

und
nes-
und
und
nan
inf-

um
rin-
da-
loh-
acht.
nder
au,
das
dar-





W. Meyer del.

V. Wald sculp.

N^{ro}. 24.

Die Weinlese	vindemia, æ.	la vendemia	la vendange	the vintage (vinntådsch)
1 der Weinberg, Wein- garten	vinea, æ.	la vigna	la vigne	the vine (vein)
2 der Weinstock	vitis, is, f.	il vito	le cep de vigne	the stock of the vine
3 die Weintraube	botrus, i, m.	il grappo	la grappe de raisin	the bunch of grapes (buntsch aff gråphs)
4 der Winger	vinitor, oris, m.	il vindemiatore	le vend- geur	the vintager (vintådschr)
5 die Weinbutte	trimodium, ii.	la brenta	la hotte	the dorser (doffen)
6 die Weinkufe	lacus, us.	il tino	la cuve	the tub (tobb)
7 die Weinpresse, Kelter	torcular, is, n.	il torchio	le pressoir	the press (press)
8 der Most	mustum, i.	il mosto	le mout	the must (most)
9 das Weinfäß	dolium, il.	il botto	le tonneau	the tun (tonn)
der Wein	vinum, i.	il vino	le vin	the wine (wein)

V o n d e r W e i n l e s e .

Der Weinbau ist ein Stück der Landwirthschaft, wobey mehr Menschen als bey dem Ackerbaue beschäftigt werden. Es fordert aber der Weinbau viele Mühe und Arbeit, die nicht immer lohnt; denn ein einziger Nachtfrost im Frühjahr kann die künftige Weinlese verderben oder vernichten. Der Weinstock kann in der Wollé, in der Blüthe, und nach deren Vollendung noch erfrieren. Er leidet auch oft von Käfern, von der langwierigen Måsse, den Rebenstechern und andern Insekten.

Es ist ausgemacht, daß der Weinstock so wie die meisten andern Feld- und Gartensfrüchte aus Asien nach Europa gebracht, und nun in den Ländern des nördlichen gemäßigten Erdstrichs mit gutem Erfolge fortgepflanzt worden ist.

Wenn ein Stück Feldes zu einem Weinberge oder Weingarten angelegt werden soll, so wählet man dazu, wo es seyn kann, einen gegen Mittag liegenden abhängigen Ort, wenigstens eine solche Gegend, die die meiste Zeit des Tages hindurch von der Sonne beschienen werden kann. Man pflügt erstlich das Feld, oder umgräbt und behackt es, wo man der Anhöhe wegen mit dem Pfluge nicht beykommen kann; dann wird es gedüngt, und man setzt Zeichen von kleinen zugespitzten Pfählen in gehöriger Ordnung und Entfernung ein. Hierauf macht man Gräben oder Löcher, leget die Fehser oder Schnittlinge (rauhe Holz) ein, und deckt sie mit Erde zu. Nun läßt man sie so lange wachsen, bis sie aus der Erde mit dem Laube hervor ragen, und behackt sie wieder ganz sachte, damit das Erdreich um sie herum stets locker erhalten werde. In etlichen Jahren erreichen sie eine solche Größe, daß man sie an Pfähle anbinden, und Trauben von ihnen ablesen kann.

Ganz anders werden schon angelegte Weinberge behandelt. Man ziehet nämlich die Weinstöcke, die nach geendigter Weinlese gedeckt, d. i. zum Schutze gegen die Winterkälte mit Erde überschüttet worden sind, im Frühlinge aus der Erde hervor, oder schüttet sie aus, schneidet sie, d. i. es werden die überflüssigen Augen, die zu viele Neben treiben würden, weggenommen, um die bleibenden stärker zu machen, man behackt sie rings um die Wurzel, so wie hierauf den ganzen Weinberg, wenn vorher der Dünger eingemacht oder Erde hinein getragen worden ist. Am besten schaft man den Dünger oder die Erde vor Winters in die Weinberge. Der Dünger treibt Trauben, die Erde Holz; d. i. starke Neben. Man kann auch zu eben der Zeit ausbüßen, d. i. Fehser oder Schnittlinge einlegen, wo Weinstöcke verdorben sind, und sie die heilsame Winterfeuchtigkeit genießen lassen. Im Frühjahr trägt man gemeinlich die Fußerde, die entweder an die untersten Reihen Weinstöcke gestößt oder herunter gearbeitet ist. Bey eintretender Frühlingswärme regt sich der Weinstock, er thränt, d. i. der Saft rinnet aus den Spitzten der geschnittenen Neben, er schiebt, d. i. er gewinnt Augen und Blätter. Nach dem Schneiden werden die Neben gelesen, in Büschel gebunden und zur Feuerung benützt. Darauf wird der Weinberg mit einem Karste gehackt, aufgebüschet, d. i. man bindet die Neben eines jeden Weinstocks mit Stroh zusammen, es werden Pfähle gezettelt und geschlagen, und nieder gezogen, d. i. die Neben mit dünnen Weiden an die Pfähle angebunden.

