der Zweck, daß die Erde, welche im Frühjahre von dem Rebstocke weggeschafft wurde, um ihm den Sommer hindurch den Zutritt des Regenwassers, der Luft und Sonne zu gestatten, nunmehr aus der [18r] entgegengesetzten Absicht wieder hinzugeschöpft werde, um ihn vor der bevorstehenden Winterkälte zu schützen. Diese Arbeit, wenn die Erde recht tief aufgegraben wird, hat den weitem allerdings wichtigen Vortheil, daß die dem Rebstocke so schädlichen Insekten, nämlich die Maikäfer, die Petillen*, Stockwürmer oder Gossen*, welche sich schon um frühzeitiges Winterquartier in der Erde umgesehen, und ihren Saamen ausbrüten, in die Oberfläche heraufgebracht, und von der künftigen Winterkälte getödtet werden. Gute Hauswirth, vorzüglich die ihre Weinberge in einer kältern Lage haben, eilen mit dieser Arbeit, um dadurch ihre Weinstöcke für den Winter zu versorgen, weil öfters früher Frost und Schnee eintritt, und im Falle, daß diese Vorsorge gar unterlassen würde, die von der Erde entblößten Stöcke, und Wurzeln, zum voraus, wenn sie gegen Abend, oder Mitternacht liegen, ganz sicher aussterben würden.

§ II.

Von dem Beschneiden, Formen, und Aufbinden der Rebe.

Das Rebenschneiden ist eine der wichtigsten Verrichtungen, so, daß der ungeschickte, oder nachlässige Tagwerker seinen Herrn um ein richtiges Drittel des Ertrages beschädigen, der verständige und fleißige hingegen um eben so viel bereichern kann. Wenn man alte Baumanns-Contracte vom vierzehnten, und fünfzehnten Jahrhundert zu Handen nimmt, muß man die dießfällige Vorsorge und Wirtschafts-Kenntniß unserer Vorfahren bewundern, die als eine ausschließliche Bedingniß den Baumann verbanden, das Rebenschneiden einzig durch erfahrene Männer, und durchaus nicht durch Weiberhände verrichten zu lassen. Warum? Weil sie wußten, daß diese Arbeit bloß nur Erfahrung, Localkenntniß, und gesunde Beur-

theilungskraft erfordere. Ob dieses, wenn es auch in den Contrakten aufgezeichnet stünde, bei dem auffallenden Mangel arbeitsamer Männerhände im Etschlande noch heute in allen Gegenden beobachtet werde, wollte ich wohl nicht gerne verbürgen. Doch auch selbst von Bauleuten, und Knechten, vorzüglich wenn sie von den Mittelbergen auf [18v] das ebene Land Dienste wechseln, oder von einem gegen Mittag gelegenen Hofe zu einen andern mitternächtlichen übersiedeln, kann man keine Erfahrung voraussetzen, und wenn noch überdieß gesunde Beurtheilungskraft mangelt, Eigensinn herrscht, und der Eigenthümer bei seinem Schreib- oder Spielische sitzt, so ist die Rebe ganz sicher verschnitten.

Ueberhaupt hat sich der Eigenthümer in Hinsicht des dem Weinstocke nützlichen Rebenschnittes weit mehr auf den Tagwerker, durch den er den Weinberg für sich bearbeiten läßt, als auf den Bestandsmann zu verlassen, dem er denselben in die Miethe oder Pacht gibt. Bei dem erstern, der tagweise arbeitet, und gut bezahlt wird, wenn er einige Fehler begeht, so sind diese mehr die Folgen seiner wenigen Kenntniße, als seines guten Willens. Man erwarte aber dieses von dem Bestandsmanne nicht. Dieser – es ist jedoch keine Regel ohne Ausnahme – thut nichts, um den Weinberg zu schonen, und dessen Dauer zu verlängern. Er wird vielmehr alles thun, um dessen Verderbniß zu beschleunigen; denn dieß entspricht seinem Interesse. Er schneidet ohne Unterschied das starke und schwache. Er hat keinen andern Zweck, als reichliche Fechsungen* zu erhalten. Man wird noch sehr glücklich davon kommen, wenn der Schnitt seines letzten Genußjahres nicht der künftigen Weinlese des Eigenthümers ein sehr nahes Ende setzt; denn das letzte Jahr schneidet er die Rebe gerade auf Wein, oder Tod.

Es entsteht hier eine zweifache Frage: wann, und wie die Reben geschnitten werden sollen?

Die erste Frage, über die günstigste Jahrszeit zum Rebenschneiden, ist noch unentschieden, und wird auch nach der gegenwärtigen Abhandlung noch unentschieden bleiben. Inzwischen betrifft der Unterschied, um den es sich hier handelt, nur zwei Jahrszeiten, nämlich die des Herbstes, und des Frühjahrs. Die Anhänger des Schneidens im Herbstes sagen, daß diese Arbeit nicht mehr die

Geschäfte hindere, welche das Frühjahr in größerer Menge nothwendig macht; daß ein früher gebildetes und reif gewordenes Holz entstehe, und daher auch zeitigere Früchte erhalten werden. Jene, welche sich zum Gesetz machen, ihre Reben im Frühjahre zu schneiden, gründen ihre Behauptung auf [19r] die wahrscheinlichen Unfälle eines künftigen strengen Winters, derer Wirkungen für einen im Herbste schon geschnittenen Weinstock weit empfindlicher seyn⁸⁴, als für jenen, der während des großen Frostes noch alle seine Zweige behalten habe. Sie bemerken weiters, daß, da das Holz des Weinstockes sehr markicht und schwammig, und die Poren nach dem Herbstschnitte noch sehr lange offen stehen, der Reiff, Schnee, und die kalten Nebel durch selbe bis in ihr Innerstes eindringen, und den Stock selbst tödten.

Bei gleich scheinender Wichtigkeit beiderseitiger Gründe ist die Wahl zweifelhaft, und guter Rath theuer. Daher glaube ich die Lehre anführen zu müssen, welche Olivier de Serres⁸⁵ schon vor mehr dann zwei Jahrhunderten dießfalls vorgetragen hat:

„Was die Zeit des Beschneidens anbelangt, so ist sie durch den Grund des Weingartens, durch die Gattung der Stöcke, und Geschicklichkeit ihn zu pflanzen, beschränkt. Ist der Weingarten auf einem warmen Hügel, auf magerer, und trockner Erde, und besteht er aus kleinen Stöcken, so soll man ihn so bald als möglich, nachdem die Blätter abgefallen sind, schneiden; im Gegentheile sehr spät, wenn er im flachen Felde, in fetter, feuchter und kalter Erde gepflanzt ist, und aus starken Stöcken besteht. Er mag, wo immer stehen, und aus was immer für Gattungen gepflanzt sein, so wähle man zum Schneiden stets einen schönen Tag, der nicht kalt, und nicht feucht ist. Darum muß man in einem Orte das Messer vor, in dem andern nach dem Winter ansetzen. Am Frühesten geschieht es im October, am spätesten im März. Dieses ist ganz gewiß, daß der frühe Schnitt den Weinstöcken viel Holz mache; im Gegentheile der späte nur wenig. Die Bemerkung dieser zwei Verschiedenheiten ist sehr nötig“.

⁸⁴ Korrektor: sind.

⁸⁵ Hrsg.: Olivier de Serres (1539-1619), französischer Agronom.

Die zweite Frage: wie die Rebe geschnitten werden soll, ist noch weit schwerer zu beantworten. Die mehr dann⁸⁶ tausendfältige Verschiedenheit der Schößlinge, des mehr oder weniger fruchtbaren Bodens, mehr oder weniger hitzigen Klima, die Verschiedenheit der Traubengattungen, die mehr oder mindere Ausbreitung des Weinstockes, und dessen Alter, und noch tausend [19v] andere Verschiedenheiten sind insgesamt Umstände, die eben so viele Abänderungen im Beschneiden erfordern. Nur allgemeine Direktiven also, aus welchen die einzelnen Fälle beurtheilt werden können, will ich hier aufstellen, die von einer vernünftigen Theorie hergeleitet, in der Ausübung selbst nicht anders als die herrlichsten Wirkungen auf die Fruchtbarkeit hervorbringen können.

1. Vor Beginn⁸⁷ des Schnittes soll der Baumann auf die letzt vergangene Weinlese sich erinnern: war diese reichlich, lasse er weniger, war sie aber sparsam, lasse er mehrere Augen.

2. Die sicherste Probe, daß du dem Stocke mehrere Augen lassen müßest, ist, wenn er mit jenen Sprossen, die du ihm das vorige Jahr gelassen hast, nicht zufrieden, auch noch aus dem harten Holze frische Triebe geschoben hat, denn in diesem Falle gibt er dir zu verstehen, daß er noch überflüssige Feuchtigkeit, und mehr Nahrung in sich habe, als er seinen Schößlingen mitzutheilen Platz findet. Lass ihn also seine Kraft zu deinem Nutzen, und nicht zur Vermehrung vergeblicher Nebenschoße anwenden⁸⁸. Im Gegentheile:

3. haben die ihm gelassenen Augen nur schwache, und kurze Triebe, so ist es ein Zeichen, daß die Rebe übersetzt sei.

4. Je niedriger der Stock gehalten wird, desto dauerhafter ist er.

5. Der Schnitt muß ober dem letzten Auge, so hoh als möglich geschehen, damit, wenn ja das Holz, wie sehr oft der Fall ist, in sei-

⁸⁶ Korrektor: als.

⁸⁷ Korrektor: Anfang.

⁸⁸ Korrektor: 2. Die sicherste Probe, daß man dem Stocke mehrere Augen lassen müße, ist, wenn er mit jenen Sprossen, die man ihm das vorige Jahr gelassen hat, nicht zufrieden, auch noch aus dem harten Holze frische Triebe geschoben hat, denn in diesem Falle gibt er dir zu verstehen, daß er noch überflüssige, und mehr Nahrung in sich habe, als er seinen Schößlingen mitzutheilen Platz findet. Man [lasse] also seine Kraft zum Nutzen, und nicht zur Vermehrung vergeblicher Nebenschoße anwenden.

nem obersten Spitze ein wenig zu welken anfängt, das unterstehende Aug davon unbetrübt bleibe.

6. Der Schnitt soll nie nach dem geraden, oder ebenen Diameter⁸⁹ des Holzes, sondern nach der Quere abhängig, auf die Art eines Flauten-Mundstückes gehen, damit sowohl das Regenwasser, als die eigenen Zäher der Rebe desto leichter, und ohne Verletzung der Augen abfließen.

7. Die höchste Seite des Schnittes soll nach jener Lage gerichtet sein, wo die meisten Regen und Winde herkommen. [20r]

8. Wenn der Stock geeignet ist, mehr Holz als Früchte zu bringen, muß er später, und im umgekehrten Falle desto zeitlicher geschnitten werden, damit weder am Holze noch der Frucht ein Uebermaas oder Abgang entstehe; denn die Frucht kann nicht ohne Holz kommen, und das Holz ohne Frucht gibt keine Weinlese.

Diese sind beiläufig die allgemeinen Regeln. Allein welcher Arbeiter macht derlei Ueberlegungen bei jeder einzelnen Rebe? Und so⁹⁰ geschieht es, daß man im Herbste manchemahl sich über den auffallenden Unterschied verwundert, warum der nächstgelegene Nachbar bei der nämlichen Cultur, und Lage seines Weinberges eine reichliche, jener aber eine sehr sparsame Weinlese erhält; und doch niemand sucht die Ursache in dem Unterschiede des Rebenschnittes, wo sie doch eigentlich ist.

Das Fürmen* der Rebe, wie es der Etschländer Bauer nennt – eigentlich sollte man formen sagen, weil durch diese Arbeit die Rebe nur in eine mehr glatte, und reine Form gebracht wird – geschieht durch Weiberhände mit dem Rebmesser unmittelbar nach dem Beschneiden. Es besteht einzig darin, daß die Rebe von jenen Gabeln, oder Ranken, welche vom vorjährigen Triebe, fast auf Art eines Kugelziehers zusammengeschlängelt, und nunmehr in einer holzartigen Substanz ausgedorrt, an der Rebe fest sind, entledigt, einige abgedorrte, oder überflüssige, und schwache Rebenschosse weggeschaffen, und endlich der äußerste Spitz der Rebe, welcher gemeiniglich durch den Winterfrost gelitten hat, zurückgeschnitten werde.

⁸⁹ Korrektor: Durchmesser oder Diameter.

⁹⁰ Korrektor: Daher.

Ist nun dieses geschehen, so wird die Rebe auf die Bergel gebunden, das ist: jede wird einzeln nach der Ordnung an den Rücken jenes hölzernen Traggerüstes angeheftet, welches in einer vertikalen, gegen Morgen, und Mittag erhöhten Linie dasteht. Jede Rebe wird mit 6 bis 8 Banden, die aus Felber*-Zweigen bestehen, befestiget. Es ist ganz natürlich, daß alle Mahle die vorjährigen Bande aufgeschnitten, und jährlich neue beigebracht werden müssen, theils weil die alten nicht mehr biegsam, theils, und vorzüglich weil die Rebe, die inzwischen an der Länge und Dicke [20v] zugenommen, und ganz eine andere Lage, und Richtung erhalten muß, nicht in den nämlichen Plätzen gebunden werden kann.

§ III.

Von Düngung der Rebe.

Der Weinerzeuger im Etschland weiß es ganz gut, daß er, ohne seine Reben zu düngen, eine weit vortrefflichere Qualität des Weines erhalten würde; er glaubt aber auch zugleich, daß die Quantität ohne Dünger kaum zur Hälfte ausfallen würde. So lange er also einzig von seinem Weinbaue, wie es gegenwärtig, mit Ausnahme einiger adelichen⁹¹ und vermöglichern Grundbesitzer, der Fall ist, sich und seine Familie nähren muß; so lange die Steuern und öffentlichen Abgaben fast einzig auf die Gleba⁹², und ihr Flechenmaas gelegt sind; und vorzüglich, so lange die Konkurrenz der Weinkäufer durch erhöhte Zölle, Weggelder, und Frachtlohn so streng hindan gehalten wird, und eben ihre Geringfügigkeit manche Jahre die niedersten Preise dieses Produktes bestimmt, ist der Weinerzeuger beinahe gezwungen, die Güte seiner Waare der Menge zu opfern, mithin den Dünger seinen Reben zukommen zu lassen.

Allein was, und wie dann eigentlich der Dünger auf die Rebe hinwirke, und wie dieß Ding hergehe, um durch denselben eine reichlichere, zugleich aber an der Güte viel schlechtere Weinfärbung* zu erhalten, ist den meisten, ja auch vielen unter den studirten Weiner-

⁹¹ Korrektor: bessern.

⁹² Hrsg.: gleba: lat.: glaeba: Erdscholle.

zeugern unbekannt. Aus den Grundsätzen der Chemiker, und Botaniker kann die Erklärung dieses Herganges so augenfällig⁹³ gemacht werden, daß gar kein Zweifel mehr übrig bleibt. Nämlich der Dünger giebt dem Weinstocke eine zu häufige Nahrung, der nährende Saft in Gas⁹⁴ verwandelt, und durch die [21r] Mündungen der Haarwurzeln, und Luftröhren⁹⁵ der Blätter aufgenommen, dringt, und cirkulirt in den Saftgefäßen, bildet das Holz der Pflanze, und verschafft ihr die Substanz der Schosse, der Blätter, Blüten, und Früchte. Je häufiger dann dieser nährende Saft aufquillt, desto erweiterter werden die Gefäße, und der Lauf des Saftes ist um so schneller, als die Canäle, die er durchläuft, mehr in sich halten können. Aus diesem ist die richtige Folge, daß dieser Nahrungssaft, wegen seiner schnellen Cirkulation und Menge durch die Natur minder verarbeitet werde, und also nur ein schaler, schwerer, und unschmackhafter Wein entstehen könne.

So richtig, und unumstößlich indessen diese Erklärung über die Wirkung des Düngers ist, wenn man die Sache überhaupt nimmt, eben so wenig wollte ich doch daraus schließen, daß man den Dünger von den Weinbergen ganz entfernen soll; denn in der Länge zehrt sich auch der beste Grund aus, und man kann von ihm keine unausgesetzte Fruchtrtragung erwarten, ohne ihm von Zeit zu Zeit eine neue Grundlage des Nahrungsstoffes zuzuführen. Es kömmt also nur auf Mittelwege an, wodurch auch selbst bei Anwendung des Düngers die oben beschriebene Vegetation nicht auf ein Mahl, und so schnell

⁹³ Korrektor: augenscheinlich.

⁹⁴ Nagele: Gas, Gasart, Luftgattung, luftförmiger Stoff, permanent elastische, oder bleibende Flüssigkeit. Dieser Theil der Naturlehre [Korrektor fügt ein: über die Gas oder Luftarten] ist seit wenig Jahren, ein wichtiger Theil derselben geworden. Wir haben dadurch unsere Luft mehr kennen gelernt, Aufschlüsse über die Natur des Feuers, und Phlogistons [Hrsg.: Phlogiston: ein postulierter Stoff oder eine hypothetische Substanz, die allen brennbaren Körpern bei der Verbrennung entweiche] bekommen, neue Verhältnisse der Thiere und Pflanzen entdeckt, und gefunden, dass sich feste Körper ganz leicht in permanent elastische Flüssigkeiten, und diese in jene verwandeln lassen, ein Verfahren, wovon die Natur gewiß sehr häufigen Gebrauch macht. Die neuen Chemiker verstehen unter der Benennung Gas jede völlig unsichtbare elastische Materie, welche durch die Wärme beträchtlich ausgedehnt wird, ohne jedoch durch diese zu einem festen Körper verdichtet zu werden.

⁹⁵ Korrektor: einsaugenden Gefäße oder Röhren.

vorgeht, mithin auch die daraus erklärten Folgen nicht so verderblich werden.

Ich sehe zwar zum Voraus, daß ich bey dem gemeinen durch Vorurtheile und Gewohnheit eingenommenen Weinbauer durch den Vorschlag dieser Mittelwege einen leeren Streich ins [21v] Wasser mache; indessen genügt es mir, auch nur einige Grundbesitzer von jener Klasse, die sich durch Grundsätze leiten lassen, überzeugen zu können, und dieß dürfte mir wohl um so eher gelingen, wenn ich ihnen augenfällig⁹⁶ beweise, daß der Eigensinnige bey seiner bisherigen Gewohnheit zu düngen, und bei der Vernachlässigung dieser Mittelwege, nicht nur an der Güte, welches er selbst einsieht, sondern auch an der Menge seines Produkts verliere.

Um ohne Nachtheil der Güte sowohl, als der Menge des Produktes den Rebstock düngen zu können, sind zwei unerläßliche Vorsorgen im strengsten Verstande nothwendig.

1. Die verhältnißmässige Gattung, und Vorbereitung des Düngers.

2. die Zulegung desselben zur geschicktesten Jahreszeit. Zwei Erfordernisse, welchen gemeinlich im Etschlande sch[n]urgerade zuwider gehandelt wird.

Wenn ich von der Gattung des Düngers rede, verstehe ich nicht so fast⁹⁷ den Unterschied zwischen Kuh-, Pferd- oder Schweinemist, als seine nöthige Vorbereitung; denn es gibt außer den Exkrementen⁹⁸ der Thiere noch andere Gattungen der Dünger, die in gewissen Erdreichen mit weit größerem Vortheile angewendet werden. So ist z. B. in einem magern Boden, und auf den Hügeln eine gute vegetabilische Erde allein hinlänglich, die Weinstöcke auf mehrere Jahre zu beleben. Ein feuchtes laimichtes Erdreich düngt und verbessert man auch nur mit abgelegnem Schluchtsand⁹⁹, weil dieser zuverlässig

⁹⁶ Korrektor: augenscheinlich.

⁹⁷ Hrsg.: fast = so sehr.

⁹⁸ Korrektor: Ausleerungen.

⁹⁹ Nagele: Im Etschlande Muer genannt. Dieser wird von den Flüssen Eisack, Talfer, und Etsch in großer Menge herbeigeführt, und mittelst der davon abgezapften Mühlbäche und Wasserleitungen auch selbst in die Weinberge geleitet, und dort in großen zu dem Ende aufgeschöpften Gruben abgesetzt.

mit Damm¹⁰⁰, und Muschelerde, Mergel, und anderen kalkartigen Bestandtheilen gemischt ist. Will man nun aber den Mist von den [22r] Exkrementen¹⁰¹ der Thiere dem Weinstocke zulegen, ohne die vorbeschriebenen schädlichen Folgen besorgen zu dürfen, so wird jener vorher mit guter Erde, Rasen, Kerricht der Wege und Gassen, u. d. g. gemischt, und in Haufen geworfen. Diese Mischung wird mehrmahls aufgelockert, nach allen Seiten umgeschöpft, und dann endlich in die Weinberge geführt. Dadurch, daß diese Masse lange der Luft ausgesetzt bleibt, und in kleine Theile abgeht, wird ihre Wirkung weniger angreifend, aber zugleich mehr dauerhaft, und ergiebig.

Was nun die zweite Vorsorge, nämlich die geschickteste Jahrszeit den Weinstock mit Dünger zu belegen, anbelangt, ist diese außer allem Zweifel der Spatherbst, und durchaus nicht das Frühjahr. Man hört im Etschlande zur Zeit, wo der Traubentrieb sich äussert, so vielfältig die Klage, daß heuer alles in die Gabeln schieße, ohne daß doch die wenigsten verstehen, was dann dabei vorgehe, und wie dieß geschehe. Wer einen jungen Schößling beobachtet, wird immer richtig finden, daß er bei jedem Absatze zwei Augen nebeneinander, eines zur rechten, das andere zur linken Seite zu treiben pflege, und wenn man ihn weiters gerade in dem Zeitpunkte beobachtet, wo er aus einem Auge eine Traube geschoben hat, so wird man sich bei jedem Falle überzeugen, daß aus dem andern Auge gegenüber das Blatt hervorgehe, so daß kein Fall, wo aus beiden neben einander stehenden Augen eine Traube, wohl aber unzählige Fälle bestehen, wo aus beiden nur das Blatt hervorgeht. Nun aber – um das Schieszen in die Gabeln zu erklären – ergibt sich tausendfältig der Unfall, daß aus dem einen dieser Augen das Blatt, aus dem andern aber statt der Traube ein Stengel hervorschieße, der sich nach einem Wuchse von einigen Zollen in zwei Theile auf Art zweier Gabelspitzen endet.

¹⁰⁰ Hrsq.: Dammerde, vegetabilische Erde, Gartenerde. Humus, Terra vegetabilis, Terre vegetale. Diesen Namen führt die nach völlig vollendeter Verwesung der thierischen und vegetabilischen Substanzen übrig bleibende Erde, in der die Pflanzen wachsen, und welche die Oberfläche des platten Landes und der Hügel, ingleichen die Füße und Abhänge der Berge, bis auf eine gewisse Höhe, bedeckt.

¹⁰¹ Korrektor: Ausleerungen.

Diese Periode läßt sich aus dem Zuflusse der Säfte durch die Canäle des Rebstockes überzeugend erklären. Es ist nämlich gewiß, daß die Natur aus diesem Auge nicht auf eine Gabel, sondern auf eine vollkommene Traube angetragen habe. Die Probe hievon sehen wir mit Augen, da nicht selten auf der äußersten Spitze dieser Gabeln sich noch eine kleine Traube von einigen Beeren bildet, die sogar mit den übrigen im Herbste zur vollkommene[n] Zeitigung kömmt. Hieraus [22v] folgert sich unstreitig, daß diese Gabeln eine Mißgeburt, oder Fehler der Natur sein, welcher von fremden Ursachen veranlaßt worden ist. Und worin bestehen wohl diese? Hier entdeckt sich auf ein Mahl die auch auf die Menge des Weines nachtheilige Wirkung, des kurz vor dem Triebe, und frisch aus dem Stalle dem Rebstocke zugelegten Düngers: dieser hat auf ein Mahl die Erde erhitzt, durch ihre zu schnelle Vegetation die Nahrungssäfte so übereilt, und durch die Canäle so häufig dem Fruchtauge zugeführt, daß die Natur nicht mehr Zeit hatte, ihr angetragenes Werk zu vollenden, mithin dem heftigen Zuflusse der Säfte zu widerstehen, und so den Auswuchs in die Gabeln zu verhindern außer Stand gesetzt wurde. Wäre etwas anderes, und also nicht der im Fruhjahre frisch zugelegte Dünger, die Ursache, so müßten doch auch bei einem alten Rebstocke, der z. B. schon durch 10 Jahre keinen Dünger erreicht hat, die Augen ebenso häufig in die Gabeln schiessen, wovon aber der genaue Beobachter die entgegengesetzte Erfahrung hat.

§ IV.

Vom Ausbroken*, und Schabigen*.

Diese sind die technischen Ausdrücke des Weinstock-Bearbeiters im Etschlande, die eigentlich nichts anderes, als das Abäugnen, und Abblättern der Reben anzeigen. Diese Arbeiten sind besonders in nördlichen, und sehr schattichten Gegenden vorzüglich nothwendig, und erzielen sehr gute Wirkungen, wenn sie auf die rechte Art, und zur rechten Zeit, so wie auf der andern Seite die größten Nachteile, wenn sie auf eine unbescheidene Art, und zur Unzeit vorgenommen werden. In Rücksicht ihrer Wirkung irrt sich der Landmann: er glaubt durch das Ausbrocken und Schabigen zu erzielen,

damit¹⁰² es den Trauben nicht an Nahrung mangle, er befürchtet, daß, wenn dem Stocke alle Zweige und Blätter belassen würden, der ganze Nahrungssaft sich in Holz verwandle; daß dadurch die Trauben ausgetrocknet werden, und die Beere Mangel an Saft leide. Allein es verhält sich ganz anders. Nicht darum ist es nöthig auszubroken und zu schabigen, weil der Nahrungssaft der Traube fehlen würde, sondern vielmehr, weil aus dieser überflüssigen Erzeugniß [23r] der Zweige, und Blätter für die Vegetation ein so häufiger Nahrungssaft entstände, daß die gewöhnliche Wärme im Etschlande nicht zureichen würde denselben gehörig zu verarbeiten, und die Traubenbeere in Zuckerschleim umzustalten. Daß es diese, und keine andere Ursache von der Nothwendigkeit zu schabigen und auszubroken gäbe, beweisen die wärmsten Climate in Italien, Sizilien, und Spanien, wo die Vegetation des Weinstockes viel thätiger und üppiger, gleichwohl aber diese Arbeit ganz unbekannt ist, weil die Sonnenwärme in jenen Gegenden diese Vorkehrungen ersetzt.

Nun weil die Unternehmung dieser Arbeit im Etschlande allerdings notwendig ist, so möchte ich dem Grundbesitzer, sowohl dem, der sie auf unbescheidene Art, als jenem, der sie zur Unzeit verrichtet, seinen Irrthum fühlbar machen. Denn es ist geradehin Mangel am Nachdenken allein, der uns so viele Fehler in Bezug auf diese Operation begehen läßt. Man unternimmt diese im allgemeinen, und in allen Theilen der Weinberge, ohne Rücksicht auf ihre Lage, auf die Gattung der Trauben, und auf das Individuum des Rebstocks. Nicht genug, man wendet sie auch zu bestimmten Zeitpunkten an; und doch soll sie nur dort Statt finden, wo sie unerlässlich ist. Denn, wenn sie für einige Lagen, für einzelne Rebstöcke, und nur für gewisse Eigenheiten nützlich ist, so giebt es tausend andere, für die es nur eine sehr übel angebrachte Verstümmlung sein wird; weder der Zeitpunkt, noch die Nothwendigkeit dieser Arbeit können durch etwas anderes bestimmt angegeben werden, als durch den Zustand der Atmosphäre, und die Art, wie die verflossene Zeit und Witterung beschaffen war.

¹⁰² Korrektor: daß.

Das Ausbrocken und Schabigen geschieht im Etschlande durch Weiberhände, sobald das neu getriebene Zweig eine Länge etwan von einem Schuhe, oder darüber, erhalten, und aus seinen Knospen an einer Seite die Traube, und an der entgegengesetzten die Blätter schon in ziemlicher Größe geschoben hat. Der Anfang dieser Arbeit geschieht an dem Fuße, das ist, zu unterst des Rebstockes, bis hinauf, wo die senkrecht aufsteigende Rebe am Buge [23v] auf die Holzwand, oder Berglücken hingebunden sich auflehnt. Hier werden alle neu ausgeschossenen Triebe sammt den schon ganz gebildeten, und nicht selten recht häufigen Trauben und Blättern ganz weggeschafft, damit nämlich, wie man glaubt, die Nahrungssäfte sich nicht gleich zu unterst am Boden anhäufen, und beschäftigen, sondern sich vielmehr den vorne an der Rebe angesetzten Zweigen und Trauben mit größerer Kraft mittheilen sollen.¹⁰³

Ist man nun mit dieser Arbeit am Fuße der Rebe fertig, so geht es auf die weiter vorwärts stehenden überflüssigen Triebe los, welche für das künftige Jahr, nach dem Urtheile der arbeitenden Weiber, ohnehin nicht als Fortpflanzungs-Zweige¹⁰⁴ belassen werden können. Und so wird jede Rebe nicht nur aller Zweige, die vom alten Holze hervorgeschoben haben, sondern auch ihrer neu erzeugten Schößlinge und Blätter auf ein Mahl fast bis zur Hälfte entlediget.

Diese ist die gewöhnliche Art zu broken und zu schabigen. Aber wie vieles läßt sich dagegen sagen, wenn man dieser Arbeit in der Ausübung persöhnlich und nachdenkend zuschaut? Man sieht diese Arbeit durch 60 bis 70jährige Weiber verrichten, welche gemeinlich aus Mangel des gehörigen hellen Augenlichtes – von diesem der Vernunft, die zur Nützlichkeit¹⁰⁵ dieser Arbeit doch auch gewiß vielen Antheil hätte, nichts zu melden – den mit Frucht beladenen Schößling von dem Holz- oder Wasserschößlinge nicht unterscheiden, und die oft unter dem Blatte verborgene Traube gar nicht wahrnehmen können. Und was geschieht? Sie fassen mit einer Hand mehrere benachbarte Knospen und Zweige zugleich, drücken sie in

¹⁰³ Nagele: Diese ist die Sprache der Güterbearbeiter, und die Ursache ihrer Schabigung am Fuße. Allein nach der obigen Erklärung ist sie ganz irrig.

¹⁰⁴ Nagele: Läufer, oder Auslasser genannt.

¹⁰⁵ Korrektor: „bei Leitung“ statt „zur Nützlichkeit“.

einen Buschen zusammen, drehen sie mit der andern Hand, brechen sie ohne Schonung ab, und streifen diese Handvoll aus der Mitte der benachbarten Trauben hervor, woraus dann eine Menge Sprünge, Splitter, Fäden, Lappen, und Verletzungen der Frucht-Zweige entstehen. [24r]

Etschland hat durch diese Jahre her in manchen Rücksichten von den Franzosen so viele Lektionen erhalten, möchte es doch auch von ihren Weinerzeugern die Art zu brocken und schabigen erlernen. Diese bedienen sich zum erstern, welches sie Abäugnen nennen, durchgehends des Rebmessers, und zum letztern, so sie Abblättern heißen, der Scheeren. Sie vermeiden dadurch alle so eben beschriebenen nachtheiligen Folgen, und die Arbeit geht ordentlicher, mit minderm Ver[lust] der Trauben, und Zeit vor sich.

Nun auf den zu dieser Operation schicklichsten Zeitpunkt [zu kom]men, glaube ich, daß dieser im Etschlande größtentheils verfehlt, und meistentheils zu früh gewählt werde. Wenigst erwartet sich dieses in jenen Weinbergen, wo der Bauman[n] vermög dem mit dem Eigenthümer bestehenden Contrakte, das Hornvieh auf seine Rechnung hält, den Nutzgenuß hievon für sich selbst bezieht, und wenn er es mit einem kargen Herrn zu thun hat, keine mehrere Fütterung erhält, als die im Weinberge selbst wächst. In diesem Falle, weil die vorjährige Fütterung schon aufgezehrt ist, beschaut der Baumann die hervorsprossenden Garzen* und Blätter mit weit größerem Frohsinne, als selbst die Trauben. Er ist gezwungen, während er sein Vieh bey der leeren Krippe muhen hört, zu brocken und zu schabigen, was ihm unter die Hände kömmt, wenn auch noch die mindeste Nothwendigkeit zu dieser Arbeit vorhanden ist.

Ich muß es nochmahls wiederholen, daß es nur Mangel am Nachdenken, und Naturkenntniß sei, der uns so viele Fehler hierinfallt begehen läßt. Wir wissen es nicht, daß die Verrichtungen, und Bestimmungen der Blätter äußerst wichtig, und viel umfassend in der Lebensökonomie des Weinstockes sind. Sie dienen zum Schutze der Blüthen vor ihrer Entwicklung, sie wachsen sehr schnell und befördern selbst dadurch den Wachsthum der Rebe; bei Tage verrichten die Blätter das Geschäft der Absönderungs-Organen, indem sie den Stock von einem unnützen, und überflüssigen Saft entledi-

gen; zur Nachtzeit sind sie eben so viele Wurzeln, die durch die kleinen Mündungen ihrer untern Fläche den gedeihlichen Früchten [24v] Nachtluft einhauchen, und dem benachbarten Traubenkanale mittheilen. Die Blätter tragen auf solche Weise zur Ernährung der Traube nicht wenig bei, und sie wirken so unmittelbar zur Zeitigung der Frucht mit, daß, wenn die zu große Sommerhitze sie senget, und den Stock entlaubet, auch die Traube welkt. Endlich dienen sie zur Erhaltung der Knospe für das folgende Jahr. Diese letzte Behauptung ist so gewiß, daß, wenn man das Blatt, welches die Knospe schützt, [absch]neidet, diese ohne Rettung zu Grunde gehet. Noch mehr, wenn [man] einer Rebe alle Blätter benimmt, bevor sie die Blüthen getrie[ben hat, er]hält man zuverlässig von dieser Rebe keine Frucht.

Aus diesem folgt unläugbar, daß jener Zeitpunkt, wo die Rebe in ihrer Fruchtansetzung, und wo die Traube eben in der Entwicklung, oder Blüthe ist, zum brocken und schabigen gerade der unschicklichste und schädlichste sei. Ich habe es schon oben bei der Behauptung des Weinstockes bemerkt, daß es gewisse delikate Epochen gebe, wo der Rebstock unangetastet bleiben soll. Nun welche Epoche kann mehr delikat sein, als diese, wo es der Mutter zu thun ist, ihr Kind frisch und gesund zur Welt zu gebären? In diesem Augenblicke aber, wie kann man jene 70jährigen blinden Hebammen gedulden, welche das Kind sammt der Mutter vertilgen?

Aus dem, was über diesen Gegenstand gesagt worden, kann dem Grundbesitzer die Absicht, Art, und Zeit der Ausbrockung und Schabigung zur Regel dienen.

Die Absicht ist, sowohl den Lauf des Nahrungssaftes zu mässigen, als vorzüglich, um die Trauben der unmittelbaren Berührung der Sonnenstrahlen auszusetzen. Die Art, daß man diese Arbeit mit Ueberlegung, und Rücksichtnehmung auf die Lage, Alter, und Gattung des Rebstockes zu wiederholten Mahlen, und nicht auf ein Mahl anstelle; denn wird auf einmal zu stark geschabiget, so trocknet die Traube, und faulet vor ihrer Zeitigung; vorzüglich geschieht dieses in regnerischen Herbstern, weil damahls der Zuckerschleim von einer zu großen Menge der wässerigen Theile verdünnt, sich nicht verdicken kann, in einer trockenen Zeit aber verwelket, und

verrunzelt die zu sehr [25r] entblätterte Traube sammt dem Kamme vor ihrer Zeitigung. Die Zeit endlich, daß diese Arbeit nicht früher anfangen, als wann die Traube von ihrer Blüthe sich ganz erholt, und gereinigt hat. Da man dann bei dieser Abblätterung mit wenigen anfangen, und immer mit mehrern fortfahren muß, so können es allein die Witterung, und der heftige, oder sparsame Trieb bestimmen, ob, und wann man damit inne halten soll, welches allerdings nothwendig ist, sobald man bemerkt, daß das Traubenhütchen sich zu [run]zeln, und die Beere weich zu werden anfangen.

§ V.

Vom Abwässern der Weinberge.

Die Wirkungen, welche die Abwässerung im Weinberge hervorbringt, stehen beinahe ganz in dem Verhältnisse mit jenen des Düngers, und es ist daher außer allem Zweifel, daß im gleichen Klima, bei gleicher Lage, gleicher Cultur, gleicher Sorte der Trauben, und Manipulation des Weines im Keller, jener Wein von dem ungewässerten Weinberge weit vortrefflicher sei, als von dem gewässerten. Aber wohlgemerkt, ich behaupte dieß nur, wenn alle vorerwähnte Verhältnisse in dem gewässerten, und ungewässerten Boden gleich sind; denn die Wirksamkeit einer Ursache kann leicht durch die Verschiedenheit der übrigen Kräfte gehoben, und dadurch ihrer natürlichen Wirkung beraubt werden. So kann z. B. die Güte des Klima, und die Gattung des Weinstockes gegen den Einfluß des Bodens, oder der Cultur das Uebergewicht haben, und kann also dort guter Wein erzielt werden, wo man, den Boden und die Cultur allein betrachtet, einen sehr schlechten erwarten dürfte.

Weil ein öfter wiederholtes Abwässern den Boden in einer steten Nässe, und den Dunstkreis in einem feuchten Zustande erhält, so kann die Traube weder Süßigkeit, noch Wohlgeruch gewinnen, und der Wein wird nothwendiger Weise schwach, und unschmackhaft, aber wegen dem häufigen Nahrungssaft, der durch die Canäle der Rebe läuft, in großer Menge sich zeigen.

