

stellt werden können, und daß ferner der Moselwein in manchen Jahrgängen sich außer seinem gewöhnlichen Verhältnisse zum Rheinwein, durch Güte und Menge oft ganz unverhältnißmäßig vortheilhaft vor demselben auszeichnet. Dasselbe gilt von den in demselben Jahre gewachsenen rothen und weißen Weinen unter sich.

Da es nun aus leicht begreiflichen Ursachen nicht wohl möglich ist, den Wein eines jeden Jahrganges insbesondere nach allen seinen Eigenheiten, noch weniger aber die Kräfte des Weines einzelner Orte oder Lagen abzuhandeln, so beschränke ich mich bloß darauf, die Eigenschaften der guten Moselweine im Allgemeinen zu betrachten und die Orte ihrer Erzeugung sammt den ihnen durch die Natur geschenkten Eigenthümlichkeiten, so weit sie uns bekannt sind, und unserem Zwecke entsprechen, nach den angegebenen Grundsätzen mitzutheilen, und mich dabey ganz allein an die auf allgemeine oder besondere richtige Beobachtungen gestützte Erfahrung fest zu halten.

---

### Waterland und Neben des Moselweins.

Der Landstrich, auf dem die Reben wurzeln, welche den guten Moselwein liefern, liegt unter 50' 2" nördl. Breite, 24' 45" südl. Länge im Großherzogthum des Niederrheins, größtentheils in dem Regierungsbezirke Trier, weniger in dem von Coblenz, in einer Länge von ohngefähr 11 Stunden ausgedehnt, und in einer Gegend, welche zu den reizendsten Deutschlands gehört, welche der in Bordeaux geborne Ausonius

in seiner Mosella schon im vierten Jahrhunderte dichterisch besingt \*).

Die Weinberge sind sehr steil, bey weitem die meisten auf Schieferboden angelegt, doch haben auch wenige Berge rothen Eifeler Boden. Sie liegen meistens

---

\*) V. 11. edit. Tross, Hamm 1821.

Purior hic campis aër, Phoebusque sereno  
Lumine purpureum reserat jam sudus Olympum.  
Nec jam, consortis per mutua vincula ramis,  
Quaeritur exclusum viride caligine coelum:  
Sed liquidum jubar, et rutilam visentibus aethram  
Libera perspicui non invidet aura diei.  
In speciem quum me patriae, cultumque nitentis  
Burdigalae, blando pepulerunt omnia visu;  
Culmina villarum pendentibus edita ripis,  
Et virides Baccho colles, et amoena fluenta  
Subter labentis tacito rumore Mosellae.

Salve annis laudate agris, laudate colonis!  
Dignata imperio debent cui moenia Belgae:  
Annis odorifero juga vitea consite Baccho,  
Consite gramineas annis viridissime ripas —

dann, nachdem er die Fische der Mosel gemustert, v. 152:

Inducant aliam spectacula vitea pompam,  
Sollicitentque vagos Baccheia munera visus:  
Qua sublimis apex, longo super ardua tractu,  
Et rupes, et aprica jugi, flexusque, sinusque,  
Vitibus adsurgunt, naturalique theatro.

und endlich v. 189.

Illa fruenda palam species cum glaucus opaco  
Respondet colli fluvius: frondere videntur  
Fluminei latices, et palmite consitus annis.  
Quis color ille vadis, seras cum protulit umbras  
Hesperus, et viridi perfundit monte Mosellam!  
Tota natant crispis juga motibus et tremit absens,  
Pampinus, et vitreis vindemia turget in undis.

ganz nah an der Mosel, welches durch die starke Reflexion der Sonnenstrahlen vom Wasser und dessen beständige Zersezung der stärkern Reifung der Trauben sehr zu gut kommt. Ein wesentlicher Nachtheil aber, welchen die den nicht sehr breiten Fluß einfassenden Berge in Bezug auf die Güte des Weines verursachen, besteht darin, daß sie durch die Natur zu nahe zusammengeschoben sind, welches besonders von den Seitenthälern gilt, und der stärkern Einwirkung des Lichtes und folglich auch der Wärme der Sonnenstrahlen im Wege steht. Deshalb finden wir auch da die besten Weine, wo dies weniger der Fall ist. Diese einzelnen Gebürge haben insgesammt sehr verschiedene Lagen gegen die Sonne, von welchen jedoch die auf dem südlichen und südwestlichen Abhange steiler Berge, wie fast überall den besten Weinbergen angehören, indem sie für unsere Gegenden die Sonnenstrahlen mehr in einer senkrechten als wagerechten Fläche und den ganzen Tag hindurch, vorzüglich aber die stärkste Mittagssonne empfangen.

Es giebt im Allgemeinen zweyerley Reben, von welchen der Moselwein gewonnen wird, die Riesling- und Kleinbergrebe. Erstere ist wieder nach dem Traubenstiele in den roth- und grüngestielten Riesling unterschieden worden, von welchen dieser der beste, und daher obgleich er weniger Wein giebt, am meisten zum Anbau zu empfehlen ist. Nur bleibt es zu bedauern, daß dessen Rebe weniger tiefe Wurzeln, als die des ersteren schlägt, und hauptsächlich deswegen nicht so viele Jahre vegetiren kann. Auch pflegen ihm die Frühlings- und Herbstfröste weit gefährlicher zu werden.

Der Wein aus Rieslingtrauben bleibt an der Mo-

sel, wie überall, wo sie reifen, der beste, und überwiegt, wo nicht an Menge, doch sicher an allen andern guten Eigenschaften bey weitem den auf Kleinbergreben erzogenen, was nicht nur durch einzelne Weinberge sondern durch die ganzer Ortschaften, welche mehr Rieslinge pflanzen als andere, selbst benachbarte, durchaus bestätigt wird, wie wir in der Folge noch näher sehen werden. — Der gutmüthige Johann Hofmann, welcher im Jahr 1654 von Giessen als Rector des Gymnasiums nach Trarbach berufen, und nachdem er dort 13 Jahre lang geblieben war, diese Stadt und ihre Umgegend aus Dankbarkeit gegen sie in einem eigens dazu geschriebenen Buche \*) beschrieben hatte, spricht, indem er an den Weinbau kommt, Folgendes von den Rieslingen: «Was den Saamen oder die Art der Trauben anbelangt, welche da herum hoch gehalten und den andern vorgezogen werden, so geben die Moselbewohner den Preis ihren Rießlingen, welche gar kleines Beergewächs haben, und wegen des lieblichen Geruchs und Geschmacks, der es oftmals den Muscatellern gleich oder zuvor thut, mit gutem Fug Rößling genennt werden mögen. — Neben dem Rießling findet sich eine andere Traubenart, Kleinbergtraube) genannt, so ein merkliches größer ist, und sehr viel Wein giebt, dem Rießlingwein aber an der Kraft und Güte bey weitem nicht mag gleichen, weswegen er auch um Trarbach her, in keiner Menge gepflanzt wird.»

Es wäre daher sehr zu wünschen, daß der Anbau der Rießlingreben, welcher an vielen Orten aus schäd-

---

\*) Trarbachische Ehrensäul 2c. p. 419 Stuttgart 1669.

licher Sucht, vielen Wein zu erhalten, bisher zum großen Nachtheil vieler Weine, dem der Kleinbergreben hintangestellt wurde, in Zukunft wiederum seine verdiente Würdigung erhalten möchte, indem seiner Verbreitung an allen Orten gar nichts im Wege steht, und in denjenigen Weinbergen an der Mosel, wo der Riesling nicht gedeiht, auch nur schlechte Kleinbergtrauben reifen, wodurch der Wein denn natürlich noch um so schlechter werden muß, als diese Sorten von Trauben dem Riesling in allen guten Eigenschaften weit nachstehen.

Es ist daher wirklich sehr erfreulich, daß seit zwanzig Jahren mehrere Besitzer bedeutender Weingüter diesem Gegenstande ihre vollkommene Aufmerksamkeit gewürdigt haben, und in ihren Bemühungen, reine Rieslingweine zu erzielen, in jedem Betracht oft über alle Erwartung mit dem besten Erfolge belohnt wurden. Die Auszeichnung ihrer zugleich durch den sorgfältigsten Anbau ihrer Weinberge erhaltenen vortreflichen Rieslingweine hat denn auch schon häufig die gute Folge nach sich gezogen, daß man ihnen an vielen Orten in allen Stücken nachzuahmen sich bestrebte, wodurch der Moselwein denn endlich bald zu einer weit höhern Stufe von Vollkommenheit gelangen muß und hoffentlich erhoben wird, welches bisher auch schon dadurch in hohem Maaße geschah, daß die Weingüter der ehemaligen Klöster und beträchtlicher Domänen, welche, wie begreiflich überall die besten waren, nach der französischen Revolution in die Hände der eigentlichen Weinbauern übergiengen, und mit ihnen zugleich das Interesse, sie für den eigenen Keller zu veredeln, wodurch denn auch der Grundstein des Wohlstandes

der Einzelnen sowohl, als ganzer Ortschaften gelegt war.

### Die Hauptbestandtheile des Weines im Allgemeinen.

Der Wein ist das bekannte geistige Product der Gährung des Traubenmostes, von einem nach den verschiedenen Arten der Trauben und ihres Anbaus, des Klima's, dem Jahrgang seiner Erzeugung, der Behandlung verschiedenen Geruch und Geschmack, der jedoch etwas Gemeinschaftliches hat, was man den Weingeruch und Geschmack nennt. Für diese gemeinschaftliche Eigenschaft giebt es keinen eigentlichen, näher bezeichnenden Ausdruck; sie läßt sich daher auch weniger näher beschreiben, als riechen und schmecken. Am nächsten bezeichnet sie noch das Wort weinigt, besser noch das lateinische *vinosum*, das französische *vineux*. Dieses weinigte, weinhaltige Prinzip begründet das eigentliche Wesen des Weines, d. h. der Wein ist bloß durch dasselbe Wein. Man findet es am deutlichsten in den besten Rhein- und Moselweinen entwickelt, in welchen es nach einem eigenen sehr angenehm säuerlichen, geistigen Geschmacke hinneigt, der aber keineswegs eigentlich sauer schmeckt, und nur dann entsteht, wenn alle Bestandtheile des Weines unter den günstigsten Einwirkungen der Natur so zusammengemischt sind, daß durch keinen derselben das entwickeltste Hervortreten desselben unterdrückt wird. In seiner Reichhaltigkeit erkennt man daher das Vorhandenseyn und die innige Mischung aller zu einem guten Weine erforderlichen Bestandtheile, und von ihm wird daher wohl auch von

manchen Schriftstellern in gutem Sinne geredet, welche behaupten: der Wein müsse Säure haben.