Nachher, wenn die Blüthe um Johannistag vorbey ist, wird der Weinberg gebracht, um ihn von dem Unkraute zu reinigen; endlich bindet man die neuen Nebenschüsse wieder mit Stroh an, zwickt die zu hohen Neben ab, und bracht ihn zum letzten Mahl. Nun überläßt man ihn seinem fernern Wachsthum und der Witterung, bis die reifen Trauben gelesen werden können.

Man schneidet nämlich zur Zeit der Weinlese die Trauben von den Reben mittelst gekrümmter Messer oder Hippen ab, sammelt sie in Bellen, schüttet sie in Butten zusammen, und trägt sie in das Beerfaß oder Kufe. In einigen Orten tritt man sie mit Füßen zusammen, an andern stampft man sie, und an noch andern schlägt man mit einem hölzernen Dreuzacken die Beere von den Kämmen, und schöpft den heraus gequollenen Saft oder Most in kleine Fässer ab. Diese sowohl als die Beere werden nach Haus gefahren, jene im Keller in größere ausgeleert, diese aber auf die Kelter geschüttet und gepreßt. Der Saft, der von selbst aus der Kelter fließt, heißt wie der abgeschöpfte Most, Vorlauf, und ist der beste und geistreichste. Er fließt in die untergeschte Mostkufe, und wird Butten weiß in den Keller getragen und in Fässer gefüllt.

Nach geendigter Weinlese werden die Weinstöcke aufgeschnitten, die Pfähle gezogen und auf Haufen geschlichtet, und die Stöcke gedeckt.

Der helle süße Most wird auch zum Einmachen mancher Früchte abgesotten, da er sich denn mehrere Jahre gut hält. Man preßt so lange, bis kein Saft mehr kommt. Was übrig bleibt, heißt Träber, über welche man entweder Wasser gießt, sie gähren läßt, nochmal präßt, und daraus einen geringen Trank macht, den man Trinkwein (Leuern) heißt, oder aus welchen man Brantwein brennt, oder die man zur Viehfütterung verbraucht. Der junge Most muß erst in den Fässern gähren, ehe man sie zuspünden darf; in guten Jahren sind die Ausdünstungen bey der Gährung des Mostes in den Kellern so stark, daß man kein brennendes Licht darin frey erhalten kann, und Menschen davon betäubt werden, wohl auch in eine Art der Ohnmacht hin sinken. Im ersten Anfange der Gährung erhält der Most einen lieblichen, aber pikanten Geschmack, den viele Leute gerne trinken. Bey völliger Gährung ist das Trinken des Mostes ungesund und berauscht leichtlich.

Nach überstandener Gährung wird der Most entweder frisch getrunken, oder liegen gelassen; dann heißt er Wein, der in den ersten Jahren fleißig abgelassen, d. i. in andere Fässer gefüllet werden muß, um ihn von den Hefen zu reinigen. Aus den Hefen wird ein starker Brantwein gemacht, den man Hefenbrantwein nennet; man kann aber auch die Hefen auspressen, und dem Weine dadurch besondere Güte und Feuer verschaffen.

An die Weinfässer setzt sich durch die Länge der Zeit inwendig ein steinartiges Wesen an, das man Weinstein nennt, und häufig in den Apotheken braucht. Abgelassene Fässer werden durch den Böttner (Fassbinder) gereinigt, und mit Schwefel eingebrennt; sonst werden sie sinkend.

Dem Weine nimmt man durch Hausenblasen auf eine unschädliche Weise sein wildes Feuer; und wer mit der schönen natürlichen Goldfarbe des Weins, die er durch öfteres Ablassen erhält, nicht zufrieden ist, färbet den Wein mit gebranntem Zucker; und an solche geschmierte Weine haben sich hauptsächlich die Sachsen gewöhnt; es gehen aber auch bey dem Weine durch gewissenlose Leute allerhand Verfälschungen vor, die der Gesundheit nachtheilig, oft tödtlich sind; und daher bey gemachter Entdeckung scharf bestraft werden.

Mit dem Weinhandel gewinnt Frankreich jährlich viele Millionen; der Kapwein, vom Gebirge der guten Hoffnung, ist der theuerste und vornehmste. Deutschland bauet auch viele Weine; es sind darunter der Rhein = Mosler = und Frankenwein die bekanntesten. Der Frankenwein hält sich über hundert Jahre gut; die besten Sorten desselben sind: der Wertheimer der dem Gries und Stein im menschlichen Körper, und dem Zipperlein widerstehen soll; der Würzburger Stein- und Leistenwein, der von Kennern dem Tokayer gleich geschätzt wird; der Klingenberger, Sommeracher, Nordheimer u. s. w. die wie der Schweinsfurter, der seinen entschiedenen Werth hat, stark ins Hessische, ins Hennebergische, nach Thüringen, Ruhrsachsen, und so gar ins Brandenburgische verfahren werden. Der alte Oesterreicherwein wird an Güte dem Rheinweine gleich geachtet.