Nach jenen Grundsätzen, die ich bei dem Düngen der Rebe aufgestellt habe, gibt es auch hier noch einen Mittelweg, [25v] wodurch

nebst der Menge auch die Güte des Weins erzielt werden kann. Dieser Mittelweg besteht einzig in dem schicklichen Zeitpunkte der Abwässerung; oder besser zu sagen, in Beobachtung zweier Zeitpunkte, in denen das Abwässern der Weinberge unterlassen werden soll. Diese sind: wann die Trauben wirklich in der Blüthe sind, und wann die Weinlese anfängt. Die Ursachen von der Schädlichkeit des Abwässern zur Zeit der Blüthe bedarf keiner andern [Erkläru]ng, als die schon oben bei dem Düngen der Rebe gegeben [worden] ist, sondern, weil diese mit allen ihren nachtheiligen Wir[kungen] die nämliche ist, will ich, der unnöthigen Wiederholung halber, den Leser dahin anweisen. Daß aber die Abwässerung zur Zeit der Weinlese, oder gerade auch einige Tage vor derselben immer am allerschädlichsten für die Güte des Weins sei, beruht ebenfalls ganz auf Grundsätzen; denn damahls hat die Wärme, die doch alles in Wein umkochen sollte, nicht mehr Zeit genug, um diese neu herbeiströmenden Feuchtigkeiten in einen geistigen Saft zu verwandeln: die Traube füllt sich zwar mit diesen Wassertheilen, giebt aber bei der Gährung eine sehr dünne Flüssigkeit, welche nicht so vielen Zucker aufgelöst enthält, daß das Produkt der Zersetzung stark und geistvoll sein könnte.

Ausser diesen zween¹⁰⁶ Zeitpunkten ist eine mässige Abwässerung, vorzüglich in einem Erdreiche, wo sich das Wasser bis auf die untern Erdschichten durchseihet, und also durch seinen Aufenthalt in der Oberfläche keine Fäulung der Wurzeln, und des Stockes verursachen kann, sowohl für die Güte als Menge des Weins sehr günstig, besonders, wenn selbe während der ersten Periode, wo sich die Knospen oder Augen in Frucht und Laub zu entwickeln suchen, unternommen wird; denn die damahls gegenwärtige Feuchtigkeit giebt der Organisation der Pflanze das vorzüglichste Nahrungsmittel; und wird in der Folge die Verarbeitung durch eine anhaltende Wärme befördert, so kann die Beschaffenheit der neu erscheinenden Traube nicht anders, als vollkommen sein; daher wenn schon die Wärme sowohl zur ersten Geburt, als zur letzten Zeitigung der Traube unentbehrlich ist, so darf man [26r] doch nicht glauben, daß durch die Wärme allein alle gewünschten Wirkungen hervorgebracht wer-

¹⁰⁶ Korrektor: zwei.

den. Die Wärme ist nur die nothwendige Erforderniß zur Verarbeitung, sie setzt aber immer zum voraus, daß die Erde hinlänglich mit Saft versehen sei, der zur Verarbeitung den Stoff liefert. Wirkt also die Wärme auf eine schon ausgetrocknete Erde, so versengt sie vielmehr, als daß sie beleben soll. Aus diesem folgt unstreitig, daß das Wohl des Weinstockes, und der Traube, von dem angemessenen Verhältniße, und vollkommenen Gleichgewichte abhänge, so zwischen dem Wasser, welches, se[i es] Regen- oder Flußwasser, der Pflanze die Nahrung zubringt, [und zwi]schen der Wärme, welche die Verarbeitung allein besorgt, Statt haben muß. Und so ist nun der Mittelweg aufgedeckt, auf welchem durch das mässige Abwässern eines Weinberges, welches ausser den erwähnten zween¹⁰⁷ Zeitpunkten, und mit Rücksichtnehmung auf den Grad der Wärme geschieht, auch der Güte des Weins kein Abbruch verursacht wird.

Zu bedauern ist es nur, daß es Umstände gebe¹⁰⁸, wegen welchen¹⁰⁹ sowohl die Mässigkeit in der Abwässerung, als die verbotenen zwei Zeitpunkte gemeiniglich ausser Acht gelassen werden. Wider die Mässigkeit, und den ersten Zeitpunkt verfehlt sich der Baumann, der den Boden- oder Grasnutzen, wider den zweiten der Eigenthümer selbst, der das Weinprodukt bezieht. Ersterer findet seinen Vortheil im wiederholten Abwässern; daher versäumt er keine Gelegenheit, um sein Gras, welches ihm als ein Theil seiner Besoldung überlassen ist, nicht durch die Sommerhitze verwelken zu lassen, und trägt kein Bedenken, mit Uebervortheilung seines Nachbars, Tag und Nacht den ganzen Grund unter Wasser zu setzen. Letzterer, nämlich der Eigenthümer selbst, wenn er gerade vor der Weinlese bemerkt, daß diese von seinen etwas verwelkten Trauben sehr sparsam ausfallen dürfte, kann sich seines letzten Kunstfleißes kaum enthalten, er wagt die letzte Abwässerung, und will der Traube noch einen mehrern Saft zuführen, damit doch jenes durch die Erde bewirket werde, was er im Gewissen nicht unmittelbar im Keller zu thun wagen will. [26v]

¹⁰⁷ Korrektor: zwei.

¹⁰⁸ Korrektor: giebt.

¹⁰⁹ Korrektor: derenhal[ber].

Vierter Abschnitt.

Von den Unfällen, welchen der Rebstock, und die Traube ausgesetzt sind.

§ I.

Durch Nachlässigkeit der Arbeiter.

Alle Krankheiten, und Gebrechen der Reben entstehen oder von der Sorglosigkeit und dem Unfleiß der Arbeiter, oder von der unordentlichen Jahrs-Witterung, oder von den Insekten. Von der ersten Gattung sind die Verwundungen der Rebstämme, die Zerreißen der Wurzeln, und eine ungeschickte Beförderung der überflüssigen Nahrungssäfte, wodurch der Rebstock frühzeitig zum Abbau, und Tod gebracht wird. Die zwei erstern Unfälle werden bei dem Behauen, und Schöpfen der Erde, der letzte aber, wie bereits oben vernommen, durch überflüssiges Düngen und Wässern verursacht. Die zweite Gattung Unfälle, die von einer unordentlichen Jahrszeit und Witterung, außer der menschlichen Macht solche zu verhindern, entstehen, sind der Reif*, der Schauer*, der Jausch* und Beerenabfall. Von der dritten Gattung endlich sind vorzüglich der May-Käfer, der Rüsselkäfer, und der Weinstock-Wurm. Wider alle diese Unfälle, wo sich die Elemente, Menschen und Thiere vereinigen, dem Weinstocke und seinem Produkte die gefährlichsten Nachstellungen zu machen, lohnt es allerdings die Mühe, einige Vorschläge und Mittel ausfindig zu machen, wodurch die Krankheit, wo nicht ganz gehoben, doch wenigst vermindert werden könne.

Hat der Arbeiter die Unvorsichtigkeit begangen, durch Hauen, oder Schöpfen dem Stock eine Spalte, Bruch, oder Wunde zu versetzen, so sollte er doch nicht den zweiten Unfleiß, der noch viel unverantwortlicher ist, begehen, und die Rebe in ihrem kranken Stande verlassen. Ein wenig Kuhmist mit feuchter Erde vermischt auf den Schaden gebunden, und so belassen ist die ganze Cur. Hat er durch einen zu tiefen Hieb mit der Hae die Wurzeln zerstört, und in die Höhe gezo[g]en, so schneide er die verletzten hinweg, und die unbeschädigten vergrabe er wieder in die Tiefe ordnungsmässig ein. [27r]

§ II.
Durch mißgünstige Jahrs-Witterung.

Die schwersten Zufälle¹¹⁰, welche durch die Unordnung der Jahrszeiten veranlaßt werden, sind die Reiffe im Fruhjähre, der Hagel, Jausch*, Beerenabfall, und die Rebsterbe.

1. Wider den Reiff, welcher vorzüglich in den nördlichen Geg[en]den öfters fällt, und die Hoffnungen des Weinerzeugers über [...] vereitelt, haben unsere Vorfahren sehr kluge, und fast jedes Mahl [wir]kende Anstalten getroffen, und man muß es geradehin der Laufigkeit oder dem Unverstande der dermahligen Dorfmeister, Anwäld, und Gemeinds-Vorsteher zuschreiben, daß es von jenen ehemahligen so herrlichen, und nichts weniger als kostspieligen Verfügungen, wodurch in einem nur mittelmässigen Gemeindsbezirke mehrere hundert Yhren Wein gerettet worden sind, nunmehr beinahe ganz abgekommen ist. Es war in den so genannten Gemeinds-, oder Dorfstatuten schon eine bestimmte Vorschrift, auch unter einer Geldstrafe festgesetzt, daß jeder Grundbesitzer in seinem Weinberge, gegen Auf- und Untergang, Mittag, und Mitternacht einen, oder nach der Verhältniß der Größe seines Guts, auch mehrere Haufen von feuchtem Stroh, Holzgereiße, und halbgefaultem Mist in Bereitschaft halten mußte; der Meßmer des Orts hatte die Schuldigkeit am Abende Wache zu halten, wann er vermuthete, daß die künftige Morgenkälte gefährlich werden könnte; war nun der Thau um Mitternacht nicht merkbar, so hielt er dieß als ein sicheres Anzeichen des kommenden Reiffes, verfügte sich in den Kirchenturm, und gab mit allen Glocken das Zeichen; jeder Grundbesitzer erinnerte sich sogleich seiner Pflicht und Bestimmung, und schickte seine Knechte in die Weinberge mit dem Auftrage, daß sie eine Stunde vor Sonnen-Aufgange in den erwähnten Häufen Feuer anlegen, und Sorge tragen sollten, wenig Flamme, aber desto mehr Rauch zu verbreiten; auf diese Art erhielt jeder seine Trauben von dem ankommenden Reiffe unbeschädigt.

¹¹⁰ Hrsg.: Im Sinne von "Unfälle".

Zur Aufmunterung, diesem Beispiele auch noch heute zu folgen, gebe ich die Erklärung über die nützliche Wirkung dieses Rauches. Weil nämlich der Reiff nur damahls wahrhaft schädlich ist, [27v] wann die aufgehende Sonne auf die neuen Sprossen der Rebe trifft, und sie verbrennt, so besteht die Kunst darinn, den Rauch so zu leiten, daß er die Sonnenstrahlen so lange auffange, bis die Atmosphäre hinlänglich erwärmt ist, um den Reiff in Thau zu verwandeln. Der gute Erfolg ist gewiß, wenn, um den Rauch zu verdicken, alle Nachbaren das Gleiche thun; aber ausser dem würde die Arbeit eines einzelnen in seinem Weinberge wenig erzielen.

2. Der Hagel, obwohl er in Rücksicht des ganzen Etschlandes fast nie eine so große Verwüstung anrichtet, daß durch ihn eine Theuerung oder Mangel an Wein im Ganzen entstände, ist doch äußerst kränkend¹¹¹ für jene Ortschaften, die er erreicht, und das Schicksal ist um so trauriger, weil er, wenn man auch die Wolke schon lange vorher bemerkt, durch keine menschliche Anstalt abgeleitet werden kann. Die Reben, und die Sprossen werden mit Flecken und Masern bezeichnet, die sich auch bis zum künftigen Triebe nicht ausheilen; der ganze Stock bleibt, wenn man ihn nicht bis auf das gesunde Holz zurückschneidet, sehr lange in seinem kränklichen Umstande; die Traubenbeeren, wenn sie noch lange vor ihrer Zeitigung getroffen werden, erhalten eine Maser, welche in eine hornartige Substanz auswächst, und bleiben ohne Saft, ohne Hoffnung einer Zeitigung; wird der Kamm, oder Stengel getroffen, so verwelken, oder fallen die Trauben ganz ab, und in diesem Falle, weil der Saft noch ganz unverarbeitet, folglich keiner Gährung fähig ist, können sie weder zu Brandwein, noch weniger zu Wein, sondern einzig zur Verfertigung des Essigs verwendet werden.

3. Der Jausch* ist ein bei vollem Sonnenscheine fallender Regen. Dieser schadet den Trauben in jenem Grade, in welchem die Atmosphäre erhitzt ist. Bei einem hohen Grade dieser Erhitzung, der zur Mittagsstunde gemeinlich der Höchste ist, sind diese Regentropfen, wenn man sie mit der Hand auffängt, sehr warm, und geben einen sichtbaren Dampf von sich. Fallen sie nun auf das Blatt, oder

¹¹¹ Korrektor: nachtheilig.

auf die Traube, so wird ersteres gelb, und letztere erhält schwarze Brandmahle, die den weitem Wachsthum der Beere innehalten, und diese immer bis zur Weinlese in einem grünfärbigen und herben Zustande belassen. Mehrere Oekonomen sind der Meinung, die sich auch wirklich zu erwahren scheint, daß der Jausch noch weit mehr am Boden durch den aufsteigenden Dampf schädlich sei, und den Beeren-Abfall verursache; vorzüglich wenn hohes Gras unter den Weinbergeln steht, und die [28r] Trauben nicht hoh genug von der Erde entfernt sind. Daher bauen diese Oekonomen ihre Bergeln immer auf einem hohen Fuße, und geben ihnen eine minder schiefe Richtung, um die Trauben mehr von dem Boden, folglich auch von den Wirkungen der aufsteigenden Dämpfe des Jausches zu entfernen.

4. Es gibt hauptsächlich nur zwei Fälle, und Ursachen, woraus sich der Beeren-Abfall ereignet. Der erste Fall ist, wenn die Blüthe wegen gerade dazumahl ungünstiger Witterung eine Fehlgeburt macht. Wider diesen Fall gibt es eben so wenig ein Mittel, als die günstigen Zeit- und Wetter-Umstände in menschlicher Macht und Willkühr stehen; der Eigenthümer muß sich willig ergeben, und in der nächstjährigen Weinlese seine Entschädigung suchen. Inzwischen erfolgt der Beerenabfall ganz sicher, denn ein anhaltender Regen zur Zeit der Blüthe zerstört die Vereinigung der Befruchtungstheile¹¹², die Kälte verschließt diese, die übermässige Wärme vertrocknet die fruchtbaren Dünste, ein heftiger Wind schleppet sie fort.

Der zweite Fall ergibt sich, wenn zwar die Befruchtung glücklich von Statten geht, jedoch gleich nach dieser eine allzuschnelle und thätige Vegetation mit einem Ueberfluße der Nahrungssäfte eintritt. Die Verhinderung dieses Falles ist wohl grossentheils in der Macht des Grundbesitzers; denn es ist unverkennbar, daß der Zeitpunkt der Abblätterung, der Abwässerung, und Düngung mächtigen Einfluß habe, um dem Beerenabfalle [zu]vorzukommen, oder diesen

¹¹² Nagele: Die Weinblüthe ist ein kleiner fünfzähliger Kelch, mit fünf kleinen zusammenhängenden Blumenblättchen, so wie überhaupt in den Pflanzen die Staubfäden den männlichen Geschlechtstheil, und der Stengel den weiblichen ausmachen. Es sind bei der Erzeugung der Weinbeere, die einen, wie der andere in dem Mittelpunkte dieses Kelches gesetzt.

zu befördern, und ich kann¹¹³ den Leser nicht genug dahin verweisen, was oben von der allzuschleunigen Wirkung dieser drei Operationen gesagt worden ist. [28v]

Hier erkläre ich nur noch die Wirkung dieser allzuthätigen Vegetation auf den Beerenabfall, welche darinn besteht, daß der überflüssige Nahrungssaft, der durch Abwässern, Abblättern, und Düngen mit Heftigkeit, und Schnelle, gegen die sehr zarten Theile des Traubenkammes zugetrieben wird, den Embrionen nicht Zeit genug übrig läßt, sich mit ihm zu vereinigen. Er schiebt sie hinweg durch die Kraft seines selbstthätigen Antriebes, und stellt sich an ihren Platz, wo er sich dann in Holz verwandelt, und verlängert. Ich muß es also noch ein Mahl wiederholen, daß der Grundsatz derjenigen äußerst fehlerhaft sei, welche den Weinstock unmittelbar vor, oder gar während der Blüthe düngen, wässern, oder abblättern lassen, weil sie den Saft gegen die Trauben zurückfließen machen, wo doch diese jenen nicht nur nicht nöthig haben, sondern gar nicht einsaugen können. Eine große ökonomische Regel ist es ohnehin, daß zur Zeit der Blüthe in den Weingärten nichts gerührt, und nichts gearbeitet, sondern alles der Natur überlassen werde, welche gleichsam in Geheim ihr Werk der Geburt verrichten will.

5. Der Rebsterbe größte Ursache ist die Kälte des Winters sowohl, als noch mehr des Frühjahres. Im Winter erstarret der Weinstock. Ist er alt, sind seine Fasern steif, seine Säfte dick, träge, und schwer, so wärmt ihn selbst die Sonne des Sommers nicht wieder zum Leben auf; er ist dürres Holz, er ist todt. Die jüngern Rebstöcke überleben zwar den Winter; allein kömmt später im Frühjahre ein heftiger Frost, der die Knospen, oder gar schon die Schößlinge erfroren¹¹⁴ so sterben diejenigen Weinstöcke häufig mit aus, die nicht Kraft, und Saft genug haben einen neuen Trieb zu machen, und aufs neue auszuschlagen. Je früher die Wärme der Jahreswitterung eintrifft, und je später so eine Kälte noch nachkömmt, desto größer ist der Schade dazumahl, und eine Verheerung, der nichts gleich ist. Da kann kein Mensch etwas dawider, oder dazu thun, es ist das Schicksal des Jahres.

¹¹³ Korrektor: Daher kann ich ...

¹¹⁴ Korrektor fügt hinzu: „macht,“.

Der Rebsterbe aber, welche aus Ursache einer großen, oder unausgesetzt daurenden Winterkälte erfolgt, vorzubeugen, ist das sicherste Mittel, daß man, wie ich schon ohnehin angerathen habe, den Dünger im Spatherbste zulege. [29r]

§ III.

Durch die Insekten.

Es bleibt noch die dritte Gattung der Unfälle, denen der Weinstock, und die Traube ausgesetzt sind, zu erklären übrig, nämlich die Insekten. Die schädlichsten dieser Thiere sind: der Maikäfer,¹¹⁵ der Rüsselkäfer,¹¹⁶ und der Traubenwurm.¹¹⁷

Der Maikäfer. Seine Larve ist dem Weinstocke weit gefährlicher, als das vollendete Insekt. Er bringt mehrere Jahre zu, um seine verschiedenen Umstaltungen zu durchgehen. Nach der Befruchtung gräbt das Weibchen ein Loch in die Erde, und senkt sich bis zu einer Tiefe von drei bis vier Schuhe ein; dahin legt es seine Eier, verlässt seine Höhle wieder, nährt sich noch einige Zeit mit den Blättern der Bäume, und verschwindet bald darnach. Am Ende des Sommers fallen die Eyer aus; es kommen kleine Würmer hervor, die sich von Wurzeln, und vorzüglich von den Haarwurzeln des Weinstockes nähren, sie unterbrechen durch ihre Benagungen die Verbindung der Gefäße, welche einen Theil des Nahrungssaftes in den Weinstock bringen. Man kennt die Anwesenheit dieses Insekts leicht an dem Fuße des Weinstocks durch die röthlichte Farbe der Blätter, und die voreilige Zeitigung der Frucht. Im dritten Jahre hat der Wurm des Maikäfers einen solchen Wachsthum erreicht, daß er über zwei Zolle in der Länge, und beinahe einen Zoll dick ist. Seine Verwandlung in einen Käfer hat dann im Monate Mai Statt. Wenn man um diese Zeit die Erde aufgräbt, so findet man nicht nur ganz gebildete Maikäfer, sondern auch Würmer seiner Art in verschiedenen Graden der Größe.

¹¹⁵ Nagele: In der Landessprache: die Zulle, der Rangger *Scarabaeus melolontha*. Lie.

¹¹⁶ Nagele: Die Petille: *Rhinomacer niger, elytris rubris, capite thoraceque aureis, proboscide longitudine fere corporis*. Geoffroy.

¹¹⁷ Nagele: In der Landessprache: die Gosse.

Daher, wenn man in seinem Weingute einige Rebstöcke leiden sieht, ohne eine Ursache zu wissen, noch den kränklichen Zustand einem [29v] Fehler seiner Behandlung zuschreiben zu können, so behaue man die Erde, man untersuche die Trennungen der Haarwurzelbündel, und gewöhnlich wird man dort die Ursache des Uebels finden. 6 bis 10 Würmer sind dort beschäftigt die Wurzeln zu zernagen, und sich mit ihrer Substanz zu nähren. In diesem Falle wird ein Behauen im kommenden Spatherbste nöthig sein; auch nur ein bloßes Auflockern der Erde kann Millionen dieser Insekten tödten.

Wenn dann die Verwandlung dieser Würmer geschehen ist, und der Maikäfer schon auf den jungen Sprossen erscheint, um die sich eben entwickelnde Knospe zu zernagen, so unternimmt jener ein fruchtloses Werk, der sich damit begnügt, sie in seinem Weingute in jener Maße¹¹⁸, als sie sich seinem Auge zeigen, abzuklauben, und zu zertreten; denn diese Käfer, die zugleich mit starken Flügeln versehen sind, entkommen der Wirkung dieser Zerstörung. Es bedarf allerdings, um sich der Vertilgung zu versichern, eben jene Vereinigung des Eifers, die ich oben zur Abwendung des Reiffes vorgeschlagen habe, daß nämlich die Einwohner, und Besitzer eines ganzen weinwachsaren Bezirkes sich alle in einem Tage zu dieser Jagd versammeln, diese Insekten jeder in seinem Weinberge abklaube, aus diesem hinaustrage, und verbrenne. Wenn ein einzelner Eigenthümer sich damit beschäftigt, ohne von seinem Nachbar unterstützt zu werden, so arbeitet er umsonst; der Maikäfer hält sich nicht an die Grenze der Besitzungen, er fliegt schnell in die Nachbarschaft über. Der Rüsselkäfer oder in der Landessprache die Petille erscheint auf dem Rebstocke, wenn die neuen Triebe ungefähr 9 bis 10 Zolle in der Länge haben. Er hängt sich an die zarten Blätter, rollt sie schneckenförmig zusammen, und legt in die gebildeten Krümmungen unendlich kleine Eyer. In diesen Krümmungen findet man oft das Män[n]chen, und Weibchen. Diese zweierlei Eyer sind niemahls beisammen, sondern in den verschiedenen Windungen. Wenn man die Thiere in dieser Lage, und nicht schon ehevor findet, so ist der

¹¹⁸ Korrektor: in jener Menge, [in] der sie sich ...

Schade schon angerichtet. Der starke Einschnitt, welche sie in den Tügen vor ihrer Einwicklung an dem Triebe mit ihrem Rüssel bis zur Hälfte hineinmachen, ist der Ursprung des Uebels, und vernichtet die Hoffnung zu einer Traube. Erst vor kurzem versicherte mich ein Bauer [30r] im obern Etschthale, der nur vierhundert Yhren Praschlt* im Durchschnitte einfecht*, daß er im verflrossenen Jahre, ohneracht er nur auf Abklaubung dieser Thiere vierzig Gulden an Tagwercken verausgab¹¹⁹ habe, er gleichwohl einen Abfraß von fünfzig Yhren berechnen könne¹²⁰. [30v]

Die¹²¹ Mittel, diese Thiere zu vertilgen, sind vorzüglich eine sorgfältige und ununterbrochene Durchsuchung seiner Weinberge wäh-

¹¹⁹ Korrektor: ausgegeben.

¹²⁰ Nagele: Der Schade, welchen diese zwei Insekten, der Maikäfer, und die Petille anrichten, ist weit größer, als die meisten Eigenthümer vermuthen, und berechnen. Ich lege hier dem Leser über den jährlichen Schaden eine Rechnung vor, wovon das Resultat der Beschädigung vielleicht wohl zehnmal verdoppelt werden kann. Diese Rechnung beruht auf folgenden angenommenen sechs Grundsätzen [Korrektor: Voraussetzungen oder Bedingungen]:

1. in einem Umfange eines Grabers Weinbau – 80 □ Klafter – befindet sich ein einziger Maikäfer, und eine einzige Petille;
2. jedes dieser Thiere zerstört nur täglich einen einzigen Sproß zu seiner Nahrung;
3. jeder dieser Sprosse hätte nur eine einzige Traube hervorgeschoben;
4. der schädliche Aufenthalt des Maikäfers im Weinberge dauert durch 16, und jener der Petille durch 30 Täge;
5. der ganze Flecheninnhalt des mit Reben besetzten Distrikts im Etschlande meißt 150.000 Graber;
6. 1500 Trauben geben eine Yhren Wein.

Aus diesen sechs Grundsätzen [Korrektor: Bedingungen] nun fallen folgende Resultate aus:

Vermög den 4 ersten Grundsätzen werden von diesen zwei Insekten in jedem Graber Weinbau während der ganzen Periode ihres Daseins 46 Trauben zu Grunde gerichtet, folglich im ganzen Distrikte nach der 5ten [Korrektor: Bedingung] zusammen: 6.900.000 Trauben vermißt. Diese hätten vermög des 6ten Grundsatzes [Korrektor: Bedingung] 4600 Yhren Wein geliefert. Gebe man nun jeder Yhren den Geldanschlag, welcher im letzten dreißigjährigen Durchschnitte, wie ichs am Ende dieser Abhandlung erweisen werde, auf 8 fl 57 Kr ausgefallen ist, so hat man die Summe des durch die zwei Insekten verursachten Verlustes, von 41.170 fl – Kr. Jeder einsichtige Oekonom verdankt es dem k. bairischen Landgerichte in Botzen, welches im heurigen Fruhjahre das erste Mahl mittelst einer kundgemachten Verordnung jeden Güterbesitzer zu einer gemeinschaftlichen Zullen*- und Petillenjagd auf 3 bestimmte Täge unter einer Geldstrafe anhielt. Möchte doch diese heilsame Verordnung, die eine so sichtbare Wirkung zur Folge hatte, mit den geschärftesten Ausdrücken jährlich erneuert werden!

¹²¹ Korrektor: Das Mittel ... ist ...

rend jener Tage, als die Garzen* und Triebe noch klein sind. Hat man aber diesen Zeitpunkt schon versäumt, so muß man, weil der Ort, wo die Petille wohnt, und ihre Eier legt, an den zusammengerollten und halbvertrockneten Blättern sehr sichtbar ist, diese abschneiden, in einem Schurze sammeln, und, um dem Schaden wenigst für das künftige Jahr bevorzukommen, sammt der Nachkommenschaft verbrennen; denn diese Eier werden früher, als in drei Wochen, ausgebrütet; es entstehen kurze weiße Würmer, die, sobald das Blatt ganz abdorrt, sich in die Erde versenken, und in dieser Larve, den ganzen Sommer, Herbst und Winter hindurch, so wie die Maikäfer, sich von den Wurzeln der Rebstöcke nähren.

Man hat weiters bemerkt, daß die Larven der Petille sowohl, als des Maikäfers, den Eindruck¹²² der Luft, und vorzüglich die Abwechslungen der Atmosphäre sehr scheuen, und die Kälte so wenig, als die Hitze aushalten können. Daher würde ein Behauen der Erde zur rauhen Jahrszeit große Dienste leisten.

Chaptal¹²³ macht über den Aufenthalt dieser Insekten in der Erde, zwei Bemerkungen, und sagt, daß der Maikäfer, und die Petille vorzüglich gerne in jenen Theilen des Erdreichs wohnen, die mit frischem, noch unzersetzteter Mist, wobei das Birkenlaub zur Streu genommen worden, neu gedüngt sind. Die zweite Bemerkung macht er, daß diese Thiere, wenn sie auf ihren unterirdischen Wegen Wurzeln von grasartigen Pflanzen, oder Kuchegewächsen antreffen, z. B. von der Erdbeerstaude, vom Lattich, Saubohnen, und dergleichen, die Wurzeln des Weinstockes verschmähen, um jene anzufallen. Diese zwei Bemerkungen sollen doch bei den Grundbesitzern, die so viel Ungemach von diesen Thieren zu erdulden haben, nicht ohne Wirkung bleiben; sie sollen außer jenen Ursachen, die ich schon oben über die Schädlichkeit des frischen Düngers angeführt habe, auch wegen dieser ersten Bemerkung den allzu häufigen, und unabhägigen Mist verschueen; sie sollten die zweite Bemerkung dadurch benützen, [31r] daß sie auf mehrern leeren Plätzen die

¹²² Korrektor: [Z]utritt.

¹²³ Hrsq.: Jean-Antoine Chaptal, (* 3. Juni 1756, † 30. Juli 1832), französischer Chemiker und Politiker.

erwähnten Küchengewächse als eine Lockspeise zur Verschonung ihrer Weinstöcke anpflanzen.

Der Traubenwurm, oder die Gosse scheint seine Eier zur Zeit zu legen, als die Traubenbeere noch sehr klein, und zart ist; denn der Stich, welchen dieses Thier macht, dringt bis an den Kern der Beere, und manchemahl ist selbst dieser angestochen. Der Ort des Stiches, gleicht dem Stiche einer sehr feinen Stecknadel, und rund um denselben ist alles schwach blaulicht. Die Haut der angestochenen Beere ist glatt, und was unter dieser ist, wird hornhäutig und hart. Die Beere, in welcher die Gosse liegt, gelangt niemahls zur gleichen Zeitigung mit den benachbarten Beeren, sie vertrocknet, ohne zu faulen. Der Wurm, der aus dem Ei ausgefallen ist, nährt sich gleich Anfangs mit dem herben Fleische der Beere; wenn er von dieser hervorgehen will, so erweitert er von innen den Stich, welcher nun einer kleinen runden Vogelschrott gleicht. Sobald er hervorgetreten ist, so webt er sich Röhrenähnliche Gänge, die untereinander in Gemeinschaft stehen, um andurch nach Belieben den verdeckten Zugang zu den Beeren zu gewinnen, die an seinem ersten Aufenthalts-Orte anstossen; diese durchsticht er, und nachdem er seine Nahrung aus ihnen gezogen hat, kehrt er durch die verwebten Gänge wieder in seine Wiege zurück; diese gräbt er fast rund um sich aus, und verläßt sie nicht eher, als bis die Haut der leeren Beere sich zusammenzufalten anfängt. Man findet dieses Thier sehr selten auf Trauben, derer Beeren weit auseinander gestellt sind. Diese müssen wahrscheinlich darum enge beisammen sein, damit es seine Seide ausspannen, und sich Verbindungswege machen könne. Man darf sich nicht wundern, wenn die Fäulniß nur einen Theil der Traube angreift, denn wenn man eine aufmerksame Beobachtung anstellt, so sieht man unter diesen gefaulten Beeren die mühsamen Gänge der Gosse zwischen den Beeren miteinander verbunden, ohne daß außer diesen Gängen die Beeren im Geringsten bemackelt sind¹²⁴. Zur Vertilgung dieses Insekts ist nicht leicht ein Mittel zu erdenken¹²⁵; denn es ist bei seiner Entstehung so klein, daß man es nur

¹²⁴ Korrektor: wären.

¹²⁵ Korrektor: entdecken.

mühsam wahrnimmt. Es hat ein so scharfes Gesicht, feines Gehör, und Flüchtigkeit¹²⁶ in seinen Bewegungen, daß es aller Untersuchung entkömmt, und sich jeder gelegten Falle entzieht. Es gleicht in seinen ersten Tagen einem Strohgelben, subtilen, und kaum eine Linie langen [31v] Seidenfaden, der sich aber später zu einem dicken, und einen Zoll langen Spagate auswächst. Das Abklauben diese Thiers, wie jenes des Mai- und Rüsselkäfers kann da unmöglich Statt haben; denn es hält sich die Nacht über in der Beere verschlossen. Während des Thauens am Morgen, in einer kalten Zeit, sieht man es zwar manchmahls an der Sonne auf der Traube herumkriechen; aber bei dem mindesten Geräusche, bei der leichtesten Bewegung verbirgt es sich mit Schnelligkeit. Als eine Vorsichts-Regel kann man behaupten, daß in jenen Weingütern, wo viele Obstbäume sind, sich auch viele Gossen erhalten, ohne jedoch behaupten zu können, daß jener Weinberg, wo keine Obstbäume sind, auch Gossen frei sei. Ich geschweige noch die unzähligen Unfälle, denen der Weinstock, und die Trauben auf die offenbarste Art, und nicht nur bis zur Weinlese, sondern letztere auch noch nach ihrer Einfechsung ausgesetzt sind. Darum ist es eine Schwachheit¹²⁷, wenn man schon im Frühjahre, da der Weinstock etwas üppiger ausschlägt, oder bei einem Paar warmen Tagen im Juli, und August, einander zuruft, was es für eine herrliche Weinlese geben werde; solche Ungereimtheiten hat man am allermeisten von den nördlichen Weinhändlern, und Wirthen auszustehen, die, wenn sie etwan von einem Reisenden aus dem Etschlande vernehmen, daß er während seiner Durchreise vor Hitze, und Schweiß eine Nacht Schlaflos habe zubringen müssen, den Weinerzeuger auf allen Seiten plagen, wie er wieder seine Keller füllen, und wie viel Geld er von ihnen lösen werde. Denn diesen Herren schmeckt der Wein, und bei jeder Gelegenheit reden sie gerne von wohlfeilen Preisen.

¹²⁶ Korrektor: Geschwindigkeit.

¹²⁷ Korrektor: Thorheit.

Zweiter Theil. Ueber die Wein-Erzeugung.

Erster Abschnitt. Von verschiedenen Erfordernissen, und Voranstalten zur Wein-Erzeugung.

§ I.

Von den Ansatz-Gewölben.

[32r]

Unter den kostspieligen Vorauslagen, die der Weinerzeuger zu bestreiten hat, sind wohl nicht in der letzten Rubrik so viele Instrumente, Maschinen, verschiedene Geschirre, und geräumige Gebäude, die er das ganze Jahr hindurch unterhalten muß. Indessen ist es dem Eigenthümer, der seine Landwirthschaft ganz und in ihren kleinsten Theilen besorgt, nothwendig, die beste Art kennen zu lernen, wie man die Maschinen, und Gefässe zur Beherbergung der aus dem Weinberge ankommenden Trauben beischafft; wie man die zur Bereitung des Weins, und zur Aufbewahrung desselben bestimmten Geschirre mit Vortheil zubereite; und wie der Ort, wo die Weinbereitung geschieht, und dieser, wo nach vollendeter Gährung der Wein aufbehalten wird, beschaffen sein müsse, um den Schaden zu vermeiden, der aus der kleinsten Unbedachtsamkeit entstehen kann. Es ist ihm nicht fremd, daß oft ein einziges Geschirr, wenn es einen verderblichen Geruch angenommen hat, vielen Wein, ja wenn noch dazu bei dem Abzuge eine ungeschickte Mischung geschieht, die ganze Masse verderben könne.

Das Ansatz Gewölbe, in der Landessprache Torkl, oder Standerhaus, ist jener Ort, wo die in dem Weinberge gesammelten Trauben abgelegt, und auf die in der Reihe dastehenden Standergeschirre¹²⁸ zur Gährung aufgetragen werden; eben da befindet sich auch die Torkel, oder Presse, durch welche die nach Vollendung der Gährung, und des

¹²⁸ Nagele: Die Beschreibung der Standergeschirre, und ihrer Bauart kömmt hinnach vor.

Weinabzuges im Stander zurückgebliebenen Traubenkämme und Bälge, in der Landessprache die Weintrestern, ausgepreßt werden.¹²⁹ Dieses Gebäude ist zur ebenen Erde angebracht, und besonders bei größern Weinerzeugern so geräumig, daß der Wagen, auf welchem die Trauben bei der ersten Pforte¹³⁰ ankommen, durch die zweite leer hinaus fahren kann. Die Errichtung, die Ortslage, und die Bauart selbst haben sehr wichtigen Einfluß, nicht nur auf die Bequemlichkeit der Arbeiter, sondern vorzüglich auf die Gährung, und folglich auf eine bessere, [32v] oder schlechtere Gattung der zu erzeugenden Weine, wie ich es später beweise, wann von der Gährung die Rede sein wird. Inzwischen hat freilich nicht jeder Gelegenheit sein Standerhaus in der bestmöglichen Vollkommenheit zu haben; aber jeder kann doch so viele Kosten darauf verwenden, um es nicht gerade in dem unvollkommensten Stande, das ist den Sonnenstrahlen, und der freien atmosphärischen Luft ausgesetzt zu haben.

Hätte ich ein neues Standerhaus zu bauen, und der Platz erlaubte es, so würde ich mich auf folgende Art benehmen: in Hinsicht der Bauart würde es sehr hoh, mit einigen ganz in der Höhe angebrachten kleinen Fenstern, die man mittelst einem Zugfaden nach Willkühr öffnen, und schliessen könne¹³¹, versehen, und in der Breite sehr geräumig sein, damit der Kellermann jedem Stander, im Falle es nöthig ist, sich nähern könne; in Hinsicht der Lage, würde ich die Nordseite wählen, wo der Platz kühl, zimlich finster, von allen Stallungen, Backöfen, Misthäufen und allen jenen Dingen entfernt wäre, die einen widrigen Geruch erregen könnten. Nichts geht über die Reinlichkeit, in welcher ein Standerhaus gehalten werden soll. Indessen wird, besonders bei kleinern Weinerzeugern, auf nichts minder, als eben auf Reinlichkeit geachtet, weil das Standerhaus nur einen kleinen Theil des Jahrs durch gebraucht wird; so ist es bei einigen die übrige Zeit der Sammelplatz von allen Geräthschaften, wovon man

¹²⁹ Nagele: Aus der von dieser Zusammpressung abrinrenden Flüssigkeit entsteht der sogenannte Druckwein, welchen meistentheils das Hausgesind verzehrt.

¹³⁰ Korrektor: bei dem ersten Thore ankommen, durch das zweite ...

¹³¹ Nagele: Welchen wesentlichen Einfluß auf die Gährung ein gewisser Grad von Wärme, und die Berührung mit der atmosphärischen Luft habe, werde ich hinnach beweisen.

sich in der ganzen Meierei entledigen will: es muß zur Holzhütte, zur Behältniß des Kraut- und Gartenzeuges, ja nicht selten zum Hühnerstalle dienen. Darf man sich also wundern, wenn die Standergeschirre, die durch neun Monate im Unflath geblieben sind, der Fäulung unterliegen, und einen dergestalt üblen Geruch annehmen, daß er sich der künftigen in die Gährung gebrachten Weinlese, und von da dem Wein selbst mittheile? [33r]

§ II.

Von dem Wein-Keller.