Der Wein im Allgemeinen giebt bey der Destillation Weingeist, enthält dabey mehr oder weniger Wasser, freye Säure, und zwar Essigsäure, Weinsäure, Aepfelsäure, Weinstein, Extractivstoff und färbende Materie, manchmal noch Zucker, Gummi, Colla u. s. f.

Von dem verschiedenen Verhältnisse dieser Stoffe hängt die mannigfaltige Verschiedenheit der Weine ab. Der Most enthielt schon dieselben Stoffe, nur noch nicht Alkohol und mehr Schleinzucker, weil aus demselben der Alkohol entsteht.

Außerdem besitzt der Wein noch von der Gährung zurückbehaltene Kohlensäure und einen Riechstoff (principium odorum) von sehr verschiedener Art, der wahrscheinlich aus mehreren flüchtigen Grundstoffen der Vegetabilien, Wasserstoff, Schwefel, Phosphor, Drygen in verschiedenem Verhältniß zusammengesetzt ist, und der mannigfaltige verschiedene Geruch der Pflanzen und ihrer Producte hängt aber davon ab, welche jener Grundstoffe und in welchem Verhältnisse sie in dem aus den Pflanzentheilen sich entbindenden Riechstoffe enthalten sind. Es giebt also eigentlich nach dieser Verschiedenheit vielerley Riechstoffe. Dieser Riechstoff nun, der höchstwahrscheinlich wie bey andern Früchten, so auch bey den Trauben in deren Hülsen seinen Erzeugungs- und Aufbewahrungsort findet, ist bey den meisten guten Weinen vorzüglich aromatischer Art, und besteht meist aus einem Zusammentreten gewisser, durch den Geruch und Geschmack nicht deutlich zu bestimmender gewürzhafter Theile, ist aber auch oft distinct aromatischer Natur, schmeckt z. B. nach Zimmt, Nelken,

Muscat. Aber nicht immer ist er von dieser angenehmen Art, sondern enthält oft manche dem Geruchs- und Geschmacksorgan widerliche Theile. Diese unangenehmen Modificationen hängen manchmal von der Art des Bodens, des Düngens und anderer sehr oft nicht zu errathender Einflüsse ab, wie z. B. der Böckfergeschmack.

Gehen wir nun ferner die einzelnen Bestandtheile des Weines durch, so finden wir, daß die Größe seines Alkoholgehaltes als Hauptproduct der Gährung die Stärke des Weines bestimmt. Der Alkohol ist aber als solcher nicht frey im Weine, sondern mit den übrigen Bestandtheilen des Weines in der innigen natürlichen Weinmischung so vereinigt, daß er gar nicht in seinen Eigenthümlichkeiten hervortreten kann.

Zu dieser genauen Vereinigung scheinen besonders die vegetabilischen Säuren und der Weinstein \*), welche durch die chemische Analyse aus dem Weine erhalten werden, mitzuwirken, und dem Weine, — wenn anders ein Vergleich desselben mit einem Kunstproducte zulässig ist, — dasjenige Verhältniß seiner Bestandtheile mitzutheilen, welches man dem Punsch, damit der Alkoholgehalt nicht hervorsteche, durch einen verhältnißmäßigen Zusatz von Citronensäure und ähnlichen Substanzen, die hingegen als solche ebenfalls nicht vor-schmecken dürfen, anzueignen sucht.

Dieses zum ächten, in dem angegebenen Sinne

---

\*) Nach Chaptal befördert der Weinstein sogar die Gährung und trägt das Seinige dazu bey, die Zerlegung des Zuckers vollständiger zu machen. S. Chaptal über den Bau, die Vereitung u. d. Weine. Uebersetzt von Böckmann 2te Aufl. Karlsruhe 1806. p. 100 u. f.

angenehm säuerlichen Weingeschmacke erforderliche Verhältniß wird in unserem Klima nur in guten Jahren erzeugt, wenn alle Trauben so reif werden, daß der daraus gefelterte Most die Fähigkeit erlangt, jene innige vollkommene Weinverbindung einzugehen, in welcher die Säure im unangenehmen Sinne des Wortes, die von dem ächten Weingeschmacke sehr zu unterscheiden ist, und ihn sogar in Weinen von schlechten Jahrgängen verdrängt, nicht bedeutend vorschlägt.

Die Hauptvehikel zur Bildung des Alkohols aus dem Moste sind nun diejenigen Bestandtheile desselben, welche seinen Zucker als Schleimzucker (*materia gummoso-saccharina*) constituiren, der nach Hildebrandt's \*) Meinung kein besonderer Stoff, sondern aus Zucker mit Gummi und Colla gemischt zu bestehen scheint, denn durch ihn allein wird der Most zur Weingährung geschickt, indem reiner Zucker mit Wasser allein zur Gährung nicht fähig ist. Der Zucker wird also hauptsächlich durch Gummi vielleicht noch durch Eryweißstoff und Colla zu Schleimzucker.

Die Trauben südlicher Climate haben so viel Zucker, daß nach vollendeter Gährung noch beträchtlich viel Zucker übrig bleibt, daher wegen der vorherrschenden Süße und dem Mangel der vegetabilischen Säuren in denselben der nach unseren Begriffen angegebene, eigentliche Weingeschmack größtentheils oder gar nicht zum Vorschein kommt. Es darf daher ihr Geschmack im Vergleichen mit unsern Weinen nicht als Norm angenommen werden, und wenn man die Benennung «süßer Wein» bey dem Moseler in gutem Sinne gebraucht,

---

\*) Encyclopädie der Chemie VII. S. 1612.

so wird dadurch blos die Abwesenheit einer freyen, unangenehmen oder prädominirenden Säure bezeichnet.

Jene meist durch Trocknen der Trauben, Eindickung des Mostes, Weingeistzusatz u. s. w. gekünstelten süßen Liqueurweine widerstehen dann durch ihren reichen Zuckergehalt auch leichter als Mosel- und Rheinweine, und berauschen vermöge ihres stärkern und freyern Alkoholgehaltes mehr wie diese, weil derselbe die übrigen säuerlichen Bestandtheile, welche ihn in unsern Weinen gleichsam in den Weingeschmack mit hereinziehen, in jenen südlichen nicht findet, daher ungebundener ist; denn der viele in ihrer Gährung erzeugte Geist hemmt die völlige Zersetzung des Zuckerstoffes, so wie es denn auch durch die Erfahrung dargethan ist, daß der Zusatz von Weingeist zum Moste die zur Weinerzeugung nothwendige Gährung hindert. Sie haben deswegen weniger Weinstein, weil dessen Weinsteinensäure bey der vollkommenen Reifung sich größtentheils in Zucker verwandelt hat, auch behalten sie nach vollendeter Weingährung weniger, weil sie weniger Wasser haben, folglich nicht so viel Weinstein aufgelöst behalten können.

Dann folgt der Extractivstoff, vielleicht der einzig färbende Stoff, welchen der meiste weiße Wein wohl in geringer Menge besitzt. Er scheint ein Educt hauptsächlich der Schalen, auch des Markes, der Kerne und Kämme der Weinbeeren zu seyn, und dem Weine seine Farbe, so wie auch den bitterlichen Geschmack, der sich öfters anfangs darin findet, mitzutheilen, und zu einer bessern Haltbarkeit vieles beyzutragen. Beym Zutritt der Luft zieht er Drygene an, und ist wohl alsdann in dieser Verbindung am meisten schuld, daß der Wein sich höher färbt und die nachtheilige Mi-

schungsveränderung eingeht, welche man das Rahmwerden heißt, welches die Haltbarkeit des Weines in hohem Grade gefährdet. Daß aber dieser aus den Schalen, Marke und Kämmen der Trauben hauptsächlich durch das Auskeltern dem Weine mitgetheilte Extractivstoff sehr wesentlich zur Haltbarkeit, folglich auch zur Güte vieler Moselweine, besonders der minder edeln beytrage, darüber haben vielfältige an der Mosel gemachte Erfahrungen entschieden, wovon ich nur eine anführen will.

Ein Weingutsbesitzer an der Mosel hatte für fünf Fuder Trauben gewonnen. Um einige Fuder ganz vorzüglich zu machen, ließ er den ohne starkes Keltern ablaufenden Most in drey besondere Fuderfässer füllen; die übrigen zwey Fuder wurden aus dem Rückstande herb herausgekeltert. Der Wein von ersteren schmeckte anfangs vortreflich, der andere stark herb und bitter. Allein was geschah? Nach Jahresfrist gieng der vorher so angenehme Wein gewaltig zurück, blieb zwar süß aber schwach und geistlos, der muthmaßlich schlechte, vorher so bittere gewann aber eine solche Stärke und lebhafte Weingähre, daß jener sich in keinem Betracht der Güte mehr mit diesem vergleichen ließ, und deshalb nicht gut verkauft werden konnte.

Auch ergibt es sich aus den Erfahrungen von Gentil, daß die Gährung stärker und regelmäßiger von Statten gehe, wenn der Most mit den Kämmen vermengt war, als wenn die Trauben abgebeert werden, und daß man also in dieser Rücksicht die Traubenkämme als ein vortheilhaftes Gährungsmittel in allen den Fällen ansehen könne, wo sonst eine langsame Gährung zu befürchten wäre. Labadie hält die

Rämme auch für ein Mittel, die Gährung zu befördern und Davanzati und mit ihm Fabbroni stimmen ihm bey \*). Es ist gewiß sagt Chaptal, daß die Rämme weder den Zuckergehalt noch das Gewürzhafte vermehren, und folglich in dieser Rücksicht, durch ihre Bestandtheile weder zum Geist noch zum Aroma des Weines etwas beytragen; allein sie können, wie schon gesagt, die geringe Herbe bey verschiedenen Weinen, die Schwäche derselben vortheilhaft verbessern; und da sie überdies die Gährung erleichtern, so wird der Most dadurch vollkommner zersezt, und folglich die größtmögliche Menge Alkohol erzeugt \*\*).

Zufolge dieser Gründe ist denn auch das von Löbenstein Löbel aus Gren's Handbuch der Pharmakologie angezogene Citat, nach welchem der Wein um so geistreicher und vollkommner werden soll, je weniger das Auszugartige der Rämme, Häute und Kerne damit vermischt werde, zu beachten, und die von Ritter \*\*\*) geäußerte Furcht: daß die Kohlensäure außer dem Riechstoffe auch noch manche erdige Theile aus den Häuten und adstringirendes Prinzip, Gerbestoff, Säure aus den Rämmen beweglich machen, und dem werdenden Weine zumischen möge, wodurch dessen Wohlgeschmack, Güte und vielleicht auch seine künftige Haltbarkeit gefährdet werden könnte — wird ganz unnöthig, wenn man bedenkt, wie sehr die auch von ihm zugestandene Kappengährung zur Vermehrung des Riechstoffes der Stärke und Haltbarkeit des Weines

---

\*) Chaptal a. D. p. 61. u. f.

\*\*\*) a. D. p. 63. u. f.

\*\*\*) Weinlehre, Mainz 1817. p. 58.

beyzutragen vermag, und wie wenig temporär derselbe durch die mitgetheilten herben Stoffe, welche nachher aus ihm wieder verschwinden, beeinträchtigt wird.

### Die chemischen Bestandtheile des Moselweines.

Obgleich die chemische Analyse, wie wir wissen, wenig oder oft gar keinen Aufschluß über die Einwirkung der natürlichen Gesamtmischung eines Weines auf die Gesundheit des Menschen zu geben, sondern bloß allein die Art und Menge seiner Stoffe größtentheils darzustellen vermag, so ist es doch nicht ohne einiges Interesse und zu unserer Betrachtung auch einigermaßen nothwendig, den Gegenstand derselben in seine einzelnen Bestandtheile getrennt, zu überblicken. Ich theile daher zu diesem Entzwecke die von dem Hrn. Apotheker C. Pfeiffer in Trarbach mit vielem Fleiße und Geschicklichkeit aufgefundenen Resultate einer mehrfach wiederholten chemischen Analyse des Obermoselweines in skizzirter Darstellung mit, welche unseres Wissens alle bisherigen Untersuchungen der Weine an Vollständigkeit übertrifft, und uns sowohl in Hinsicht der Bestandtheile des Moselweines, als auch seiner Verhältnisse gegen andere Weine großen Aufschluß giebt, wie wir in der Folge sehen werden.

Hundert Unzen guten Bisporter Weines vom Jahr 1819 enthielten:

#### an Destillaten:

	Unzen,	Drachmen,	Grane.
1. Absoluten Alkohol . . . . .	5	— 1	— 6

Mit diesem gieng der durch Geruch und Geschmack sehr stark wahrnehmbare Riechstoff über.

	Unzen,	Drachmen,	Grane.
2. Essigsäure, concentrirte . . .	—	—	1 — 40
3. Wasser.			
an fixern Bestandtheilen:			
4. Reinen krySTALLisirten Weinstein	—	—	1 — 48
5. Weinstein-saure Kalkerde . . .	—	—	— — 4
6. Gummi . . . . .	—	—	— — 18
7. Aepfelsaure oder essigsaure Kalkerde . . . . .	—	—	1 — 40
8. Salzsäure Thonerde . . . . .	—	—	— — 22
9. Schwefelsaures Kali . . . . .	—	—	— — 20
10. Aepfelsäure (fähig ein Drit- theil, halb kohlen-saures Kali zu sättigen) . . . . .	—	—	2 — —
11. Weinstein-säure . . . . .	—	—	— — 40
12. Der mit sehr wenigem Zucker- stoff verbundene und in Was- ser und Weingeist gleich auf- lösliche Extractivstoff wog in dicker Extractform . . . . .	—	—	6 — 22

Die Hauptmomente des bey dieser Analyse sowohl als auch bey vielen andern beobachteten Verfahrens waren kürzlich folgende:

Um den Weingeistgehalt zu bestimmen, wurden mehrere Arten Moselweine in wohlutirten Glasgefäßen so lange es nöthig war, zur Destillation gebracht, und die erhaltenen geistigen Destillate auf dem 40 gradigen Weingeist-aräometer von Beck, auf welchem jeder Grad von 0 aufwärts 2 1/2 pr. Cent. absoluten Alkohol mehr anzeigt, gewogen, und demnächst durch die in dem Verhältniß der erhaltenen Menge geistiger Flüssigkeit zu den bestimmten Graden der Alkoholgehaltprocente

berechnet. — Auf diese Weise lieferten die besten Weine der Obermosel vom Jahr 1819  $5 \frac{1}{10}$  bis  $5 \frac{5}{10}$  pr. Cent. Alkohol; andere Sorten von mittlerer Güte desselben Jahrgangs  $4 \frac{1}{2}$  bis  $5 \frac{1}{10}$  pr. Cent. — Weine erster Qualität vom Jahr 1818  $4 - 4 \frac{1}{2}$ , geringerer Güte  $3 - 4$  pr. Cent. desselben.

Das mit dem geistigen Destillate vereint übergehende Weinaroma richtete sich ganz nach der Art und Menge derselben, welche sich im Weine riechen und schmecken ließ, und war nun in einem kleinern Behälter enthalten, weit deutlicher und stärker den Sinnen bemerkbar, wie im Weine selbst.

Zum Auffinden des Essigsäuregehaltes wurden die Weine bis zur Extractdicke des Rückstandes abdestillirt, und aus der zur Neutralisation des säuerlichen Destillates nöthigen Menge halbkohlensauren Kali's die Quantität einer Essigsäure bestimmt, die  $\frac{1}{3}$  ihres Gewichtes Kali zur Neutralisation bedarf. Am wenigsten Essigsäure gaben die aus vollen Fässern genommenen guten Weine vom Jahr 1819, mehr aber, wenn die Fässer angebrochen waren, so wie auch in gleichem Verhältnisse der Wein vom Jahr 1818 den vorigen an Essigsäure überwog.

Da das von den Destillationen zurück bleibende Weinertract an den Wänden der Retorte meistens etwas angebraunt, eine theilweise Veränderung seiner Bestandtheile befürchten ließ, so wurden zu den Untersuchungen auf die fixern Bestandtheile die Weine in einer porcellanenen Abrauchschale bey mäßiger Hitze und unter fortgesetztem Umrühren bis zur dünnen Syrupconsistenz abgedampft und durch's Erkalten der weinsteinartige Theil abgeschieden, welcher nun durch

Auflösung und Crystallisation reinen Weinstein mit weniger weinsteinsaurer Kalkerde hergab. — Die stärkern Weine lieferten im Durchschnitt den wenigsten Weinstein.

Das Gummi erhielt man aus den vom Weinstein befreiten Rückstände des Weinextractes vermittlest der Präcipitation durch Alkohol.

Der aus diesen Extracten durch Aetzammonium erhaltene bedeutende Niederschlag wurde zum kleinsten Theil in kochender Aetzkalklösung aufgelöst und verhielt sich ganz wie Thonerde. Die gleichfalls in denselben enthaltene Kalkerde bildete mit Schwefelsäure ein reines Bittersalz. So wurde auch durch die Einäscherung der Weinextracte die Thonerde theils salzsauer, theils rein, die Kalkerde aber kohlenauer erhalten.

Das schwefelsaure Kali ließ sich aus den in Asche verwandelten Weinextracten durch Crystallisation vom Kali des Weinstein trennen.

Die Darstellung der Aepfel- und Weinsteinsäure gelang, indem die abgedampften und vom Weinstein gereinigten Weine mit reiner Kalkerde neutralisirt und das Kochsalz durch Abdampfen und Alkoholzusatz sämmtlich niedergeschlagen und mit Schwefelsäure zerlegt wurde, wobey durch vorsichtiges Abdampfen der abgeschiedenen Pflanzensäuren die Weinsteinsäure sich in Crystallform von der Aepfelsäure trennte. Letztere konnte aber nie frey von färbendem Stoffe dargestellt werden.

Obgleich bey den besten Moselweinen vom Jahr 1819 diese Säuren aufgefunden wurden, so findet doch auch hier die Bemerkung wie bey der Essigsäure statt, daß geringere Jahrgänge, z. B. der Wein von 1818 deren in der Regel weit mehr besitzen.

Zuletzt wurde nach der Abscheidung der kalterdigen Pflanzensäuren, die Extractivstoff und wenigen Zuckersstoff enthaltende geistige Flüssigkeit abgedampft.

### Terminologie des Moselweines.

Bevor ich nun zur Classification der Moselweine übergehe, ist es nothwendig, zur Verständigung mancher, für die Bezeichnung einzelner sinnlicher Eigenschaften der Weine gewählter Ausdrücke, welche an der Mosel am gebräuchlichsten sind, eine umständlichere Erklärung zu geben, welche Benennungen, obgleich sie nicht immer die passendsten sind, ohne diese leicht zu Mißverständnissen und Auslegungen Gelegenheit geben könnten, die nicht in dem Sinne der dazu gewählten Worte begriffen sind.

Eine Hauptbezeichnung für den Moselwein ist die Gähre.

Ritter, der mit großem Rechte den Unterschied dieses von Löbstein Löbel mit dem Grundgeschmack als identisch angenommenen Ausdrucks gerügt, definiert sie also: daß er die Vereinigung der würzigen Stoffe bezeichne, die man theils durch den bloßen Geruch von außen, und theils dann empfinde, wenn man den Dunst des Weines durch den Rachen von hinten nach den Geruchsorganen treibe. — Diese Definition scheint mir aber noch nicht erschöpfend zu seyn, indem sie bloß die angenehme Seite der Gähre und zwar von dieser allein die würzige bezeichnet. Es giebt aber auch noch manche sehr angenehme Gähren, welche keineswegs gewürzhaft riechen oder schmecken, und doch als starke Gähren bezeichnet werden können, wie z. B. die Schie-

fergähre, welche sich durch einen eigenen balsamischen Geruch und Geschmack zu erkennen giebt, der sich nicht wohl beschreiben, nur schmecken läßt, bey der Destillation wie das Aroma mit dem Weingeist übergeht, und bey dem Moselweine, dem sie vor allen andern Weinen wohl am meisten und angenehmsten angehört, sehr gewünscht wird. Diese Gähre schmeckt aber keineswegs nach Schiefer, so auf die Art, wie man es mit dem Grundgeschmack in Bezug auf den Boden, worauf der Wein gewachsen ist, meint, sondern führt den Namen von dem Gesteine, welches ihrer Erzeugung förderlich ist.