Die wenigsten Weinerzeuger von der ärmern Klasse im Etschlande haben ordentliche, in die Tiefe gegrabene, Weinkeller, weil sie ihre Weine gleich nach dem Abzuge, oder wie es vielfältig in Kaltern, Termin, Neumarkt, Salurn, Deutsch- und Welschmetz geschieht, schon ihre Praschlt noch auf dem Rebstocke verkaufen, ohne auf eine weitere Spekulation zu gedenken, als mit dem erlösten Gelde, die öffentlichen Steuern, und Abgaben zu bestreiten, und von dem Ueberlinge¹³² ihre Hausbedürfnisse für das ganze Jahr sich beschaffen zu können. Nur die größern Weinbauer, Händler und Wirthe, sind mit unterirdischen Gewölben, und Kellern versehen, die, wenn die Flüssigkeiten über den Sommer hinaus aufbehalten werden sollen, wegen der übermässigen Hitze, sehr gut gebaut sein müssen.

Wir haben hier drei Fragen zu erörtern:

Wie dann ein schlechter Keller auf den Wein wirke?

Wie ein Keller, um gut zu sein, beschaffen sein soll?

Welche Mittel es gäbe, einen schlechten Keller zu verbessern?

Ueber die erste Frage, nämlich über die Wirkung eines schlechten Kellers auf den Wein, braucht es nur mit einer Boutteille Wein, der frisch von den Trestern abgezogen worden, in seinem Zimmer einen Versuch gemacht zu haben, man wird das Resultat in Zeit von wenigen Wochen erfahren, und auch sich selbst erklären können, wenn man die Periode der verschiedenen Gährungen in dieser Boutteille sorgfältig bemerkt. Jeder Wein – das nämliche gilt von jeder Flüssig-

¹³² Hrsg.: Im Sinne von Rest.

keit, welche eine zuckerhafte und schleimige Substanz in sich hält – hat, wenn er einem angemessenen Grade der Wärme ausgesetzt ist, vier Grade der Gährung zu durchgehen. Der erste ist die tobende, die in dem Stander geschieht, wodurch der Zucker- und Schleimstoff in eine geistige Flüssigkeit übergeht. Die zweite ist die stille, und kaum merkliche im Weingeschirre, wodurch die Flüssigkeit gereinigt, und aller fremden Körper entlediget wird, welche sich sodann in dem Boden des Geschirres niederschlagen [33v] und Hefen oder Weinleger genannt werden. So lange dann die Bestandtheile dieses nun so gereinigten Weines unter sich ein vollkommenes Gleichgewicht behalten, so ist, und bleibt der Wein gut, und gesund. Sobald aber das Gleichgewicht der Bestandtheile gestört wird, so folgt die dritte, nämlich die saure, und endlich nach einer Zeit die vierte, nämlich die faulende Gährung, welche letzte mit der Zertrennung¹³³ aller Bestandtheile sich endet.

Die Bouteille im Zimmer, wo Luft und Wärme eintreten, wird dem Auge des Beobachters alle diese Erscheinungen anschaulich machen. Was nun im Zimmer, eben dieß geht auch in einem schlechten Keller mit dem Weine vor. Die Ursache ist einzig die atmosphärische Luft, und die Wärme, die ohne Unterlaß das Gleichgewicht der weinigen Bestandtheile zu verwirren streben; denn es ist erwiesen, daß die atmosphärische Luft auf den in Fäßern verschlossenen Wein wirke, und ebenso erwiesen, daß¹³⁴ er, je mehr er derselben ausgesetzt ist, der Zersetzung desto mehr unterworfen sei; ja diese Zersetzung geschieht sogar in dem Verhältnisse schneller, je bessere und geistigere Bestandtheile¹³⁵ der Wein hat. Aus diesem ist also die Antwort auf die zweite Frage von selbst entschieden, daß nämlich ein Keller um gut zu sein, von der Einwirkung der Luft, und der Wärme frei sein müsse, und es klärt sich zugleich auf, daß zur dauerhaften Erhaltung des Gleichgewichtes in den Bestandtheilen des Weins, die Keller tief zu bauen die Erfahrung gelehrt habe.

¹³³ Korrektor: Trennung statt Zertrennung.

¹³⁴ Korrektor streicht: ebenso erwiesen, daß.

¹³⁵ Korrektor: „besonders [wenn] geistigere Bestandtheile der Wein hat“ statt: „je bessere und geistigere Bestandtheile der Wein hat“.

Allein da dieser Grundsatz jenem zu widersprechen scheint, was man von Fenstern, Luft- oder Zuglöchern in den Kellern so vielfältig anrühmt, so müssen wir diesen Punkt mehr auseinander setzen¹³⁶. Ich bin mit dem Nutzen einiger kleinen, mehr nach der Breite, als Höhe gut angebrachten Zuglöchern ganz einverstanden; denn die einige Mahl durch das Jahr wiederholte Eröffnung derselben ist zur Verbesserung der ungesunden, faulenden Kellerluft, und zur Verminderung der Feuchtigkeit nöthig. Aber dieß ist auch alles, was sie nützen. Sind diese Zuglöcher zu groß angebracht, und zur Unzeit eröffnet, so ist die Einwirkung der atmosphärischen Luft immer in dem Verhältnisse mit dem Durchmesser dieser Oeffnungen, und so gewinnt Luft, und Wärme freien Zutritt. [34r]

Nach Chaptals¹³⁷ Meinung ist der beste und vollkommenste Keller jener, wo der Thermometer sich stets auf dem zehnten Grade der Wärme erhält, welchen Standpunkt die Physiker temperirt nennen. Aus diesem folgt, daß man, um einen bescheidenen Gebrauch der Luftlöcher zu machen, im Fruhjahre in dem Maase, als die Wärme der Atmosphäre bis an den zehnten Grad steigt, eine gewisse Anzahl der Luftlöcher, ja sogar alle schließen müsse, sobald sie diesen Grad übersteigt, weil sonst die Kellerluft im gleichen Grade mit der atmosphärischen steigen würde. Im Winter hingegen muss man die äußere Luft bis zu einen gewissen Grad in den Keller zu bringen suchen, um die Wärme zu vermindern. Wenn aber die äußere Kälte zu sehr anwächst, müssen die Luftlöcher wieder geschlossen werden, denn sonst würde die Kellerluft den nämlichen Grad der Kälte annehmen, und den Wein verderben.

Aus diesen aufgestellten Grundsätzen, und der bisherigen Erörterung der ersten zwei Fragen kann jeder, der das Unglück hat, einen schlechten Keller zu haben, die einschlägigen Mittel zur Verbesserung desselben anwenden, und also die dritte Frage nach dem Verhältnisse, als die Mängel seines Kellers beschaffen sind, abermahls sich selbst auflösen. Ist der Keller zu wenig vor der Wärme

¹³⁶ Korrektor: „mehr auseinander setzen“ statt: „ganz erklären, und auseinander setzen“.

¹³⁷ Hrsg.: Jean-Antoine Chaptal, (* 3. Juni 1756, † 30. Juli 1832), französischer Chemiker und Politiker.

geschützt, so muß man ihn tiefer graben, oder von aussen mit einer dicken Mauer bekleiden; ist er der Einwirkung der Luft zu sehr ausgesetzt, so muß man die Fenster und Luftlöcher vermindern, und diese, die am un rechten Orte stehen, zumauern, und dafür neue eröffnen; ist er zu feucht, – ein Keller kann nie zu trocken sein – so daß das Wasser an den Seitenmauern durchsickert, so überkleistere man diese Seiten Zoll dick mit einer Kitte, oder Mörtel, die zur Hälfte mit frisch gelöschtem, und noch warmen Kalke, und zur Hälfte mit Asche, und feinem Ziegelmehle angemacht ist; ist aber nur der Kellerboden vom aufquillenden Grund- oder Flußwasser naß, und locker, so schöpfe man im Winter, oder zur Zeit, wo das aufsteigende Wasser am wenigsten verspührt wird, zwei oder drei oder nach Verhältniß der Größe des Kellers, auch vier bis fünf in der Rundung zwei Fuß breite, und drei Fuß tiefe Gruben aus, werfe in jede [34v] derselben einige Loth Quecksilber, und bedecke sie mit einer festen Steinplatte, weiters überziehe man¹³⁸ den ganzen Fußboden des Kellers mit Grundmörtel, der aus einem Drittl frisch abgelöschten Kalkes, einem Drittl reinen Sandes, und einem Drittl Kieses besteht, in einer Dicke von einem halben Fuße. Diese Erhöhung des Fußbodens zieht freilich auch die Nothwendigkeit, die Lagerbäume zu erhöhen, nach sich, dadurch gewinnt aber das Faß viele Vortheile: nämlich es wird von der Feuchtigkeit des Bodens entfernt, von einem größern Luftzug umgeben, und also von allem Schimmel bewahrt; überhin bedarf man, um den Wein von einem Geschirre in das andere abzuziehen, nur das Faß, das man füllen will, unter jenes, welches auf den erhöhten Lagerbäumen liegt, zu stellen, und durch den eingesetzten Zapfhahn ausfließen zu lassen.

Ich kann diesen Absatz¹³⁹ nicht schliessen, ohne eine Warnung für jene beizufügen, die sich oft durch längere Stunden in gar tiefen Kellern verweilen müssen. Da erneuert sich die Luft nur sehr mühsam, verdirbt nach und nach, und in einigen wird sie sogar tödlich. Das sichere Zeichen, daß in einem Keller die Luft verdorben sei, ist,

¹³⁸ Korrektor: „und überziehe dann“ statt: „weiters überziehe man“.

¹³⁹ Korrektor: Paragraph.

wenn das Licht einer Wachs- oder Unschlichtkerze¹⁴⁰ nicht so lebhaft, als gewöhnlich brennt, wenn¹⁴¹ sich die Flamme gegen die Spitze des Dochts erhebt, und klein ist, so hat die Luft einen Grad der Verdorbenheit mehr; verlöscht endlich das Licht gar, so ist die höchste Zeit, daß sich der Mensch vom Keller entferne, widrigenfalls wird er bald in eine todesähnliche Ohnmacht verfallen. Hiebei ist noch zu bemerken, daß das Licht schneller auslösche, wenn man es dem Erdboden nähert, als wenn man es gegen das Gewölbe erhebt. Die Ursache ist, weil die verdorbene Luft schwerer, als die atmosphärische ist, welche letztere also in einem vielleicht noch geringen Grade obenher schwimmt. Dieses Umstandes halber ist es also sehr wichtig, daß die Luftlöcher von dem Boden des Kellers ausgehen, und nicht schlechterdings von der Höhe des Gewölbes, wie dies gemeiniglich der Fall ist.

Endlich möchte ich gerne jenem das Vorurtheil aus dem Kopfe bringen, welcher behauptet, daß sein Keller im Sommer kühl, und im Winter warm sei. Man irrt sich in dieser Vorgabe ganz, und schließt nur immer mit Beziehung auf sich selbst. Unser Körper ist [35r] im Sommer der atmosphärischen Wärme z. B. von 25 Graden ausgesetzt, und die Wärme unsers Bluts vermehrt sich in diesem Verhältnisse. Wenn wir also in einen Keller kommen, so spüren wir einen Gr[ad ...] Kühle. Warum? Weil ja die Kellerwärme nicht im fünf- undz[wanzig], sondern in dem temperirten zehnten, oder höchstens eilften [Grad] besteht. Im Gegentheile im Winter, wann unser Körper der atmosphärischen Kälte z. B. von fünfzehen Graden unter dem Eispunkte ausgesetzt ist, kömmt uns der Keller warm vor. Warum? Weil ja seine Kälte nicht fünfzehen Grade unter, sondern zehn, oder wohl auch elf Grade über dem Eispunkte steht. Nun aber ist, weder in dem erstern, noch letztern Falle die Temperatur des Kellers verändert, sondern es ist nur in unserer Empfindung gelegen, daß wir sie verschieden zu finden glauben. Ein Thermometer durch den Winter und Sommer im Keller aufgehenkt, und beobachtet, wird die Wahrheit dieses Satzes entdecken.

¹⁴⁰ Hrsg.: Unschlittkerze = Talgkerze.

¹⁴¹ Korrektor: und.

§ III.
Von den Stander-Geschirren.

Ich halte es für überflüssig alle verschiedene Gattungen der Werkzeuge, und Gefäße, die man zur Weinerzeugung braucht, ihren Nahmen nach zu beschreiben, theils weil sie selbst in den meisten Distrikten des Etschlandes ungleich benahmst¹⁴² werden, theils weil eine weitschichtige Beschreibung derselben den Leser außer dem Etschlande unmöglich interessiren kann. Ich schränke mich also blos auf einige Regeln ein, welche sowohl in Hinsicht der Standergeschirre, als der im nachfolgenden Absatze vorkommenden Weinfässer

- I. auf die Auswahl der Holzgattungen,
- II. auf die gute, und reinliche Erhaltung, und endlich
- III. auf eine wohlfeilere, und haltbarere Anschaffung Bezug haben.

I. Von dem Holze, das man zu den Stander- sowohl, als Weingeschirren braucht, wählt sich jeder verständige Weinerzeuger im Etschlande wohl jene Gattung, die mehr fest, und minder [35v] porös ist¹⁴³, folglich bei der die Flüssigkeit sowohl an der Menge, als [an Geiste] weniger verliert. Diese Vorzüge haben unstreitig der [Fichtebau]m und die Eiche. Allein es kömmt alles darauf an, daß das [...]rde zur rechten Zeit geschlagen werde. Die Dauben, die von alten Eichen gemacht sind, sind durchlassend, schwammicht und werden in kurzen¹⁴⁴ Jahren wurmstichig, und löcherig; jene aber, von gar zu jungen schwinden leicht. Jene die man mit der Säge gemacht hat, sind lange nicht so gut, als die gehackt worden, und die man sohin

¹⁴² Korrektor: benennet.

¹⁴³ Nagele: Indessen besteht der durchaus praktische Glaube sehr vieler Etschländischen Bauern, dass in einem neuen Standergeschirre von Fichtenholze die Süße des Weins sich leichter und länger erhalte, als in einem von einer andern Holzgattung. Diese ihre Erfahrung kömmt daher, weil das Fichtenholz nicht so vielen Färbestoff, und nicht so bittere zusammziehende Bestandtheile hat, als das Lärchen- und Eichenholz, und ihnen der Vortheil oder Kunstgriff nicht bekannt ist, den ich hinnach entdecken werde, den Färbestoff und das bittere Harz den Lärch- und Eichendauben zu benehmen. Indessen müssen sie die Süße ihres Weins sehr theuer bezahlen, da sie durch die außerordentliche Einsaugung des Fichtenholzes weit mehr an der Quantität des Weins verlieren, als ihnen die Qualität höher bezahlt wird.

¹⁴⁴ Korrektor: wenigen.

Spaltholz nennt. Die erstern sind schwerer zu bearbeiten, weil man der genauen Richtung der Adern, oder Holzgänge nicht folgen kann. Eine gute Daube ist jene, welche, wenn sie auf die schneidende Spitze eines Steines geschlagen wird, in Splitter zerbricht. Bricht sie ganz ab, so ist dies ein Beweis, daß der Baum schon über das gehörige Alter hatte.

II. Eine der größten Wichtigkeiten ist, die Dauben von jeder Holzgattung eine Zeit lang in das Wasser zu legen; denn dieses löst fast den ganzen in der Daube enthaltenen Schleim, einen großen Theil ihres Färbstoffes, und zusammenziehenden Harzes auf, und führt diese Theilchen in dem Maase fort, als ihre Auflösung vor sich geht. Wer sich hievon überzeugen will, der werfe nur einige Dauben von Eichenholz – eben dieses erwahrt sich vom Lärch- Kastanien- und Fichtenholze – in sein Brunnenbett; schon am folgenden Tage wird er sehen, daß das Wasser dunkelbraun gefärbt, schleimig, und wenn er es verkostet, von einem zusammenziehenden Geschmacke, und höchst widrigen Geruche sei. Wird nun diese Auflösung des Färbstoffes, Schleims, und Peches nicht durch das Wasser bewirkt, ein Faß ohne dieser Vorsicht verfertigt und sogleich [36r] mit Wein gefüllt, so vollzieht der Wein diese Auflösung auf der Stelle, denn dieser vereinigt sich vermög seines geistigen Bestandtheiles am vollkommensten mit Auflösungen, und eben weil er Geist [...] und dieser die Peche auflöst, so folgt, daß der Wein nicht nur das [Zusamm]ziehende des Holzes, sondern auch von dem Holzsaft den harzig[en Ge]schmack des Schleims, und Färbstoffes in sich sauge.

Sind aber die Dauben durch wiederholt frisch aufgegegossenes W[as]ser von allen diesen heterogenen Theilchen gereinigt, so müssen sie [an] der Sonne, oder Luft getrocknet werden, und dann sind sie zur Verfertigung eines Stander- oder Weingeschirres tauglich.

III. Die Größe eines Standers ist fast bei jedem Weinerzeuger nach der Größe und Menge seiner Weinberge, oft auch nach Raum und Höhe seiner Ansatz-Gewölbe verschieden. Die Form aber, sowohl der kleinern als grössern ist auf die Art gleich, daß die Dauben in der Mitte ausgebaucht, und unten so weit als oben sind. Zu verwundern ist es indessen, daß meines Wissens im ganzen Etschlande weder von den viereckig hölzernen, noch viereckig gemauerten Standerge-

schirren bisher eine Probe gemacht worden ist,¹⁴⁵ die doch, wie Chaptal ihre Verfertigung mit aller möglichen Genauigkeit beschreibt, und anrühmt, in Frankreich sehr im Schwunge sind. Ich will zuerst die Vortheile dieser zwei¹⁴⁶ Gattungen Ständergeschirre anführen, hinnach aber, weil dieser Gegenstand von den Inhabern grösserer Weinberge in vorzüglichen Bedacht genommen zu werden verdient, die Bauart selbst pünktlich nach der Vorschrift Chaptals¹⁴⁷ hiehersetzen.

Der hölzerne viereckige Stander hat keine Reife, und darf also niemals durch den Fassbinder gebunden werden. Schon diese einzige Betrachtung bestimmt den Werth, und Vorzug vor einem runden: [36v]

[Der Eigen]thümer großer Weinberg weiß die Rechnungen, die der Faßbinder jährlich für die aufgerichteten Ständergeschirre [...] die Reife, derer man nur zu einem mittelmässigen Stander [...] 28 bedarf, müssen alle Jahre vor der Weinlese untersucht, [.....]gen der durch die heiße Jahrszeit veranlaßten Zusammziehung des Holzes, die meisten neu aufgeschlagen werden. Viele werden wurmstichig; und sind die Keller oder Ansatzgewölbe feucht, so saugen sich diese Wurmstiche mit Wasser an; der Reif fängt an zu faulen, und zerspringt; und wenn dieß bei einem der Fall ist, müssen alle über ihn stehenden weggenommen werden. Keiner dieser Besorgnisse, Reparationen, und Binderrechnungen ist der viereckige Stander ausgesetzt.

Bei Verfertigung der Dauben zu diesem Stander wird vorzüglich erfordert, daß der Falz, welcher in dem innern Theile der Daube angebracht ist, breit, und tief, im Verhältnisse mit der Holzdicke gehalten, und von den Dauben vollkommen ausgefüllt sei. Die Stücke am Boden müssen mit Döbeln, das ist mit kleinen Plöcken ver-

¹⁴⁵ Nagele: Mit einziger Ausnahme des Herrn ? [Hrsg.:vermutlich: Anton] Gugler Färbermeisters in Botzen, der sich einige, aber gar nicht gut verfertigte viereckige Ständergeschirre beischaffte, allein eben glaublich wegen mißlungener Probe von der weiteren Beschaffung derselben abgegangen ist.

¹⁴⁶ Korrektor: zwei.

¹⁴⁷ Nagele: Chaptals theoretisch-praktische Abhandlung über den Weinbau, II. Band fol. 247 und 252.

sehen sein, die ein Stück mit dem andern an den Flächen des Randes, wo sie zusammengesetzt werden, vereinigen.

Jede Eckdaube muß im Winkelmaase aus einem einzigen Stück geschnitten sein, damit die zwei nachbarlichen Dauben, rechts und links, sich gut anschliessen können; denn wenn am Eckn zwei Dauben zusammenstoßen würden, so hielte es schwer¹⁴⁸, der Flüssigkeit das Ausrinnen zu verwehren, und die Eckn würden durch die Bänder stets schlecht geschlossen sein.

Alle Dauben eines viereckigen Standers zusammen aufgestellt, sind von vier Reihen Bändern umgeben, und festgehalten. Die unterste Reihe der Bänder steht an der Fuß-Daube, und von diesem äüßersten Ende an bleibt ein Raum von vier bis fünf Zoll leer. Dieser leere Raum ist mit Querhölzern von der nämlichen Dicke versehen, welche den Boden halten. Diese Querhölzer liegen nun in gleicher Ebene mit den untern Rändern der Dauben, und den untern Bändern auf den Lagerbäumen, oder gemauerten Ganter* auf. [37r]

Das zweite Band ist ungefäh ein Fuß hoh über dem ersten angebracht; das dritte, und vierte stehen in gleicher Entfernung von einander ab.

Nun folgt die Beschreibung zur Verfertigung dieser um die vier Wände des Standers herumlaufenden Bänder. Es ist leicht zu fassen, daß zu jeder der vier Reihen, oder Binden, vier Stücke Holz, mithin zur Zusammenhaltung eines Standers sechzehn Stücke erfordert werden. Jedes Stück von Lärch- oder Eichenholze muß 3 bis 4 Zolle dick, der Länge nach dem Durchmesser des Standers angemessen, und 6 Zoll hoh sein, aber über die Winkel des Standers 8 Zoll auf jeder Seite hinausreichen. Jedes Stück ist an seinem ersten Ende von einem Zapfenloche durchstochen, und an dem andern Ende mit einem Zapfen versehen, in dessen Mitte ein Loch gemacht ist, worein ein keilförmiger Schlüssel gehört. Wenn nun zu einer Binde alle 4 Holzstücke an ihren Enden auf diese Art zugeschnitten, und an das Viereck des Standers angelegt sind, so ist eines in das andere eingefügt: nämlich in das Zapfenloch des ersten geht der Zapfen des zweiten, und so geht dieß wieder weiter durch alle 4 Stücke so, daß, wenn alle

¹⁴⁸ Korrektor: so würde es schwer sein.

Schlüssel eingesteckt sind, diese, weil sie keilförmig sind, die Dauben auf allen Punkten um so stärker zusammentreiben, als tiefer sie eingeschlagen werden. Hiebei ist bloß zu bemerken, daß das Zapfenloch mit einem kleinen eisernen Reife umgeben werden müsse, damit der Schlüssel, wenn er mit dem Schlegel gewaltsam eingeschlagen wird, dasselbe nicht zersprengt.

Auf diese Art kann jeder Eigenthümer sein eigener Binder sein, und vor Anfang der Weinlese wohl hundert Standergeschirre, wenn sie ehevor von dem Kellermanne in- und auswendig mit Wasser gesättigt werden, in einem Tage mit einigen Hammerschlägen zur haltbaren Aufnahme seiner Praschlt und Mostes herstellen. Die anfängliche Verfertigung dieser Standergeschirre durch einen Tischler, oder geschickten Zimmermann dürfte wegen mehrerer Pünktlichkeit in der Arbeit selbem um ein Paar Gulden mehr kosten; allein wie sehr wird diese Ausgabe durch den Vortheil überwogen, daß aller Binderlohn für die Zukunft aufhört. [37v]

Die gemauerten Standergeschirre, die im Etschland ebenso¹⁴⁹ unbekannt sind, zieht Chaptal allen andern vor; denn sind sie ein Mahl, sagt er, mit Genauigkeit aufgebaut, so bedürfen sie keiner andern¹⁵⁰ Ausbesserung, und man kann sie ewig daurende Gefässe nennen.

Die viereckige Form ist die vortheilhafteste, und zugleich die wirthschaftlichste, weil, wenn man drei solche Cisternen eine an die andere baut, man Baumaterialien, und Arbeit für zwei Mauern erspart.

Man hat zwei Arten sie zu bauen, entweder mit Grundmörtel, oder mit Porzellanerde. Der erste ist nichts als eine Mischung von Kalk, Sand und Kies; er ist aber ganz verschieden von dem gemeinen Mörtel. Man bereitet ihn auf folgende Art: man nimmt Kalk, der eben aus dem Brennofen kömmt, löscht ihn in einer der Menge desselben angemessenen Grube, welche mit grobem Kiese, der mit ganz gereinigtem Sande vermischt ist, in der Runde ausgelegt wird, um das Wasser, und den Kalk zu erhalten. Sobald der Kalk gelöscht, noch ganz, und sehr heiß ist, d. i. wenn er ganz eingeweicht ist, zersto-

¹⁴⁹ Korrektor: „sehr“ statt „ebenso“.

¹⁵⁰ Korrektor: „weitern“ statt „ändern“.

sen ein oder mehrere Männer mit Scheiten diesen Kalk, Sand und Kies, bringen diese Stücke untereinander, und wenden sie, sobald die Vermischung vollkommen gut geschehen ist, als Mörtel an. Gut ist es, wenn die Proportion des Kalkes um ein fünftheil stärker, als in dem gewöhnlichen Mörtel ist, und niemahls eine grössere Quantität dieses Mörtels zubereitet wird, als die von den Maurern in einem Tage verarbeitet werden kann.

Vorausgesetzt, daß ein Eigenthümer drei gemauerte Standerfässer in einer Linie, die aneinander stossen, und wovon jedes 8 Schuh im Durchmesser, und 9 bis 10 Schuh in der Höhe hat, bauen wollte, so ist folgende Proportion zu beobachten: Wenn man diese Cisternen an einen Winkel der Gewölbsmauer anlehnt, so ist eine 12 bis 15 Zoll dicke Mauer zureichend. Die Absönderungsmauer muß 15, die Seitenmaur 28 Zoll unten, und abnehmend bis 18 Zoll in der Dicke an den obern Theilen haben. In diesen so gebauten Gefässen ist der inwendige Theil des Mauerwerks senkrecht geführt, und die Abnahme, das ist, die sich hinauf verliehrende Dicke an den auswendigen Seiten angebracht. [38r]

Ehe man die Mauern der Fässer aufführt, muß man über den Boden ein gewöhnliches 30 Zoll hohes Mauerwerk, oder Pflaster bauen, und dann erst ein Bett vom besagten Mörtel einen Schuh dick darüber anlegen. Die Höhe, welche das Faß dadurch über den Boden erhält, erleichtert sohin die Arbeit bei dem Weinabzuge.

Der mit dem vorgeschriebenen Mörtel ausgepflasterte Boden muß schief gegen die vorne stehende Seite gehen, damit der Wein aus der in der Tiefe dieser Seitenmauer eingesetzten Röhre vollkommen ausschiesse. Ueber diesen Boden werden sofort alle Mauern des ganzen Umfangs, und der Wände, die an der Kellermauer stehen, aufgeführt.

Bei dieser Aufführung der Mauern sind weiters folgende Vorsichten nöthig: man legt nämlich 3 Zoll dicke Schichten von dem Mörtel auf, und dann schlägt man dieselben mit hölzernen Klopfern fest; man legt neue Mörtelschichten auf, klopft sie wieder, und so geht von 3 zu 3 Zoll die Arbeit weiter. Während der Ruhestunden der Arbeiter bedeckt man diese Schichten mit angefeuchtem Stroh, wenn die Wärme des Tags groß ist, und eben diese Vorsicht gebraucht man

a[uch] für den Verlauf der Nacht. Am Morgen nimmt man dieses Stroh hinweg, und macht über die ganze Oberfläche der Arbeit eine dünne Schichte Kalk, weil diese Schichte die Arbeit des vorigen Tages mit jener des heutigen recht innig vereinigt, und so vollendet man diese 3 Gefäße zugleich. Die beste Jahrs-Zeit für einen solchen Bau ist das Frühjahr. In der großen Hitze krystallisirt sich der Mörtel schlecht, und die Verdunstung des überflüssigen Wassers geschieht zu schnell.

Die von Porzellanerde aufgeführten Standergefäße, werden wie ein gewöhnliches Mauerwerk gebaut, nur mit dem Unterschiede, daß man die Hälfte Kalk, ein Viertheil Sand, und ein Viertheil Porzellanerde nimmt, und daß man, wann die Mauern gemacht sind, starke Schichten von diesem Mörtel zu wiederholten Mahlen an die innern Wände anlegt, damit die Sprünge in der ersten Schichte durch den Mörtel der zweiten, und sofort wohl verschlossen werden. [38v]

Nun ist noch die Bauart des Oberdeckels, wo die Praschlt, oder der Most zur Gährung aufgeschüttet wird, und dann die Bauart jener Oeffnung, durch welche nach vollendeter Gährung der Wein abgelassen, und die Trestern herausgenommen werden, zu beschreiben übrig.

Es ist eine richtige Bemerkung, daß bei einer weiten Oberfläche eines Standergeschirrs eine große Menge Bestandtheile, wovon doch die Dauer des Weins abhängt, sich ganz verflüchtigt, wie ich dieses später, wo von der Gährung die Rede ist, beweisen werde; daher dann auch die mit dem Oberdeckel geschlossenen Standergeschirre vor den offenen in dieser Rücksicht den Vorzug haben.

Auf jedem dieser gemauerten Standergeschirren wird dann vermög der ihnen vorhin gegebenen Weite ein Oberdeckel von 8 Schuhen im Durchmesser erfordert. Zu dem Ende wird oben am Rande der Mauer innwendig durch das ganze Viereck ein Absatz etwa 4 Zoll tief gelassen, und in diesem Absatze eine herumlaufende Leiste einen Zoll dick vom Lärchenholze [verfestet]; sohin wird der Deckel, der von drei Zoll dicken Lärchenbrettern zusammengefügt ist, auf den Falz dieser Leiste passend hineingelegt. Um aber bei dem Auftragen der Praschlt, Abnahme der Essig-Trestern, oder einer andern Untersuchung nicht jedes Mahl den ganzen Oberdeckel wegnehmen zu müs-

sen, wird in diesem eine viereckigte Oeffnung von 1 ½ Schuh ausgeschnitten. Dieses herausgeschnittene Brett wird mit zwei Eisenbänden beschlagen, und dient sohin zur Thüre, die man willkürlich und leicht öffnen und schliessen kann, ohne den ganzen Deckel aus seiner Lage zu bringen. Um während der Gährung die Verflüchtigung der weinichten Theile zu verhindern, kann sowohl der ganze Oberdeckel, als die kleine Thür mit einer Kitte¹⁵¹ verkleistert werden.

Die Bauart jener Oeffnung zu unterst am Boden, durch welche der Wein abgelassen, und dann die Trestern herausgeschaffen werden, erfordert sehr große Genauigkeit; denn da der Druck der Flüssigkeit desto größer, je höher das Gefäß ist, und jene ihren [39r] Ausfluß dort am leichtesten findet, wo der Widerstand am schwächsten ist, so muß man alle Sorgfalt verwenden, um die Gefahr des Ausrinnens zu verhüten.

Zu dem Ende wird ein Gestäng von gutem Lärch- oder Eichenholze, welches auf 8 Zoll in der Breite, und fünf in der Dicke, rein ausgehobelt ist, in ein Viereck von einem Qu[a]dratschuhe in der Lichte¹⁵² zusammengesetzt. Dann wird von einem vier Zoll dicken Eichenbrette das Thürche[n] gemacht, so daß dieses in den einen Zoll tiefen Falz des Viereckes genau passe; dieses Thürchen wird sohin zu oberst, und unterst mit einer die ganze Quere durchlaufenden Eisenstange versehen, deren äußerste Ende an die ganze Dicke des Vierecks angeschraubt werden können, wodurch dann das Thürchen die erforderliche Festigkeit erhält¹⁵³. Endlich wird zu unterst am Thürchen ein Loch gebohrt, in welches bei dem Ablassen des Weins die Pippe* angeschlagen wird.

¹⁵¹ Nagele: Man nehme einen Kalk, den man in der Luft zerfallen lässt, dann Ochsenblut, ehe es geronnen ist, d. i. wenn es noch warm ist. Diese zwei Substanzen peitsche man so lange, bis sie die Consistenz eines dicken Leimes erhalten.

¹⁵² Nagele: Diese Weite ist hinlänglich die Trestern nach dem Weinabzuge herauszubringen, und anderer Endzweck die Oeffnung größer zu machen ist keiner vorhanden, weil nach Entfernung der Trestern jeder durch den Oberdeckel in das Faß hinabsteigen kann. Wollte man sich jährlich die Mühe geben, diese Trestern durch die obere Oeffnung herauszuschöpfen, so wäre dieses untere Viereck ganz entbehrlich, und dürfte blos nur zu unterst am Boden eine hölzerne Röhre eingemauert werden, in welche der Zapfhahn – die Pippe – zur Ablassung des Weins, hineingeschlagen wird.

¹⁵³ Nagele: Es versteht sich von selbst, dass auch die Mutterschrauben von Eisen, die ganze Dicke des Holzes durchgehen, und rückwärts verfestigt werden müssen.

Ist nun dieses alles fertig, und genau anpassend, so wird nun gleich, und bevor der Boden dieses Standergeschirrs an der vordern Seite ganz aufgemauert ist, dieses Viereck gleich einem Thürstocke senkrecht aufgestellt, und so in der Bodenmauer eingesenkt, daß das Holz nur einen Zoll Vorsprung hat. Dann werden die Seitenmauren aufgeführt, und in diese das acht Zoll breite Holz des Thürstockes so tief eingelassen, daß nur mehr eine Holzbreite von drei Zoll in das Aug fällt, soviel nämlich nöthig ist, die an dem Thürchen befestigten Eisenstangen auf und zuschrauben zu können.

Die unvermeidliche Ausgabe für den Bau solcher Standergeschirre ist beträchtlich. Aber ein Hausvater, wenn er nur einiger Maßen mit Glücksgütern theilhaft ist, hat die Befriedigung sich sagen zu können: [39v] ich habe für zehen Generationen gearbeitet, und im Verlaufe mehrerer Jahrhunderte wird mein Bau keiner Unterhaltungs, und Ausbesserungs-Kosten bedürfen.

§ IV.

Von den Wein-Fässern.

Die allgemein bekannte beinahe zylindrische, in der Mitte ausgebauchte Form der Weinfässer, wovon wir die Erfindung den Völkern an den Alpen – den Piemontesern – zu verdanken haben, ist ohne Zweifel die vortheilhafteste, weil das Faß in dieser Gestalt eine Menge Flüssigkeit enthält, zur Verladung, und Transportirung mehr bequem, und wegen seinem Gewölbe auch einen ziemlich starken Stoß aushält, ohne von der Flüssigkeit etwas zu verlihren. Indessen scheint die von den Erfindern beabsichtigte Genauigkeit, vermög welcher sie das Weinfäß gerade in der Form eines an beiden Enden abgestumpften Kegels haben wollten, in unserm Zeitalter, von der Faßbinder-Zunft merklich vernachlässiget zu werden. Vielleicht ist es Unwissenheit des Meisters, und dann auch kein Wunder, daß ihn der Gesell, der auch wieder Meister wird, in der fehlerhaften Lehre

¹⁴⁹ Korrektor: „sehr“ statt „ebenso“.

¹⁵⁰ Korrektor: „weitem“ statt „ändern“.

nachahme. Vielleicht aber zieht der Meister den Fehler vor, weil dieser weniger Arbeit kostet.

Die wesentlichen Vortheile eines genau nach der Form des abgestumpften Kegels verfertigten Geschirrs werde ich jedem leicht begreiflich machen. Es liegt um so mehr daran sie kennen zu lernen, und sohin die Verfertigung derselben nach dieser Form zu betreiben, als nicht nur eine mehrere Haltbarkeit des Geschirrs selbst, sondern auch die Güte des Weins grossen Theils davon abhängt:

1. Je krümmter ein Gewölb ist,¹⁵⁴ desto größere Lasten ist es zu tragen im Stande. Ebenso verhält es sich mit den vereinten Dauben: jener höchste Punkt, welcher in den Faßdauben der Gipfel des Bogens ist, ist auch der höchste Theil der Holzkrümmung.

2. Jemehr das Faß gekrümmt¹⁵⁵ ist, in desto wenigern Punkten berührt es den Boden, und sohin sind die Reife, wenn es im Keller liegt, wegen des Luftzugs, der sie umgiebt, weniger der Fäulniß ausgesetzt. [40r]

3. Nehmen wir an, daß der Wein in einem viereckigten Gefäße eingeschlossen, aber von der gänzlichen Füllung desselben auch nur ein Seitl Wein abgängig sei, [-] wird nicht die Leere sich über die ganze Oberfläche des Weins erstrecken? [-] Wegen der Wölbung und Krümmung der Dauben in unseren üblichen Geschirren wird sich die leere Oberfläche zwar nur etwan auf vier Zoll ausdehnen. Besteht aber die Krümmung nach der erst besagten Form, so wird die leere Oberfläche ganz unbedeutend sein. Da nun die Erfahrung lehrt, daß die Verdunstung der weinigen Bestandtheile im Verhältniß der Oberfläche Statt habe, so ist also in dem ersten Falle die ganze Oberfläche, im zweiten nur ein Raum von vier Zoll, und im letzten ein ganz unbedeutender Zirkel der Verdunstung bloß gegeben.

4. Die Hefen, und der Satz des Weins schlagen sich während der stillen Gährung durch ihre specifische Schwere auf den untersten Theil nieder, je tiefer also dieser ist, desto mehr werden die Hefen concentrirt, ohne sich mit dem Weine neuerlich zu vereinbaren.

154 Korrektor: Je größer der Bogen eines Gewölbs ist, ...

155 Korrektor: gewölbt.

Soviel es die Holzgattungen, und die vorläufig nöthige Zubereitung der Dauben zu den Weingeschirren belangt, muß ich jenes wiederholen, was oben über die Einwässerung der Dauben zu den Ständergeschirren erinnert worden ist. Wenn aber aus Unverstand oder Nachlässigkeit des Faßbinders ohne der erwähnten Vorbereitung der Dauben ein Faß schon zusammengefügt ist, so fülle man dieses täglich, und so lange mit Wasser, bis es klar, ohne Geruch, und ungefärbt herausfließt. Dann kann man sich mit dem begnügen, daß man einen Kessel mit siedendem Wasser über dem Feuer hält, in welchem man ein Pfund Kochsalz auflösen läßt. Von diesem siedenden, und gesalzenem Wasser füllt man das Faß ohngefähr eine Hand hoh, verschließt es genau, rollt es auf alle Seiten herum, damit das Wasser alle Punkte der innern Wände, und beider Böden berühre; dieß wiederholt man fünf bis sechs Mahle. Das siedende Wasser gewährt zugleich den weitem Vortheil, daß man, da das Faß genau verschlossen ist, mithin die darinn enthaltene verdünnte Luft durch die kleinsten Ritzen zu entfliehen strebt, alsobald gewahr werde, wo das Holz gespalten ist, wo die Dauben schlecht schließen, und wo der kleinste Ausgang übrig ist. Ist nun das Faß von diesem gesalzenen Wasser gereinigt, so wird es genau zugestopft, und ist zur Aufnahme des Weins fertig. [40v]

Manches Mahl nehmen die Weingeschirre, wenn sie leer und offen in einem feuchten Orte gestanden haben, einen schimmelnden Geschmack an. Man nehme dann ein faustgrosses Stück ungelöschten Kalks, werfe es in kleinen für das Spundloch angemessenen Theilen in das Faß. Nun läßt man nach und nach eine zureichende Menge Wassers, um den Kalk aufzulösen, hinein, verschließt aber das Faß nach jedem Eingusse, und rollt es auf alle Seiten herum; eine Stunde darauf schüttet man noch Wasser hinzu, wiederholt die Herumrollung, und dieß so lange, bis das Wasser rein herausfließt.

Ueberhaupt merke sich jeder Eigenthümer, der sich mit großem Weinverschleiß abgiebt, und folglich großen Vorrath an Geschirren haben muß, daß er, um vielen von der Feuchtigkeit verursachten Zufällen vorzubeugen, das Geschirr, sobald es leer ist, aus dem Keller trage, alle Hefen ausfließen lasse, mit frischem Brunnenwasser reinige, und es, nachdem es ganz trocken, wohl zugespündet in

einem lüftigen, aber nicht feuchten Boden aufstelle. Diese Regel sowohl, als alles vorhergehende, was von der Vorbereitung einer neuen Daube gesagt worden, wünschte ich vorzüglich den Weinhändlern, und Landpfarrern im Norden recht nahe an das Herz legen zu können. Diese schicken sehr oft durch Fuhrleute bald ganz neue, bald auch nur mit einigen neuen Dauben zusammengefügte Geschirre zur Ladung in das Etschland. Der gute Weinerzeuger füllt diese mit dem von den Käufern schon meistentheils ehevor verkosteten, und akkordirten Weine. Was geschieht? Kaum ist der Wein in den Händen des Käufers, erhält der Etschländer schon die mit tausend Klagen beschwerte Nachricht, der Wein von der rothen Gattung sei zusammenziehend, bitter, und von widrigem Geschmacke, und die Farbe von der weißen Gattung sei noch überhin mehr einem Bier als Wein ähnlich; Und was ist die Folge hievon? Der Etschländer muß sich ein Drittl Absatz vom akkordirten Preis, oder einen Rechtsstreit gefallen lassen, welchen letztern im Orte, wo die Waare liegt, er wohl lieber zu vermeiden sucht, weil er voraussieht, daß das Urtheil von Richtern, die zwar Kenntniße vom Rechte, nicht aber von den Wirkungen einer neuen ungewässerten Daube haben mögen, ebenso bitter, als der Wein ist, für ihn ausfallen würde.

Zweiter Abschnitt.
 Von der Weinlese, oder Einfeldung*
 der Trauben
 bis zu ihrer Gährung.

§ I.

Von der Zeit, und Art der Weinlese im Etschlande.

Nun also im Herbste nähert sich endlich der Lohn für die Jahre lange Arbeit des Ackermannes, die Erwartung, Spekulation und der Kalkül des Weinhändlers, das Vergnügen des Weisen, wenn er vermag, und verdient die Wunder der Schöpfung zu fühlen, der Vorgeschmack des Himmels für den Trunkenbold im gährenden Moste.

Eine vollkommene Zeitigung der Traube ist überhaupt im Etschlande der Ruf zur Weinlese. Diese Zeitigung ergiebt sich nach Maasgabe des Clima, und der Lage in einem Distrikte früher als in dem andern. Ordentlicher Weise ist die Stimme der Kenner, und des Volkes, die da ruft, wenn es Zeit ist. Im Burggrafenamte, und in mehreren Gerichten Etschlandes wird durch die Obrigkeit der Tag der Weinlese öffentlich kund gemacht, und vor diesem Tage ist weder Grund- noch Zehendherr verbunden die Waare von dem Censiten¹⁵⁶ anzunehmen. Auf[schieben] mag indessen seine Weinlese auch in diesen Gerichten ein jeder, wie es ihm gefällt. Die besten Grundbesitzer lesen so spät als möglich, um bessere Weine zu bekommen. Bei schönem trockenem Wetter trifft diese Rechnung richtig ein; aber durch die Witterung, die bei Herbstzeit im Etschlande gerne unbeständig wird, sieht mancher Spekulant, bei einfallendem langwährenden Regen, seine Hoffnungen im eigentlichen Verstande zu Wasser werden.

Nun entsteht aber die Frage, wie man dann die vollkommene Zeitigung einer Traube erkennen könne? Es ist nicht leicht diesen Zeit-

¹⁵⁶ Hrsg.: Censit: (französisch: censitaire): derjenige, der dem Lehensherrn Grundzins zahlen muß.

punkt zu entscheiden, wo die Traube reif ist, von jenem, wo sie es noch nicht ist. Dieser Zweig der Physik ist bisher noch mit so vielen andern unentdeckt. Wäre es mir in Ermanglung der direkten Proben erlaubt durch Vernunftschlüsse die Sache zu erörtern, so würde ich sagen, daß die Traube, so wie alle übrigen Früchte, den Punkt ihrer [41v] Zeitigung in dem Augenblicke erfülle, wo die Versüßung des Sauerstoffes geschieht. Die Menge der fixen Luft¹⁵⁷, die durch die Sonnenhitze, und Vegetation sich immer mehr verstärkt, hält den Sauerstoff in einer langwierigen Verkochung, sie wickelt das Herbe und Bittere nach und nach ein, dieses wird stumpf, verdünnt, und der so ausgekochte Sauerstoff vereinigt sich endlich mit der fixen Luft selbst, und geht in die Süße über. Ich muß die Bemerkung nicht übergehen, daß, gleichwie der Grad dieser vollkommenen Versüßung gleichsam in einem untheilbaren Zeitpunkte geschieht, inzwischen aber in einem ganzen Weinberge nicht alle Beeren zu diesem Zeitpunkt zugleich gelangen, dieser theoretische Grundsatz in der Ausübung nicht im schärfsten Verstande genommen werden könne. Praktisch zu reden fällt also jeder sein Urtheil nach gewissen Kennzeichen. Die sichersten von der bestmöglichen Zeitigung, zu welcher die Traube in dem Klima, welches man bewohnt, gelangen kann, sind folgende:

1. Die Farbe der Beeren. Diese, nämlich die röthlichten, oder schwärzlichten, werden lebhaft roth, oder schwarz; die weissen erhalten eine sehr gelbe, und wo sie von den Sonnenstrahlen besonders getroffen werden, etwas röthlichte Farbe.

2. Die Trockenheit der Kerne in den Beeren. Man wird nämlich, wenn man eine ganz reife Beere öffnet, die Kerne ohne allem klebriichten Saft, beinahe ganz trocken, und vom Fleische ganz abgeschält finden.

3. Die Farbe, und Vertrocknung der Traubenstiele, und Kämme. Solang diese noch grün sind, cirkulirt der Saft in denselben noch bis zur Beere hin; folglich ist diese noch nicht zum höchsten Grad der Reife gelangt, dessen sie empfänglich ist. Werden aber diese Trauben-

¹⁵⁷ Korrektor erklärt: „fixe Luft“ = Cohlenstoffgas der neuern Chemiker.

stiele und Kämme braun, und erhalten sie eine holzartige Consistenz, so hört die Mittheilung des Saftes auf, und die Traube ist zur Lese reif. In den nördlichen, und mehr rauhern Gegenden, besonders des Viertls Eisack, haben die Besitzer der Weinberge in manchen Jahrgängen das Mißvergnügen, keines dieser Anzeichen der Zeitigung in ihren Trauben zu finden. Die Ursachen davon sind entweder die zu spät in das Frühjahr hinein reichende rauhe Witterung, oder die Nachtfröste desselben, welche die Blüthe verspäten, oder die feuchte und kühle Sommerwitterung, oder endlich das zu frühe Eintreten [42r] des rauhen Winters im Herbste. Dieses Uebel kann man mit Gewißheit erwarten, wenn die Blüthe nicht in der Hälfte des Monats Juni erscheint; da muß man sich auf Zwangsmittel bereit halten. Man lasse die Trauben bis Anfang Septembers zu ihrer Grösse herannahen; dann entledige man seinen Weinstock um die Trauben herum von allen Blättern, welche die Einwirkung der Sonnenstrahlen verhindern könnten; weiters nehme man ein scharfes Federmesser, und mache damit an den Stengeln der Weintrauben einen kleinen Einschnitt, der bis in die Mitte desselben geht. Die Erklärung über den unfehlbaren Nutzen dieser Operation ist diese: es strömen nämlich, wenn auch die Beere schon ihre vollkommene Grösse erhalten hat, aus der Rebe in die Traube immer noch viele Säfte über, welche dann, da sie noch ganz roh sind, von der Sonne nicht mehr gehörig verkocht werden können. Durch den Einschnitt also wird dieser fernere Zufluß des wässerigen Saftes gehemmt, und der in der Traube schon einigermaßen bereitete Saft kann nun von der Sonne um so leichter vollends ausgebildet werden. Bei der Weinlese wird man zwar an der Menge etwa zehen von hundert verlieren, aber dieser Verlust bestehet nur in dem Abgange eben so vieler Wassertheile; und daher wird auch der Wein eben um zehen von hundert besser. Bei diesem Kunstgriffe, der zwar etwas mühsam ist, kann man sicher rechnen, daß die Trauben um zwei Wochen eher zeitigen. Und sollte diese Frist noch nicht hinlänglich sein, um eine vollkommene Gährung der Trauben zu erhalten, so wird doch jenes Mittel mitangewendet, die sichere Wirkung machen, welches ich in diesem Falle nachhin bei der Gährung unzeitiger Trauben den nördlichen Weinerzeugern vorschlagen werde.

Einige Güterbesitzer im Etschlande lassen ohneracht aller vorbeschriebenen Anzeigen der Zeitigung ihre Trauben länger noch am Stocke, um sie ihrer überflüssigen Wassertheile zu entledigen, und den Zuckerschleim noch mehr zu concentrieren. Diese einfache Art, bei heller und kalter Witterung angewendet, ist allerdings hinlänglich, die kostbarsten Weine zu erzeugen, wenn man nur die Menge der Güte opfern will. Denn wodurch ist dann eigentlich der Tokayer Wein so berühmt? Dieser wird nur durch die Trockenbeeren verbessert; die Güte dieses Weins, und seine Verschiedenheiten beruhen einzig auf den Trockenbeeren, und diese erhalten die Innhaber des [42v] Tokayer-Gebirges gerade auf die Art, wie ich vorhin meldete. Hier ist ihre wesentliche Manipulation. Der Monat October ist in Tokay gemeiniglich schon ganz kühl, des Morgens nebligt, und zu Nachts immer frostiger. Die Erde erkaltet also nach und nach, die Säfte stocken, die Fasern des Weinstockes erstarren, die Traube erhält keinen Zufluß mehr, der Stengel vertrocknet, – und was geschieht nun in der Traube? Durch Wetter und Luft verdünsten ihre wässrigten Theile, die Fibern der Hülse ziehen sich zusammen und verschuorfen in Runzeln zusammen, in welchen nur noch die feinen, und geistigen Theile des Saftes zurückbleiben. Diese Trocken-Beeren – nach Unterschied der eben eintretenden Witterung giebt es in diesem Jahre viele, in einem andern wieder weniger – werden sonderbar vom Weinberge gesammelt, und eingebracht; von den übrigen Trauben wird der gemeine Most, oder Wein gemacht. Die Behandlung, Güte, und Verschiedenheit der Tokayer-Weine besteht dann im Folgenden: Wenn dem gemeinen Moste keine Trocken-Beeren beigemischt werden, heißt er Ordinari Wein; ein Theil Trocken-Beeren dem gemeinen Moste zugemischt macht den Wein, der unter dem Nahmen Ausbruch* oder Maschlasch* hier bekannt ist; endlich der Most bloßer Trocken-Beeren heißt Tokayer-Essenz*. Was nun in Tokay mit diesen Trocken-Beeren geschieht, kann man auch in vielen Distrikten Etschlandes, wo die Lage, der Boden, und die Gattung der Trauben dem Tokayer-Gebürge einigermassen ähnlich ist, allerdings nachahmen, und ich bin versichert, daß sowohl die Essenz, als der Ausbruch nicht viel, ja vielleicht gar nicht schlechter sei. Ich sage dieß aus eigener Erfahrung, muß aber dabei geste-

hen, daß ich aus so vielen Trocken-Beeren, die ich nicht am Rebstocke, sondern zu Hause zwei Monate lang in der Luft aufgehenkt einrunzeln ließ, und nach meinem Urtheile sechsundzwanzig Yhren Praschlt würden gemessen haben, kaum fünf Yhren Essenz erhalten habe, die freilich einen so hohen Grad der Güte hatte, daß sie auch von den ersten Weinkennern bald als Malaga Wein, bald als Tokayer-Essenz getrunken wurde¹⁵⁸. [43r]

Allein ich rede schon vom Weine, bevor wir die Trauben zu Hause haben. Die Art diese einzusammeln ist, wie jeder sich füglich vorstellen kann, wenn er es auch nie gesehen hätte: Eine Reihe Menschen, insgemein Weiber, stehen in den Weingarten in die Länge an, und mehr oder weniger dick aneinander, je nachdem es der Früchte mehr, oder weniger giebt. Ein oder zwei Weiber gehen eine Strecke voraus, und schneiden mit Zurücklassung aller gesunden Trauben, nur die faulenden ohne Unterschied der Farbe ab; diese werden sonderbar beseitiget, und in einem Stander angesetzt, welchen man den Marodi-Stander* nennt. Von den nachfolgenden Weibern schneidet jede, und sammelt, was sie vor ihr hat, in ein kleines Handschäffel, außer es hätte der Eigenthümer nur eine gewisse Sorte der Trauben, oder, wenn rothe und weisse miteinander vermengt hangen, nur z. B. die weisse Gattung für dieses Mahl zu sammeln den Auftrag erlassen¹⁵⁹. Wer sein Handschäffel voll hat, schüttet es dem Zumenträger* auf den Rücken, und dieser trägt es an den nahestehenden Wagen in die Wanne, und damit fährt der Fuhrmann nach Hause, wenn sie voll ist.

¹⁵⁸ Nagele: Diese Trockenbeeren kann man auch früher am Rebstocke sich verschaffen: man darf sich nur die Mühe geben die Traubenstiele umzudrehen, oder wenn diese wegen ihrer Kürze nicht angeht, nach der oben empfohlenen Vorsicht mit einem Federmesser einen Einschnitt zur Hälfte zu machen. Dadurch wird die Mittheilung der Säfte wenigst zur Hälfte verhindert, und der Zweck erreicht, so wie ich dieß ehevor den nördlichen Weinbauern anrieth.

¹⁵⁹ Nagele: Aus diesem ist eine Ersparung vieler Tagwerke ersichtlich, wenn man die rothen, und weissen Gattungen nicht vermengt, sondern in Abtheilungen anlegt, was ich oben im I. Theile anzeigte.

§ II.

Vom Auftragen der Praschlt in den Stander.

Hier fängt die große Differenz der Wein-Manipulation¹⁶⁰ an, in welcher Etschland von den meisten weinwachsbaaren Provinzen Deutschlands, Ungarns, und Frankreichs so wesentlich verschieden ist. Wenn mich nicht eine einzige Ursache so ziemlich aufklärte, wäre es mir noch immer ein Räthsel, warum Etschland nicht eben jene Art der Weinbereitung befolge, oder warum dieses seit einem Paar hundert Jahren von dieser Art abgegangen sei, die in den erwähnten Ländern besteht, da doch so viele Vortheile für diese das Wort zu sprechen scheinen. [43v]

Es ist bekannt, daß in den erwähnten Provinzen die Traube so, wie sie aus dem Weinberge kömmt, gleich auf die Torkel gebracht, und ausgepreßt, der abfließende Most sohin in die Geschirre gefüllt, und so der von selbst erfolgenden Gährung überlassen werde. Von dieser Manipulation sind weitläufige, und pünktliche Beschreibungen im Vorschein; indessen kennt man im Etschlande diese Weine nur mehr dem Nahmen nach, und werden Hefen-Weine genannt.

Die Ursache dieser im Etschlande nun abgeänderten Wein-Erzeugung scheint sich vielleicht grossentheils von dem sehr mittelmässigen Vermögens-Stande der Etschländischen Güterbesitzer herzuleiten. Die Erwegung, daß bei diesen Hefen-Weinen bis zu ihrer Vervollkommnung eine zwei bis dreijährige Frist nöthig sei, folglich, daß bis zu ihrem Verkauf, oder Selbstgenuß immer das Kapital darauf hafte, während dem die baren Vorauslagen auf die folgende Güterkultur jährlich bestritten werden müssen. Die weitere Betrachtung, daß noch ein ungleich grösserer Vorrath an Weingeschirren, Raum der Keller, und Vorraths-Gewölbe erfordert werden, und überhaupt die mit mehr Mühe und Kosten verbundene Bearbeitung haben glaublich unsere Vorfahren bewogen, die dermahls übliche Wein-Manipulation vorzuziehen, bei welcher man nach Verfluß¹⁶¹ eines Monats nach der Weinlese, den Wein schon vollkommen trink-

¹⁶⁰ Korrektor: Hier fängt der große Unterschied der Wein-Behandlung an.

¹⁶¹ Korrektor: Verlauf.

bar, und oft gegen bare Bezahlung zum Verkaufe bringen kann. Vielleicht dürfte wohl auch die grössere Trinklust unserer Vorfahren zum Grunde liegen, welche der Zeitigung ihrer erzeugten Weine nicht Jahre lang zuwarten wollten¹⁶².

¹⁶² Nagele: Daß unsere alten Etschländer der Trinklust ohne Ausnahm, und Unterschied des Standes und Geschlechts weit mehr ergeben waren, als dies dermahls im Schwunge ist, bestätigt sich vollkommen. Zum Beweiße dient eine öffentliche Urkunde, vermög welcher die Ritter und Adelichen von allen Etschländischen Distrikten anno: 1550 da eben das h[eilige] Jubeljahr in Rom war, am Sonntage: [,] Reminiscere[,], in dem adelichen Hofgerichte zu Botzen sich versammelten, über die ringum eingerissene Leidenschaft des überflüssigen Trunkes Abhülfe und Ordnung eingeführt, und eine öffentliche Verbindniß unter sich errichtet haben.

Die Urkunde ist folgenden wörtlichen Inhalts:

„Khundt, und zu wissen sey Meniglichen mit disen ofnen Brief, nachdem sich ain lange Zeit her unter allen Stenden, Edlen und Unedlen, Geistlichen und weltlichen des eingewurzen yberflüssigen Wein-Trinkhens halben Leib, und nicht beschedlichen bey jungen, und alten Personen yberhandt genommen, auf das derowegen zu Erhaltung hiefro bessere Ordnung, gueter Gesundheit, liebe, vertreylig Ainigkeit, und Freundschaft auch hirkzukhomen des bösen Veraths, so daraus entspringt, haben sich gegen einander die nachgesetzte Herrn des Ritterstandts und Adl verpflichtet. Erstlichen hat sich diese Adelige Gesöllschaft verbunden, das Ihr kheiner den anderen ainichen gemessenen Thrunkh wöder ganz voll, halb, Tritl, oder wie das genennt oder verstanden werden khan, in diser firstlichen Grafschafft Tyrol zuebringen soll, sondern was zu einen Wollust, und gesellig trinkhen mag, und nicht bescheid zu thuen schuldig seyn, darzue sich kheiner bewegen, anraizen, oder dringen lassen solle, welliches alles verpotten, und abgeschaffen.

Zum anderen so soll auch in diser verpflichtung begriffen sein, von Frauenzimer, es sein Frauen, Junckhfrauen, Edl, oder unedl, soll khaine ainich gemessenen Trunkh nit gewarthen, auch Niemand Ihnen Einzubringen Macht haben, noch sich untersteen Bescheid zu thuen, sondern jede nach Ihr Belieben frey stehen.

Zum dritten, so soll auch noch durch ain oder den anderen weder durch Frauen, oder Junckhfrauen in dem Trinkhen mit Khinsten [Hrsg.: Überredungskünste beim Trinken], noch in all anderweg, wie der selbe ainiche Ihr erdacht damit bezech, oder voll gemacht, khainer, noch khaine nit dahingebracht, yberlistiget, Eingegeben noch also betrogen, noch Vortl, Renkh, gedankhen, oder Thaten, möchte, oder khunte verfortlet, es sey mit Rund trinkhen, gemainen aufheben der Trinkhgeschirr, deiten, winkhen, zaigen, noch haimlichen abröden, kontrakcten, und all anderer Worth dahin zu raizen verstanden und geraicht werden möchte, genzlichen, und gar abgeschnitten, verbotthen und abgethan seyn.

Viertens auserhalb des Lands zu raisen, oder an khöniglichen, firstlich[en], auch geistlichen Höffen soll er sich sittlichen, auch nit darüber dreiben lassen, mag gleichwohl derselben Landen, und Orthen gebreich nachkhomen, und diser Ordnung dermahlen nit verpünden sein, und wan seine Geschefft vollendet, ist er im landt alsdan widerumb verpflichtet solche zu observieren. Daher dan haben wir selbstn untereinander hieriber eine Straff dergestalt gesetzt, das wan, und so oft auch zu wellicher Zeit sich ainer oder mer in disen Jahr bey ihme selbstn, oder bey anderen Edlen oder Unedlen, geistlichen oder weltlichen mit trinkhen yberfaren, und bescheid

[44r] Diese Weinbereitung besteht in dem, daß die vom Weinberge eingebrachten Trauben in einer Pottich*, die zugleich schon die richtige Yhren-Maas enthält, gesammelt, dort sammt den Kämmen und Stielen mit dem Moste zerdrückt, und so viel möglich, die Beeren zerquetscht, und zur Flüssigkeit gebracht werden. [44v]

Ist es weiße Waare, so wird sie nach dem Mosten unverweilt auf den Stander aufgetragen; denn bei dem längern Verweilen in der Pottich erhält die Flüssigkeit eine unangenehme dunkelgelbe Farbe.

[45r] Aus der entgegengesetzten Ursache aber, wenn es rothe Waare ist, bleibt sie drei bis vier Tage in der Pottich stehen, wodurch die Flüssigkeit immer mehr die Farbe von den Bälgen* an sich zieht¹⁶³. Doch weil das Flüssige am Boden bleibt, die Bälge hingegen und

thuen wurde, 2 Gulden Straff unablasslichen, und der oder die einen sollichen Trunkh erwartet, gleichvermig mit 2 Gulden abgestrafft werden, zum einbringen aber sollicher Straff wär ein aigner bestölt, darwider khainer reden darff, und nach verflossenen Jahr habe die verbundene adeliche Gesöllschafft die Straff den armbnen leithen, oder sonsten zu Gott wohlgefelligen Werkhen verwendet. Welliche öffentliche Verbündtnus zu allen Herren Geistlichen und weltlichen Stenden abgehen zu lassen, und seint der verbundenen Herrn folgende:

- 1 Hannß Jacob Freyherr zu Velß Landtschaubtman
 - 2 Jacob Trapp Ritter, Anfanger diser Verbündtnus
 - 3 Simon Patsch Ritter.
 - 4 Thoma Montani Komentur zu Schlanders
 - 5 von Prandiß Komentur zu Lengmoß
 - 6 Hainrich Khuen von Aur
 - 7 Christoph von Aneberg
 - 8 Francisc Hendl von Goldran
 - 9 Pangraz Khuen von Balasy
 - 10 Sigmund Hendl der jüngere
 - 11 Fux von Fuxberg der jüngere
 - 12 Hanß Pottsches
 - 13 Jacob Trapp der jüngere von Curburg
 - 14 Francisc von Trautmanstorf
 - 15 Georg von Montäni
 - 16 Ferdinand von Glöß
 - 17 Kaspar von Schlandersspurg
 - 18 Oßwald Trapp
 - 19 Hanß Khuen
 - 20 Eustachius von Stamp
- Beschehen öffentlicher Hofrecht auf dem Rathshauß zu Bozen, wie vor angedeit.“

¹⁶³ Nagele: Der Farbstoff ist nicht in dem Fleische der Beeren, sondern in der Haut, ohne dieser würden auch die rothen Beeren weissen Wein geben.

Kämme immer in die Oberfläche heraufsteigen, muß die Niedermostung während dieser Tage öfters wiederholt werden.

Diese wiederholte Verrichtung ist von einer solchen Wichtigkeit, daß man sie nur dann als vollendet ansehen kann, wenn alle einzelnen Traubenbeeren zerdrückt sind; denn außer dem kann die Gährung nicht gleichförmig vor sich gehen, der ausgedrückte Saft von den zerquetschten Beeren würde seine Perioden der Gährung schon endigen, ehe vielleicht die nicht zerquetschten die ihrige angefangen hätten, und so gäbe es im Stander eine Masse beisammen, wovon die Theile in einem ungleichen Verhältnisse mit[ein]ander wären. Auch der bescheidenste Weinerzeuger ist zu sorglos auf diese Kleinigkeit, und daher verwundert er sich, wenn er nach vier Wochen noch seine Weine unzeitig, trüb und geschmacklos findet.

Die so gut als möglich zerquetschte Masse wird dann auf den Stander zur Gährung aufgeschüttet, dieser bis eine Spanne leeren [45v] Raum angefüllt, und bei anfangender Gährung mit dem Oberdeckel verschlossen, um die Eindringlichkeit der Luft zu verhindern.

Hier muss ich bei Auffüllung des Standers, aus dem eben angeführten Grunde, nämlich die gleichzeitige Gährung zu erhalten, schon wieder eine höchst nöthige Erinnerung anführen, daß man nämlich in einem z. B. 10 Yhrigen Stander nicht etwan heute 4 Yhren, morgen 2 Yhren, und nach zwei Tagen wieder 4 Yhren aufschütte. Ein so langer Verschub veranlaßt abermahls den grossen Nachtheil, daß die Gährung nicht zugleich geschieht; der daraus entstehende Wein ist ein wahres Gemisch, bei welchem in dem Zeitpunkte des Abzuges ein Theil schon versäuimt, der andere aber übereilt worden ist.

Ein Einsichtsvoller Hauswirth, der gute Weine zu haben wünscht, muß daher mit der Anzahl der Weinleser auf seine Standegeschirre anfragen, die er heute zu füllen gedenkt; und wenn ein unerwarteter Regen die Fechsung unterbricht, muß er lieber die gemosteten Trauben sonderbar auftragen, als daß er sich der Gefahr aussetze, durch späteres Hinzumischen eines wässerigen Mostes oder Praschlt, die schon angefangene gährende Bewegung zu stören.

Nun entsteht die höchst wichtige Frage: Ist es besser, die Traubentiele und Kämme, ehevor von den Beeren abzusondern, oder dieselben zur Gährung mitaufzuschütten? Richtig ist es, daß im Etsch-

lande fast allgemein die Gepflogenheit bestehe, diese Traubenstiele, und Kämme vermischt sammt der Flüssigkeit gähren zu lassen. Der Weinerzeuger läßt sich kaum einfallen, daß hierinnfalls eine Abänderung auch nur Statt haben könnte. Ich habe keinen einzigen Schriftsteller, der über diese Frage so bestimmt das Urtheil spricht, früher gelesen, als den tridentinischen Almanach: La Galleria delle Stelle¹⁶⁴, vom genwärtigen Jahre 1808, worinn der Verfasser eben diese Frage mit standhaften, und durch eigene Versuche geprüften Gründen beantwortet. Er sagt:

„Ich kann diese Gewohnheit, die Traubenstiele und Kämme mit dem Most gähren zu lassen, nicht anders, als einen äußerst verderblichen Mißbrauch, beurtheilen¹⁶⁵, welcher würdig wäre allgemein abgeschafft zu werden.

Unter einem aber gebe ich ein bessere Art an, die der Erfahrung und Vernunft mehr angemessen ist. Diese besteht darin, daß man die Trestern absöndere, und blos den Most sammt den [46r] Bälgen zur Gähmung auftrage, ohne die Trestern, d. i. die Traubienstengel und Kämme mit zu vermischen, die zu nichts anderm dienen, als den Wein schlechter zu machen. Um mich von dieser wichtigen Wahrheit ganz zu überzeugen, habe ich eine Probe gemacht, die allerdings die Sache entscheidet, und ich lade auch andere Oekonomen ein, diese zu wiederholen, um die ähnliche Ueberzeugung zu haben. Ich nahm eine gute Portion Traubienstengel und Kämme, ich zupfte auch die kleinen Ueberbleibsel der Beeren ab, so daß nicht der mindeste Theil eines Mostes mehr hangen blieb; ich zerhackte diese Trestern sehr klein, und warf sie in eine hinlängliche Quantität Wassers, um zu sehen, ob sie von sich selbst, das ist, aus ihrer eigenen Kraft zur Gähnung geeignet wären. Nach Verfluß¹⁶⁶ von 14 Tagen, zur Zeit, wo der Thermometer zwischen 12 und 14 Grade der Hitze bezeichnete, habe ich nichts anderes entdeckt, als eine Menge Blasen auf der Oberflä-

¹⁶⁴ Hrsg.: Almanach „La galleria delle stelle aperta all'eccelsa nobiltà d'Allemagna, ed Italia all'astronomo oltramontano, o sia diario, e pronostico sopra l'anno ...“ erschienen 1763 – 1809. [<http://www.esterbib.it/notastorica.php> abgerufen am 04.09.2014]

¹⁶⁵ Korrektor: ansehen.

¹⁶⁶ Korrektor: Verlauf.

che. Daher preßte ich die Trestern, und sammelte die Flüssigkeit in ein Geschirr. Nach 2 Monaten untersetzte ich dieses Zeug der Distillation: allein ich habe gar kein einziges Merkmal von eine[m] brennenden Geiste wahrgenommen.

Nach so einer überzeugenden Probe, die ich öfters wiederholte, erscheint nun, daß die Traubenstiele und Kämme gleich einem fremden Körper zu betrachten seyn, der zur Gährung gar nichts beiträgt. Ich ließ es bei diesem nicht bewenden, sondern ich wollte durch einen weitem Versuch erfahren, ob diese Trestern, über dem, daß sie ganz unnütz seyn, dem Weine während der Gährung auch noch als schädlich betrachtet werden könnten. Ich füllte zwei gleiche Fässer mit ganz gleichem Weine, mit dem einzigen Unterschiede, daß dieser im Faße A. sammt den Trestern, jener aber im Fasse B. ohne Beimischung derselben seine Gährung vollendet hat. Bey diese[m] Versuche nun habe ich beobachtet: daß von dem Weine im Geschirr A die Gährung sehr langsam und träg, der Wein selbst aber im Vergleiche dieses im Geschirr B von einer sehr blassen Farbe, und ungeschmack gewesen sei; im Gegentheile den Wein vom Geschirre B habe ich in Zeit von einem Jahre so ausnehmend gut gefunden, daß ich beinahe selbst zu zweifeln anfang, ob beide Weine vom nämlichen Moste bestanden wären.

Wenn man die Sache genau überlegt, ist es auch nicht schwer die physische Ursache dieses Unterschiedes zu erklären. Nämlich die Bestandtheile der Stengel und Kämme sind von einer holzigen, herben, und schwammichten Materie. Sind sie nun bei aufbrausender [46v] Gährung mit dem Moste vereinigt, so müssen sie nothwendig diese ihre Bestandtheile dem Moste mittheilen, statt diesen aber einen beträchtlichen Theil des Weingeistes an sich ziehen. Untersuche man diese Trestern, nachdem sie mit dem Moste gegohren haben, man wird finden, daß sie nun ihre dem Holze ähnliche Festigkeit, ihre Herbe, und Bitterkeit ganz verlohren haben, und statt diesen mit vielen geistigen Bestandtheilen angeschwängert sind, so zwar, daß man, wenn sie der Destillation untergesetzt werden, eine nahnhaftige Portion Weingeist – jene

nämlich, und nicht mehr, als welche sie während ihrer Vereinigung mit dem Moste an sich gezogen haben – erhalten kann.

Allein vergebens werde ich mich bemühet haben, ein Vorurtheil auszurotten, welches schon allgemeine Wurzeln gefaßt hat. Die Menschen, welche mit einer abergläubischen Verehrung den Fehlern ihrer Vorfahren anhangen, können sich nicht entschließen, diese zu begeben. Der Physiker inzwischen muß ihre Irrwege geduldig ansehen,¹⁶⁷ ohne Hoffnung sie zurückführen zu können.“

Bis daher der Trientnerische Almanach la Galleria delle Stelle. Es scheint man könne den physikalischen Grundsätzen des Verfassers um so minder etwas entgegen halten, als diese seinen wiederholten Versuchen ganz entsprochen haben. Ich denke aber, der Verfasser habe sein Urtheil, welches er auf alle Sorten der Weine, ohne Unterschied der Beschaffenheit der Trauben, und ohne Rücksicht auf die Lage, Klima, und Jahrgang, ausdehnet, allzu ausschließlichs allgemein gefällt. Richtig ist es, daß die Stiele und Kämme weder zum Zuckerprincip, noch zum Gewürze etwas beitragen, und in dieser Rücksicht können sie auch durch ihre Bestandtheile weder für den Geist, noch Wohlgeruch des Weins mitwirken. Eben so wichtig ist es auch, daß diese Traubenstiele und Kämme sehr herbe und bitter sind, folglich daß die Weine, die mit denselben ihre Gährung vollendet haben, von dieser Eigenschaft etwas annehmen, aber es fragt sich, ob nicht eben diese Herbe, und Bitterkeit zur Erhaltung mancher schwachen, und geschmacklosen, besonders in einem nassen Herbste gesammelten Weine vieles beitrage, und ihre natürliche Schaalheit verbessern? Es fragt sich weiters, ob die Trester mit dem Moste vermengt, nicht die Gährung erleichtern, folglich zu einer noch vollständign Zersetzung des Mostes selbst, und zur Entwicklung alles des Alkohols, dessen derselbe fähig ist, mitwirken? [47r] In dieser zweifachen Rücksicht glaube ich, aus allen Gründen, die für, und wider das Abbeeren der Trauben aufgeführt werden, die praktische Anwendung dahin bestimmen zu sollen:

¹⁶⁷ Korrektur: fügt ein: „vielleicht“.

1. daß man in nördlichen, und überhaupt in jenen Gegenden, wo die Trauben selten eine vollkommene Zeitigung erhalten, nicht abbeeren sollte; eben so wenig

2. auch in den mittägigen Gegenden, wenn der Herbst sehr naß, folglich die Trauben mehr Wasser als Zuckerstoff enthalten; im Gegentheile soll man¹⁶⁸

3. in den Mittags-Gegenden, wo der Wein seiner Natur nach edel ist, die Trauben abbeeren, weil der Kamm nur eine unangenehme Herbe dem schon natürlich¹⁶⁹ starken Getränke beifügen würde; so auch¹⁷⁰

4. wenn man milde, oder süsse Weine haben will; denn in diesen Falle muß man ihnen einen angenehmen Geschmack, mit einem ausgesuchten Geruche zu verschaffen suchen, folglich alles sorgfältig entfernen, was diese schätzbaren Eigenschaften beeinträchtigen könnte.

Alles auf eine einzige Methode zurückführen zu wollen, hieß zugleich die Wirkung der Trester in der Gärung, und den Unterschied der Beschaffenheit der Trauben verkennen.

Dritter Abschnitt.

Von der Gärung, wodurch Praschlt oder Most allererst¹⁷¹ den Nahmen Wein erhält.

§ I.

Periode, und Wirkung der Gärung.

Wer die Gärung des Traubensaftes das erste Mahl beobachtet, wird die Natur, und ihre Bemühungen diese Flüssigkeit in ein geistiges Getränk umzuändern, nicht genug bewundern. Die Gärung kündigt

¹⁶⁸ Korrektor: übrigens aber sollte man.

¹⁶⁹ Korrektor: für sich.

¹⁷⁰ Korrektor: eben so.

¹⁷¹ Korrektor: eigentlich erst.

get sich anfänglich durch kleine Blasen an, die auf der Oberfläche des Mostes, oder der Praschlts erscheinen; nach und nach entdeckt man, daß sich wieder andere aus der Mitte der gährenden Masse erheben, und auf der Oberfläche zerplatzen; indem sie auf diese Art durch die Schichten heraufdringen, setzen sie alle Stoffe in Bewegung; [47v] es entsteht ein Brausen, ähnlich jenem eines gelinden Siedens. Nun sieht man sehr deutlich feine Perlen von der Oberfläche mehrere Zoll hoch sich erheben, und wieder zurückfallen; itzt ist die ganze Flüssigkeit trübe; alles ist untereinander gemischt und in Bewegung; die Fasern, die Bälge, die Traubenkämme, die Kerne schwimmen einzeln herum, werden gestossen, herumgetrieben, gestürzt und erhoben, bis sie oder an der Oberfläche fest bleiben, oder sich an dem Boden ansetzen.

Durch diese stürmische Bewegung, und durch das ständige Entbinden solcher Luftblasen vergrößert sich der Umfang der Masse, und entsteht ein häufiger Schaum. Die Wärme, welche in dem Maase zunimmt, als sich die Kraft der Gährung vermehrt, entbindet endlich einen Geruch des Weingeistes; die Flüssigkeit wird immer mehr dunkel gefärbt; nach einigen Tagen wird die Masse ruhiger, die Flüssigkeit klärer, die tobende Gährung vollendet, und der Wein ist gemacht.

Diese Phänomene, und Wirkungen sind hier nur praktisch beschrieben; weil sie aber in den Augen des Weinerzeugers von der größten Wichtigkeit sind, so liegt alles daran, diese auch in wissenschaftlicher Rücksicht zu betrachten.

§ II.

Die Stärke oder Schwäche der Gährung ordnet sich¹⁷²
nach der Witterung, und äußern Luft.

Die ganze Weinbereitung, wie wir so eben gehört haben, geschieht durch die Gährung, weil nur durch sie allein der Most, oder die Praschlts in den Zustand des Weins übergeht. Die Art, die Trauben

¹⁷² Korrektor: richtet sich.

zur Gährung zu bringen, ändert sich nach verschiedenen Umständen; weil aber diese eben von den Umständen veranlaßten Unterschiede allerdings auf Grundsätzen¹⁷³ beruhen, so lohnt diese Verrichtung allerdings¹⁷⁴ die Mühe, dieselben bekannt zu machen.