Auch giebt es unangenehme Gähren, wie z. B. die, welche einen Harzgeschmack verräth. Oft werden diese und ähnliche Gähren ganz widerlich, z. B. in solchen Weinen, welche in Weinbergen, die stark mit Schaafmist gedüngt wurden, gewachsen sind.

Der Ausdruck Gähre, welchen Ritter als hauptsächlich nur am Rheine gebräuchlich ausgiebt, umfaßt bey uns in der Obermoselgegend, wo er vielleicht, da alle Weine eine Gähre haben, noch viel häufiger im Gange ist, einen weit ausgedehnteren Begriff, und bezeichnet nach unserer Meinung diejenige Eigenschaft der Weine, welche durch den Riechstoff derselben dem Geruchsorgane mitgetheilt, und bey dem Kosten des Weines auf eine ähnliche, dem Geruch entsprechende Weise dem Geschmack wahrnehmbar wird. — Diese Aehnlichkeit des Geruchs und Geschmacks der Gähre läßt sich durchgängig bey dem Weine so deutlich empfinden, wie die Kohlensäure im Mineralwasser sich der Nase und Zunge als ein prickelnder Eindruck mittheilt.

Die Kohlensäure des Moselweines ist in Verbindung mit Alkohol der Träger des Aromas, denn sie enthält

einen beträchtlichen Theil von Alkohol aufgelöst, welcher zugleich mit dem Aroma durch ihre Entweichung verloren geht. Sie ist also ein wesentliches Agens der Gähre, und trägt in der Verschiedenheit ihrer Verbindung mit jenen Stoffen sehr viel zu den Modificationen derselben bey, theilt auch, indem sie allen damit imprägnirten Flüssigkeiten einen säuerlichen Geschmack giebt, dem Moselweine hauptsächlich den angenehmen säuerlich grickelnden Geschmack mit \*).

Die Gähre nimmt, je nachdem sie mehr flüchtigere oder fixere Stoffe verräth, vorzugsweise bald mehr das Geruchs-, bald aber mehr das Geschmacksorgan in Anspruch, welches natürlich bey jedem Weine eigenthümlich verschieden ist, doch ist die flüchtigere, Riechstoff z. B. aromatische Bestandtheile enthaltende, mehr dem Geruch wahrnehmbar als dem Geschmack, indem sich die feinsten Nuancen ersterem als einem höhern Sinne weit distincter imprägniren als letzterem, der hinwiederum die fixere besser percipirt, z. B. die Schiefergähre in ihren Modificationen weit unterschiedener erkennt.

Hat der Wein einen aromatischen Geruch oder Geschmack, so heißt es, er hat eine Blume, bouquet; er hat Gewürz. Je nachdem sein Riechstoff mehr dem verschiedener Blumen z. B. Grassblume, Reseda, oder sein Geschmack mehr den Nelken, Zimmt, Thymian oder sonst gekräuterten ähnelt, ertheilt man ihm lieber die eine oder die andere Benennung. Diese Eigenschaft wird denn aber auch ganz besonders geschätzt, da sie nie unangenehm ist. Die Gähren der angenehmsten

---

\*) S. Chaptal a. D. p. 110 u. f.

Art sind vorzüglich ein Eigenthum der Rieslingweine. Besonders fein besitzt sie der grüngestielte Riesling; der rothstielige hingegen weit stärker bey geringerer Feinheit.

Schwer nennt man einen Wein, der eine Fülle von Weingehalt in seiner Mischung verräth, indem er solche allen Geschmacksorganen mit vieler Stärke mittheilt, und diesen Eindruck denselben noch lange Zeit hinterläßt.

Leicht ist derjenige, bey welchem das Gegentheil Statt findet.

Fett (weniger schmalzig, ölig) heißt ein Wein, der die Lippen und Zunge mit einem eigenthümlichen schlüpfrigen, glatten, vollen Gefühl überzieht, welches demjenigen ähnelt, welches bey dem Genuß von fettigen öligen Dingen zurückbleibt. Er ist stets derselbe, nur im Grade verschieden, und von angenehmer Art und guter Bedeutung, indem er nur starken und gehaltreichen Weinen, die in gut gebauten (vorzüglich in stark gedüngten und geschieferten Weinbergen) besonders am Fuße der Berge gezogen werden, angehört. Das Fette im Weine verdeckt dessen Gähre, welche doch darin befindlich seyn kann, und mit der spätern Abnahme jener Eigenschaft gewöhnlich wieder hervortritt. Es kann also auf diese Weise ein Wein gährig werden, welches er früher nicht oder doch in geringem Maße zu seyn schien. Durch vieles Misten wird der Wein fett, seine Gähre aber unterdrückt.

Fest wird von einem Weine gesagt, wenn seiner Stärke noch ein gewisser Grad von Herbe anhängt, wodurch sie noch nicht so frey und rein für den Geschmack hervortreten kann, als dies in einer gewissen Zeit nachher jedesmal der Fall ist, oder es finden bey einem

solchen Weine Kennzeichen Statt, welche eine Fülle oder großen Vorrath von guten aber noch nicht rein und völlig entwickelten Bestandtheilen befunden, an welchen der Kenner aber bald und gewiß erkennt, daß sie sich immer vortheilhaft entwickeln werden. Diese Festigkeit bezieht sich hauptsächlich auf das Auszugartige aus den Rämmen ic., welches, wie wir schon wissen, die Weingeisterzeugung befördert.

Ein harter Wein ist das Gegentheil des festen, insofern er einen herbfauern Geschmack, der von dem festen sehr verschieden ist, und andere schlimme Eigenschaften besitzt, und sich nie vortheilhaft, immer schlecht entwickelt. Ein harter Wein ist und wird nie gut.

Der Grund- oder Erdgeschmack wird einem Weine beygelegt, wenn er bloß durch die Beschaffenheit des Bodens, worauf er gewachsen, einen eigenthümlichen Geschmack erhalten hat, den man sogleich als aus jener und keiner andern Ursache herstammend erkennt. Ein lehmiger Boden scheint ihn hauptsächlich hervorzubringen.

Der Böcksergeschmack, von dem Vergleich mit Böcksergeruch und Geschmack so benamt, wird in vielen Moselweinen nach der Gährung, in welcher er erzeugt wird, angetroffen, verliert sich aber meist nach dem ersten oder zweyten Jahre gänzlich. Seine Ursache läßt sich nicht bestimmt angeben; doch scheint sie vorzugsweise in einer unbekanntem Mischungsveränderung des Bodens zu liegen, weil öfters Weine in einem und demselben Weinberg gewachsen, eine Reihe von Jahren hindurch diesen Geschmack besitzen. In andern hingegen ist er ganz temporär, meist nur an einen Jahrgang gebunden. Vom Düngen kommt er nicht, denn es be-

sigen ihn Weine in hohem Grade, deren Erzeugungsort sehr trocken und hoch liegt, und lange Zeit hindurch ungemustet geblieben waren. Der Wein welcher nach ihm schmeckt, heißt Bockler.

Mit dem Bockler verwandt ist der Brenntzer, ein Wein, welcher etwas rußartig Brennglichtes im Geruch und Geschmack hat, aber von jenem doch darin verschieden ist, daß er sich nur in guten Weinen findet, da hingegen bocklernde Weine unter übrigens gleichen Verhältnissen sich entweder besser oder schlechter, wie andere rein schmeckende Weine zu entwickeln pflegen.

### Classification des Moselweines.

Der Moselwein läßt sich nach Verschiedenheit seiner Güte im Allgemeinen in drey Classen eintheilen.

#### Erste Classe.

1. Der Braunenberger, unstreitig der beste und stärkste Wein der Obermosel. Im ersten und zweyten, auch im dritten Jahre, je nachdem der Jahrgang war, ist er noch etwas fest, dann aber entwickelt sich erst mit seiner sehr fein gewürzten Gähre auch seine volle Stärke, in welcher Vollkraft er sich von allen Moselweinen am längsten, nämlich sechs Jahre ohngefähr, erhält, dann aber nimmt er ab. Diese Haltbarkeit ist aber verschieden nach dem Jahrgange, so daß er im Durchschnitt in mittelmäßigen Jahren, wie z. B. im Jahr 1818, am längsten in seinen guten Eigenschaften ausdauert.

Der Braunenberger, worauf er wächst, und von welchem er seinen Namen führt, liegt dem Dorfe Duse-

mond gegen über auf dem linken Moselufer, ist sehr steil, der niedrigste von allen Nachbargebirgen, trocken, besteht aus purem Dachschiefer, liegt ganz gegen Süden, hat keinen Berg gegen sich auf dem rechten Moselufer. Der District desselben, auf welchem der beste Wein wächst, ist die ohngefähr eine starke Viertelstunde lange Mitte des Berges.

Der Braunenberger Wein wurde ehemals ganz allein aus Rieslingreben erzogen, und erwarb hierdurch seine Auszeichnung und vortheilhaften Ruf. Späterhin wurde er aber durch die neuen Anpflanzungen von Kleinbergtrauben, wodurch man eine viel größere Ausbeute zu erzielen strebte, bedeutend schlechter. Der Einwurf, daß der Riesling in dieser Weinpflanzung nicht gut fortkomme, ist bey einigen in der jüngsten Zeit angelegten und vortreflich gediehenen Anlagen ganz dadurch beseitigt worden, daß man den Riesling tief gepflanzt hat, wodurch er sehr gut fortkam, und nicht so häufig die Blüte abwarf, als bey solcher oberflächlicher Rebenpflanzung, wie sie von den Bewohnern von Dusemond, welchen der Brauenberg größtentheils eigenthümlich angehört, ausgeführt wurde.

2. Der Wein von Pispport (angeblich der alte portus Pisonis) wächst ebenfalls auf einem nach der Mosel hin gefehrten Berge des linken Moselufers, an welchem die kleinern Ortschaften Mäster, Emmel und Rendsport gleichfalls ihren Antheil besitzen. Er wird mehr auf Grundland und auf merklich feuchterem und fetterem Boden als der Braunenberger gezogen, hat einen eigenthümlich festen, rauhen und pechartigen Geschmack, aber auch eine stärkere, durchdringendere, aber nicht

so fein gewürzte Gähre wie der Braunenberger, hält sich länger, wird hingegen auch später brauchbar.