So wie der Stander mit Praschlt, oder Most angefüllt ist, überläßt man ihn der Gährung. Diese nimmt nach dem Verhältniße des Wetters, der Traubengattung, der Größe des Standers früher, oder später, gemeiniglich aber innerhalb 48 Stunden ihren merkbaren Anfang, und ist nach obigen Verhältnißen früher, oder später, gemeiniglich aber nach 24 Tagen vollendet. Daher haben manche Besitzer [48r] vieler, und weitschichtiger Weinberge oft ihre letzten Standergeschirre noch nicht gefüllt, als die Gährung in den ersten schon vollendet ist, ja der erst abgezogene Wein ist oft schon verkauft, und getrunken, bevor die letzte Fechsung auf dem Stander ist.

Die Luft und ein gewisser Grad der Wärme ist eine anerkannte Erforderniß zur Gährung. Daher, wie mehr der Most dem unmittelbaren Einflusse der äußern Luft¹⁷⁵ entzogen, und der Kälte ausgesetzt wird, desto langsamer geht die Gährung vor sich; und je mehr die Gährung gehemmt und verzögert wird, desto süßer wird der Wein. Demohngeacht ist es doch erwiesen, daß auch der vor aller Luft verschlossene, und einer starken Kälte ausgesetzte Most die Zustände der Gährung durchgehe, und sie in der Länge gleichwohl vollende, und daß der auf solche Art erzeugte Wein der edelste sei. Dieser Vorzug der Güte kommt von dem zurückgehaltenen Gewürze, und Weingeiste her, welche sich sonst bei einer Gährung in freier Luft grossentheils verlieren. Der Weinerzeuger im Etschlande weiß diese Wirkungen gut, und gebraucht verschiedene Kunstgriffe, um, wenn es ihm um Erzeugung süßere Weine zu thun ist, die Gährung seines Mostes zu verzögern. Schon zur Lesung und Einfachsung* seiner Trauben wählt er eine etwas kältere Temperatur; kann er diese wegen allzu warmen Herbsttügen nicht erhalten, so lest er die Trau-

¹⁷³ Korrektor: auf be[na]nnten Grundsätzen.

¹⁷⁴ Korrektor: „wohl“ statt: „allerdings“.

¹⁷⁵ Korrektor: der wärmern Luft.

ben am Abende, legt sie auf den Grasboden, und um den durch die Sonnenstrahlen erhitzten Kotter abzukühlen, begießt er sie mittelst einer Spritzkanne mit kaltem Wasser, läßt sie die Nacht hindurch im kalten Thau, führt sie vor aufgehender Sonne nach Haus, und schüttet sie zur Gährung auf. Aus eben diesem Grunde benetzt er sogar äußerlich seine Standergeschirre mit kaltem Wasser, und um auch die Luft von der gährenden Masse abzuhalten, bedeckt, und verkittet er den Oberdeckel des Standergeschirres.

Nimmt man sich aber vor, starke, geistige, und wohlgefärbte Weine zu erzeugen, so läßt man, auch bei warmer Temperatur, der Gährung den ganz freien Lauf, ohne einige Kunstgriffe anzuwenden: es wird sich, wenn anders die Trauben vollkommen zeitig sind, in gehöriger Zeit der Zuckerstoff zersetzen, und in Weingeist übergehen. [48v] Für die mehr nördlichen Gegenden aber, wo die Traube minder zeitig, folglich mehrere Wassertheile, und Sauerstoff, als Zuckertheile enthält, werde ich zur Erzeugung kräftiger und geistreicher Weine im folgenden Absatze einige Vorschläge machen, und die Befolgung derselben anrathen.

§ III.

Die Stärke, oder schwäche der Gährung ordnet sich¹⁷⁶ nach Verschiedenheit der vorziehenden Bestandtheile in der Beere.

Ich habe im Verlaufe dieser Abhandlung schon öfters erinnert, daß die Weinerzeugung ein ganz chemischer Gegenstand sei. Gemäß den Bemerkungen, und gründlichen Untersuchungen der Naturforscher enthält die Traubenbeere folgende Elemente:

1. Den süßen Schleim- oder Zuckerstoff; 2. den Sauerstoff; 3. Weinstein; 4. Extraktivstoff; 5. Riechstoff, und 6. Farbstoff.

Der Alkohol, oder Weingeist befindet sich nicht in der Beere, wie doch einige glauben, sonst wäre es wohl möglich, daß man bei häufigem Genuße der Weintrauben sich berauschen könnte, sondern er ist allererst das Resultat der Gährung, oder mit andern Worten, er ist das Produkt aus der Zersetzung des Schleim- und Zuckerstoffes;

¹⁷⁶ Korrektor: richtet sich.

denn dieser letztere entweicht¹⁷⁷ durch die Gährung, und ersterer, nämlich der Weingeist tritt in seine Stelle, und zwar so, daß seine hervorkommende Quantität sich genau nach der Quantität des verschwindenden Zuckerstoffes verhält.

Von den sechs in der Beere befindlichen Stoffen tragen¹⁷⁸ zur Gährung die drei letztern nichts, die drei erstern aber alles bei.

Nach diesen erwiesenen Grundsätzen ist es also natürlich, daß jene Beeren, derer vorzüglichster Bestandtheil der Zuckerstoff ist, auch den geistreichsten Wein liefern; eben so natürlich ist es auch, daß in den weinwachsaren nördlichen Gegenden, wo die Beere, wegen ihrer unvollkommenen Zeitigung wenig Zuckerstoff enthält, der Wein auch wenig Kraft und Geist haben könne, und überhin, weil der vorzüglichste Bestandtheil der nördlichen Beere der Sauerstoff ist, bei der Gährung auch sehr sauer ausfallen müsse. [49r]

Zum glücklichen Erfolg der Gährung ist also der Zucker in der Beere der Grundstoff, und der süsse Schleim das wahre Gährungsmittel. Bei dem Mangel dieser Stoffe in ihren Beeren nun müssen die Weinerzeuger der nördlichen Gegenden andere gleichwirkende Gährungsmittel unterzustellen trachten, und ich bin versichert, daß bei der Anwendung derselben, der Abgang des vortheilhaften Bestandtheiles beinahe ersetzt, [die] Gährung so, wie in den zuckerreichsten Beeren sich einstellen und der Wein fast ebenso kraft[-] und geistvoll ausfallen werde.

Ich rathe daher diesen Weinerzeugern, daß sie für jedes Ständergeschirr einige Pazeiden* Most siedend werden lassen, ein bis zwei Pfund Hönig dazu mischen, und diese siedende Masse mittelst eines in Mitte der gährenden Praschlt bis an den Boden hineingesenkten Rohres hineinschütten. Die Wärme wird sich sogleich von der Mitte aus auf alle Seiten verbreiten, und die äußern Theile in Bewegung setzen. Das Hönig, welches den abgängigen Zuckerstoff vertritt, wird in wenigen Stunden eine regelmässige Gährung hervorbringen, dem sonst vorziehenden Sauerstoffe das Gleichgewicht halten, und zugleich durch seine eigene Zersetzung den Alkohol, oder Wein-

¹⁷⁷ Korrektor: än[dert s]ich.

¹⁷⁸ Korrektor fügt ein: wahrscheinlich.

geist so liefern, als wäre das Produkt in einer Mittags-Gegend gewachsen.

Es giebt einige Oekonomen, welche ihren Most durch die Abdampfung zu verbessern suchen. Sie stellen eine Quantität Most über das Feuer, und halten ihn in einer Hitze unter beständigem Umrühren, bis ein merklicher Theil sich vermindert und eingesotten hat. Den so warmen und abgedampften Most schütten sie sohin unter den zur Gährung schon aufgetragenen in den Stander. Es ist allerdings wahr, daß durch dieses Mittel die Wassertheile verfliegen, und durch die Vermengung des heißen Mostes die Gährung der ganzen Masse lebhafter werde. Indessen ist diese Hitze doch nicht hinlänglich den Sauer- und Extraktivstoff abzusondern, weil diese Stoffe nicht so flüchtig als das Wasser sind; sie sind also nach der Abdampfung in der nämlichen Menge vorhanden, und weil sie nun ausser dem Gleichgewichte mit den Wassertheilen sind, geben sie auf diese Weise der Flüssigkeit die nächste Anlage zum sauer werden.

Es ist also für die nördlichen Weinerzeuger, denen der Zuckerstoff in ihren Trauben mangelt, weit entsprechender¹⁷⁹, wenn sie ausser jenem Kunstgriffe, den ich ihnen schon oben mit dem Einschnitte [49v] des Traubenstiels vorgeschlagen habe, auch während der Gährung eine zuckerhafte Substanz beimischen, wodurch das ächte Gleichgewicht der Bestandtheile hergestellt wird.

Wir haben im Anfange dieses Absatzes von sechs Elementen, oder Stoffen die Erwähnung gemacht, welche nach den Aufschlüssen der Chemiker [in] der Traubenbeere sich befinden. Da es dem Weinerzeuger daran liegen [wird], auch alle diese Stoffe näher kennen zu lernen, so folgt hier eine kurze Erklärung, die von den Schriften dieser Naturforscher genommen ist.

1. Der süße Schleim, oder¹⁸⁰ Zuckerstoff sind, wie ich oben erinnerte, der Hauptstoff, und die Materie der Gährung. Diese aber verschwinden¹⁸¹ in jenem Grade, in welchem die Gährung mehr, oder minder vollendet ist, und ersetzen ihr Dasein durch den Wein-

¹⁷⁹ Korrektor: rätlicher.

¹⁸⁰ Korrektor: und.

¹⁸¹ Korrektor: verändern sich.

geist, der in ihre Stelle tritt. Aus diesem folgt, daß, so lange der Wein süß bleibt, die Gährung noch nicht vollendet sei, und daß, um den Wein lange süß zu erhalten, man den Ursachen, welche die Gährung befördern, alle nur mögliche Hindernisse zu setzen bedacht sein müsse.

2. Der Sauerstoff befindet sich in jedem Traubensaft mehr, oder minder. Die süßesten Weine färben das blaue Papier roth, welches man einige Zeit in demselben verweilen läßt. Alle gährenden Flüssigkeiten, so wie Aepfel- und Birnenmost, Bier, u.d.g. enthalten durchaus Säure, ja selbst im Zuckersatze wird sie angetroffen. Einigen Weinen ist die Säure die wesentliche Eigenschaft, und der Hauptbestandtheil, nämlich jenen, die von unreifen Trauben kommen. Diese Säure verschwindet auch in dem Weine nicht eher, als er zum vollkommenen Essig übergeht, und dieß geschieht um so leichter, je weniger Weingeist er enthält.

3. Der Weinstein ist schon in dem noch unreifen Traubensaft enthalten. Sein Geschäft bei der Gährung ist die Zersetzung und der Uebergang des Zuckerstoffes in den Weingeist zu beschleunigen. Nach der Gährung setzt er sich an die Wände der Fässer an und bildet nach und nach einen sehr dicken Ueberzug. Obwohl nun diese Kruste auf die Süsse des Weins nachtheilig hinwirkt, weil der Weinstein auch bei der stillen Gährung noch den Zuckerstoff vollends zu zersetzen, und den Weingeist zu bilden strebt, so ist doch die Wegnahme dieses Ueberzugs aus jenen Fässern, die zur Aufbewahrung eines starken geistigen Weins bestimmt sind, keineswegs anzurathen, theils weil der Zutritt der äußern Luft zu dem Weine mehr abgesperrt bleibt, theils weil die Fässer durch das Ausschlagen der Weinstein-Kruste sehr leiden. [50r]

4. Der Extraktivstoff ist vor der Gährung in Menge vorhanden. Bei Zersetzung des Zuckerstoffes aber verliert er sich merklich, und schlägt sich im Fasse zu Boden. Dieser Niederschlag ist um so sichtbarer, je langsamer die Gährung, und je häufiger der Weingeist ist; dieser Stoff bildet vorzüglich die Weinhefen. Aus diesem folgt, daß, obwohl immer in dem Weine ein Theil des Extraktivstoffes sich befindet, der in demselben in der Auflösung da ist, er doch mehr in den jungen, als alten Weinen vorhanden sei, es folgt weiters, daß es

vorthailhaft sei die Weine öfters abzuziehen, um sie vor dem Sauerwerden zu bewahren.

5. Der Riechstoff. Jeder Traubensaft hat einen Geruch, oder wenn man lieber will, einen Geschmack der ihm auch nach der Gährung noch bleibt. Dieser ist mehr oder weniger angenehm, je nachdem er von einer guten, oder schlechtern Gattung der Trauben kömmt. Durch eine gar zu heftige, und lange Gährung geht der Wohlgeruch grossentheils verlohren, und kömmt nur bei sehr edlen, und alten Weinen wieder zurück. Indessen finden wir bei den meisten Distrikten Etschlandes einen verschiedenen Geruch der Weine, so daß ein erfahrener Weinkenner schon aus dem Geschmacke den Ort beurtheilt, in welchem der Wein gewachsen ist. Einige Gegenden verdanken das Ansehen ihrer Weine blos dem Wohlgeruche, andere verliehren den Credit der ihrigen auch blos durch einen eckelhaften Riechstoff, welcher in der Landessprache unter dem Nahmen Erdgeruch, oder Grundgeschmack bekannt ist.

Es giebt aber zwei Arten Grundgeschmack, nämlich den natürlichen, und den künstlichen. Der erste ist der Auflösung, und Verdünstung der mineralischen Substanzen zuzuschreiben, aus welchen der Boden, und die Erdschichten einiger Weinberge bestehen. Diese Auflösungen und Verdünstungen vermengen sich [...] mit den Grundstoffen des Nahrungssaftes, dringen mit denselben vereinigt in die Rebe, und durch diese auch in die Traube ein. Dieser Geschmack ist also mit der Natur des Bodens verwandtschaftet, und von der Willkühr des Weinerzeugers unabhängig. Ganz anders verhält es sich aber mit dem künstlichen Grundgeschmacke. Dieser entsteht bald von den riechenden Ausdünstungen der Blätter, einiger nahe gewachsenen Pflanzen, die man beim Behauen der Weinberge auszurotten ausser Acht gelassen hat¹⁸², bald von den [50v] gaßhaften Theilen des frisch dem Rebstocke zugelegten Mistes, bald von dem Rauche eines Kalkofens, neuer Ziegel- oder Kohlenbrennerei. Mit derlei Dünsten schwängert sich der Weinstock an, und setzt in seinem Produkte einen abscheulichen Geschmack ab.

¹⁸² Nagelé: Unter diesen Pflanzen sind vorzüglich: die Osterluzei, die Ringelblume, das Eisenkraut, das Biegelkraut, die Brombeerstaude etc.

Diesen Grundgeschmack beider Arten, wenn er eckelnd ist, zu verbergen und in einen Wohlgeruch zu verwandeln, sind mehrere Vorschrif[ten ...] Vorscheine, aber die meisten von solcher Art, daß ich den Wein lieber mit seinem Grundgeschmacke, als mit dem gekünstelten Apotheker-Geruche trinken will. Wenn man guten Erfolg wünscht, müssen die Mittel schon während der Gährung angewendet werden. Man nehme Weinbeerblüthe von dem wilden Rebstocke¹⁸³, die man im Frühjahre gesammelt, und aufgedörret hat, oder Hollunder-Blüthe, oder halb gestoßnen Koriander – von erstern zwei Stücken kann man nicht leicht zu viel nehmen, und vom letztern ist ein Pfund für 20 Yhren Prасhlt hinlänglich –. Eines dieser Stücke wird in die Mitte der gährenden Masse geworfen, und der eckelnde Grundgeschmack des Weins [ist] gehoben.

6. Der Farbstoff. Man darf nur eine ganz schwarze Weinbeere mit den Fingern gelind zerdrücken, so wird man sich überzeugen, daß der Saft ungefärbt, mithin der Farbstoff nicht in dem Saft oder Fleische, sondern in dem Häutchen der Beere sei. Daher, wenn die auch sehr gefärbten Trauben nur leise gepreßt werden, und der davon abfließende Most nicht über den Trestern gährt, so erhält man einen ganz wei[s]sen Wein.

Der Farbstoff also erscheint bei der Gährung der Prасhlt erst, wann der Zuckerstoff zersetzt, und der Alkohol sich schon entwickelt hat. Aus diesem scheint es, daß allererst dieser die angreifende Kraft habe, die Fasern des Beerenhäutchen zu durchdringen, und die färbenden Partikeln aufzulösen, die sich sohin der ganzen flüssigen Masse mittheilen. Dieß erfolgt mit so größerer Thätigkeit, je stürmischer ehevor die Gährung war, je länger der Wein auf den Trestern belassen wird, und mit je mehrern färbenden Partikeln das Häutchen versehen ist.

Nach dem Abzuge des Weins schlägt sich der Färbestoff mit der Zeit gleich den Hefen zu Boden, oder mit dem Weinstein in kleinen Häutchen an die Wände der Fässer. Daher erfährt man, daß die Weine, die anfänglich sehr rothgefärbt waren, durch das Alter fast

¹⁸³ Nagele: Labruskstock, der oben im dritten Abschnitte des I. Theils beschrieben ist.

ganz entfärbt, und ziegelfärbig werden, dessen ohngeachtet aber verlihren sich dabei weder ihren Wohlgeruch, noch ihre übrigen Eigenschaften. [51r]

§ IV.

Die Stärke, oder Schwäche der Gährung ordnet sich
nach der Masse der Praschlt, oder des Mostes.

Dieses ist eben so viel gesagt: je größer der Stander ist, der die gährende Praschlt enthält, desto geschwinder und größer wird die Aufbrausung, Wärme, und Bewegung sein. Diese Folge ist auch ganz natürlich, denn wo mehr Wärmestoff beisammen ist, desto mehr wächst die Wärme selbst, und wo diese den höchsten Grad ersteigt, ist auch die Bewegung aller Theile der Masse am fe[ste]sten. Aus diesem dürfen wir aber, wie ich es oben im zweiten Absatze erkl[är]te, nicht die Folge ziehen, daß es allzeit vortheilhaft sei, große Standergeschirre zu haben; denn um eine vollkommene Gährung zu erzielen, muß man sich von einer übereilten hüten, und nach dem Zwecke, den man dabei hat, Abänderungen der Standergeschirre vornehmen. Der vernünftige Weinerzeuger, wenn er in einer oder der andern Gattung seiner Weine die Süsse, und den aromatischen Wohlgeruch zu erhalten wünscht, wählt sehr kleine, mehr hohe, als ausgebauchte Geschirre zur Aufnahme der Gährung, - warum? Weil in dem kleinen Umfange die Wärme nicht so groß, die Bewegung nicht so stark, und folglich der Zuckerstoff nicht ganz, oder doch erst nach langer Zeit entwickelt wird.

Uebrigens, wenn man die Wahl hat, sein Produkt in grossen oder kleinen Standergeschirren anzusetzen, so sehe man auf die Beschaffenheit der Trauben hin; sind diese sehr reif, süß und sehr eingetrocknet, so wähle man einen größern Stander, denn die Flüssigkeit wird dick, und zähe, und kömmt nicht so leicht zur Gährung, wenn nur eine kleine Masse derselben beisammen ist.

Vierter Abschnitt. Von dem Abziehen, und der Behandlung der Weine nach vollendeter Gährung, bis zu ihrem Verkauf oder Selbstgenuß.

§ I.

Von dem Zeitpunkte den Wein abzuziehen.

Die genaue Anwendung dessen, was wir bisher von der Gährung sagten, kann uns auch den Zeitpunkt bestimmen, in welchem der Wein von den Trestern abgelassen werden soll; denn so äußerst wichtig dieser [51v] Zeitpunkt auf die Güte, und Haltbarkeit der Weine auch immer ist, beruht er doch ganz auf jenen Grundsätzen, die wir von dem Wetter, und der äußern Luft, von der Art der Trauben, von den vorzuziehenden Bestandtheilen der Beere, und von der Natur des Weins, den man zu erzeugen sich vorgenommen hat, bereits aufgestellt haben. Ich muß es zur Unehre sehr vieler Etschländischen Weinerzeuger sagen, daß man auf den gehörigen Zeitpunkt des Weinabzuges all zu wenige Wachsamkeit und Sorge verwende, und daß außer dieser Nachlässigkeit die meisten Weine Etschlandes weit besser sein würden, als sie es wirklich sind.

Der eigentliche Weinbauer, der im Spatherbste mehrere andere Felderzeugnisse einzufechsen* hat, verzögert manchemahl den Weinabzug bis zur Zeit, wo er gerade keine andere Arbeit auf dem Felde zu verrichten hat, oder bis zu einer regnerischen Witterung, wo er jene auf dem Felde nicht verrichten kann. Ein anderer beschleunigt seinen Abzug noch vor der Zeit, weil er frühzeitige Bestellungen von seinen Weinwirthen erhalten und bare Losung nöthig hat. Besitzt der Stadtbewohner Weingüter auf dem Lande, so wünscht er bei dem Abzuge seiner Weine gegenwärtig zu sein, und bei diesem Umstande muß sich der Verwalter in die frühere, oder spätere Zeit fügen, in welcher die Geschäfte, oder Unterhaltungen dem Eigenthümer zu erscheinen erlauben. Auf diese Art, und theils auch aus wirklichem Unverstande, wird diese so wichtige Unternehmung des Abzuges bald zu sehr beschleunigt, bald verzögert.

Aber gibt es dann keine Kennzeichen, aus welchen man den eigentlichen Zeitpunkt zum Weinabzuge beurtheilen kann? Ich will die hierorts üblichen, sehr verschiedenen Verfahrungsarten anführen, und zugleich beurtheilen.

Einige senken einen Stab in den Stander, ziehen ihn schnell heraus, und lassen den abrinrenden Wein in ein Glas fließen. Sie wollen das Kennzeichen zum Abzuge hieraus erkennen: wenn der in dem Glase befindliche Wein weder Schaum in der Oberfläche, noch Luftblasen an den Wänden mehr zeigt. Allein diese haben vermuthlich den Zeitpunkt des Abzuges schon versäumt; denn außer dem, daß junge Weine bald mehr, bald weniger Schaum geben, muß man einen solchen Rest der Aufbrausung vielmehr zu erhalten suchen, als ihn verflüchtigen zu lassen. Dieß ist das saure Gas – die fixe Luft –, dessen Verdunstung man möglichst verhindern sollte, um den Wohlgeruch und mehrere Theile des Alkohol [52r] – Weingeists – zu erobern, die sich sonst mit ihm verflüchtigen.

Einige nehmen das Sinken des Stockes als den entscheidenden Zeitpunkt zum Abziehen, ohne zu wissen, daß der Wein seine schätzbaren Eigenschaften schon verlohren habe, wenn man bis zu diesem Zeitpunkt zugewartet hat.

Einige senken die Hand in die Trestern, führen sie dann zur Nase und urtheilen aus dem Geruche; ist dieser süß, verzögern sie, ist er aber stark, beschleunigen sie den Abzug. Wenn man seinen Wein bloß nur stark ohne Geschmack und Lebhaftigkeit haben will, mag diese Probe wohl Stich halten.

Einige ziehen bei rothen Weinen nur die Farbe zu Rath, und verschieben den Abzug, bis jene hinlänglich dunkel ist; allein nicht jeder Jahrgang liefert eine gleiche Menge Farbetauben, und auch nicht ein Mahl gleichen Farbestoff in der nämlichen Gattung der Beeren. Einige endlich bestimmen sogar jährlich eine gewisse Dauer zur Gährung, nach welcher sie ohne Rücksicht auf die verschiedenen Verhältnisse der Witterung, Art und Gattung der Trauben etc. ihre Weine abziehen. Daß diese die dümmste¹⁸⁴ Verfahrungsart sei, bedarf keiner Erklärung.

¹⁸⁴ Korrektor: einfältigste.

Wir sehen, und begreifen, daß alle diese erwähnten Kennzeichen von dem eigentlichen Zeitpunkte zum Weinabzug nur schwankende Resultate geben können. Daher glaube ich aus den oben aufgestellten theoretischen Grundsätzen für die praktische Anwendung folgende sichere Regeln ableiten zu können:

I. Der Weinabzug muß frühzeitiger vorgenommen werden:

1. wenn der Traubensaft weniger zuckerhältig ist; denn der Zweck der Gärung ist, den Zuckerstoff zu zersetzen; wo also dieser nicht in großer Menge vorhanden ist, bedarf die Gärung nicht so viele Zeit.

2. wenn man schäumende, und pitzelnde* oder stech[...] Weine erzeugen will; denn zu dieser Absicht ist es zuträglich, den Wein frühzeitig in liegende Geschirre abzuziehen, wo sich das Gas nicht so leicht verflüchtigt, und folglich die beabsichtigte Eigenschaft des Getränkes ausmacht.

3. wenn man weniger gefärbte Weine verlangt; denn wie ich oben bei dem Färbestoffe bemerkte, geschieht die Färbung des Weins erst nach der Zersetzung des Zuckerstoffes durch den schon gebildeten Alkohol; dieses ist vorzüglich bei den wie[s]sen Weinen, von denen die schöne Farbe eine der ersten Eigenschaften ist, zu beobachten. [52v]

4. wenn man seinen Wein mit Wohlgeruch haben will; denn durch eine zu lange Gärung geht der Riechstoff verlohren.

5. wenn während der Gärung die Witterung sehr warm, und das Standergeschirr groß ist; denn durch die größere Lebhaftigkeit der Gärung wird ihre kürzere Dauer ersetzt.

II. Der Weinabzug muß verzögert werden:

1. wenn mittelst eines warmen Jahrganges die Traube vollkommen ausgereizt und mit Zuckerstoffe reichlich versehen ist.

2. wenn die Witterung während der Weinlese kalt gewesen, und auch während der Gärung in diesem Grade angedauert hat; denn in diesem Falle muß der Abgang der zur Gärung erforderlichen Wärme, durch die längere Dauer ersetzt werden.

3. wenn man nur die Absicht hat recht starke Weine zu haben, ohne auf Verflüchtigung des Wohlgeruchs, und des Kohlenstoff sauren Gases zu achten.

Aus diesem erhellet, daß, wenn man bei Abziehung der Weine nicht auf feste Grundsätze hält, die einzelnen Verfahrensarten immer verschiedenen Fehlern ausgesetzt sind. Vor dem Schluß dieses Gegenstandes ist noch diese einzige Bemerkung unerläßlich nothwendig, daß man nämlich vor dem Abzuge, dieser möge frühe oder spät erfolgen, die oberste Schichte der Trester abnehme, und sonderbar¹⁸⁵ behalte, denn wenn auch der Oberdeckel des Standergeschirres verschlossen war, so konnte dieses doch nie so fest geschehen, daß nicht die oberste Lage der Trester von der äußern Luft berührt worden, und dadurch mehr oder minder in Essig-Säure übergegangen wäre. Werden nun diese Trester unabgenommen gelassen, so theilt sich die Säure hinach dem Druckweine mit; diese abgenommenen Trester werden sonderbar¹⁸⁶ aufbehalten, und bilden das Gährungsmittel zur Bereitung des Essigs, wie wir hinnach vernehmen werden.

§ II.

Von Vermischung verschiedener Weingattungen.

Wein buttern ist der allgemeine Tyroler-Ausdruck, welchen man demjenigen beilegt, der mehrere Weinsorten von verschiedenen Distrikten, und Eigenschaften erzeugt, oder ankauft, und ohne Ueberlegung alles durcheinander mischt, in der Meinung, die ganze Masse [53r] damit gut zu machen, und einen gleich hohen Preis zu erlösen. Ein so blindes Verfahren findet wohl nie seinen Vortheil, und doch ist es, vorzüglich bei den meisten Weinwirthen im nördlichen Tirol so allgemein, daß ein Reisender, ja der Weinerzeuger selbst, wenn er bei dem Wirthe, dem er kurz zuvor den Wein verkauft hat, sein eigenes Produkt verkosten will, dieses gar selten unvermischt antrifft. Diese guten Leute bedenken nicht, daß der Etschländer gleich bei dem ersten Abzuge vom Stander dieser ihrer Manipulation schon bevor gekommen sei.

¹⁸⁵ Korrektor: besonders.

¹⁸⁶ Korrektor: besonders.

Inzwischen, wenn auch der Etschländische Eigenthümer seine Weine vermischt, so muß man doch gestehen, daß dieser immer mit mehr Kenntniß, und wenigst oberflächlichen Grundsätzen zu Werke gehe: er kennt die vorziehenden Eigenschaften und Bestandtheile jeder seiner in verschiedenen Distrikten gewachsenen Weingattung. Wenn er also nach jenen Grundsätzen, die ich oben bei Beschreibung der Gährung auführte, die Mischung seiner Weine vornimmt, so können diese nicht anders als gut und haltbar ausfallen.

Es ist ermüdend dem Leser zu wiederholen, daß der Wein [von] jedem Boden, von jeder Lage, und Traubengattung eine verschiedene vorziehende gute oder schlimme Eigenschaft habe, und von dieser Gegend der Zuckerstoff, oder Wohlgeruch, und von jener der Sauer-Wasserstoff, oder Grundgeschmack der wesentliche Bestandtheil sei. Will man nun Weine zusammischen, so muß man von allen diesen herrschenden Bestandtheilen jeder Gattung genaue Kenntniß haben; ist ein Mahl dieses beurtheilt, so kömmt es auf einen gesunden Geschmack an, welchem Bestandtheile man bei der Mischung, die man immer zuerst im Kleinen probieren soll, den Vorzug lassen solle, um sich nach dem Geschmacke seiner Abnehmer zu richten.

Am Elendsten ist wohl jener Weinwirth daran, der, wie es oft geschieht, einen zickenden – süßsauren – Wein besitzt, und um diesen Fehler zu verbessern, ihn mit einem süßen vermischt; denn weil die Essigsäure, obwohl auch nur in einem geringen Grade sich entwickelt hat, so ist das Gleichgewicht der übrigen Bestandtheile schon überwogen, und jene ist im Stande den süssesten Wein, ja selbst alle Zucker, Syrupe in kurzer Zeit ganz an sich zu ziehen.

Ueberhaupt ist gewiß, daß die Ursache, warum man im Etschlande die Weingattungen so vielfältig vermischt, wesentlich darin bestehe, daß die Käufer den Unterschied zwischen einem mittelmässig, und vorzüglich guten Wein allzu wenig bezahlen, und immer von einem so wie vom andern auf einen beinahe gleichen Preis andringen, ohne zu wissen, daß die Zubereitung eines spezial guten Weins ungleich mehrere Kosten und Arbeit erfordern. [53v]

Jeder Besitzer mehrerer Weinberge, besonders wenn diese in verschiedenen Lagen sind, erzeugt wenigst einige Yhren immer von

einer vorzüglich guten Qualität. Was thut er nun um diese wenige Yhren in einem der Waare angemessenen Preise an Mann zu bringen? Er vermischt sie mit noch so vielen der geringern Gattung; dadurch erhält er eine mehr dann mittelmässig gute Kaufmannsware und bringt seinen geringern Wein auf einen weit höhern Preiß, als den er durch den einzelnen Verkauf der spezial Gattung würde erlöset haben.

Man kann es also ungescheut sagen, daß Etschland weit bessere Wei[ne] erzeuge, als sie der Käufer meistentheils findet, weil sie schon vor seiner Ankunft vermischt worden sind. Man verspreche aber ein Mahl den Weinerzeugern im Leitache bei Botzen, in Terlan, und Sibenaich, in Gontschna bei Grieß, in Altpfeiff bei Lana, im Küchelberg bei Meran, in Goccia d'oro bei Trient und mehreren andern, daß man die Gattungen ihrer besten Produkte in jenen Verhältnißmässigen Aufstufungen, wie z. B. in Ungarn, vorzüglich in Tokay den ordinäry Wein, den Maschlas*, und die Essenz bezahlen [...], wo der Preis des letzten im Verhältniße des ersten mehr dann vierfach [zu lie]gen pflegt, so würden diese Eigenthümer die vorzüglich edle Gattung ihres Produktes ungemischt behalten, und man würde, trotz dem St. Georger, Menescher*- und Tokayer-Ausbruch, von denen man eine Bouteille um ein paar Thaler zu bezahlen kein Bedenken trägt, den Vorzug des Etschländer Weins erster Sorte allererst zu kennen anfangen! -

§ III.

Von Abklären und Schwefeln des Weins.

Das Abklären des Weins ist eine zu seiner Erhaltung wesentlich nothwendige Verrichtung; sie besteht darin, daß man den Wein, welchen man das erste Mahl im Spatherbste von den Trestern abgezogen hat, etwan im Februar oder März neuerdings überziehe. Dadurch wird er von den Hefen, und allen fremden Bestandtheilen, die sich während der stillen Gährung aufgelöst, und nun zu Boden gesetzt haben, entledigt, und behält nur die geistigen unverdorbenen Grundstoffe. Die Alten raten diese Arbeit öfters zu wiederholen,

weil, wie vorzüglich Aristoteles sagt,¹⁸⁷ bei ankommender [54r] Sommerhitze die Hefen in Bewegung gerathen, und die Weine zickend werden. Eine treffende Erinnerung für die Weinhändler und Wirthe im Norden, welche zu wenig darauf Acht haben, ob sie ihre Weine frisch von den Trestern her, oder schon in den Fässern abgezogen, aus dem Etschlande abführen. Im erstern Falle führen sie eine Menge Hefen mit, und müssen sich dann die Schuld selbst zuschreiben, wenn sie den Wein zu Hause unabgeklärt im nämlichen Geschirre über Sommer ruhen lassen, und dann trübe oder zickend antreffen.

Nur ist noch die zweite Bemerkung nicht überflüssig, daß man nämlich zur Veranstaltung dieses Abklärens immer eine trockne, und kalte Witterung wählen soll. Es ist Thatsache, daß der Wein nur damahls sich in gesundem Zustande befinde; bei feuchter Witterung, und wenn die Südwinde herrschen, wird er leicht trübe.

Das Schwefeln der Weine – Einschlag geben – ist in Österreich, Frankreich, und den Rhein-Gegenden allgemein, weil sie dieses Mittel wegen langer Dauer der Zeit, durch welche ihre Weine bis zur Trinkbarkeit aufbehalten werden müssen, vorzüglich nöthig haben, um dieselben vom Umschlagen zu verwahren. Im Etschlande braucht man dieses Mittel bei rothen Weinen äusserst selten, und bei den weissen nur in jenem Falle, wenn durch einen nassen Herbst die Trauben vor ihrer vollkommenen Zeitigung der Fäulung ausgesetzt waren.

Die wesentliche Wirkung des Schwefeln besteht darinn, daß der Ausartung in Essig-Säure vorgebeugt werde, da nämlich die atmosphärische Luft, die in dem Fasse ist, und sich bei der Füllung mit dem Weine vermischen würde, durch das Schwefel-Gas vertrieben, und andurch die Gefahr einer Essiggährung verhindert wird. Aus dieser Ursache ist der hauptsächliche Augenmerk dahin zu nehmen, daß sogleich, als das Faß mit dem Schwefel-Gas angefüllt ist, selbes mit dem Spunde verschlossen, und somit die äussere Luft abgehalten werde.

¹⁸⁷ Nagele: Quoniam superveniente aestatis calore solent faces subverti, ac ita vina acescere.

Die Art des Schwefeln ist sehr verschieden. Die gemeinste im Etschlande ist diese: man schmelzt über einem gelinden Kohlenfeuer den Schwefel zwei, bis drei Mahl, und löscht ihn eben so oft im Wasser wieder ab. Durch dieses Verfahren wird er gereinigt, und der Gesundheit unschädlich gemacht. Ist er nun das letzte Mahl geschmolzen, so zieht man lange, und drei Finger breit geschnittene Bänder, oder Streifen von Leinwand durch den Schwefel, auf diese streut man, da er noch weich ist, [54v] auf beiden Seiten einige schon vorhin pulverisierte Gewürze, z. B. von Zimmet, Ingwer, Muskatnüsse, Lavendel, Majoran u.d.g. Diese Schwefel-Schnitten können dann Jahre lang aufbewahrt werden.

Will man nun ein Faß schwefeln, in welches der Wein überzogen werden soll, so nimmt man eine Schnitte, – etwa fingerlang auf ein Geschirr von vier bis fünf Eimern – hängt diese am Ende eines Eisendrahts auf, zündet sie an und taucht sie in das Faß, welches sohin verstopft bleibt, bis der Wein eingefüllt wird. Dieser trübt sich anfänglich, und seine Farbe verdirbt; sie stellt sich aber bald wieder her, und der Wein hellt sich auf.

Fünfter Abschnitt. Von den Krankheiten der Weine, und Mitteln sie zu kuriren.

Es gibt allerdings auch im Etschlande Weine, welche in einem zwei bis dreijährigen Alter an Güte zunehmen und erst als dann als vollkommen anerkannt werden. In diesem Falle befinden sich die roten See-Weine von Kaltern, die erste Sorte von Schreckbüchl, von Nalß, und die ungekünstelten von Botzner Leutich, von Buchholz bei Salurn, und vom Küchelberg bei Meran, von der weissen Gattung, diese in Terlan, Sibenaich, und Pfatten. Alle diese, weil sie außerordentlich geistig sind, werden, wenn sie mit Fleiße behandelt, und gut aufbewahrt sind, nicht leicht einer Krankheit unterworfen sein. Ueberhaupt hängt die Dauer, und der gesunde Zustand der Weine,

auch von andern Gegenden, blos von der Sorgfalt ab, die man bei der Weinverfertigung angewendet hat, sowie von der Wartung, mit welcher sie von dem Eigenthümer in den Kellern behandelt werden. Wenn aber die Trauben beim Regen abgenommen worden, die regelmässige Gährung unterblieben, der gehörige Zeitpunkt des Abzuges ausser Acht gelassen, und das Produkt in schlechten Kellern, und Geschirren aufbehalten worden ist, so entstehen manchartige¹⁸⁸ Mängel, und Krankheiten, wovon einige, wenn man nicht frühzeitig genug die gehörigen Mittel anwendet, eine vollkommene Zersetzung der weinigten Bestandtheile nach sich ziehen.

Es ist recht lächerlich, welche Quacksalbereien manchemahl in der Kur der kranken Weine angerathen, zum öffentlichen Drucke befördert, und wirklich angewendet werden. Jener, der seine fehlerhaften Weine nach diesen Vorschriften kurirt, kennt weder die Natur, noch die Ursache der Krankheit, weder die Wirkung der Mittel, die er anwendet; wenn er auch den Wein wirklich heilt, so hat er doch das Vergnügen nicht, [55r] einzusehen, warum, und wie er ihn geheilt habe.

Um die Krankheiten der Weine vollkommen kennen zu lernen, muß man auf die Grundsätze zurückgehen, die ich oben an mehreren Stellen aufgedeckt habe, und allein alle Umstände in das gehörige Licht zu setzen vermögen. Der Arzt, um den kranken Körper regelmäßig zu kuriren, muß die innerlichen Theile desselben, die Verrichtung, die Ursache ihres Daseins, und die Wirkung eines jeden Einzelnen auf das Ganze genau verstehen. Eben so muß der Weinarzt die innerlichen Bestandtheile des Weins kennen, um, wenn einer oder der andere derselben aus seinem Verhältnisse zu treten Gefahr läuft, alsobald wieder das Gleichgewicht aller Bestandtheile herstellen zu können. Ich habe es schon oben bei der Erklärung der vier verschiedenen Grade der Weingährung gesagt, daß der Wein in so lange gut, und gesund bleibe, als seine Bestandtheile unter sich das vollkommene Gleichgewicht behalten, und also seine Krankheiten nur einzig von der Zerstörung dieses Gleichgewichtes entstehen.

¹⁸⁸ Korrektor: verschiedene.

Ich werde hier die gewöhnlichsten Krankheiten der Weine, ihre Ursachen, und Wirkungen, und endlich auch die Heilungsmittel¹⁸⁹ nach den theoretischen und praktischen Grundsätzen einzeln und ordentlich beschreiben.

Die gewöhnlichsten Krankheiten der Weine sind:

1. Das Zäh- und Dickwerden.
2. Das Zicken oder Sauerwerden.
3. Das Kahnigwerden*.
4. Das Trübwerden.
5. Das Annehmen eines Töbel- oder Schimmelgeruchs.

§ I.

Vom Zäh- und Dickwerden.

Dieser ist ein Zustand, in welchem sich der Wein zusammen zieht, oder seine natürliche Flüssigkeit verliert, und sich so schlutzig¹⁹⁰, und fasericht, wie Oehl¹⁹¹ zieht. Die wenig geistigen, gewöhnlich in nördlichen Gegenden gewachsenen Bergweine, vorzüglich wenn sie vor der ganz vollendeten Gährung abgezogen werden, sind dieser Krankheit sehr unterworfen.

Die Ursache

der Krankheit entspringt von dem nicht genug zersetzten Extraktivstoffe.

Die Wirkung

davon ist, daß dieser zu häufig vorhandene Bestandtheil sich in der Flüssigkeit niederschlägt, anstatt daß er von dieser in der Auflösung erhalten werden sollte. [55v]

Die Kur.

a. Man schüttele das ganze Geschirr eine Viertel Stunde lang; man öffne dann schnell den Spund, um das Gas, und den Schaum verfliegen zu lassen. Bevor der Spund wieder geschlossen wird, läßt man

¹⁸⁹ Korrektor: theoretisch und praktisch einzeln beschreiben.

¹⁹⁰ Korrektor: zusammengegangen, schlüpfzig.

¹⁹¹ Korrektor: oder besser Schleim.

den Saft von einer Limoni, oder einen andern sauren Saft hinein. Nach drei Tagen ziehe man den Wein ab.

b. Man nehme Hausenblase¹⁹² mit Eierweiß vermischt; diese Mischung löse man in einer Maß Wein auf, und peitsche sie zu einen Schaum, schütte sie in das Faß, und rühre den Wein eine Viertel Stunde lang mit einem in das Spundloch versenkten Stock. Nach drei Tagen wird der Wein überzogen.

§ II.

Von dem Zickend- oder Sauerwerden.

Das Zicken, Stechen, oder Sauerwerden ist beinahe eine Folge der geistigen Gährung; so lang diese fortdauert, das ist, so lange etwas Zuckerstoff noch unzersetzt im Weine ist, wird dieser gewiß nicht zickend, oder sauer. Wenn die Jahrszeit regnerisch, und die Traube nicht vollkommen zeitig geworden ist, so wird dies Krankheit fast sicher erscheinen.

Die Ursache

also davon sind die zu grosse Menge der wässerigen Theile,¹⁹³ der zu grosse Mangel am Zuckerstoff, und der freie Zutritt der atmosphärischen Luft.

Die Wirkung

geschieht dadurch¹⁹⁴, daß der zu kleine Antheil Zuckerstoff, und folglich der eben so kleine Antheil Alkohol der Uebermacht der übrigen Substanzen nicht genug widerstehen kann; kömmt nun noch überhin die äußere Luft dazu, besonders wenn diese den Grad der temperirten Wärme übersteigt, so läßt der Wein sein Gas, welches mit ihm verbunden war, fahren, die Luft nimmt seinen Platz ein, und nun ist eben so viel, als der Sauerteig selbst, beisammen: die Umwandlung in Essig geschieht schnell, und beinahe unaufhaltbar.

¹⁹² Hrsg.: Die Hausenblase ist die getrocknete Schwimmblase des Hausen (auch bekannt unter dem Namen Beluga, eine Störart).

¹⁹³ Korrektor fügt ein: besonders.

¹⁹⁴ Korrektor: [dieser] Ursache ist.

Die Kur.

Wenn diese Krankheit im Entstehen, und die Säure schon entwickelt ist, kann, und muß man zwei Wirkungen beabsichtigen, nämlich: entweder daß man sich der Säure, die sich bereits gebildet hat, durch Einwicklung bemächtige, und sie niederschlage, oder, daß man das Dasein der Säure durch Zuckerstoffe zu verbergen suche.

Um das erstere zu erzielen:

- a. Sättige man die Säure mittelst reiner Holzasche, die man in das Faß wirft. Weisse Kreide wirkt das nämliche. [56r]
- b. Nimm abgerahmte Kuh- oder Geismilch, schütte sie in das Faß, rühre alles wohl mit einem Stock durcheinander: in drei Tagen wird der Wein überzogen.

Um das letztere zu erzielen:

- a. Nimm Violen-Juley und gieß diesen in das Faß.
- b. Nimm zerquetschte, und ausgekernte Ziweben, koche sie auf¹⁹⁵ dem gelindesten Feuer mit genugsamen Wasser drei Stunden lang, presse sohin den Saft durch ein Leintuch wohl aus, und setze ziemlich viel geläuterten Zucker hinzu, der nun durch gelinde Kochung zur Konsistenz eines S[i]rups gebracht und mit ein Paar Maß Wein vermischt in das Faß gegossen wird.

Man hat aber bei einem höhern Grade der Säure die richtige Beobachtung, daß die meisten Heilungs-Mittel unzulänglich sind; denn die Essig-Gährung kann man unmöglich rückgängig machen, und die Säure mit Zuckerstoffen zu verbergen ist allzu kostspielig; wobei noch überhin zu bemerken kömmt, daß ohnerachtens dieser Mittel der Wein in möglichst kurzer Zeit zu verbrauchen, und zum längern Aufbehalten durchaus nicht mehr geeignet sei. Daher rathe ich von aller weitem Kur abzusehen; denn man verliert ja nichts, wenn man ihn ganz zu Essig werden lässt, und damit dieser recht gut werde, ihn durch ein förmliches Gährungsmitt[el ...] hin zu befördern sucht. Der Weinerzeuger im Etschlande hat diese [Mit]tel, nämlich die Essig-Trester, die meiste Zeit des Jahrs hindurch an[zuwen]den. Der Wirth, oder Weinhändler aber im Norden, der mit Trestern [nicht] versehen ist, nehme die Hefen von alten Wei-

¹⁹⁵ Korrektor: über.

nen, oder von seinem Essiggeschirre selbst, werfe ein paar Pfund rohen Weinstein, oder auch den Sauerteig der Becker, nachdem er scharf geworden ist, darein. Diese Gährungsma[s]se schütte er nun in seinen zickenden Wein, der aber von nun an der Luft, und der Sonnen- oder Zimmerwärme ausgesetzt sein muß; innerhalb 24 Stunden stellt sich die Gährung ein, und der Wein ist nun ganz in Essig verwandelt.

Besteht aber der zickende Wein in einer grossen Quantität, von 30 und mehrern Yhren, so lasse man sich einen Panzen voll Weinessig-Trestern von einem Weinerzeuger aus dem Etschlande bestellen, und verfare so, wie ich später bei der Verfertigung des Essigs erklären werde. Der Frachtlohn dieser Trester wird hinlänglich dadurch ersetzt, daß man, wann der Wein zu Essig verwandelt ist, aus eben diesen Trestern noch Wasseressig zum gemeinen Hausgebrauche erzeugen kann. [56v]

§ III.

Vom Kahnigt werden*.

Die Kahren* sind vorzüglich in der Oberfläche des Fasses, oder der Flasche, und in sich selbst nichts anders, als ein Aufflug der Vegetation, wodurch sich in dem Weine eine organische Materie absetzt.

Die Ursache

ist der Extraktivstoff, so zwar, daß die Menge der Kahren im Verhältniß mit der Menge dieses Stoffes sich zeigt¹⁹⁶.

Die Wirkung

dieser Krankheit, welche sich meistentheils in einem heißen Sommer äussert, ist in sich selbst nicht gefährlich; weil aber doch diese abgesetzte Materie etwas Wasser, und vielen Kohlenstoff enthält, so ist die Erscheinung vieler Kahren immer ein Vorboth des Sauerwerdens.

Die Kur.

a. Man nimmt einige Nespeln, schneidet jede in vier Theile, und hängt sie [...in] Säckelchen durch den Spund hinein. Oder¹⁹⁷

[b.] der Yhren Wein eine Hand voll Salz, erhitzt dieses in einer

¹⁹⁶ Korrektor fügt hinzu: und sie als Wirkung zur Folge hat.

¹⁹⁷ Korrektor fügt hinzu: man nimmt.

ku[pfern]en Pfanne, und gießt es glühend sammt einem Lot langen Pfeffer [in de]n Wein.¹⁹⁸

§ IV. Vom Trübwerden.

Das Trüben der Weine geschieht durch die Bewegung und Zersetzung jener fremden dem Verderben unterworfenen Theile, die in dem Weine schweben, oder schwach damit vermischt sind.

Die Ursache

des Trübens entsteht¹⁹⁹ gemeinlich von dem Zutritte der Wärme, und der äußern Luft; kurz: von einem schlechten Keller, oder gleichwohl daher, daß der Wein oder einmahls, oder bei einem feuchten Wetter, und Südwinde abgezogen worden ist. Im erstern Falle haben sich zu viele Hefen gesammelt, im letztern ist der Wein durch den Zapfhahn mit der schädlichen Luft gefüllt worden.

Die Wirkung

ist, daß die durch die Wärme, und Luft zersetzten Theile, und besonders die schon am Boden früher abgesetzten Hefen in Bewegung, und Wallung gebracht werden. [57r]

Die Kur

muß also nur den Niederschlag dieser fremden Theile beabsichtigen, zu dem Ende

a. Dreht man eine Haußenblase auf, schneidet sie in kleine Stückchen, und vermischt sie in etwas Wein: sie schwillt auf, wird weich und es entsteht daraus eine zähe, klebrichte Flüssigkeit, die man in den Wein schüttet, denselben alsdann stark herum rührt, und endlich ruhen läßt. In diesem Falle verbindet sich die klebrichte Haußenblasen-Auflösung mit den übrigen fremden Stoffen, und schlägt sich mit denselben nieder. Nach 48 Stunden wird der Wein abgezogen.

b. Man nehme das Weisse von Eieren, und Salzwasser, gieße es in [...]liches Gefäß; schäume den entstehenden Schaum ab, und schütte dieß Gemisch in das Faß, woraus vorher ein Theil des Weins

¹⁹⁸ Korrektor fügt hinzu: Das Salz oder die Pfanne darf ja vorher nicht feucht, sondern beide müssen ganz trocken sein.

¹⁹⁹ Korrektor: kömmt.

abgelassen worden. Nach 2 oder 3 Tügen wird der Wein helle, und angenehm von Geschmack; man läßt ihn noch 8 Tage ruhen und zieht ihn dann ab.

§ V.

Vom Töbeln, oder Schimmelgeruche.

Diese Mängel entspringen nicht von dem Weine, sondern von dem Geschirre; weil aber beide damit behaftet sind, so muß auch die Kur [sich auf] beide erstrecken.

Die Ursache

dieser Krankheit kann von einer zweifachen Uebersehung her rühren²⁰⁰: entweder weil das Holz des Fasses verdorben, wurmstichig und faulend ist; oder weil man die Hefen in dem Fasse hat trocken werden lassen, und sie erst herausgenommen hat, bevor man den Wein das letzte Mahl einfüllte.

Die Wirkung

ist der Gesundheit keineswegs schädlich, indessen doch einem delikaten Gaumen äußerst eckelnd,²⁰¹ und der Wein ist keine Kaufmannsware mehr.

Die Kur.

Ein Weinerzeuger hat diesen Umstand wenig zu achten: er behält den Wein bis zur nächsten Weinlese, schüttet ihn auf frische Trestern auf; läßt ihn gähren, und so ist die Kur vorbei. Allein der Eigenthümer im Norden hat diese Gelegenheit nicht; er muß vor allem den Wein von dem mit dem üblen Geruche behafteten Geschirre in ein anderes gut riechendes abziehen, und in diesem die Kur vornehmen:

- a. Er nehme ein Pfund dürren Salbei, lasse ihn durch 24 Stunden in einem Brandweine weichen, drücke ihn mässig aus, und hänge ihn in einem Säckchen gefüllt in den Wein. Oder [57v]
- b. nehme er ein Pfund Lorbeeren ohne Schalen, hänge diese, nicht gar zu klein gestossen, und in einem Säckchen gefüllt in den Wein. Das Säckchen muß öfters herausgenommen, frisch gewaschen, und wieder hineingehängt werden.

²⁰⁰ Korrektor: ist zweifach.

²⁰¹ Korrektor: ... ist ein unangenehmer Geschmack, welcher aber doch einem delikaten Gaumen äußerst eckelnd ist.

Sechster Abschnitt.

Von Benützung der Wein-Trester.

§ I. Vom Druckweine.

Der Druckwein ist jene Flüssigkeit, welche aus den Trestern, nachdem diese nach abgezogenem Vorschuß-Weine von dem Stander ausgeleert, und auf die Torckel getragen worden, durch den Druck der Presse abfließt. Es ist leicht zu erachten, daß diese Flüssigkeit, weil sie noch eine sehr große Menge Alkohol enthält, der in dem Balge der Beeren verschlossen während der Gährung sich dem Vorschuß-Wein nicht ganz mittheilen konnte, sehr kräftig, und geistreich sei; nur der Gewürz- und Farbestoff, die vermög dem, was ich früher erwähnte, während der Gährung sich schon ganz entwickelt haben, und im Vorschuß-Weine zurückgeblieben sind, mangeln dem Druckweine. Sein Ge[schmac]k ist etwas herbe, und zusammziehend, welches von den zerdrückten Käm[men,] Stengeln und Kernen verursacht wird, seine Farbe ziegelartig, weil der [Farbe]stoff schon entwickelt worden. Will man dem Druck-Weine diese abgän[gigen] Stoffe noch mittheilen, so wird er neuerlich auf frische Prасhlt, oder in Ermanglung dieser, auf gegohrene Trestern von dunkelfärbigen Trauben aufgetragen, zu einer neuerlichen Gährung gebracht, und nach Vollendung derselben, sobald er die Kläre erhalten hat, abgezogen. Ein Druckwein dieser Art, besonders der von der ersten Presse abgeflossen ist, hat beinahe die nämlichen Eigenschaften des Vorschussweines, und ist, wenigst mit letzterm vermischt, in jeder Rücksicht eine gute Kaufmanns-Waare, wenn man vorher bei der ersten Gährung, alle mögliche Sorgfalt angewendet hat die oberste Schichte des Hutes²⁰² ganz hinwegzunehmen, und folglich alle Essig-Säuern zu entfernen. [58r]

²⁰² Nagele: : Den Hut nennt man bei der Wein-Erzeugung jenen obersten Theil der Trestern in den Standergeschirren, welcher, weil er auch bei verschlossenem Oberdeckel der Berührung der atmosphärischen Luft am nächsten ausgesetzt war, ganz gewiß eine Säure angenommen hat. Diesen Theil der Trestern muß man nun etwan handhoch abnehmen, und sonderbar [Korrektor: besonders] aufbehalten, denn aus diesem wird der Wein-Essig erzeugt.

Von einer ungleich mindern Gattung aber ist der Druckwein von der zweiten, und dritten Presse, den man in der Landessprache Nachtrockler nennt. Man öffnet nämlich die Presse nach vollendetem ersten Drucke, zerhackt mit einem Instrumente den Trester-Kuchen; was zerhaut ist, wird der Mitte zugeworfen, und von neuem gepreßt. In manchen Orten haut man noch ein Mahl, und presset zum dritten Mahle. Diese abrinnde Flüssigkeit ist sehr herbe und bitter, und wird zum Hausgebrauch für Dienstleute und Tagwerker verwendet, erhält sich aber kaum über Sommer, weil sie wenig geistreich, und manchmahl noch dazu mit Wasser, welches man auf den Trester-Kuchen spritzt, vermischt ist. Wenn man aber eine genaue Berechnung erstellt, wird man finden, daß weder das erste, noch minder das zweite Behauen wirthschäftlich sei; denn da die Trester zur Brandwein-Brennerei bestimmt sind, so wird dieser Ertrag von dem bis zur Dürre eines Brods zusammengepreßten Kuchen bereits ganz verlohren sein.

§ II.

Vom kleinen Weine, *vin piccolo*, oder Aquarol.

Ich hätte beinahe von diesem Absatze²⁰³ ganz geschwiegen, um nicht das Interesse, und den Geiz mancher kargen Haushälter noch mehr anzueiffern, welche ihre Dienstbothen, und Tagwerker, die doch die Last des Tages und der Hitze tragen müssen, mit diesem geringen, und noch dazu auf die elendste Art zubereiteten Getränke abfertigen. Nur einzig der Gedanke, diese Haushälter zu belehren, daß die Erzeugung auch dieses Weins auf Grundsätzen beruhe, durch derer Anwendung der Genuß weit angenehmer, dauerhafter, und gesünder bleibt, als er es bei ihrer Verfahrens-Art ist, und die Erwägung, daß es viele Familien im Etschlande gebe, die, um von einer größern Losung aus ihrem Weinprodukte leben zu können, sich dieses minder kostspieligen Getränkes bedienen müssen, veranlassen diesen Diskurs über die Verfertigung des kleinen Weins; denn die Noth ist immer die Mutter der Industrie, und diese der Oekonomie.

²⁰³ Korrektor: „Weine“ statt „Absatze“.

Es gibt eine dreifache Art den kleinen Wein zu erzeugen. Jede aber kömmt darin überein, daß eine Portion Wasser den Trestern, oder der Praschlt zugegossen werde; je nachdem dies Portion kleiner oder grösser ist, wird auch das Getränk geistiger, oder schwächer. Die Verfertigung beruht auf eben den Grundsätzen, die wir oben bei der Weingährung angenommen haben. Indessen, um den kleinen Wein besser, und haltbarer zu machen, liegt alles erstens an der Gattung der Trester oder Praschlt, zweitens, wie und wann das Wasser aufgegossen werde. [58v]

Die erste Art den kleinen Wein zu erzeugen ist folgende: Man schüttet Wasser auf die schon ausgepreßten Trester, und läßt es einige Tage mit diesen gähren, das ist: nachdem die gegohrenen Trestern auch schon den Druckwein auf der Presse gegeben haben, nimmt man den Preßkuchen, zerbröckelt ihn, trägt ihn auf den Stander, und gießt eine verhältnißmässige Menge Wasser darauf.

Daß diese die schlechteste Art sei, und das Produkt am Geringsten ausfalle, ist ganz natürlich; denn der Alkohol oder Weingeist, der sich in den Bäl[gen] der zerdrückten Beeren befindet, muß sich einer zu grossen Masse des [... stoffes] mittheilen, folglich ist er in zu viele Theile getheilt, und nicht mehr merkbar; die Gährung geschieht aus Abgang des Zuckerstoffes äußerst schwach, und die Gefahr ist stündlich vorhanden, daß die Wassertheile, weil sie außer der gehörigen Verbindung, und dem Gleichgewichte mit den übrigen Stoffen sind, in die Fäulung übergehen, welches noch um so eher geschieht, wenn die atmosphärische Luft nur den mindesten Zutritt findet.

Will man aber gleichwohl bei dieser Art den kleinen Wein zu verfertigen stehen bleiben, so muß man, um der Flüssigkeit einen Körper, und Grad der Geistigkeit, und Dauer zu geben, ein mit vielem Zuckerstoff versehenes Gährungs-Mittel beimischen. Derlei Mittel sind: die Ziweben, die chorintischen Weinbeeren, zeitige Zuckerfeigen, wovon die Schale abgezogen worden, reife Himbeeren, und jeder schleimige süsse Körper, vorzüglich aber das Honig. Eines dieser Mittel wird nun in einer beliebigen Quantität lauwarmen Wassers aufgelöst, und mit diesem Wasser der zerbröckelte Trester-Kuchen anfänglich nur bespritzt; dadurch wird sich der zur Gährung erforderliche Grad der Wärme, und die Gährung selbst sogleich ein-

stellen, wonach man dann am folgenden Tage so viel Wasser nachschüttet, als man kleinen Wein zu haben wünscht, und endlich den Oberdeckel des Standergeschirres sorgfältig verschließt. Ist nun die Flüssigkeit nach vollbrachter Gährung klar, so dient sie zum Genuße ohne von den Trestern abgezogen zu werden, wobei doch zu erinnern kömmt, daß diese, weil gar aller Geist durch diese zweite Gährung herausgezogen wird, für das Brandweimbrennen verlohren sind.

Die zweite, und bessere Art den kleinen Wein zu verfertigen ist diese: Man trägt in einem Standergeschirre, welches z. B. 12 Yhren hält, 6 Yhren gute, zuckerhafte Praschlt auf, die von aller Fäulung frei ist. Dazu gießt man sogleich 2 Yhren lauwarmes Wasser auf. Wenn sich nun die Gährung im zweiten, oder dritten Tage einstellt, so gießt man wieder 2 Yhren Wasser hinzu, und hat man am folgenden Tage bemerkt, daß die Gährung durch diesen gestrigen Aufguß nicht [59r] unterbrochen worden sei, so giebt man die letzten 2 Yhren Wasser darauf, und schließt den Oberdeckel sorgfältig zu.

Würde man schon am ersten Tage alle 6 Yhren Wasser auf ein Mahl aufgießen, so würde erst nach langer Zeit die Gährung erfolgen, indessen aber das Wasser in Fäulung übergehen, weil der geistige, und schleimige Bestandtheil in einer zu grossen Menge wässeriger Theile sich befände; und würde das Wasser von der kalten Quelle her aufgegossen, so würde der zur Gährung erforderliche Grad der Wärme sehr spät eintreffen, oder der schon gegenwärtige durch die nachfolgenden Aufgüsse des kalten Wassers erschreckt die Gährung unterbrechen, und die Wassertheile abermahls in die Fäulung ge[hen.] Es ist also wesentlich nothwendig, daß das Wasser warm, und nach und nach die für die weinigte Gährung empfänglichen Bestandtheile durchdringe.

Der auf diese Art erzeugte kleine Wein wird sehr gut, und angenehm pitzend²⁰⁴ und erhält sich nach 12 bis 14 Tagen – nach Verschiedenheit der Witterung, und atmosphärischen Luft – von den Trestern abgezogen in den liegenden Fässern bis künftigen Herbst hinaus,

²⁰⁴ Korrektor: reizend.

doch gegen der unerläßlichen Vorsicht, daß die Fässer in einem guten Keller, ohne Zutritt der Luft, immer ganz aufgefüllt erhalten, und so wie eines anzapft ist, der Wein im kürzesten Zeitraume weggetrunken werde, zu welchem Ende dann die kleinen Geschirre vorzüglich auszuwählen sind. Die Trester sind bei dieser Verfahrungsart zur Destillation des Brandweines allerdings noch tauglich.

Will man, besonders in einem mißrätigen Weinjahre, bei einer größern Wirthschaft, und zahlreichern Hausfamilie den kleinen Wein für das ganze Jahr verfertigen, so rathe ich auf die erwähnte Art einige Standergeschirre gleich zu Anfange der Weinlese im gewöhnlichen Ansatz-Gewölbe, andere aber zu Ende der Weinlese von den letzt gelesenen Trauben in einem tiefen Keller anzusetzen. Denn auf diese Weise wird das Produkt im Ansatz-Gewölbe schon trinkbar sein, bevor jenes im tiefen Keller auch nur zur Gährung gelangt; dieses wird bei Abgang der atmosphärischen Luft und Wärme vielmehr seine Gährung bis in den späten Winter sehr langsam vollbringen, und dann erst zum Abzuge geeignet sein. Um aber sich zu versichern, daß das Wasser nicht in Fäulung übergehe, rathe ich: daß erstens, die oben angenommene Portion Wasser in etwas vermindert, und zweitens, ein, bis zwei Pfunde gestossener roher Weinstein, wie er nämlich von den Wänden der alten Weinfässer abgenommen wird, als ein Beförderungs-Mittel der Gährung, beigemischt werde. [59v]

Die dritte Art den kleinen Wein zu machen ist meistentheils in Frankreich gewöhnlich, und wird der Beer-Wein – Rosé – genannt, kann aber auch im Etschlande mit vielem Vortheile nachgeahmt werden.

Man wählt die zeitigsten und süssesten Trauben, nimmt die Kämme und Stengel weg, füllt ein beliebiges Faß mit den Beeren allein, die aber unzerdrückt und ungemostet sein müssen. Dann wird das Faß mit dem besten und zuckerhaftesten Moste vollends aufgefüllt, und so kurze Zeit als möglich unverstopft gelassen, damit es nicht viel von der fixen Luft²⁰⁵, die sich während der stürmischen Gährung

²⁰⁵ Korrektor: oder Kohlensäure.

entbindet, verliehre²⁰⁶. Wenn man aber bei dieser Verstopfung die Aufsprennung des Fasses befürchtet, so muß man in demselben einige Zolle leer lassen, damit das flüchtige Gas Raum bekommt sich ausdehnen zu können.

Nach einer 12 tägigen Gährung zieht man die Flüssigkeit ab, und behält sie zum guten Wein, statt dieser füllt man das Faß mit einer gleichen Menge reinen Wassers, welches dann wieder die in den unzerquetschten Beeren zurückgebliebenen weinigten Bestandtheile an sich zieht. Man fährt nun von Zeit zu Zeit mit Abziehung des kleinen Weins, und Aufgießung des Wassers so lange fort, bis die Bestandtheile der Beeren erschöpft sind. Das Faß muß immer voll erhalten werden; wird dieses vernachlässigt, so fängt auch die Flüssigkeit in dem Maase, als man von ihr abzieht, an zu schimmeln, zu faulen, und sich zu zersetzen. [60r]

§ III.

Von dem Brandwein brennen.

Dieser Gegenstand ist von einem so weitschichtigen Umfange, daß, obwohl man die Kunst den Weingeist durch die Destillation zu erhalten schon vor Jahrhunderten kannte, und seither von Zeit zu Zeit um viele Grade verbesserte, die Sache doch noch nicht in das Reine gesetzt zu sein scheint; daher ist einigen auch geprüfften Oekonomen jeder neue Vorschlag, der über Brandweimbrennereien in Vorschein kömmt, alle Mahle willkommen, bloß weil er von ihrer [Verfah]rungsart abweicht, und jeder der Meinung ist, daß er noch weit zurück sei, um die möglichst größte Menge, und Güte des Brand-

²⁰⁶ Nagele: Man muß sich rückerinnern, daß der Alkohol, oder brennbare Geist [Korrektor: reine Weingeist], und die Kohlensäure, oder fixe Luft die großen Erhalter des Weins sind. Letztere, wenn es nicht nach Möglichkeit gehindert wird, sucht überall aus dem gährenden Moste in Gestalt kleiner Bläschen zu entweichen, welche in der Masse emporsteigen, und auf der Oberfläche zerplatzen. In den wärmern Distrikten Etschlandes hat man das Zerspringen des verstopften Fasses minder zu fürchten, weil daselbst die Weine wenig fixe Luft enthalten; in den nördlichen aber ist die Gefahr dieses Ereignißes schon größer, weil dieses Gas durch die wenigen zuckerhaften Theile, die sich im Moste befinden, auch wenig gebunden ist. Jeder Eigenthümer muß daher die Wirkung seines Clima, und die Bestandtheile seiner Weine einstudieren, und nach dieser Kenntniß wird er sein Faß bald alsogleich, bald später verstopfen.

weins, mit der möglichsten Holz[er]sparung aus seinen Trestern zu erhalten. Die Oekonomie nämlich, dieses mächtige Triebrad der Künste, lehrt alle Veränderungen annehmen, die man in den Verfahrens-Arten der Alten vorgeschlagen hat, wenn auch nicht alle Mahle der gute oder bessere Erfolg entspricht.

Die Brandwein-Brennerei, so wie sie eine Erfindung der Physi[ker] und Chemiker ist, beruht ungezweifelt auf solchen Grundsätzen, nach welchen die Gattung der Brenn-Materialien, die Bauart des Ofens, der Grad der Hitze, die Form des Kessels, des Hutes, des Kühlfasses, kurz alle mindesten Umstände von der größten Wichtigkeit sind, und in ihren Verhältnissen genau zusammentreffen müssen, um das Produkt in der möglichsten Güte, und Men[ge] ge zu erhalten.

Nach der Meinung der neuesten, und besten Chemiker läßt sich di[e] ganze Destillierkunst auf folgende drei Grundsätze zurückführen:

A. daß man die brennbare Masse im Kessel gleichförmig in allen i[hren] Theilen erwärme;

B. daß man alle Hindernisse entferne, welche der Aufsteigung der Dü[n]ste entgegen sind, und

C. daß man die Verdickung der Dünste so schnell, als möglich, bewerkstellige.

Um also nach diesen Grundsätzen praktisch zu handeln, müssen wir jene Bauart, und Form aller zur Brandwein-Brennerei erforderlichen Werkzeuge auswählen, die uns zu unserm Ziele am nächsten führt. Daher wollen wir, ohne den Augenmerk von diesen Grundsätzen abzuwenden, alle zur Destillation nöthige Werkzeuge Stück für Stück untersuchen, und ich werde nach der Vorschrift eben dieser Schriftsteller, die die obigen Grundsätze selbst an Handen lassen, die zweckmässigste Einrichtung jedes dieser Werkzeuge anführen. [60v]

1. Von dem Kessel und dessen Einmauerung.

Dieser muß mehr weit, als hoh, und wenn er auch noch so groß, nicht über drei Schuhe hoh bis an die Mündung sein; denn wenn der Boden des Kessels eine weitere Oberfläche hat, so hat das Feuer auch mehrere Berührungspunkte, und die brennbare Masse wird zu Folge

des Grundsatzes A. gleichförmig in allen ihren Theilen erwärmt; gleichwie im Gegentheile, wenn die Form des Kessels nur eine hohe aber dünne Säule macht, die brennbare Materie nur a[m] Boden von dem Feuer getroffen wird, und sich ehe da verbrennt, als der [übrige] Theil nur warm wird, welches dann die schädliche Folge nach sich zieht, daß sich die Bläschen vom Boden erheben, und, weil sie durch eine kältere Masse hinaufsteigen müssen, sich verdicken, und neuerdings auflösen.

Der Boden des Kessels soll flach, dessen Seitenwände in senkrechter Richtung in einer Höhe von 22 Zoll sich erheben. In dieser Höhe ist eine Oeffnung von 11 Zoll, diese endiget sich in einem einige Zoll langen Halse, an welchem der Hut – Helm, oder Deckel –, von dem wir nachhin reden werden, aufgekittet ist. Je weiter diese Oeffnung ist, desto mehr Dampf kann sie verschlingen, der sich in dem Hute ansetzt, zu Tropfen formet, und so in dem Rohr abläuft. Durch eine mehr weite, als enge Oeffnung also nähert man sich dem Grundsatz B.

Durch ein besseres Mauerwerk um den Kessel, als das gewöhnliche ist, gewinnt man auch eine Holzersparung. Es muß durch Backsteine – Steinziegel – einen Fuß dick gemauert werden, damit keine Hitze durchdringen kann; denn die durch das Mauerwerk dringt, ist ganz verlohren. Die Backsteine müssen so zu recht gehackt werden, daß sie, wenn sie beieinander liegen, einen Zirkel machen, und der Kalk, oder Lehm-Mörtel nur der Verbindung, nicht zum Ausfüllen der durch die gewöhnlichen Steine entstehenden Lücken gebraucht werde. Diesem Mauerwerk zieht man nun einen Rock von drei Zoll dicken Mörtel an, so erhält es 15 Zoll Dicke, und ist seiner Haltbarkeit wegen überaus vortheilhaft. Der Kessel darf nur 20 Zoll hoh über dem Feuerherd stehen, steht er höher, so geht viel Holz verlohren; ist er niederer, so brennt das Feuer nicht helle, verursacht Rauch, und im Kessel wird sich nur Ruß anlegen.

Der Ofen.

Die erste, und größte Ersparniß, die uns bei dem Brandweinbrennen den Gewinnst zusichert, hängt von dem guten Bau des Ofens ab. Man verbrennt ganz unnützer Weise eine grosse Menge Holz, die man auf

das Drittl vermindern könnte. Zum Holz sparen sind drei Vortheile: Der erste Vortheil ist, wenn man stets trocknes Holz brennt; unglaublich ist es, wenn man [61r] es nicht ganz genau untersucht hat, wie groß der Unterschied des Verbrauches zwischen nassem und trockenem Holze ist. Man muß es unter Dach liegen haben, wo aber die Seitenwände nicht zu, sondern offen sind; das Holz verliert ausserordentlich in dumpfigen Behältern, besonders wenn es naß hineingepackt wird.

Der zweite Vortheil ist, daß die Oeffnung der Thüre mehr breit als hoch sei, damit nicht zu viel Hitze verlohren gehe. Der dritte Vortheil endlich ergibt sich, wenn die Esse nicht zu nahe bei der Oeffnung angebracht wird. Damit die Esse vollkommen ziehe, und das Feuer lebhaft genug brenne, muß sie in ihrem Innern gerade aufsteigen, gut vermauert sein, und in ihr[er] Oeffnung so viel Weite, als in der untern haben: Die Mündung soll den [näm]lichen Durchmesser halten, den die Oeffnung des Ofens hat.

2. Von dem Hute oder Helm.

Der Hut ist, wie der Kessel, von Kupfer, und seine Oeffnung ist beinahe der des Halses am Kessel gleich, um mit diesem mittelst angefeuchteter Asche, und Leinwandstreifen so fest verkittet, und verbunden zu werden, als es nur immer möglich ist. Die beste Bauart des Hutes in seinem obern Theile ist jene, die ihm eine Höhe von 12 Zoll, eine Weite von 17 Zoll, und in seinem Gewölbe eine Krümme, oder Schiefe, das ist, einen Fall von 1 Zoll gegen den Rohr zu giebt; denn was sich in einem geraden Gewölbe anhängt, und zu Tropfen formt, fällt Streifenweis wieder in den Sud zurück, so zwar, daß ein und der nämliche Theil des Geistes sich erhebt, zurückfällt, und mehrmahls destillirt, welches dann offenbaren Verlust an Zeit, Brennmaterialien, und dem Erzeugnisse nach sich zieht. Der schiefe Bau des Hutgewölbes ist also eine wesentliche Erforderniß, weil nichts in den Rohr abläuft, als was in der Krümme des Gewölbes sich ansetzt.

3. Von dem Helm-Schnabel.

Der Hut- oder Helmschnabel entspringt in einem Durchmesser von drei bis vier Zoll aus dem Hute selbst, an dessen Kopfe er angelöthet

ist, und zieht sich in einer abhängigen Länge von 12 Zoll mit seinem äußersten Ende bis an die Röhre, die in dem Kühlfasse eingeschlossen ist, in welche letztere er dann hineingesteckt, und mit nassen Leinwandstreifen sorgfältig verbunden wird.

Diese ist die gewöhnliche Bauart des Helmschnabels im Etschlande, aber eben diese beschuldigt Chaptal eines ursprünglichen Fehlers, weil er die Geschwindigkeit der Destillation, und die Verdickung der Dünste verhindere. Dieser grosse Mann, der alles, was er in der Theorie berechnete, auch in der Anwendung ausführte, behauptet: daß der Durchmesser dieses Schnabels beinahe mit dem des Helms übereinkommen, sich dann [61v] bis zur Vereinigung mit der Röhre im Kühlfasse ganz unmerkbar vermindern, und in dieser verminderten Weite auf das Rohr im Kühlkessel bis zu seiner Hälfte fortlaufen soll.

4. Von dem Rohre in der Kühltonne.

Bei auswärtigen Brandweimbrennereien wird dieses Rohr die Schlange genannt. Es läuft nicht, wie im Etschlande, in einer geraden Linie durch das mit Wasser gefüllte Kühlfaß, sondern es besteht aus 6 bis 8 geschlängelten [Dreh]ungen, derer jede über der andern so heruntersteigt, daß ein gleich[mäß]iger Abhang in der ganzen Höhe vertheilt ist, welcher 3 ½ Schuhe beträgt. Durch dünne Eisenstäbe wird nun diese Schlange in der gehörigen Richtung im Kühlfasse erhalten, so daß ihre obere Mündung das Ende des Helmschnabels passend aufnimmt, und die unterste durch die Holzdicke des Kühlfasses hervorragende Mündung den destillirten Geist in die untergesetzte Vorlage ausleert. Im Etschlande besteht statt dieser Schlange eine einzige gerade Röhre, welche oben in den Helmschnabel passend hineingesteckt, und verbunden, in einer vertikalen Stellung durch die mit Wasser gefüllte Kühltonne läuft, und den Brandwein in den Behälter absetzt. Es ist gar kein Zweifel, daß die erst beschriebene Schlange von einem weit größern Vortheile sei, wenn man den Zweck und die Absicht ihres Daseins überlegt. Dieser Zweck ist, damit der Dampf, der sich vom Helm bis in die Schlange hineinzieht, bei seinem längern Aufenthalte in den Drehungen der Schlange, und längern Gängen, die er zu machen hat, sich abkühle, in Tropfen ansetze, und ablaufe.