Seine Reben bestehen aus zwei Drittheilen oder wenigstens aus der Hälfte Riesling, durch welche er ebenfalls seine Berühmtheit erlangt hat. Hier findet aber ein anderer, ebenfalls aus der Begierde vielen Wein zu erhalten, entsprungener Nachtheil Statt, denn obgleich die Weinstöcke wegen der Fettigkeit des Bodens etwas näher als an andern Orten gepflanzt werden dürften, so setzen sie die Winzer doch zu nahe an einander, wodurch sie zwar auf einem gleichen Stück Landes wohl die Hälfte mehr Wein ziehen, wie es im Braunenberz der Fall ist, allein hieraus auch wieder der andere Fehler entstand, daß die Stöcke zu hoch gezogen wurden, weil sie wegen der Zusammendrängung unten wenige oder gar keine Trauben bekommen, die nur oben in der Höhe wachsen, daher die Regel: daß je näher die Traube am Boden reife, desto besser der Wein werde, hier ganz und gar zu Grunde geht.

Der Wein von Bisport hat von allen Moselweinen die wenigsten Hefen, weil man hier die Trauben, ehe sie getreten werden, zuerst einmal auf der Kelter preßt, dann erst durch Treten zerquetscht, und nach diesem endlich ganz auskeltert.

3. Die drey Orte Zeltingen, Wehlen und Graach bauen ihre Weinberge am rechten Moselufer auf einem einzigen Berge, dessen Länge eine starke Stunde beträgt. Von diesem zieht im Allgemeinen Zeltingen den besten Wein.

Der Zeltinger hat vor Allen die angenehmste Schiefergähr, und obgleich er sich ölig und fetter auf den Lippen schmecken läßt, als viele andere, so besitzt

er doch noch neben dieser nicht allein die feinste, sondern auch die lebhafteste gewürzhafte Gähre, ist überhaupt genommen, nicht so schwer wie der Braunenberger und Pispporter, hat aber wohl eben so viel Alkohol, hält sich nicht so lange, ist aber dagegen gleich brauchbar, und alsdann in seiner Jugend am angenehmsten. Seine guten Eigenschaften behält er vier Jahre lang, ehe sie abnehmen. Er wird von Riesling und Kleinbergstöcken halb und halb untermischt gewonnen; der vorzüglichste Wein wächst an der Burg.

Der Graacher Wein ist im Allgemeinen in seinem Weingehalt phlegmatischer, weniger fest und concentrirt wie der Pispporter bey gleichem Alkoholgehalt, hat jedoch in seinem Geschmacke etwas Annäherung an die Pispporter Weingähre, und ist darin hauptsächlich vom Zeltinger verschieden, daß er ungeachtet seiner stärkern Gähre doch in Betracht der feinen blumigten demselben nachsteht. Jene stärkere Gähre ist sehr verschiedenartig, oft etwas widerlich und häufig plump, und man schreibt sie dann allgemein dem Schaafmiste zu, mit welchem größtentheils die Graacher Weinberge gedüngt werden, welches sich besonders noch dadurch bestätigt, daß man durch denselben Dünger auch an andern von Graach weit entlegenen Orten manchem Weine, dem es an Lebhaftigkeit gebrach, diese Gähre verschaffte.

Graach gewinnt von allen Orten an der Mosel den meisten Wein; auch werden hier die Stöcke am höchsten gezogen, so daß man sich kleiner Leitern bedienen muß, um die Stöcke zu bearbeiten und die Trauben abzunehmen.

Der Wein von Wehlen steht zwischen beyden,

dem Graacher und Zeltinger in Hinsicht seiner Eigenschaften in der Mitte, und bildet durch sie gleichsam den Uebergang von dem einen zum andern. Auf ebenfalls besonders hohen Weinstöcken ziehen daher die Bewohner von Wehlen auch einen starken Wein, der sich in seiner Gähre, welche, weniger distinct unangenehm und widerlich plump als die des Graachers, sich der feinen aromatischen des Zeltingers annähert, ohne sie jedoch in ihrer Vortrefflichkeit zu erreichen.

In geradem Verhältnisse mit diesen von einem Weine zum andern den Uebergang bildenden Eigenschaften, steht denn auch der Umstand, daß der Berg, worauf alle, der Graacher im Anfang, der Wehlener in der Mitte und der Zeltinger am Ende desselben, in der Lage nach der am Fuße vorbeý fließenden Mosel hin wachsen, bey Graach am meisten Feuchtigkeit, fettere Erde und weniger Schiefer besitzt, welches alles nach und nach eben so, wie die Höhe der Weinstöcke umgekehrt der Fall ist, je weiter er sich nach Zeltingen hinzieht, wo denn die Stöcke, besonders in der besten Lage weniger hoch sind, und der trockenste am meisten geschieferte Boden gefunden wird.

### Z w e y t e C l a s s e.

1. Winterich, auf dem rechten Moselufer. Sein Wein hat vor allen an der Mosel die meiste Süßigkeit und eine nicht sehr stark und selten durchdringende, aber äußerst fein gewürzte Gähre und keine Spur von Grundgeschmack, der überhaupt in dieser Classe häufig vorkommt. Der Boden hat hier viele Feuchtigkeit und es werden sehr viele Kleinbergreben gepflanzt, daher

ist er oft mehr weich (im Gegensatz von fest) und wird früh hochfarbig.

Die Weine der benachbarten Orte Minheim und Thron gehören in dieselbe Ordnung. Sie erreichen beyde die Süßigkeit der Wintericher, und sehr viele von ihnen sind fein gegährt; doch ist der von Minheim etwas leichter und besitzt weniger Gähre, der Throner als der leichteste schmeckt hingegen etwas safter und fetter.

2. Uerzig, Erden und Lösenich. Ihre meist mit Kleinbergreben bepflanzten Weinberge, welche auf dem linken Ufer der Mosel liegen, sind alle auf rothem Eifeler Boden angelegt, der sich dort aus der Eifel bis an das Flußufer herauszieht, und den hier gezogenen Weinen einen Erdgeschmack in stärkerem oder geringerem Maasse mittheilt, den sie immer, jedoch die von Lösenich weniger als die Uerziger haben und behalten, und welcher zuletzt oft mit einer unangenehmen Bitterkeit verpaart wird. — Diese Weine werden alle gerne hochfarbig, mehr noch wie die von Winterich und Thron.

Den besten Wein von Uerzig liefert die Frankenley.

3. Eraben, auf derselben Seite der Mosel gelegen, erzieht meist aus Rieslingreben, wohl aus drey Viertheilen derselben, einen sehr haltbaren Wein von hellgrüner Farbe, rein und ohne Grundgeschmack, der zwar eine weniger ausgezeichnete Gähre wie die anderer Weine dieser Classe erhält, allein mit dem großen Vortheil seiner Haltbarkeit auch noch den vereint, daß er ganz früh gut und brauchbar wird.

4. Der Wein von Bernkastell, der, wenn er nicht aus den im Graacher Bezirk liegenden Weingü-

tern gewonnen ist, keine diesen beykommende Güte erreicht. Er ist häufig sehr fest, wohl mehr als einer der früher aufgezählten Weine, halb aus Rieslingtrauben gefeltert, ganz ohne Grundgeschmack und von weißgrüner Farbe, die er gern lange behält. Stumm nennt man ihn häufig, weil er keine hervorstechende lebhaftere Eigenschaften zu erkennen giebt.

Die besten Lagen heißen die Ley, und die Dlk.

### D r i t t e C l a s s e .

Eus, Lieser, Neumagen, Trarbach, Wolf, Entkirch, Rinheim, Croeff, Burg, Tritenheim, Kesten.

Die Weine dieser Orte folgen in ihrer Güte alle nach dieser Ordnung aufeinander.

Hiervon ist der von Eus der beste und sehr süß; der von Neumagen gährig, selten fett. In Trarbach wird ein fester Wein gezogen, der bisweilen auch etwas hart ist. Wolf hat im Ganzen genommen einen guten, gesunden Wein, d. h. der sehr haltbar ist, und sich besonders gut im Krahen verzapfen läßt. Der Rinheimer ist leicht sehr hochfarbig und nicht selten grundzig; der von Croeff etwas phlegmatisch und besitzt wenigere Festigkeit, hingegen ist der Tritenheimer fest, aber leicht und nicht selten ganz gährig.

Die vorzüglichsten Lagen sind in Trarbach der Ungsberg, in Wolf der Langfuhrberg, in Entkirch der Stephansberg.

---

Bey Winnigen, einem an der Untermosel, mehrere Stunden von Coblenz gelegenen Orte, wächst noch

ein sehr guter Wein, welcher der genannten ersten Classe gleich kommt, und folglich der rühmlichsten Erwähnung verdient. Er besitzt von allen Moselweinen die blumigste Gähre, ist aber in allen übrigen Eigenschaften so sehr von ihnen verschieden, daß er gar nicht besonders mit ihnen verglichen werden kann. Da er aber jene Gähre früh verliert, und sich daher nicht lange hält, hingegen auch gleich brauchbar ist, so wird er bald, und zwar meistens in Coblenz verbraucht, dessen Nähe ihn im Preise vertheuert, wozu denn auch die vielleicht daher entsprungene Gewohnheit, ihn meistens in kleinen Fässern, und nicht in Fudern zu verkaufen, nicht wenig beitragen mag.

Hierher kann auch noch der bey Trier wachsende Wein von Grünhausen gerechnet werden, der eben so wie der Wunninger einen ausgezeichnet aromatischen Geschmack besitzt, an Stärke und Haltbarkeit aber den Braunenberger nicht erreicht.

### R o t h e W e i n e .

Der Anbau der rothen Weine an der Mosel ist im Ganzen sehr unbedeutend, ausgenommen in Koblen bey Wunningen, wo beynahe bloß rother Wein gezogen wird, der sehr gut ist.

Von allen übrigen Orten zieht denn auch noch Wisport den meisten und auch ganz guten rothen Wein, etwas weniger Kesten, der aber dem Wisporter an Güte nachsteht. Die übrigen äußerst wenigen verdienen hier keiner besonderen Erwähnung.