5. Von der Kühl-Tonne.

Vor einigen Jahren sah ich im Etschlande einen Brennofen, bei wel[chem] die Kühltonne oben auf dem Helm angebracht war, das ist: sie nahm da, wo der Helm anfängt 1 ½ Zoll unter dem Orte, wo sich innwendig der Helmschnabel ansetzt, ihren Anfang, umgab den Helm von allen Seiten, und zwischen beiden war ein Raum von 4 Zoll mit Wasser angefüllt. Bis 4 Zoll reichte sie über den Helm selbst, so daß dieser ganz mit kaltem Wasser bedeckt war. Ich glaubte damahls, daß diese eine neue Erfindung sei, die wegen beständig erneuerter Abkühlung des Helms grosse Vortheile verschaffen würde. Allein dieser Gebrauch der Kühltonne, der schon in andern Provinzen vor Zeiten bestand, ist von den meisten Physikern widerlegt, und größtentheils wieder abgeschafft worden; denn man fand, daß der Strom des kalten Wassers, welches unaufhörlich den Helm bestreicht, der Destillation mehr schade, als nütze, weil das kalte Wasser, welches in einem Mahl auf den Helm kömmt, die Dämpfe verdicket, und die Tropfen in den Kessel zurückfallen. [62r]

Die im Etschlande gewöhnliche Kühltonne besteht in einem von Lärchen oder Eichenholze verfertigten Gefäße. Dieses immer mit kaltem Wasser gefüllt hat eine geräumige Weite, damit die den Diameter durchgehende Röhre desto mehrern Abkühlungs-Punkten ausgesetzt bleibe. Ein ausleerender Rohr im obern Theile der Kühltonne befördert das Ausfließen des warmen Wassers, während das unaufhörlich erneuerte kalte im Grunde der Tonne bleibt. Daher ist die ausleerende Röhre, oder Pippe, auf dem Boden der Tonne angebracht, von sehr wenigem Nutze[n], weil das warme Wasser, welches viel leichter, als das kalte ist, immer nach der Oberfläche steigt, mithin jener Röhre, wodurch der Brandwein abläuft, vielmehr eine Wärme, als Abkühlung mittheilt. Hieraus sieht man, wie aus kleinen, einfachen Verrichtungen gehörige Beschaffenheit, und Vortheil hervorgeht.

Sind nun alle diese vorbeschriebenen Werkzeuge in Bereitschaft, so sammelt man die auf der Torkel, nach abgeschlossenem Druckwein befindlichen Trestern, behält diese, weil sie nicht auf ein Mahl gebrennt werden können, in einem kühlen Orte, und verdeckten Gefäße, damit der Geist sich nicht verflüchtige; und dann werden sie

mit etwas Wasser bespritzt, und wohl zerbröckelt nach und nach in den Brennkessel eingetragen, wo dann nach aufgesetztem Hute die Brennerei ihren Anfang nimmt. Ist nun ein Mahl der Kessel mit seinem Helme versehen, so ist es ein äußerst wichtiger Gegenstand, den Ofen mit recht leicht verbrennlichem Holze zu füllen, um schnell ein großes Feuer zu erregen, und dem Kessel den Zug zu geben. Vernachlässigte man dieses, so würde man fast nichts als Phlegma²⁰⁷ erhalten, und der geistige Theil würde sich zum offenbaren Verluste mit dem vereinigen, was in dem Kessel zurückbleibt. Sobald das Feuer angemacht ist, wird der Helmschnabel mit dem Rohre, der durch die Kühltonne lä[uft,] verkittet, und die Vorlage untergesetzt, welche den abfließenden Brandwein aufnimmt. Ist das Holz verzehrt, und in glühende Kohlen verwandelt, so wird durch die angebrachte Klappe die Esse, und Ofenthür in der Absicht geschlossen, um alle Hitze beysammen zu erhalten. Der Brandwein, der nach dem Uebergange des Phlegma zuerst erscheint, hat den stärksten Gehalt, der dann von Zeit zu Zeit von dem Aufseher durch das Probiergläschen untersucht wird. Zufolge der Beschaffenheit der Trestern erhält man mehr, oder weniger Brandwein, aus den Trestern der weissen Weine erhält man ungleich minder Brandwein, als aus jenen der rothen[,] weil überhaupt der rothe Wein mehr Geist hat²⁰⁸, wovon noch ein Theil in den Trestern verhüllt ist, der weder bei der Gährung dem Vorschusse, noch bei der Auspressung dem Druckweine sich mitgetheilt hat. [62v]

Auch nicht alle Jahre giebt es von der nämlichen Quantität Trestern eine gleiche Menge Brandweins, weil nämlich z. B. in einem nassen Jahrgange, wo die Beere minder zeitigt, nicht soviel Zuckerstoff in dieser erzeugt wird, so ist ganz natürlich, daß dieser Mangel auch in dem Produkte des Brandweins verspürt werde. Ueberhaupt kann man im Etschlande die Berechnung im Durchschnitte annehmen, daß bei einer gut eingerichteten Brennerei von jeder erzeugten Yhren Praschlt eine Wiener Maß Brandweins erhalten werde, und

²⁰⁷ Hrsg.: Der wässerige, zähe oder schleimige Theil irgend einer mit geistigen Theilen angeschwängerten Flüssigkeit. Meist bleibt dieser bei der Destillation in der Retorte zurück.

²⁰⁸ Korrektor: zu haben scheint.

also der Eigenthümer schon im voraus seine Quantität Brandwein berechnen könne, sobald er diese seiner Präscht-Erzeugnisse weiß. Das Mehr, oder Weniger hängt freilich von der mehr oder mindern Auspressung der Trestern, von dem Grade der Stärke, welchen jeder seinem Produkte geben will, von der Geschicklichkeit des Arbeiters, und Bauart des Brennzeuges ab.

§ IV.

Von Bereitung des Wein-Essigs.

Unter den verschiedenen Veränderungen, deren der Wein fähig ist, ist seine Verwandlung in Essig eine der vorzüglichsten, und nützlichsten. Der Essig ist im gemeinen Leben als ein angenehmes Würzungsmittel vieler Speisen von sehr grossem Nutzen. Die Künste wenden ihn auf verschiedene Art gedeihlich an. Die erfahrensten Mediker haben ihm unter den heilsamsten Arzneien einen Platz angewiesen. Ja es ist erst die Frage, ob für den Wohlstand des Menschen der Wein nicht nützlicher nach seiner Verwandlung in Essig sei, als er es vor dieser ist²⁰⁹.

Aus dem, was wir vorhin von Aufbewahrung und Behandlung des Weines in den Kellern gesagt haben, muß jedem die nächste Ursache bekannt werden, wie, und durch welche Periode der Wein in Essig verwandelt werde: [Sol]ange der Keller, und das Faß, wo man den Wein aufbewahrt, der Hitze, und atmosphärischen Luft verschlossen bleiben, wird sich der Wein in dem [näm]lichen Zustande erhalten, weil er von keiner innerlicher Bewegung ergriffen wird; und daher besteht auch die Kunst den Wein lange zu erhalten in nichts anderm, als in der Verzögerung der innern Bewegung dieser Flüssigkeit, durch Abhaltung der Wärme, und genaue Sorgfalt, jede Vereini-gung mit der äussern Luft zu verhindern.

Da es sich aber hier, wo wir von der Zubereitung des Essigs reden, nicht mehr um das Gleichgewicht der weinigten Bestandtheile, sondern gerade im Gegentheile um eine geschickte und vortheilhafte Zerstörung derselben handelt, so müssen auch, um dieses Produkt

²⁰⁹ Dieser letzte Satz wird von Nagele selbst oder vom Korrektor gestrichen.

in seiner Vollkommenheit herzustellen, gerade die entgegengesetzten Mittel angewendet werden. Hiezu wird eine neue Gährung erfordert, welche nämlich die weinigten Bestandtheile umsetzt, und neuen Produkten ihr Dasein [63r] giebt, aber eben dieses wird durch die Wärme und äussere Luft befördert.

Die Theorie bei Umwandlung des Weins in Essig besteht darin, daß in dem Weine, mittelst des Zutrittes der Wärme und freien Luft, durch den Sauerstoff, der sich mit dem Wasserstoffe vereinigt, die Essig-Säure erzeugt, und durch die Gährung entwickelt werde; während ein Theil desselben mit einer Portion des im Weine befindlichen Extraktivstoffes sich verbindet, und die Hefen bildet, welche in grösserer oder kleinern Menge, nach Verhältniß der geringern, oder bessern Weingattung, sich zu Boden setzen.

Aus diesen theoretischen Grundsätzen fällt sogleich die praktische Anwendung, und Kunst den Essig zu verfertigen von selbst heraus²¹⁰, die aber doch auch ihre eigenen Gesetze hat, und, um sie nach diesen anzuwenden, Ueberlegung bedarf.

Die Theorie sagt uns also, daß zur Verfertigung eines guten Wein-Essigs der Einfluß der Wärme, die Beruhung der äußern Luft, eine neue Gährung, und endlich, damit der Extraktivstoff nicht einen übermässigen Bodensatz bilde, die Anwendung eines Weins von guter Beschaffenheit, unerlässliche Erfordernie seien.

Nun dann zur Sache: wie wird also im Etschlande der Essig verfertigt?

Auch hier, wie in andern weinwachsbaaren Provinzen, hat man verschiedene Verfahungsarten, weil nicht immer alle Essig-Erzeuger gleichen Raum, und Gelegenheit haben. Einige machen den Anfang zur Essig-Bereitung mit dem, daß sie sich Gefässe verschaffen, die schon lange zu diesem Geschäfte gedient, mithin die essigte Feuchtigkeit und Säure ganz eingesogen haben; in Ermanglung dieser lassen sie sich neue machen, stellen sie in einen luftfreien Ort, giessen in jedes 3 bis 4 Pazeiden* siedenden Essigs, und lassen ihn 8 Tage darauf. Dadurch wird die so genannte Essig-Mutter gebildet, und die Gährung des aufzuschuttenden Weins hervorgebracht. Nach Verlauf

²¹⁰ Korrektor: ... geht ... hervor.

der 8 Tage gießen sie auf jede Mutter 3 bis 4 Pazeiden Wein; sie fahren fort von 8 zu 8 Tagen eben diese Menge Wein hinzu zu gießen, bis die Gefässe voll sind. Dann warten sie noch eine Zeit zu, damit sich die Säure mit allen Theilen der Flüssigkeit innigst vereinige. Wenn diese Fabrikanten auch hinnach den Essig verkaufen, so haben sie doch immer darauf Acht, daß die Mutter nie leer werde, oder vertrockne; denn dadurch würde Fäulung entstehen; daher bleibt das Fass immer einen Schuh hoh gefüllt, damit sie frisch zugegossenen Wein von Zeit zu Zeit in Essig verwandeln können. [63v] Will man bei größern Haushaltungen, wo viele Dienstleute sind, zum eigenen Küchen-Gebrauch einen minder kostspieligen Essig bereiten, so bedient man sich der nämlichen Verfahrens-Art, mit dem Unterschiede, daß von 8 zu 8 Tagen abwechselnd bald Wein, bald Wasser aufgeschüttet wird. Vor jedesmaliger Aufschüttung muß man aber Acht haben, ob die Mutter gut arbeite, oder nicht; im letztern Falle müßte man mit dem Aufguße verzögern, und ein wirksames Gährungsmittel zusetzen, als da ist²¹¹: roher pulverisierter Weinstein, warm gemachte Hefen vom Wein, [oder] Essig, u.d.g. Ob die Mutter gut arbeite, oder nicht, kennt man durch einen in das Faß hineingesteckten, und sogleich wieder zurückgezogenen Stab; hat die Spitze des hineingesteckten Theils eine Art weissen Striches – dieser wird durch den Schaum des gährenden Weins gebildet – so arbeitet die Mutter gut, und um so besser, je breiter und stärker diese weisse Linie gebildet ist; ist aber im Gegentheile dieser Strich nicht sichtbar, so muß man eines der erwähnten Gährungsmittel hinzu setzen.

Diese Verfahrensart ist zwar wenig mühsam, doch aber in dieser Hinsicht etwas fehlerhaft, daß besonders bei den ersten Aufgüßen des Weins, die Mutter, welche ganz nur vom erst aufgeschütteten Essig ohne Zusatz eines fremden Gährungsmittels sich ansetzen muß, allzu schwach ist, der ganzen Masse die gehörige Säure mitzutheilen.

Folgende Verfahrensart ist besser, aber auch kostspieliger, nicht nur wegen der mehrern Mühe, sondern vorzüglich wegen Aufwand

²¹¹ Korrektor: wäre.

des Holzes, und starken Eintrocknens der Flüssigkeit. Wir haben bereits vorhin, da wir von dem Zeitpunkte den Wein abzuziehen handelten, die Erwähnung gemacht, daß bei jedem Standergeschirre während der Gährung die oberste Schichte [der] Trestern abgenommen, und zur Bereitung des Essigs aufbehalten werden soll; ist nun dieses befolgt worden, so hat man das vortrefflichste Gährungsmitel, und es giebt keine andere Art den Essig vollkommener, und haltbarer zu machen.

In einer größeren Essigfabrick, wo man zwei bis dreihundert Eimer bereitet, hat man ein Gewölbe, oder Stube, die der Mittagsonne ausgesetzt, mit einem Ofen versehen, und zur Winters-Zeit wenigst alle zweite Tage geheizt werden muß; alda füllt man sechs bis acht Standergeschirre mit den erwähnten Trestern an,²¹² nachdem die weissen sor[gl]fältig [64r] von den rothen abgesondert werden, weil der weisse, oder Limonifarbige Essig, vorzüglich bei herrschäftlichen Tafeln höher geschätzt wird; zugleich stehen zur Seite sechs bis acht Essig-Stübiche* in Bereitschaft, die dann den fertig gewordenen Essig aufnehmen.

Nun wird auf jeden Stander eine Quantität Wein aufgegossen, und gleichwie dieser immer in wenigen Stunden durch die Masse der Trestern filtrirt sich zu Boden setzt, nachdem er den Sauerstoff während seines Durchtröpfelns vo[n] den Trestern an sich gezogen hat, so geschieht dieses um so mehr, je öft[er am] Tag hindurch der Wein durch die zu unterst des Standers angebrachte Pippe abgelassen, und wieder neuerlich aufgegossen wird; wenigst muß dieser Aufguß zwei Mahl des Tags erneuert werden, damit die Trestern auf der Oberfläche niemahls austrocknen, und dadurch schimmelnd werden. Nach Verfluß von 8 Tagen, wenn anders die Gährung gut von Statten gegangen²¹³, und das wiederholte Aufgießen nicht vernachlässiget worden ist, kann die Flüssigkeit den hinlänglichen Grad der Säure

²¹² Nagele: Hat man nicht so viele mit Essigsäure angesteckte [Korrektor: angeschwängerte] Trestern, so kann man unbedenklich auch andere ungesäuerte beimischen; denn wie diese der Luft und Wärme ausgesetzt sind, entzündet sich in wenigen Stunden die ganze Masse der Trestern, die man also nach Belieben vervielfältigen kann.

²¹³ Korrektor: vor sich gegangen.

erhalten haben; und nun wird die Hälfte dieses gemachten Essigs von jedem Stander ab[g]ezogen, und in die Essig Stübiche aufgetragen, wo dann dieses Produkt, auf der sich dort bildenden neuen Mutter seine stille Gährung vollendet, sich von allen fremden Fasern reinigt, abklärt, und zum Gebrauche vollkommen wird. Inzwischen wird die vom Stander abgelassene Quantität wieder durch neue Aufgüsse des Weins ersetzt, der dann mit der übrigen zurückgebliebenen Hälfte des Essigs sich vereinigt, in Gährung geräth, und innerhalb acht Tagen ebenfalls zur Vollkommenheit gelangt. Aus diesem Verfahren sieht man, daß diese Essig-Bereitung den ganzen Winter hindurch dauern könne, und wochentlich die Hälfte des auf die Trestern aufgetragenen Weins zu Essig werde, der sich dann erst, wenn er eine Zeit la[ng] in den Stübichen verweilet, noch zur Hälfte verbessert.

Endlich zu Anfang des Sommers fangen die Trestern gemeiniglich an schlutzig zu werden, die Kraft der Gährung zu verliehren, und in die Fäulniß überzugehen. Bevor man dieses bemerkt, kann man mit weiterm Aufgießen des Weins inne halten, um noch einen mittel-mässig starken Wasser-Essig zu bekommen. Man verfährt mit dem Ablassen, und Aufgießen des Wassers eben so, wie es vorher mit diesem des Weins geschah. Ist auch diese Bereitung des Wasser-Essigs vollendet, so leert man die Trestern aus, welche dann zu keinem weitern Gebrauche, als auf den Düngerhaufen dienlich sind.

Ueberhaupt sind bei Bereitung des Essigs folgende Grundsätze durch die Erfahrung als richtig bewiesen: [64v]

1. Geht der Wein um so schneller in den Zustand des Essigs über, je kleiner die Masse, je größer die Berührung mit der Luft, und je größer die Wärme ist, vorausgesetzt, daß diese Wärme nicht auf einen Grad steigt, welcher eher im Stande ist die Flüssigkeit zu zersetzen, und zu zerstören, als eine freiwillige Bewegung hervorzubringen.

2. Jene Weine, die an färbenden Extraktivstoffen Ueberfluß haben, [un]d schwach sind, taugen weniger zur Erzeugung eines guten Essigs, als dieje[nige]n, welche an Farbe schwach, aber sehr geistig sind; denn die Stärcke des Essigs richtet sich immer nach der Menge der geistigen Theile. Daher können

3. jene Weine, welche geschwefelt sind, nich gut zur Bereitung des Essigs gebraucht werden; weil die schweflichte Säure, indem sie die

weinigste Gährung zurückhält, der Bildung des Weingeistes ein Hinderniß in den Weg legt.

[Nun] bleibt uns vom Essig nichts mehr zu sagen übrig, als nur noch [die Mittel] dieses Produkt lange zu erhalten, an Händen zu lassen²¹⁴.

Wir haben oben, wo wir von der Beschaffenheit eines guten Weinkellers handelten, die Erinnerung gemacht, daß der Wein vier Arten der Gährung passiren könne, wovon die vierte und letzte die faulende ist, wo sich alle Bestandtheile zersetzen, auflösen, und in Fäulung übergehen. Der Essig also, der schon das Produkt der dritten Gährung ist, ist immer geneigt sich der vierten zu nähern, wenn man nicht hinlängliche Vorsorge braucht dieser zu widerstehen. Besonders ist dieß der Fall bei jenem Essig, der aus schwachem Weine bereitet ist; er verändert sich, seine Durchsichtigkeit wird trübe, und bald bedeckt er sich mit einem dicken schleimigen Häutchen, welches unmerklich seine Stärke bis zu den Grad vermindert, daß man ge[neigt] ist, ihn weggzuschütten.

So wie wir aber die Mittel den Wein gut zu erhalten vorgeschlagen haben, sind diese beinahe die nämlichen, auch die Dauerhaftigkeit des Essigs zu erzielen.

Das erste Mittel besteht darin, daß man den Essig sorgfältig [g]e[n] jeden Einfluß der äußern Luft verwahre, in eigenen gut verstopften Gefäßen an einem kühlen Orte aufstelle, und vorzüglich nie einen leeren Raum im Gefäße entstehen lasse; der unbedeutendste Boden[s]a[ntz] ist vermögend ihn umschlagen zu machen. Er bringt nach und nach die [unver]hältnißmäßige Wirkung hervor, die man in dem Weine beobachtet, [zu] welchem so ein Bodensatz dazu beiträgt, daß er in den Zustand eines [w]ahren Essigs, dieser aber in den nämlichen einer wahren Fäulung über[g]ehe. [65r]

Das zweite Mittel, welches zwar nur in kleinen Haushaltungen Statt haben kann, besteht darinn, daß der Essig in Glas-Bouteillen gefüllt wird, welche man wohl zugestopft in einem Kessel voll Wasser über das Feuer setzt. Wann das Wasser eine Viertelstunde lang gekocht hat, so nimmt man sie alsdann zurück. Der Essig, der auf diese Art

²¹⁴ Korrektor: anzugeben.

erhitzt ist, hält sich mehrere Jahre, sowohl beim Zutritte der freien Luft, als auch in halb gefüllten Glase.

Es wäre noch der Raum übrig, von verschiedenen Betrügerei[n], derer sich manche Essig-Fabrikanten bedienen, um ihr Produkt mittels[t] Beimischung herber, und bitterer Substanzen, als da sind: Bertram Wurzelkraut, Geißkraut, indischer oder spanischer Pfeffer etc. etc. zu erhöhen, etwas zu sagen. Der Käufer, der solche Essige kostet, empfindet im Munde ein Brennen, und schreibt dieß der Säure zu, da es doch nichts als ein heftiger Reiz ist, den jene Substanzen auf das Geschack-Organ machen. Es giebt noch eine Menge anderer Verfälschungen. Indessen ist es vielleicht zuträglicher nichts davon zu sprechen, aus Furcht, sie jenen Essig-Erzeugern, die sie nicht wissen, bekannt zu machen, um so mehr, weil es nicht leicht ist, richtige Mittel zur Entdeckung solcher Betrügereien an Händen zu lassen²¹⁵.

§ V.

Von Benützung der Weintrestern zur Vieh-Fütterung.

Zu was doch allem der Etschländer sein Produkt aus dem Rebstocke benützen kann! so wird sich der nördliche Güterbesitzer denken. Doch stille, mein Landsmann! Du hast deßwegen gar nicht Ursache dem erstern missgönnisch zu sein²¹⁶, denn du mus[s]t wissen, daß der nämliche Flächen[in]halt des Grundes im Etschlande im kapitalischen Anschlage den dein[en ...] richtig um die Hälfte übersteige; es ist dir vielleicht auch unbekannt, daß bei Bemessung der Steuern auf alle diese vervielfältigte Vortheile schon hingerechnet worden sei, und endlich mußst du in Anschlag bringen, daß, wenn auch im Verhältnisse deiner Rocken- und Gersten-Aecker, der Etschländer einen höhern Bezug von seinem Boden erhält, er in einem Clima lebe, welches auch blos in Hinsicht seiner Gesundheit einen weit größern Aufwand in seinem Hauswesen erfordert, weil er bei der

²¹⁵ Korrektor: anzugeben.

²¹⁶ Korrektor: auf ihn neidig zu sein.

unleidliche Hitze, und den härtesten Arbeiten, weder sich noch seine Dienstleute mit Muß und Nocken²¹⁷ abspesen kann.

Wahr ist es, wenn man alle Hülf-Quellen in Erwegung zieht, die der Weinbauer im Etschlande zur Fütterung seines Hornviehes bloß aus dem Rebstocke bezieht, so muß man diesen als das edelste, und ergiebigste Gewächs in Tyrol ansehen, welches nicht nur zu trinken, [65v] sondern auch zu essen giebt. Ich habe schon früher, wo ich von der ersten Erdarbeit²¹⁸ und hinnach vom Brocken, und Schabigen handelte²¹⁹, in Hinsicht der Vieh-Fütterung die Bemerkung gemacht, daß durch diese Arbeiten nicht nur der Vortheil des Rebstockes, sondern auch der Bezug einer für das Horn- und Borstvieh gesunden Fütterung erzielet werde; allein da gegenwärtig zur gleichen Absicht noch die Trester hinzukommen, müssen wir diese Vortheile en Détaille untersuchen, und jenen Jahreszeiten nachrechnen, wo der [Eige]nthümer im Etschlande seinen Viehstand oder ganz, oder zum Theil vom Weinberge nährt. Man kann sicher annehmen, daß ein Weinbauer, der auf der Ebene einen Flächen-Inhalt von 30 Graber Weinbau besitzt, wenn er nicht gar enge mit Reben belegt ist, 6 Stücke Milchvieh, die zwei Monate Februar und März aufgenommen, bloß von diesem Weinberge unterhalten kön[ne. Zu An]fang des Monats April kann er gemeinlich schon von den Aeusserten²²⁰ täglich eine Quantität des fettesten, und vorzüglich für das Milchvieh gedeihlichsten Grases nach Hause führen; diese Ausbeute dauert bis in die Hälfte des Monats Mai, wo dann diese Aeusserten das erste Mahl überhauen werden. Von dieser Zeit an bis zum Herbst erhält er das tägliche Futter hinlänglich durch das Ausbrocken, Schabigen, und die abermalige Abnahme des Grases, von Aeusserten. Sind nun im Oktober die Trauben gelesen, und vom Weinberge abgeführt worden, so bleibt ihm während dem ganzen November das

²¹⁷ Korrektor fügt erklärend hinzu: Nocken sind im Lande Tyrol, besonders dem nördlichen [Antheil be]kannte und viel genossene Mehlspeisen.

²¹⁸ Nagele: I. Theil 3ter Abschnitt § I.

²¹⁹ Nagele: I. Theil 3ter Abschnitt § 5.

²²⁰ Nagele: Die Aeußerte heißt jener aufgeworfene Erdgraben, in dessen Mitte die Rebstöcke gepflanzt sind; auf diesem wächst immer rechts und links das erste Gras [h]ervor.

gesamte Weingartlaub zur Fütterung, wenn anders kein frühzeitiger Reif einfällt, der selbes verbrennt. In den Monaten Dezember und Jenner ist gemeiniglich das Brandwein-Brennen vollendet, und nun reichen ihm die ausgebrannten Trestern auch für diese zwei Monate eine ergiebige Aushülf-Quelle zur Ersparung der dürren Fütterung, die er den Sommer [und Her]bst hindurch von den Grastafeln²²¹ abgemähet, und trocken einge[bracht] hat.

Es kömmt sehr vieles auf die Art an, wie, und mit welcher Vorsorge diese Trestern dem Vieh als Fütterung gereicht werden; denn so nützlich sie auch dem Zugviehe, und jungen Kälbern sind, eben so schädlich können sie, unvermischt mit anderm Futter, und in großer Quantität gegeben, dem Milchvieh werden, weil sie zu hitzig, und die Leibesfrucht abzutreiben ge[ar]tet sind. Daher werden die Trestern, wie sie aus dem Brandwein-Kessel kommen, in die dazu bestimmten Geschirre gefüllt, mit etwas Wasser [...] feucht erhalten, und, um sie länger vor der Fäulung zu bewahren [...] getreten. So wie sie nach und nach zum Futtern verwendet [66r] werden, wird täglich eine Portion mit dürrem Heu vermischt, diese Masse in einer Pottiche mit Wasser satt übergossen, und, nachdem dieses wieder abgeronnen ist, dem Viehe gereicht.

Wenn man nun noch überhin jener ergiebigen Hülf-Quelle erwähnen wollte, welche das Türkenstroh im Etschlande als Viehfutter [...] biethet, mit dem gegenwärtigen Diskurse aber in keinem Verbande st[eht,] so scheint unter einem, wenigst so viel es das Etschland betrifft, die Fr[age] einigermassen beantwortet zu sein, welche von der agronomischen Gesellschaft in Innsbruck im Jahre 1806 an ihre Mitglieder, patriotischen Güterbesitzer und Landwirthe Tyrols gestellt worden ist, nämlich: Warum in Tyrol verhältnißmässig gegen andern Länder zur nämlichen Zahl des Viehstandes viel weniger Wiesen nothwendig sind.

²²¹ Hrsg.: im Sinne von Grasfläche.

Beschluß.

Von dem Weinhandel der Etschländer.

So wie überhaupt das Wesen des Komerzes bloß wechselseitiges Bedürfniß ist, und bares Geld nur der Ueberschuß des gewinnenden Theils seyn kann, kann auch der Handel vorzüglich mit Auswertigen nicht anders, als im Tauschhandel wechselseitiger Bedürfniße bestehen. Diese des Etschländers sind unzählig und groß: ausser dem Weine, Obst, und Vieh hat er kein Produkt der Natur, und kein einziges der [Kunst] erzeugt keine Seide, Toback, oder Oel, alle Gewürze, und Arzney[en, al]le Metalle, Kleidungsstücke, und Geräthe muß er sich kaufen; und u[m] dieses thun zu können, muß er Absatz seines Weines haben. Die Regierung hat die Mittel in der Hand, die Nahrung und den Wohlstand seiner Bürger wagegerecht zu erhalten, damit nicht Beulen und Geschwüre im Staate entstehen, wohin die Säfte des Körpers zusammeströmen, die übrigen Glieder aber verkrümmen. Diesem artritischen Zustande haben alle bisherigen Landes-Fürsten Tyrols bis zum Ende des letzt verfloßnen Jahrhunderts an dem etschländische[n Un]terthane sorgfältig vorzubeugen gewußt.

Etschland mit dem Viertel Burggrafenamte, und Eisack[tal,] wie sie die ursprünglichen, und vorzüglichen Haupttheile des Tyrol[er]landes sind, hatten sie auch das Ausschließungs-Recht zum Weinhan[del] [66v] vor undenklichen Jahren, und schon vor der im Jahre 1363 an das Erzhaus Oesterreich erfolgten Landesübergabe, ruhig besessen. Die phisikalische, und politische Lage gab demselben das ursprüngliche Recht, auch die österreichischen Landes-Fürsten haben es jederzeit als die für diesen Landestheil einzige Nähr- und Erhaltungs-Quelle angesehen, und über vier Jahrhunderte ununterbrochen bestätigt, ja selbst unterstützt. Die Stadt [Rove]reidt, und die Gerichter an den welschen Konfinien wurden erst im Anfange des sechzehnten Jahrhunderts unter dem Kayser Maximilian durch tyrolische Waffen bezwungen und zu Tyrol gezogen. Ihre Uebergabs-Urkunde schützte sie zwar bey ihren Rechten, und Freyheiten; beugt aber vorsichtig der Beeinträchtigung des

deutschen Tyrols vor, und belegte [sie] vorzüglich mit dem Verbothe der Wein-Ausfuhr. Auch die nachgefolgten Landesfürsten hielten fest darauf²²², und durch diese Landesfürstliche Vorsorge wurde die unberechtigte Einfuhr der Weine hindangehalten, und diese, welche jenseits der Ulze²²³, und des Nevißer-Baches²²⁴ erzeugt werden, in das deutsche Tyrol einzuführen lediglich verbotthen. Wenn schon in den Jahren 1529, und 1721, die Stadt und Prätur Triendt zehentausend Yhren Wein von Michaeli bis Georgi über die Nevißerbrücke einzuführen die landesfürstliche Bewilligung erhalten hat, so hat doch das in seinen Rechten, und Besitzstande befestigte Etschland hiezu einfließen müssen, wovon die Verträge, und landesfürstlichen Reversalien, die unumstößlichen Beweise darlegen. [67r]

Wenn auch nachhin im Jahre 1755 den Gerichtern in den welschen Konfinien ebenfalls eine Summe von 5858 Yhren Wein jährlich auszuführen zugestanden worden sind, so hat doch weder die Stadt und Pretur Triendt, noch das Konfinium bis auf das Jahr 1786 eine freye Einfuhr genossen, sondern sie mußten darum die Weinpatente erheben, und für jede ausführende Yhren Wein 18 Kreuzer, und für jede Yhren Brandwein 1 fl 30 Kreuzer bezahlen.

Das Konfinium hat zwar beym höchsten Hofe öftere Versuche gemacht, die freye Weineinfuhr, wo nicht im Wege der Rechte, doch wenigst in jenem der Gnade zu behaupten. Allein im Jahre 1721, und wiederholt im Jahre 1744 wurden die Eingaben geradezu abgewiesen, weil das Etschland sein Verbothrecht in petitorio, et possessorio gründlich dargethan, und gezeigt hat; „daß – so lauten die For-

²²² Nagele: Kayser Leopold I. ertheilte unterm 6ten August, und 3ten September 1670 [die ger]echtste Weisung, daß das Etschland bei seinen Rechten, Privi[leg]ien rebus judicatis, et transactis billich handzuhaben, und die Einfuhr aller andern Weine, vorbehältlich des Triendtnerischen Vertrages, und der aus sonderbaren Ursachen zu ertheilenden Hofkanzley-Patente allerdings, und unter Konfiskations-Straffe abzustellen sey, mit beigefügter landesväterlichen Bewegursache, damit jene Werthschaften, so ohne daß im Lande überflüssig sind, zum Verderben des Etschländers nicht hereingebracht werden, indem solches die ratio publica mit sich führe, [wenn ?] auch die angedeuteten Privilegien, res judicatae, et transactae [... im ?] Wege stünden. Dergleichen höchste Verordnungen, und Be[will] ?igungen wurden auch den 17. und 23ten July, weiters den 24ten [Au]gust 1698 wiederholt.

²²³ Hrg.: Ulze (Noce) vom Nonsberg her kommend fließt bei Lavis (nördlich von Trient) in die Etsch.

²²⁴ Hrg.: Niserbach (Avisio) fließt von Osten her kommend in die Etsch bei Lavis (nördlich von Trient).

malien – das konfinantische Gesuch der freyen Weinausfuhr wider das gerade Recht laufe; daß es unthunlich, unnöthig, unrechtmessig, und schädlich sey, daß es ohne Beleydigung der Gerechtigkeit nicht Statt haben könne; daß auch keine via Gratiae Platz greifen möge, wo das praejudicium tertii, et iuris alterius quaesiti eintrete.“

Ohneracht dieser Abweisung wußte man gleichwohl vom Wiener Hofe so viele Patente zu erwirken, daß die unbeschränkte Menge derselben die wiederholten, und nachdrücklichsten Klagen des Etschlandes veranlaßte. Endlich wurden in den Jahren 1758, und 1774 jene feyerlichsten Verträge zu Standen gebracht, vermög welchen die Durchlauchteste Landesfürstin Maria Theresia der etschländischen Wein-Deputation die Patentlösung, das Puschen-Umgeld, und den [...]heco-Konsummo gegen ein jährliches Pauschgeld²²⁵ von 16000 Gulden unwiederrücklich, und auf ewige Weltzeiten überlassen hat. So besaß nun Etschland durch Jahrhunderte seine mit Landesfürstlichen Bestätigungen, mit Urtheilsprüchen, und feyerlichsten Verträgen gesiegelten Rechte, und es stand beglaubt darinn jene dauerhafte Feste zu finden, die sonst das Natur- und Völkerrecht zu gründen pflegt.

Allein die Jahre 1786, 1788, und 1789 haben den etschländi[schen] Weinerzeuger aus dieser Lage geworffen, und die Bande, wor[an ehr]liche Treue, und Glaube geknüpft waren, durch ein einziges Hofd[e]kret plötzlich zerissen. Die im Pachte eingegebene Patentlö[sung] wurde abgethan, die welsche Weineinfuhr sowohl, als der ausser- [wie] innergerichtliche Weinverkauf ohne Unterschied frey, und [67v] unbeschränkt erklärt, die Weindeputation, samt der bisher gepflogenen Wein-Kammer-Tax-Schöpfung aufgehoben, die den etschländischen Vierteln ausschließlich zuständige Kassa bei 18000 fl ad depositum gezogen, und unter einem anbefohlen, daß den Puschenschänkern die Keller beschrieben, und zur Einbringung des Umgelds-Konsummo-Zolls auf jeden Eymmer Wein 30 Kreuzer auferlegt werden sollen.

Von dieser unglücklichen Zeitepoche an ist der Etschländer, dieser altgetreueste Unterthan, mit allen seinen Freyheiten, Gerechtsa-

²²⁵ Hrsq.: wohl im Sinne von Pauschalbetrag an Geld.

men, und Verträgen in der Hand, ohne Verschulden, unangehört, und nur durch Machtsprüche, aus seinem undenklichen Besitzstande das erstemal verdrungen worden; und was gab dann gegen diese uralten Rechte, gegen [...]ehe Landesfürstliche Bestättigungs-Urkunden, gegen förmlich ergangene Urtheilssprüche, gegen offene Landesherrliche Verträge, und endlich gegen einen beynahe tausendjährigen Besitzstand das Uebergewicht? Eine Hofresolution vom 3ten September 1790.

Diese ist die kurze, aber in öffentlichen Urkunden gegründete Uebersicht der etskländischen Gerechtsame in ihrem Weinhandel. Ich will über die weitere Geschichte von dem Tage der erwähnten Hofresolution angefangen, bis auf diesen Augenblick nichts mehr erinnern; dem etskländischen Weinerzeuger bleibt das fromme Andenken übrig, was er einsmal war, und was er dermal ist.

Seit dieser Zeitepoche hat der etskländische Weinverkehr, [...] durch die vermehrten ausländischen Einfuhren, und Schwärzungen, [... du]rch die Zölle, und theils durch die vielfältigern Bier- und Brand[wein]brennereyen eine so merkliche Zurücksetzung erlitten, daß der weinerzeugende Partikular, entfernt von aller Aussicht eines gedeihlichen Verschleißes unter dem Reife, sich genöthiget sieht in der kleinweisen Verzafung durch Puschenschank sein letztes Mittel zu suchen, worinn er aber, obwohl er nur sein eigenes schon in der Gleba²²⁶ versteurtes Produkt so mühselig und ungelegen in seinem Hause feilbiethet, noch obendarein in die Entrichtung des Puschen-Umgeldes verfällt. Wer kann nun die[ses] einen Verschleiß, oder Handel nennen, wo nur der Weinerzeuger [sein]em Nachbar das Geld heute abnimmt, welches dieser morgen wieder ver[schle]ißt, ohne daß der Umlauf des Geldes sich vermehrt, oder Etschland in [sei]nem innern gewinnt.

Wir haben schon früher den Satz angenommen, daß der weinwachs-bare Flecheninhalt der erwähnten Bezirke 150000 Graber [68r] messe, wenn wir zu diesem annehmen, daß man von jedem Graber im Durchschnitte 4 Yhren reinen Wein erhalte, so gibt dieß eine Summe von 600000 Yhren. Stellen wir nun dieser gesammten Wein-

226 Hrsq.: gleba: lat.: glaeba: Erdscholle.

erzeugung das Verhältniß der Bevölkerung entgegen, so ist das Resultat unverkennbar, daß die Regierung die Weinkultur, und den Handel Etschlandes einer vorzüglichen Aufmerksamkeit zu würdigen Ursache habe.