Indem wir nun die Classen des guten Moselweines hiermit beschließen, bleibt uns noch Mehreres hierüber zu bemerken übrig. Die gesammte Ordnung in Classen

befast sich blos mit den Vorzügen jedes Ortes im Allgemeinen, denn nach dem Boden, der Lage, dem Anbau einzelner in den genannten Bergen gelegener Districte, sind diese oft außerordentlich untereinander verschieden, so daß man manche der in den letzten Classen begriffenen Weine den besten der ersten Classe sehr wohl zur Seite stellen, hinwiederum die in den schlechtesten Lagen der letztern gewachsenen oft nicht mit mittelmäßigen der zweyten, und sogar der dritten vergleichen darf. So wachsen Weine in Trarbach, die manchem Zeltlinger vorzuziehen sind, hingegen dürfen sich viele Zeltlinger Weine mit den besten auf dem Braunenberge und bey Wisport gewonnenen fecklich messen. Der Oligsberg (Delberg) bey Winterich bringt einen Wein hervor, der zu den geschätztesten der ganzen Mosel gehört, ist jedoch wie mehrere andere Lagen zu klein, um eine eigene Classe zu bilden.

Wie gar sehr es aber hierbey auf die Anlage und die Behandlung der Weinberge ankomme, beweisen am deutlichsten die Weinberge mehrerer Gutsbesitzer, deren verdienstvolle und folgereichen Bemühungen um die Veredlung des Moselweines so groß sind, daß wir nicht umhin können, hier als am schicklichen Orte mehrere als Muster aufzuführen.

Herr Louis Böcking in Trarbach, der aus Liebe zum Weinbau schon 40 Jahre hindurch mit unermüdlichem Studium und seltenem Fleiße denselben betreibt, und dem die Cultur der Rebe an der Mosel schon so manche Bereicherung an vielen wichtigen Vortheilen zu danken hat, veredelte hierdurch seine Weinberge an verschiedenen Orten jeder Classe, namentlich in Winterich, auf dem Braunenberge, wo er allein den reinen Rieß-

lingbau mit bestem Erfolge betreibt, in Traben und Trarbach so musterhaft, daß er hier überall die ausgezeichnetsten Weine erzieht. Besonders aber kann dies von dessen Weingut in Winterich gesagt werden, wo er durch den schönsten Weinbau vorzüglich im sogenannten Oligsberg einen Wein erhält, der bis jetzt an Güte den übrigen Moselweinen unerreichtbar geblieben.

Nicht minder ausgezeichnet sind die Weine, welche Herr M. J. Hayn an sehr vielen der besten Orte, namentlich aber auf seinem schönen Weingute bey Graach, durch den sorgfältigsten und kostbarsten Weinbau gewinnt, welche nicht nur frey von allen unangenehmen Nebeneigenschaften sind, die sich in vielen andern Weinen von Graach entdecken lassen, sondern auch in jeder andern Hinsicht zu den ausgezeichnetsten, edelsten Moselweinen gezählt werden, und ihrem fleißigen Pfleger große Verdienste um die Veredlung des Weinbau's zusichern müssen.

Bereiset man unsere Moselgegenden, so kann jeder die Weinberge beyder Gutsbesitzer, ohne sie zu kennen, durch ihre regelmäßig schöne Anlage vor allen herausfinden.

Es wäre hier zu weitläufig, die Aufzählung vieler übrigen, vorzüglichsten Weinpflanzer fortzusetzen, welche theils aus eigenem Antriebe, theils aber, und zwar hauptsächlich durch solche musterhafte Vorgänger, nach ihren Kräften, gleich jenen, die reinen Anpflanzungen der trefflichsten Rieslingreben zur Veredlung des Moselweines begünstigen. Möge die öffentliche Anerkennung solcher vaterländischen Verdienste den Nach-eifer noch mehr beleben, welchen der daraus entspringende Nutzen, jene Haupttriebfeder der menschlichen Thätigkeit, schon vielfältig erweckt hat!

## Allgemeine Eigenschaften des Moselweines.

Wenn aus schon bekannten Ursachen ein gutes Jahr erscheinen muß, um alle teutsche Weine edel zu erzeugen, so bedarf der Moselwein desselben gewiß auch sehr nothwendig, wenn er nicht eine sehr geringe Qualität erhalten soll, welches besonders die Weine der genannten zweyten, vornehmlich der dritten Classe betrifft. Er enthält alsdann mehr Weinstein und Säure, weil ersterer, wegen zu großem Mangel an Zuckerstoff, und dem durch die erste sowohl als auch die nachfolgende stille Gährung aus demselben erzeugten geistigen Prinzip, in der größern Menge seines Wassergehaltes aufgelöst bleibt, und nicht abgesetzt werden kann. Es ist aber auch eine durch die Erfahrung ausgemachte Sache, daß die vollkommenste Reife der Trauben der Erzeugung einer starken, lebhaften Gähre sehr entgegensteht, weil durch den zu reichlich entwickelten Zuckerstoff wie bey südlichen Weinen, die mit demselben gleichsam überladen sind, gewisse Bedingungen zu derjenigen Entwicklung der Bestandtheile verloren gehen müssen, die zur Production der Gähre erforderlich sind. Humphry Davy sagt mit Chaptal: Dans les climats plus favorables à la culture de la vigne, on avance ou on retarde la vendange suivant les qualités, qu'on se propose de communiquer aux vins. Le mérite des uns consiste dans un bouquet agréable, qui

---

\*) *Éléments de chimie agricole*, traduit de l'anglais par Bulos, Paris 1819. Tom. II. p. 306.

est incompatible avec une maturité complète ; celui des autres réside dans la force alcoolique ou le saveur douceâtre, qui exige un entier développement du principe sucré.

An der Mosel erreichen die Trauben jene vollkommenste Reife in guten, selbst in den besten Jahren nicht alle miteinander, und sie erhalten daher, weil das Sonnenlicht in Deutschland's Clima schwächer ist, nicht so viel Zucker, daß nach Entstehung des Alkohols noch beträchtlich viel übrig bliebe, sondern derselbe wird bey der ersten Gährung gleich alle in Alkohol verwandelt, wobey denn auch der meiste Weinstein, den der Moselwein überhaupt in geringer Menge enthält, präcipitirt wird; späterhin scheint blos durch die höhere Ausbildung des Weingeistgehaltes im Weine, welche der ätherischen sich mehr annähert, noch etwas Weinstein abgesetzt zu werden.

Hieraus geht denn nun hervor: daß der Moselwein in der ersten Gährung meistens gleich ausgebildet werden muß, weil sie keinen Zucker zur fernern Alkoholbildung mehr übrig läßt. Er ist daher früh reif, wird aber auch in seinem vorschreitenden Alter nicht viel stärker, hingegen reicht die Traubenreife an der Mosel gerade zu, um die angenehmste Weinsülle zu entwickeln in welcher, weil kein Zucker- und Weinsteingehalt prädominirt, die ausgesuchtesten Gähren hervortreten können, welche in süßen Weinen nicht zum Vorschein kommen, in sauern hingegen fehlen. Jene beyden Eigenschaften, besonders aber die ausgezeichnete Gähre giebt ihm den so sehr gesuchten Werth; sie ist die edelste Mitgabe, womit ihn die Natur ausgestattet, der sichere Maasstab seiner Güte, seiner Haltbarkeit, und wenn

man sagt, der Moselwein hält sich lange, so ist stets damit gemeint, er behält so lange seine Gähre. In ihr besitzt er ein Vorrecht vor allen seinen Nachbarn, denn wenn gleich der Rhein- und Nahe Wein ihm an Geist und Feuer überlegen sind, so macht er ihnen doch in der Unnehmlichkeit seines Geschmacks gewiß den Rang streitig. Dem ächten Moselweine, besonders dem aus Rieslingtrauben gefeltern sind durch seine Gährung wenig färbende Stoffe zugetheilt, daher ist seine ihm allein eigenthümliche Farbe, die ihm hauptsächlich als vortheilhaftes Kennzeichen seiner Aechtheit dient, stets die gelblich- oder mehr weißgrünliche, die aber auch mit den Jahren gesättigter wird. Durch sie und seine Gähre wird jede Verfälschung verhindert, denn sie gehen in dieser zu Grunde. Der verständige Weinhändler sieht daher besonders auf dieses Merkmal seiner Tugend und scheut sich, einen höher gefärbten Wein zu erhandeln, weil er ihm eine nachtheilige Mischungsveränderung kund thut. Häufige Kleinbergtrauben verrathen sich ebenfalls im Moselweine durch eine höhere Färbung und deuten hierdurch ihren geringern Gehalt und Haltbarkeit an.

Wichtige Zeugnisse der Haltbarkeit des Moselweines geben die Gewohnheit mancher holländischen Weinhändler, bey Versendungen von Rheinweinen nach Ost- und Westindien denselben einen starken Zusatz von Moselwein beyzumischen, weil jener auf dem Meere sonst trüblich zu werden pflegt. Keine Moselweine, welche in Flaschen gefüllt, die Linie passirt waren, fand man bey der Rückkehr nach Holland nur unbedeutend in ihrem Gehalte geschwächt, wogegen man südlichem Wein, um ihre Haltbarkeit sicherer zu stellen, einen Zu-

faß von starken Brandweinen geben muß \*). Johann Hofmann rühmt Folgendes von der Reinheit und Haltbarkeit des Moselweines \*\*): «Von der Unmuthigkeit des Geruchs, welchen er von seinem natürlichen Beergewächs überkommt, ist schon Meldung gethan, also daß man auch hierinnen aller Sorgfalt entübriget lebet, und ihm keinen Geruch darf erkünsteln. Eben so wenig fehlt es ihm an stattlichem Geschmack, welcher nicht weichlich, sondern sehr dauerhaft ist: dannenhero er auch diese Tugend hat, daß er die Fahrt über Land und Wasser, sonderlich über Meer, sehr wohl kann ertragen und ausstehen; welche Standhaftigkeit vielen andern Weinen öfters ermangelt, worzu die em Moselwein seine vom Stock her beywohnende Kraft, Stärke

---

\*) Das Haus Smaale, eine der ersten Weinhandlungen in Amsterdam versendete nie pure Rheinweine nach Ost- und Westindien, wohin fast alle Weine desselben giengen, sondern immer mit der Hälfte oder dem dritten Theile Moselwein vermischt. Der Rheinwein allein wurde molkig trübe. Nur läßt sich der Moselwein noch am besten in jene Welttheile verschicken.