Die Bevölkerung an der Etsch und Eisack, so viel sie auf die ge[gen]wärtige Erörterung Bezug hat, zählt, nach der Angabe des Sammlers für Geschichte und Statistik von Tyrol²²⁷, in einem Flächeninnhalte von 84 28/100 Quadratmeilen 133915 Seelen. Es ist wahr, daß bey dieser geringen Anzahl der Bewohner ein unglaublicher Wein Konsumto bestehe; es ist die Verzehrung bei jedem einzelnen Bauernhofe ungemein groß, wo vom Eigenthümer angefangen, bis zur letzten Dienstmagd jedes seine tägliche Portion erhält. Die ungesunde Luft, das unfrische Wasser, und die harte Arbeit, mit der sich der Weinbauer sammt seiner Familie das Jahr hindurch fortschleppen muß, gestatten nicht, daß man ihre entnervten Kräfte ohne Wein abfertigen lassen könnte, zu ihrer Erhaltung, und Ausdauer ist dieser ein ausschließliches Nothmittel. Allein wir müssen der Sache noch näher kommen, und dem eigenen Verbräuche eine Ziffer bestimmen, um die Quantität zu erfahren, die der Etschländer zu seinem Weinhandel erübriget.

Die Bevölkerung dieser Districke, wie wir so eben anführten, besteht in 133915 Seelen, von welchen man den sechsten Theil als die Kinder, welche keinen Wein trinken können, und die Hälfte dieser überbleib[enden] Summe als solche, die aus Armuth keinen Wein trinken, oder diesen du[rch ande]re Getränke ersetzen, abziehen muß; so wird sich also der Weinverbr[auch] auf 55798 Individuen einschränken.

Der gewöhnlichste, und gemäßigte Verbrauch eines Mannes sind 7 Yhren des Jahrs, die Hälfte davon ist für ein Weib hinreichend. Es beträgt also der Selbstgenuß 292939 $\frac{1}{2}$ Yhren, wovon zwey Drittheile auf die Männer, und das übrige auf die Weiber käme. Rechnet man zu dieser Summe jenen Wein hinzu, welchen man zum Essig, in den Apothecken, und Küchen verbraucht, so kann man die runde Summe vo[n] 300.000 Yhren annehmen, und nach diesen erübriget

²²⁷ Nagele: I. Band III. Stück.

noch von de[m ge]sammten Erzeugniß ein Ueberschuß zum Handel von 300.000 Yh[ren.] [68v]

Obschon der Wein in seinen verschiedenen Gattungen eines der gewöhnlichsten Getränke in Tyrol geworden ist, so, daß in den nördlichen Landestheilen, bey dem Strassengewerbe, in den Städten und Thälern, ohneracht der minder angestregten körperlichen Arbeiten, und des minder durstigen Klima, zu Gunsten Etschlandes gleichwohl manche wahre und anhaltende Liebhaber gefunden werden, ist doch diese Quanti[tät] viel zu groß, als daß sie, vorzüglich bei einem reichern Jahrgange, im Lande aufgezehrt werden könnte, besonders da die nördlichen Wirthe, und Weinhändler beynahe die Hälfte ihres Bedarfs von der Pretur Triendt, Roveredo, und dem welschen Konfinium beziehen. Es erübriget also noch eine ergibige Quantität Wein für den Handel in Auslande.

Wenn Staaten, und Könige ihren Handel wechselseitig beschränken, oder gar verschließen wollen, so können sie dieß sehr leicht, aber die Unterthanen leiden, folglich ganz mittelbar auch das Aerarium²²⁸; denn das Verdienst des Kaufmanns besteht nicht darinn, daß er weniger einkauft, sonst verkauft er nothwendig auch weniger, und der Verlag des Aerariums sind seine Bürger, woher es seine Zinse bezieht, mehr, oder weniger, je nachdem mehr oder weniger bey ihnen ist.

Der Tyroler-Wein ist unsern benachbarten Provinzen so bekannt, und anziehend, daß man ja täglich das Verboths-Gesetz, welches Mahomed seinen Anhängern gegeben hat, umstürzen sieht. Etschland ist nunmehr einem Staate einverleibt, auf dessen Boden, wenn man die neu erworbenen Provinzen ausnimmt, kein Wein gepflanzt wird, und [dess]en Unterthanen ihren Weinbedarf nirgends wohlfeiler, als aus dem [Tyrol], beziehen können. Wenn der Monarch, in dessen Händen das Schick[sal des] Etschlandes, und seines Weinhandels ist, zu der vortheilhaften Lage, und zu dem Bedarf der Körner für Tyrol, noch die Abschaffung der bisherigen Zolls- und Weggeld-Aufschläge hinzusetzt, so sind beyde nunmehr verbrüdeten Provinzen beglückt, und können ihre wechselseitigen Bedürfnisse zu den wohlfeilsten Preißen erhalten.

²²⁸ Hrsq.: Das Aerarium (von lateinisch aes ‚Bronze‘) war die antike römische Staatskasse.

Ja einzig die Provinzen Bayern, und Schwaben sind es, von denen der Etschländer auf den Absatz seines Weinprodukts hoffen kann; [abe]r nach den übrigen Provinzen ist dieser Handel ohnehin durch die [häu]fige Einschwärzung der Venetianischen Weine äußerst beschränkt. [D]ie natürliche phisikalische Lage ist dazu vorhanden: die Karte Ty[rol]s zeigt, daß die venetianische Anschließung von den Gränzen des Graubündnerlandes bis an Kärnten an die Scheide [69r] zu Luckau hinreiche. Die Bezirke von Riva, und Val di Ledro, von Judikarien, von Borgo di Val Sugana, von Primör, Fascha, Buchenstein, Ampezzo, vom Pusterthal, und von der Mühlbacher bis an die Lienznerklause biethen tausend Begünstungen zur Einbringung der Venetianischen Weine dar. Es sind unversperrliche Bergwege, und man findet an dem venetianschen Gebiete viele Höfe, und Häuser, welche zur Niederlage, und Unte[r]schub solcher Weine sehr gelegen sind. Diese Naturlage, und zugleich der Trabanden Reitz läßt sich durch keine Zwangsmittel aufheben, die we[...]figen, und vielfältigen Schleichwege über Gebürge zu versperren, würde ein Heer von Kordonisten²²⁹ erforder[n].

Ich wiederhole es noch einmal, daß der Etschländer den Absatz seines Weinprodukts einzig von den Provinzen Bayern, und Schwaben zu erwarten habe; außer diesem erübriget nichts, als daß Tyrol, oder das Produkt Etschlandes selbst innerhalb seiner eigenen Gränzen verzehre, oder daß der Etschländer, wenn er gleichwohl ausser Lande Absatz finden will, seine Waare um einen weit wohlfeilern Preiß, als es bisher geschah, hingeben müsse. Daß das erstere, auch schon wegen der mit der Weinerzeugung unverhältnißmässigen Bevölkerung unthunlich sey, habe ich so eben bey den Bewohnern Etschlandes bewiesen; daß aber das letztere mit der Aufrechthaltung der etschländischen Familien sich gar nicht vertrage, werde ich späther auch ihren Beneider überzeugen.

Bei diesem Umstande wird mancher unüberlegte Staats-Oekonom die in den österreichischen, und Rheingegenden übliche Weinmanipulation, oder gar die Ausrottung eines Theils der etschländische[n Wein]berge in Vorschlag bringen; allein der wohlverstandene Vor-

²²⁹ Hrg.: Kordonist (v. franz. cordon) in Bayern früher Gendarm.

theil [der] Eigenthümer, und des Staates verwirft gänzlich derley unger[e]i[mte] Systeme. Wenn auch Etschland die Bereitung der Hefenweine einführte, um andurch die Haltbarkeit derselben auf 20 bis 30 Jahre zu erzielen, was nützte bey reichen auf einander folgenden Weinfefsungen der a[n]wachsende ungeheure Vorrath; als daß der Eigenthümer dabey ver[hun]gern müßte? Und wenn ein Theil der Rebstöcke ausgehauen würde[,] müßte nicht jener Raum zur Erzeugniß eines andern, wenigst ebe[nso] vortheilhaften, und ergibigen Lebensmittels verwendet werden[?] – Ich darf es nicht mehr wiederholen, daß der etschländische Weinbo[den] zum Getreidbau sich durchaus nicht schicke, und daß der angemess[ene] Grund für den Weinstock im etschländischen Clima gerade jener sey, der am wenigsten zu jeder andern Gattung von Erzeugniß[en] [69v] geeignet ist; und wie kann wohl eine weise Regierung den Unterthan zu einer nachtheiligern Erzeugniß anhalten, da Ihr doch die Mittel zu Gebothe stehen, ihm den Absatz der vortheilhaftern zu verschaffen? Daß man aber bei allen dem so begierig die Weinberge zu kaufen sucht, wo nur immer diese feilgestellt werden, darf man sich nicht [ve]rwundern: der Käufer will lieber sein Kapital auf festem Grunde [lie]gen haben, welches ihm sonst bey der gegenwärtigen Stockung des Kommerzes, und bey dem geringen Kredit, der im Lande ist, von dessen Ursachen ich hier nicht zu reden habe, auf bloße Zinsen irgendwo sicher und gut anzulegen weit schwerer fallen würde. Sollte aber der Absatz an die oben erwähnten Provinzen durch Maut und Zoll erschwert, und hindangehalten werden, so sind freylich auch diese Käufer, so wie der Etschländer überhaupt in ihrer Spekulation irregeführt, und müssen sich gefallen lassen, als Produzenten ihre Preise um eben so viel herabzusetzen, als Maut und Zoll beträgt, um das Schicksal der Konsumenten zu erleichtern; und dann ist es aber auch um den Wohlstand, und Aufrechthaltung der etschländischen Familien geschehen.

Wenn ich behaupte, daß der Weinerzeuger im Etschlande seine Waare in die Zukunft nicht wohlfeiler geben könne, als es bisher geschah, so verstehe ich nicht etwa die letzt verflossenen Jahrgänge, wo bey der damal gegenwärtigen Kriegsepoche, bey dem gerade zu dieser Zeit eingetroffenem Mißwachs, und bey den überhin durch

den Umlauf des Papiergeldes enorm gestiegenen Feilheiten jeder Gattung, [...] der Weinpreis im Etschlande, zur Gleichstellung der übrigen Ar[...] auf 24-28 fl gestiegen ist; diese waren ganz außerordentliche [Zu]fälle, die für die Zukunft nicht mehr vermuthet, folglich auch in keinem verlässigen Durchschnitte einer Rechnung eingeschaltet werden können. Ich habe hier von dem letzten Viertel des verflossenen Jahrhundert über den im Botznerischen Bezirke effektiven [70r] Verkaufspreis der Weine einen Durchschnitt²³⁰ aus meinen eigenen Hausbüchern ausgezogen; dessen Aechtheit ich um so mehr verbürgen kann, als ich die Weine selbst verkaufte, die Losung selbst empfing, und verbuchte. Aus diesem zeigt sich, daß innerhalb 25 Jahren der Mittelpreis des Weins auf 8 fl 57 Kr ausgefallen sey; wobey noch zu merken; daß im obern, und auch gröstentheils im untern Etschthale, in [Rück]sicht theils der mindern Qualität, theils der grössern Frachtkosten welche der dortige Weinerzeuger

²³⁰ Nagele: Der übliche Verkaufspreis einer Yhren Wein war, von dem Gewächse

1776	6 fl	30 Kr
1777	6	—
1778	7	30
1779	7	15
1780	7	30
1781	9	—
1782	7	30
1783	4	45
1784	4	15
1785	5	15
1786	5	—
1787	5	—
1788	4	45
1789	4	30
1790	5	—
1791	7	30
1792	8	15
1793	9	—
1794	10	30
1795	9	—
1796	12	—
1797	13	—
1798	16	30
1799	21	—
1800	27	—
<hr/>		
Summe	223	30

Durchschnitt auf jedes Jahr: 8 fl 57 Kr.

dem Fuhrmanne durch wohlfeilen Absatz stillschweigend ersetzen muß, der Mittelpriß in den erwähnten Jahren wohl nicht über 7 Gulden dürfte gestiegen seyn.

Mit diesem Preise also hat der Wein-Erzeuger im Etschlande bisher gelebt, und sich samt den Seinigen erhalten; ein Zeichen, daß dieser Priß im genauen Verhältnisse mit den übrigen Feilschaften gestanden habe, die der Weinbauer um bares Geld erkaufen musste; denn es gibt doch keine, oder äußerst selten Beweise, daß der Weinerzeuger im Etschlande über seinen nöthigen Lebensbedarf sich noch Reichthümer gesammelt habe, was immer auch andere ohne Kenntniß und Einsicht, blos aus Vorurtheil träumen mögen. [70v]

Allein auch derley Leuten muß man das Vorurtheil benehmen, und die Wahrheit bis zur Ueberzeugung darstellen: die nachfolgende Rechnung, die mit aller Sorgfalt, und nach praktischen Erfahrungen entworfen ist, dürfte vielleicht so glücklich seyn dieß zu erzielen.

Alle Ackermaase Etschlandes sind in Graber – 80 □ Klafter – oder in Starland – 100 □ Klafter – so wie das Weinmaas auf Yhren, – 45 Wiener Maß – oder auf Eymer – 40 Wienermaß – zurückgeführt. Wir wollen nun sehen, was der Etschländer auf die Kultur eines Graber Weinbaues dem Mittel nach verausgabe, und wie viel er aus dem Produkt beziehe; der reine Ertragsüberschuß sohin muß den Ausschlag geben, ob der Etschländer seine Waare um einen wohlfeilern Priß, als bisher geschah, ohne Umsturz seiner Hauswirthschaft erlassen könne, oder nicht.

Jährliche Ausgabe auf einen Graber Weinbau im Durchschnitte.

a. An Interessen des kapitalischen Werths p: 300 fl	12 fl	—	Kr
b. Arbeitlohn.	3	36	
c. Dünger.	8	—	
d. Weingarholz.	2	30	
[e. der ...]tlichen und gemeinen Abgaben.	2	30	
[f. Wim]met Kosten samt Fuhrlohn.	2	48	
[g.] Stander, und Weingeschirre.	1	30	
h. Interessen von diesen Vorauslagen	1	24	
		<hr/>	
Summe der Auslagen:	34 fl	18	Kr

Jährlicher Ertrag von einem Graber Weinbau.

Ain Graber gibt dem Mittel nach 6 Yhren Praschlt, von diesen [erhält] man bei dem Abzuge 4 Yhren Wein, und eine Losung zu [...] des Obigen Durchschnittes: [71r]

a 8 fl 57 Kr	35 fl	48 Kr
4 Pazeiden Druckwein	2	—
6 Maß Brandwein nach Abzug der Brennkosten	2	27
Wasser-Essig	1	12
Gras, Laub, und Trester als Vieh	4	—
	<hr/>	
Summe des Ertrages.	45 fl	27 kr
Wenn dann von dem Ertrage p:	45 fl	27 Kr
abgezogen werden die Auslagen	34 fl	18
	<hr/>	
so bleibt ein Ueberschuß p:	11 fl	9 Kr

Dieser Ueberschuß ist noch nicht der reine Ertrag; sondern es kömmt noch ein gerechter, und wichtiger Absatz zu machen, auf welchen man wenig Rücksicht zu nehmen scheint; es ist jener, zu welchem die unnachlässliche Erneuerung dieses Grabers Weinbau das Recht gibt. Nach einer Dauer von 30 Jahren muß er neu geräutet werden; von dem ersten Augenblicke an, in welchem der Wein-Erzeuger diese Arbeit verrichtet, bis zu dem Zeitpunkte, wo der Wieder-Ertrag anfängt, verfließt ein Zeitraum von 3 Jahren, wehrend welchem er nicht nur jedes Gewinnstes beraubt ist, sondern auch noch alle, mit A[b]nahme der litt: f. und g. bemerkte Ausgabsposten zu tragen h[at. Die]se nun, welche jährlich noch 30 fl, und in drei Jahren 90 fl betragen, müssen mit 30 dividirt, und der ausfallende Ziffer p: 3 fl -- Kr von der jährlichen Ueberschuß Summe der 11 fl 9 Kr abgezogen werden; und nun haben wir den reinen Ertrag von einem Graber Weinbau im botznerischen Bezirke p: 8 fl 9 Kr.

Es ist jener schon einer der ansehnlichen Weinerzeuger zu[er]achten, der 70 bis 80 Graber Weinbau besitzt, und folgliche nach de[r] Berechnung jährlich 652 fl reinen Ertrag zu seinem Unterhalt[er]obert; hat er nun zahlreiche Familie, und außer seinem

Wein[ber]ge keine Einkünfte, so lasse ich jeden urtheilen, wie viel er nach [Be]streitung seines Hauswesens noch erübrige, und ob es – was ich e[i]gentlich zu erweisen versprach – nicht eine absolute Unthunlich[keit] [71v] sey, [daß] der Weinerzeuger seine Waare, ohne Umsturz seiner Familie, wohlfeiler hindann geben könne, als es bisher geschah.

Die Regierung ist also der Kultur des etskländischen Wein[landes] die größten Aufmunterungen schuldig, sowohl wenn Sie seine [... Prei]ße in Rücksicht des innern Verbrauches, als des Ueberflusses [... Han]del mit dem Auslande betrachtet. Es ist Ihr eigenes Inter[esse den] letztern zu begünstigen; denn jedes Produkt, welches in ei[ner] Provinz überflüssig, und ohne Absatz zurückbleibt, ist für das [.....] verlohren.

Ende.

Anhang

Brief 1

Euer Wohlgebohrn

hochzuverehrendster Herr Professor etc.!

Ich bin weit entfernt zu glauben, daß meine Schrift so wie sie dermal aussieht, zum Druck geeignet sey. Es ist aho Glück und Wohlthat für mich einen Mann an Euer Wohlgeborn getroffen zu haben, der nicht nur Schreibfehler zu verbessern, sondern auch weesentliche Sätze umzumodeln sich gütigst die Mühe giebt. Ändern Wohl die Selben, ich bitte darum, was nur immer gefällig ist, wenn auch andurch, weil der Aufsatz nicht halbbrüchig geschrieben ist, die Nothwendigkeit eines nochmaligen Abschreibens - versteht sich auf meine Kosten - erfordert werden solte.

Der Druck des H. Schiffner für 300 Exemplare p 38 fl dünkt mich nicht zu theuer: ich glaubte, daß [Brief01 1v] es nicht schwer halten würde blos in hiesiger Gegend 500 Exemplare in kurzer Zeit an Mann zu bringen, folglich über die Druckkosten etwas zu erobern.

Die Schrift einem Minister zu dediciren kann ich unmöglich so kriechend, und meinen Nahmen an der Spitze zu sehen unmöglich so ehrgerig seyn. Wäre der Gegenstand für den Samler für Kunst, und Statistick v. Tirol geeignet, würde ich sie zum Einrücken dahin übergeben; da aber dies der Fall nicht ist, und ein Buchdrucker im Norden, wo die Schrift wenig Interesse hat, den Verlag nicht so leicht übernehmen kann, so wird selbe oder ganz zu Hause bleiben, oder doch auf eigene Kosten gedruckt, und den Buchhandlung[en] in Kommission übergeben werden müssen. [Brief01 2r]

Wollen es Euer Wohlgeborn wagen mit mir zur Helfte die Kosten, und Einnahme anzustehen, bin ich hiezu bereit, und würde doch wenigst Wohl denen Selben für jeden Verlust Bürge seyn.

Ich habe die Ehre mit herzlichster Anwünschung eines recht beglückten Jahreswechsels verehrungsvoll zu seyn

Eurer Wohlgebohrn etc.

Stift Gries am 18.ten December
1808

Gehorsamster D[iene]r

Augustin Probst [manu propria]

Brief 2

Wohlgeborner

Hochzuverehrendster H. Professor etc.!

In der heutigen Lage der Dinge scheint es mir bei nahe nicht rathsam das Werkchen dem Drucke zu übergeben: dem Kriegesgott kann es ohnehin nicht gewiedmet werden, weil man nicht weiß, auf welche Seite er sich schlagen werde, oder ob nicht die zween Flüsse Etsch, und Eisack ihren vorigen Bewohnern wieder zurück gegeben werden. In Hinsicht auf den Artickl: über den Handel muß ich selbst gestehen, daß ich vielleicht von zu großen Eifer für die Sache des Etschländers hingerissen worden bin, welches daher kömmt, daß ich als vorhiniger Verordneter die einsmalen bestandenen, nunmehr aber ganz erloschenen Rechte des Etschlandes kannte. [Brief 02 v]
Wir wollen also einweilen noch der Zeit abwarten: indessen bitte ich noch weiters auszuradiren, zu streichen, und zu substituiren, nebenbey von meiner ausgeschiedensten Verehrung, Hochachtung, und Freundschaft sich versichert zu halten, womit ich bin

Eurer Wohlgebohrn etc.

Gries den 24.ten Maerz
1809

Gehorsamster D[iene]r
Augustin Probst [manu propria]

Zusatz-Bemerkung Blatt 1²³¹

NB. In dem Artickl über den Handl erkenne ich freylich so manche gehässige Stellen, welche vielleicht doch, ohne ersteren ganz einzuziehen, weggelassen werden könnten.

Was die Prece des H. Cadet de Veaux belangt, sind hiesige hierüber befragte Oekonomen der nemlichen Meinung, die ich hier in der Beylage niederschrieb und auch allenfalls meiner Schrift I. Teil II. Abschnitt: IV.§ am Ende angehängt werden könnte.

Zusatz-Bemerkung Blatt 2

Möchten doch nachforschende Oeconomen dem Vorschlage, und Versuche des Herrn Cadet de Veaux über den Bau des Weinstockes ohne Beyhilfe der Pfähle ihre ganze Aufmerksamkeit wiedmen! Dieser bekannte Oenolog hat einen Versuch, welcher in der Sitzung der Ackerbaugesellschaft der Seine, und Oise am 25 ten Jänner 1807 vorgelesen wurde, durch einer Auflage der Waltherschen Hofbuchhandlung in Dresden bekannt gemacht. Vermög diesem erhalten die Weinstöcke ohne Pfahl eine so aufrechte Richtung, daß immer wieder selben in gleicher Entfernung von 18 Zoll im Vierecke gegeneinander gesetzt, ein Gewölbe bilden, welches gleichsam von vier Pfeilern getragen wird, und obgleich an den obersten Spitzen nur mit einigen Strohhalben zusammengebunden, jedem Sturmwinde widersteht.

Wenn auch dieser Versuch für das Etschland, so lange dieses seine hohstämmige, und nicht selten über 12, und [v] 15 Fuß lange Reben baut,²³² schwer, oder gar nicht anwendbar zu seyn scheint, bin ich

²³¹ Hrsg.: Die beiden Zusatz-Bemerkungen Blatt 1 und 2 liegen in der Historischen Sammlung im Zeughaus in Innsbruck dem Manuskript und den beiden Briefen Nageles bei.

²³² Nagele: Der Boden in der mehr mittägigen Lage Etschlandes, vorzüglich im flachen Lande ist theils wegen anhaltender Sonnenhitze, theils wegen seiner natürlichen Lettigkeit einer so üppigen Vegetation ausgesetzt, daß die neu geschnittene Rebe in den Frühlings- und Sommermonathen einen unglaublichen Wuchs erhält. Die Spitze der vier zusammengestellten Reben sammt den Tragaugen müssten also öfters wiederholt zurück geschnitten werden, wodurch die Traubenfechsung sehr sparsam ausfallen würde; oder die Strohbande müssten immer in einer, verhältnißmessig mit dem Wuchse der Reben, steigenden Höhe angelegt werden, in welcher die zarten kaum zwey Linien dicken Triebe ohne ihrem Umsturze auch nicht einen mittelmessigen Wind würden aushalten können.

doch versichert, daß die örtlichen Verhältnisse in den Districten am Eisacke, wo die Reben so wie in Frankreich, und den Rheingegenden sehr nieder gehalten sind, diesen Versuch allerdings nachahmlich machen, sohin die Weinbauer dieser Gegenden dem patriotischen Erfinder dieses auf Ersparung abzielenden Vorschlages den wärmsten Dank zinnßen würden.

Glossar

zu weinbaulichen, kellerwirtschaftlichen und anderer Fachtermini im Manuskript „Der Weinbau im Etschlande“ von Propst Augustin Nagele

Ansatz Seitdem die Art der Weinbereitung um 1650 eine erhebliche Umstellung erfahren hat, bei welcher die zerstampften Trauben nicht sogleich abgepresst werden, sondern unmittelbar in großen aufgestellten Fässern, Standern, „angesetzt“ werden und dort ihren Gärungsprozeß durchzustehen haben, wird dieser Gärraum vielfach „Ansatz“ genannt.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 163.

aufbergeln Stoaßen (Stoßen) heißen alle Arbeiten, welche zur jährlichen Ausbesserung und Instandhaltung des Baugerüstes der Rebe notwendig sind. Das Wort Stoaßen ist heute nur mehr in Meran/Vinschgau lebendig. Im übrigen Bereich sagt man „aufpergeln“ oder „Pergl aufrichten“...

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 59.

Als eigentlich erste Arbeit, welche der Rebe selbst gilt, kann das „Rebenbinden“ bezeichnet werden. Dieses „Aufpergeln“ beginnt schon um Josefi ... Wie schon der Name sagt, versteht man darunter das Anbinden der Rebzweige an die „Stallein“ mittels der dünnen Weidenrütchen.

Zitat: Hörmann, S. 71.

ausbrocken Es besteht darin, dass man die neuangesetzten Triebe, also die überflüssigen, ausschneidet oder wegreißt. Dies betrifft besonders die „Augäste“ das sind die an den Augen der jungen Triebe entstandenen Aftertriebe.

Zitat: Hörmann, S. 74.

Ausbruch siehe Tokayer

Bälge Trestern ... setzen sich zusammen aus den schon bekannten Bratschen, den "Bälgen" oder „Flitschen“, das sind die Hülsen der ausgedrückten Traubenbeeren und aus den Samenkernen...

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 177.

Baumann Pächter eines ... Bauerngutes oder Hofes.

Zitat: Schöpf, S. 33.

Cantinelle, -n Guntanell, Kontanell (Fueß- und Firstguntanell) = Holzteil des Perglwerks (waagrecht an die Pfähle gebundene Stangen)

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 25.

Guntanelle, Kontanelle, d. i. nach der Länge gelegte Stange des Rebengerüstes.

Zitat: Schöpf, S. 224.

Druckwein Der Rückstand der vergorenen Prasczelt bestehend aus den Trestern und dem Läger, wird abgepresst und gibt den „Druckwein“.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 184.

Einfechsung Einbringung der (Feld)früchte; fexen, einfexen = in die Scheuer bringen.

Zitat: Schöpf, S. 135.

einschlagen Im Herbst geschnittene Raseln werden als „Raslbuschen“ zu je 25 oder zu 50 Stück zusammengebunden und „eingeschlagen“, d. h. frostsicher in die Erde gelegt.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 78.

Felber Der Felber (Feler) = Weide, *Salix alba*.

Zitat: Hörmann, S. 68 Fußnote 2.

firmen Für das Zurichten der Rebe gebraucht die heimische Mundart den Ausdruck „firmen“ von lat. *firmare* „zurechtrichten“.

Zitat: Tumler, S. 19.

Firmen heißt putzen, reinigen, säubern.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 57.

Ganter Die Ständer stehen auf dem „Ganter“ (ma. Gonter), das ist ein Balkengestell aus zwei parallel liegenden Lagerbäumen, „Ganterpam“, die an niederen Mauerpfeilern oder Holzklötzen aufliegen.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 165.

Garze, -n Grünende (Jung) Triebe.

Zitat: Hörmann, S. 72.

Garzen = Gerten; junge Schösslinge.

Zitat: Tumler, S. 23.

Gossen Der Traubenwickler (Tortrix), auch Heu- oder Sauerwurm, ma. die Gossen, muss immer noch schwer bekämpft werden. Traubenwickler sind Kleinschmetterlinge, die in zwei und drei Raupengenerationen auftreten. Die ersten Schmetterlinge erscheinen gegen Ende April und legen ihre Eier in die zarten Blütengescheine. Die ausgeschlüpften Räumchen, Bluehgossen, verspinne sich in den Träubchen und fressen sie von innen an. Eine zweite Generation macht sich als Beerengosse neuerlich Ende Juni bis Mitte Juli bemerkbar, bohrt sich in die Beeren ein und verursacht die Traubenfäule, welche bei nassem Wetter sehr um sich greifen. Der hartnäckige, bekreuzte Traubenwickler fällt beim Färben der Trauben die weichgewordenen Beeren abermals an.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 111/112.

Jausch Jaust (Jausch oder Schorf) ein dünner Regen im warmen Sonnenschein, der dem Wachstum der Pflanzen schädlich ist.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 110.

Besonders gefürchtet ist der Jausch oder Jaust. Man meint darunter den feinen Regen, der mit zeitweiligen stechenden Sonnenstrahlen abwechselt und einerseits die jungen Triebe „ausgabeln“, andererseits den „Rost“ erzeugt, d.h. sie versengt.

Zitat: Hörmann, S. 72/73.

Kahnen Bilden sich auf der Oberfläche des Weines Schimmelpilze, dann „künt“ er oder ist „künig“ (nhd. khamen, khamig von mhd. kân „Schimmel, Kahm“

Zitat: Tumler, S. 31.

Kahnigt werden siehe Kahnen

Marodi-Stander Marod = abgemattet, kränklich.

Zitat: Schöpf, S. 424.

Maschlas siehe Tokayer.

Menescher siehe Tokayer.

Pazeide, -n Die Pazeide = ein dreieckiges Schöpfgefäß mit verlängerter Daube als Handgriff. Die Pazeide galt auch als Flüssigkeitsmaß und hatte 6,366 Liter.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 175.

pelzen Pflanzen, pfropfen.

Zitat: Schöpf, S. 492.

Petillen Der Rebstecher (*Rhynchtes betulleti*), Batill, ist ein stahlblauer oder grüner, kleiner Rüsselkäfer, der die jungen Blätter und Triebe anfrisst und seine Eier in ein Blatt legt, das er zigarrenartig zusammenrollt. Dieser Schädling ist früher oft in großen Massen aufgetreten.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 110/111.

Pfossen bedeutet Pfähle.

Pipp Pippe, Spund am Fasse [= Fasshahn].

Zitat: Schöpf, S. 505.

pizeln bitzeln: jucken, brennen, kitzeln.

Zitat: Schöpf, S. 42.

Pottich Der runde schwere Bottich (ma. die Pottich) dient als Standgefäß in der Ansetz.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 170 u. Abb. S. 175.

Praschlt Ich schalte hier den merkwürdigen Ausdruck „Braschlet (Praschlet)“ oder „Brasch'klt“ in der älteren Sprache auch „Praschlat“ ein, womit unsere Mundart die Traubenmaische bezeichnet.

Zitat: Tumler, S. 26.

Puschen Weinschenke, die durch ein Büschel (Buschen = Blumenstraus) grüner Tannenzweige gekennzeichnet wird.

Zitat: Schöpf, S. 70.

Rasel, -n Die alte Art der Vermehrung der Reben ist entweder die durch Stecklinge, „Raseln“ (Rasln), oder die durch Ableger, „Profen“ genannt.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 78 ff.

Reif(f) Etwas anderes sind die Reifschäden (Frost) zu Beginn der Vegetation, von Mitte April bis Mitte Mai, weshalb sie als Spätfröste bezeichnet werden.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 121.

Schabigen Es besteht darin, dass man die treibenden Augen sorgfältig mustert, die unnützen Triebe, die keine Träubchen tragen, herabreißt oder mit der Rebschere entfernt, besonders beim alten Holz. Dies geschieht, um den fruchtbaren mehr Saft zuzuführen und ihr Entwicklung zu erhöhen.

Zitat: Hörmann, S. 73.

Schalter, -n Holzteil des Perglwerks (quer über den Stangen liegende Hölzer).

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 23 ff.

Schauer Hagel

Zitat: Schöpf, S. 595.

Stander Großes aufgestelltes Faß, in dem die zerstampften Trauben „angesetzt“ werden und dort ihren Gärungsprozeß durchzustehen haben.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 163.

stoßen siehe aufpergeln.

Stübich Hölzernes Gefäß [Fass, Tonne].

Zitat: Schöpf, S. 723.

töbeln Essigstichige, verschimmelte und daher „töbelet“ riechende Fässer müssen gründlich und mit besonderer Vorsicht behandelt werden, denn hier handelt es sich hauptsächlich um die Tötung der an den Wandungen und in den Poren des Holzes befindlichen Krankheitsfermente.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 170.

Tokayer-Essenz Der beste Tokayer wird nämlich aus den Trauben gemacht, die man bis Ende October oder November an den Stöcken nachreifen und vertrocknen ließ. Den süßen Saft, den man aus ihnen preßt, nennt man Essenz und er gibt durch Gährung den Tokayer. 61 Theile Essenz mit 81 Theilen Most von ungetrockneten Trauben in Gährung gebracht, geben den Ausbruch; 61 Theile Essenz mit 169 Most den Maschlaß. Doch wird gewöhnlich auch der Tokayer mit etwas Most versetzt ... Dem Tokayer folgt der Menescher. Der alte Menescher Ausbruch ist schwarzroth, sehr stark und gewürzhaft.

Zitat: Jullien, S. 176/177.

Trestern Die vergorene Traubenmasse scheidet sich also in den flüssigen Teil, das ist der Most oder Jungwein, und in die festen Rückstände, die „Trestern“.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 177.

Weinfechsung siehe Einfechsung.

Weingartholz Weingartholz ist der Sammelname für die verschiedenen Holzteile des Baugerüsts der Reben, wie Säulen und Stecken, Stangen, Trager, Schaltern und Marzan, Stelläun und Spreizen, Maneilen und Fürstoafreiser.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 51 ff.

zicken Von Getränken, einen scharfen, beissenden Gemack haben, wie Essig; sauer zu werden anfangen.

Zitat: Schöpf, S. 827.

Zullen Zullen (auch Rangger) = Maikäfer

Zumm Das Traggefäß, die Zumm, welche aus Zirbenholzdauben zusammengefügt ist, hat eine gewöhnliche Höhe von 80 cm und wird von vier Reifen zusammengehalten. Ihre längliche Form, die sich nach oben zu erweitert, ist zum Tragen geeignet, und zwar nicht nur für Trauben, sondern auch zum Tragen von Wein. Gewöhnlich sind die Wein- oder Kellerzummern mit einem Fassungsvermögen von 50 Litern Flüssigkeit etwas größer als die Traubenzummern.

Zitat: Ladurner-Parthanes, S. 159.

Zummtrager siehe Zumm.

Hinweise

zu alten Gewichts- und Maßangaben im Manuskript „Der Weinbau im Etschlande“ von Propst Augustin Nagele

Eymer 1 Eimer = 56,589 l *Zitat: Rottleuthner, S. 46.*

Fuß 1 Fuß = 0,335855 m *Zitat: Rottleuthner, S. 27.*

Graber 1 Graber =
150 Quadratklafter *Zitat: Beimrohr, S. [2].*

- Halbmetzen** Metzen, die Mühlmetzte, der gesetzliche, dem Müller zufallende Theil des zu mahhenden Getreides *Zitat: Beimrohr, S. [2].*
- Klafter** 1 Klafter = 1,896614 m *Zitat: Beimrohr, S. [2].*
- Loth** Der 32. Theil eines Handelspfundes, der 16. Theil einer Mark, der 28. eines Krämer- und der 24. eines Apothekerpfundes;
2 Loth = 1 Unze *Zitat: Neuestes Conversations-Lexicon, Bd. 11, S.432.*
- Pazeide** 1 Pazeide = 6,534 l *Zitat: Rottleuthner, S. 48.*
- Quadrat-
klafter** 1 Quadratklafter = 3,596652 m² *Zitat: Beimrohr, S. [2].*
- Tagmad** 1 Tagmad = 500 Quadratklafter *Zitat: Beimrohr, S. [2].*
- Schuh** siehe Fuß
- Seitl** 4 Seidl = 1 Ortsmaß = 0,81675 l *Zitat: Rottleuthner, S. 47.*
- Starland** 1 Starland = 100 Quadratklafter
- Yhre** 1 Bozner Yhre = 78,4080 l
1 Yhrn = 12 Pazeiden *Zitat: Rottleuthner, S. 48.*
- Zoll** Ein Längenmaß, ungefähr von der Breite eines starken Daumens, der 12. Theil eines rheinländischen Fußes; im geometrischen Längenmasse ist es der 10. Theil eines Fußes und der 100. Theil einer Ruthe
Zitat: Neuestes Conversations Lexicon, Bd. 18, S.432.

Verwendete Literatur:

Beimrohr, Wilfried: Alte Flächenmaße in Tirol und Vorarlberg. Tiroler Landesarchiv, Innsbruck 2002. (<https://www.tirol.gv.at/fileadmin/themen/kunst-kultur/landesarchiv/downloads/flaechenmasse1.PDF> abgerufen am 05.08.2014)

Hörmann, Ludwig von: Der tirolisch-vorarlbergische Weinbau. Eine Skizze. Zeitschrift des Deutschen und Österreichischen Alpenvereins 36.1905, S. 66-86 und 37.1906, S. 98-120.

Jullien, André: Der erfahrene Weinkellermeister. Basse, Quedlinburg und Leipzig ²1833.

Ladurner-Parthanes, Matthias: Vom Pergelwerk zur Torggl. Arbeit und Gerät im Südtiroler Weinbau. Athesia, Bozen 1972.

Neuestes Conversations-Lexicon oder allgemeine deutsche Real-Encyclopädie für gebildete Stände. Von einer Gesellschaft von Gelehrten ganz neu bearbeitet. 19 Bde. Ludwig, Wien 1825-1836.

Rottleuthner, Wilhelm: Alte lokale und nichtmetrische Gewichte und Maße und ihre Größen nach metrischem System. Ein Beitrag in Übersichten und Tabellen. Wagner, Innsbruck 1985.

Schöpf, Johann Baptist: Tirolisches Idiotikon. Wagner'sche Universitäts-Buchhandlung, Innsbruck 1866.

Tumler, Franz: Herkunft und Terminologie des Weinbaues im Etsch- und Eisacktales. (Schlern-Schriften ; 4). Wagner, Innsbruck 1924.

Danksagung

Wir bedanken uns bei:

Borislav Tzikalov, Restaurierungswerkstätte für Graphik, Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum, Innsbruck; Claudia Sporer-Heis, Kustodin der Historischen Sammlung im Zeughaus TLME, Innsbruck; Wolfgang Meighörner, Direktor TLME, Innsbruck.

Christian Dürfeld-Giovanelli, Kaltern.

Gesellschaft für Geschichte des Weines, für die Aufnahme des Textes in ihre Schriftenreihe.

Bild-Nachweis:

Abb. 1: Foto Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum Innsbruck

Abb. 2., 3, 5, 6, 7, 8: Foto Peter Daldos

Abb. 4: Foto Edgar Baumgartl