Der für dasselbe Haus öfters Weinladungen einnehmende Schiffscapitän Gottlieb Jager brachte aus Batavia Moselwein in Flaschen zurück, der sehr wenig von seinen Eigenschaften eingeküßt hatte. So eben, indem ich dieses schreibe, bekommt die Huesgen'sche Weinhandlung in Trarbach von dem Weinhändler Friedrich Wilh. Henck in Baltimore den Auftrag, ihm eine Parthie Zeltinger Moselwein vom Jahr 1819 in Flaschen nach Nordamerika zu senden, mit dem Bemerken: daß der von demselben Handlungshause im Junius vorigen Jahres in Baltimore erhaltene Moselwein derselben Gattung, sich vortrefflich conservirt habe.

\*\*\*) A. a. O. p. 422.

Güte, zweifelsfrey bequem macht, also daß es ein unerhörtes Ding bey ihm wäre, wo jemand solchen mit Eingießung des Brandweines aufzurichten, oder ihm einen Zusatz zu geben, sich würde unterstehen. «

Als Gegensatz mit dem Rheinweine, der mit seinem vorschreitenden Alter an Güte gewinnt, entwickelt der Moselwein, selbst der beste, seine Hauptkräfte in früher Jugend. Nichts destoweniger aber wird ein guter Moselwein nach dem sechsten Jahre schlecht, sondern er behält nur so lange die Lebhaftigkeit seiner Gähren, die alsdann zurückzutreten anfangen; sein Weingehalt bleibt ihm noch lange, oft sehr viele Jahre hindurch, behagt aber nun dem durch die so sehr erfrischenden jugendlichen Reize desselben verwöhnten Gaumen der Moselanwohner nicht mehr, weshalb sie sich denn auch oft genug verwundern, wenn er in andern Ländern, wie in den Niederlanden, in spätern Zeiten vielleicht deshalb lieber getrunken wird, weil man ihn im Alter für gesünder oder andern Weinen ähnlicher hielt, indem man in einem lebhaft gährigen Weine, einen raschen mehr angreifenden zu genießen fürchtete.

Es ist leider nur zu wahr, daß der Moselwein überhaupt in Vergleich mit andern teutschen Weinen häufig, und mit größtem Unrecht bisher in übelm Rufe stand. Die Ursachen hiervon lassen sich zum Theil in folgenden Umständen leicht auffinden.

Außer den benannten Weinen wächst an der Mosel noch eine ungeheure Menge Wein, sowohl von den genannten Orten aufwärts nach Trier, wie auch abwärts nach Coblenz hin auf einem Landstriche, der wohl dreyimal so weit, als derjenige, worauf unser ed-

ler Wein wächst, sich erstreckt. Jener ist nun auch freylich Moselwein, allein von den aufgezählten Sorten, welche man unter dem allgemeinen Namen Obermoselwein begreift, so himmelweit verschieden, wie der Johannisberger von denen, welche bey Welmich, Camp, Braubach, Lahnsstein u. s. f. am Rheine wachsen. Sie werden gleichfalls unter dem Namen Moselwein, und zwar oft gar noch als Obermoselwein verschickt, und müssen alsdann bey dem Nichtkennner einen ungünstigen Schatten auf ihre edeln Brüder werfen, welchen sie vermöge ihres zur Erziehung guter Weine weniger tauglichen Bodens und anderer ungünstiger Verhältnisse nie erreichen werden. Obgleich sie mitunter weinhaltig und gährig gefunden werden, so prädominirt in ihnen doch stets ein Ueberschuß von Säure im unangenehmen Sinne des Wortes, den selbst die besten Jahrgänge mit aller Kraft nicht ganz versüßen können. Mögen sie daher doch für manche Classe von Weintrinkern, besonders für die arbeitende ein zweckmäßiges und wohlfeiles Getränk bleiben, für unsere Betrachtungen passen sie nicht, und müssen deshalb, sollen jene nicht ihren Zweck verfehlen, ein für allemal mit Stillschweigen übergangen werden.

Viele und zwar immer die bessern Moselweine werden von den Weinhändlern größerer Städte theils pur, theils mit Rheinweinen vermischt, unter letzterer Namen verkauft, um leider auf Kosten ihres Rufes durch einen höhern Preis den kaufmännischen Beutel ihrer speculativen Sudelbrauer zu bereichern. Werden sie vermischt, so geschieht dies gewöhnlich, um einen andern vielleicht theureren Wein, dessen Verfall herannahet, durch eine oft nur momentane Lebhaftigkeit und

Gähre zu verjüngen, damit er wieder neubelebt, verkauft werden könne. — Aber auch manche Weinhändler an der Mosel verfallen in den nicht genug zu rührenden Fehler, geringere, obgleich manchmal gute Sorten von Moselweinen, unter dem Namen der bessern zu verschicken, und dadurch gleichsam einen schändlichen Verrath an der guten Sache zu begehen.

Ein anderer nicht minder wichtiger Grund ist in der nachtheiligen Darstellung des Moselweines von vielen Schriftstellern begründet. Mögen ihre Motive zu derselben sich freylich größtentheils aus den eben genannten Ursachen herleiten, so geht doch aus ihrer dürftigen und einseitigen Abfertigung des Moselweines dem Kenner auch unverkennbar hervor, daß keiner von ihnen an der Quelle selbst sich zureichende Kenntniß und Erfahrung gesammelt habe, um nur einigermaßen als zuverlässiger Apologete desselben auftreten zu können. Da bisher ein solcher gefehlt hat, so schrieb ein Dinograph dem andern nach, und auf diese Weise wurde jede absprechende Meinung eben nicht in dem besten Lichte weiter verpflanzt. Selbst Ritter, indem er in seinem trefflichen Werke über den Wein \*) Folgendes vom Moselwein sagt: „*suum cuique*, in recht guten Jahren wird an verschiedenen Orten der Moselufer ein Saft gefeltert, der alles Lob verdient und der in gewissem Alter den Arzt, in therapeutischer Hinsicht, besonders der von 1811 in vielen Fällen vollkommen befriedigen wird,“ räumt zwar auf eine wahrheitliebende Art unserem Weine manches Recht ein, meint aber gleich hernach, indem er ihm wieder mehrere schlimme

---

\*) S. 95.

Eigenschaften beylegt, wohl sicher diejenigen Weinsorten, die in unserer Classification nicht begriffen oder in sehr schlechten Jahren gewachsen sind, in welchen denn auch die andern teutschen Weine zum therapeutischen Gebrauche sowohl als zum Getränk ganz und gar nichts taugen, denn wenn er ferner anführt: « daß es scheine, die Moselweine besäßen außer ihrem natürlichen Schiefergehalte, etwas Salpeter, weshalb sie schwache Mägen so feindlich anfielen, was jedoch bey fehlender chemischen Analyse nicht bewiesen werden könne, » so wird diese bloß auf Muthmaßung begründete irrige Meinung durch unsere Angaben über die Schiefergähre sowohl, als auch der chemischen Analyse satzsam widerlegt. Auch scheint Ritter die Moselweine in ihren Geburtsorten nicht besucht zu haben, indem er Mannebach an an die Mosel versetzt, wo kein Ort so heißt, und welches wahrscheinlich das bey Bacherach liegende Manusbach (angeblich von manus Bacchi) gemeint ist. Gratius ex ipso fonte bibuntur aquae sage ich mit Ovid.

### Die Wirkung des Weines überhaupt als Getränk.

Das Wasser kann eigentlich als das einzige Getränk angesehen werden, und alle andere Getränke sind nur Getränke in sofern sie Wasser enthalten. Die wäßrigen enthalten größtentheils Wasser, die sauren in dem Wasser, Säure, die geistigen Weingeist u. s. f. \*) Der Wein ist in Bezug auf die Erhaltung der Gesundheit des menschlichen Organismus bloß ein diätetisches Ge-

---

\*) Hildebrandt Lehrb. d. Physiologie 4te Aufl. S. 530.

tränk, und die besten Aerzte aller Zeiten und aller Völker stimmen darin vollkommen überein, daß er als Getränk nicht unumschränkt genossen werden dürfe, ohne die Gesundheit und das Leben der Menschen mehr oder weniger feindlich anzugreifen, ja viele derselben wollen ihn bloß allein als Arznei genossen wissen wie J. P. Frank \*) und vor ihm schon Haller \*\*), indem er sagt: *omne vinum medicamentum est, non potus*. So unbestreitbar diese Behauptung im strengsten Sinne des Wortes auch ist, so richtet man doch damit bey Gesunden und sehr oft auch bey Kranken leider nicht sehr viel aus, indem jene den Arzt meistens nicht eher in diesem eiglichen Punkte zu Rathe zu ziehen pflegen, bis sie durch krankhafte, körperliche Gefühle zu ihm hingetrieben werden.

*Firma valent per se nullumque Machaona querunt:  
Ad medicam dubius confugit aeger opem. Ovid.*

Wie dem nun auch sey, so findet man doch im Allgemeinen, daß der Mißbrauch geistiger Getränke von jeher bey den Völkern desto mehr abgenommen hat, je höher die Stufe der Aufklärung stand, welche sie in sittlicher Bildung erstiegen hatten, wovon unser Teutland den besten Beweis liefern mag, von welchem Frank erzählt, daß an seinen Höfen, in seinen Klöstern und in allen öffentlichen Gesellschaften ehemals des Nachmittags wenige Menschen mehr wußten, zu welcher Gattung von Thieren sie gehörten, und daß ein Held im Sausen für den Mann gehalten wurde, der

\*) System der med. Polizey, 3ter Theil S. 462.

\*\*) Element. physiol. T. VI. p. 246.

den ersten Platz überall verdiente, und noch vor fünfzig Jahren eine Weinmenge verbrauchte, die vier gleichgroße, aber mäßige Nationen wohl auf einige Jahre hätte versehen können. Ueberlassen wir es daher der fortschreitenden Menschencultur, die Annäherung an jenes glückliche Ziel der Mäßigkeit, welches wohl nie ganz erreicht wird, zu bezwecken, und schenken wir den zukünftigen Generationen unseres Geschlechtes das Zutrauen, mit philosophischer Enthalttsamkeit sich desjenigen Uebermaases im Weingenuße zu enthalten, welches häufig oder beständig fortgesetzt, das körperliche und geistige Wohl des Menschen untergräbt, und ihn einer tyrannischen Herrschaft des niedern Begehungsvermögens mehr und mehr unterwerfend, der thierischen Natur immer näher bringt, je weiter das höhere Menschliche in ihm zurückzutreten gezwungen wird.

Der Wein wirkt auf verschiedene Weise auf den Menschen:

1. Nach dem Jahrgange und Klima u. s. f. worin er gewachsen ist, und den Bestandtheilen, welche ihm durch die Natur oder Kunst beygegeben worden sind.
2. Nach der individuellen Gesundheit, dem Temperamente, Gemüthszustande, Idiosynkrassen der Menschen, nach der Menge und der Gewohnheit seines Genußes.

Auf diese Verhältnisse gründen sich denn auch die ihm zugeschriebenen guten und bösen Eigenschaften. Die arkadischen Weine beförderten die Fruchtbarkeit der Einwohner; bey den Thasiern erweckten einige Weine einen sehr tiefen angenehmen Schlaf, andere verursachten ein peinliches Wachen. In Achaja, nahe bey Ceraunna,

wuchs ein Wein, der die Frucht abtreiben half. Daß verschiedene Weine den Blasenstein erzeugen, schloß Lauge auch daraus, weil in Perſien, wo der Genuß des Weines eben auch unterſagt iſt, beynahe weder Stein noch Podagra beobachtet werden: wo doch die daſelbſt wohnenden Armenier, die mehr Wein als Waſſer trinken, demſelben biſweilen unterworfen ſind. Haller führt aus dem Cyprianus an, daß er unter 1400 Menſchen, welchen er den Blasenſtein ausgeſchnitten, viele Weintrinker, aber niemand der ſich an Bier gehalten, gefunden habe. Zimmermann ſagt: «In der Schweiz zeugen die ſauren und herben Weine der Gegenden längſt der Aar, der Reuß und der Limat am meiſten Gliederſucht, hingegen bemerke ich den Stein und auch die Saamen des Steines, oder das ſogenannte Gries in dieſen Gegenden ſo ſelten, daß ich zweifle, ob jemals die ſauren Weine den Stein gezeugt haben. Vielmehr hat man beobachtet, daß durch die gekochten franzöſiſchen, italieniſchen und perſiſchen Weine, Stein und Podagra entſtehen.» Es iſt eine gemeine Beobachtung, daß einige Weine, nachdem ſie kaum getrunken wurden, ſogleich auf den Harn treiben, und wieder abgehen: wenn andere, auch in Menge getrunken, die Blase nicht ſuchen, und eine drückende Bülle in dem Unterleibe verurſachen. Einige Weine erregen ſogleich einen Taumel und Kopffchmerzen; andere laſſen einen beſchwerlichen Schmerz der Glieder zurück, und verurſachen, wie von den vins de Bordeaux geſagt wird, das Podagra \*).

Genießt ein geſunder Menſch einen guten Wein in

---

\*) Frank med. Polizey 3ter Theil, S. 469.

dem Maasse, daß er noch nicht einmal den gelindesten Grad des Rausches hervorbringt, so wirkt er auf eine belebende Art auf alle Nerven, besonders auf die des Geruchs und Geschmacks und Magens, welchen er seine Kraft zuerst und unmittelbar mittheilt. Daher seine schnell erfrischende Kraft bey Erschöpfung, Ohnmacht, das angenehm erwärmende Gefühl im Magen. Von ihnen theilt sich nun diese Wirkung dem Gehirne und übrigen Nerven mit, und erweckt Munterkeit, Kraft und leicht vermehrte Berrichtungen aller Körper und Seelenfunctionen, und ladet gewöhnlich zu mehrerem Genusse freundlich ein, indem er das Lebensgefühl erhöht, und das gesellige Vergnügen befördert. Im heißen Sommer kühlte er, indem er durch Stärkung die aus der Abspannung entsprungene Hitze bändigt; im Winter erwärmt er direct durch Bethätigung des Kreislaufes und der Nervenkraft. Trinkt der Mensch mehr, so tritt er in die verschiedenen Stadien des Rausches ein. So wie jenem eine auf den verschiedensten Stufen seiner Bildung im Allgemeinen ein großer Hang zu den verschiedensten, selbst schädlichen Genüssen eigen ist, besitzt er auch eine vorzüglich starke Disposition, sich durch geistige Getränke in eine angenehm exaltirende Gemüthsstimmung zu versetzen, in deren Erfindung er denn auch leider ziemlich weit gekommen ist. Er bereitet sie aus den verschiedensten zur geistigen Gährung fähigen Stoffen, aus Früchten und Obst, die Tataren sogar aus Stutenmilch. Oft werden zu diesem Zwecke narkotische Substanzen genommen; vom Türken das Opium, und die Jakuten und Jakahiren versetzen sich durch den Genuß des giftigen Fliegenchwammes in den lustigsten Rausch, den sie durch das Trinken

des nach diesem Getränke gelassenen Harnes, der die berausende Kraft des Fliegenschwammes in höherm Grade wiedergiebt, mit Wollust erneuern \*).

Dieser merkwürdige und räthselhafte Zustand findet statt, wenn im gesunden Zustande durch äußere Ursachen eine solche Unordnung in die Organisation gebracht wird, daß die Seelenkräfte zwar eine Zeitlang zu wirken fortfahren, aber ihre richtige Proportion gegen einander verlieren \*\*). Wir betrachten ihn nur, in sofern er vom Weine hervorgebracht wird, und geben hier größtentheils die schöne Beschreibung desselben von Henke \*\*\*).

Im niedrigsten Grade des Rausches ist der Mensch bey sich und bey Sinnen, seines äußern Zustandes sich völlig bewußt, aber körperlich und geistig aufgeregt; der Kreislauf des Blutes, die Wärme und die Lebensfunctionen sind verstärkt, die Vorstellungen lebhafter, wechseln rascher; die Gedanken strömen schneller zu, man wird witziger; die Gefühle und Empfindungen sind lebendiger, die Einbildungskraft ist thätiger, der Mensch zeigt sich für alle Eindrücke empfänglicher, und Gemüthsbewegungen (unter den angenehmen besonders die Freude, unter den unangenehmen der Zorn) entstehen leichter als sonst, theils weil die Reizbarkeit gesteigert ist, theils weil der rasche Wechsel der Vorstellungen ruhige Ueberlegung und Besonnenheit stört. — Viele reden in fremden Sprachen, die sie oft gar nicht verstehen, der Greis tritt in die Jugend zurück, der Phleg-

---

\*) Langsdorf in d. Annal. d. Wetterauisch. Gesellsch. für d. Naturkunde, 1r Bd. 23 Hest.

\*\*\*) Jakob, Grundriß der Erfahrungsseelenlehre S. 505.

\*\*\*) Abhandl. a. d. Gebiete der gerichtl. Medicin 4 B. S. 243.

matiker wird beweglich, der Hagestolz verliebt, der Hypochondrist scherzt, der Verzagte wird kühn, der Prosaist ein Dichter u. s. f.

Die Menschen sind in diesem Zustande angetrunken aber noch nicht betrunken, Selbstbewußtseyn und Vernunftgebrauch sind nicht aufgehoben, höchstens nur leicht und vorübergehend getrübt. Es giebt in unserer Sprache eine Menge von bekannten Ausdrücken und bildlichen Andeutungen, um diesen Grad des Rausches zu bezeichnen, welche Lichtenberg in seinen humoristischen Schriften größtentheils zusammengestellt hat.

Im höhern Grade des Rausches, der bey fortgesetztem Genusse des berauscheden Getränkes (zu Zeiten aber auch ohne denselben und dann aus andern Ursachen, wie heftige Körperbewegung und Geschrey bey tobender Lustigkeit, nach plößlichen, starken Affecten, oder dem Eintritt in eine reine Luft, die mehr Drygene enthält, wie z. B. bey dem Austritt aus einem Keller) dem niedern Grade folgt, finden alle diesem zukommende Wirkungen in einem höhern Grade statt. Der Körper wird bey den Meisten heiß, das Gesicht glühend-roth oder blaß, der Puls voll und geschwind; die Thätigkeit der äußern Sinne nimmt ab, es treten leicht Täuschungen der Sinne ein; Gedächtniß und Besinnung schwinden immer mehr, und mit ihnen wird das Selbstbewußtseyn je länger je mehr getrübt, und die Vernunft unfähig, dem Anreiz der thierischen Triebe zu widerstehen, die Gemüthsbewegungen zu zügeln, oder dem Ausbruche früher verborgener und gebändigter Leidenschaften einen Damm entgegen zu stellen. Je nach der Eigenthümlichkeit des Menschen und nach dem verschiedenen äußern Anlaß, wird bald Lust am Schwel-

gen und Geschlechtstrieb vorwalten, oder Streitsucht und Jähzorn den Trunkenen beherrschen, oder das verborgene Feuer geheimer Leidenschaften, der Ehrsucht, des Hasses, der Rache, Eifersucht u. s. w. hervorbrechen. In solchen stürmischen Ausbrüchen der Affecte und Leidenschaften gleicht der Betrunkene dem Kranken im wilden Fieberwahnsinn, ja selbst dem Rasenden, während der unschädliche Rausch stiller, friedfertiger Menschen dem stillen Fieberdelirium ähnlich erscheint, das noch von lichten Augenblicken unterbrochen wird. In der vollendeten Trunkenheit ist Selbstbewußtseyn, Freyheit des Willens und Vernunft gestört und aufgehoben.

Man kann indessen nicht von dem Character, den jemand in der Trunkenheit offenbart, auf seinen Character in der Nüchternheit schließen, denn der Character beruht auf Grundsätzen, und diese sind es gerade, welche man in der Trunkenheit vergißt. Es zeigt sich höchstens nur das Temperament \*).

Der vollendete Rausch geht früher oder später in die dritte Periode über, in welcher als Nachwirkung, Schlassucht, Betäubung, zu Zeiten selbst Schlagfluß eintritt. In diesem völlig sinn- und bewußtlosen Zustande ist die Empfindung und willkührliche Bewegung gänzlich erloschen. Der Berauschte liegt im tiefsten Schlase, der mit Schnarchen begleitet ist, und nicht selten von Zuckungen, Erbrechen u. s. w. unterbrochen wird.

Nach dieser Beschreibung ist der Rausch vom Weine verursacht, ein vorübergehender erkünstelter, dem Fieber

---

\*) Jakob a. a. O.

ähnlicher, krankhafter Zustand, der sich in unendlich vielen Abstufungen ausdrückt, welchen man keine genaue Grenzlinie ziehen kann. In ihm und jedem an ihn stark angrenzenden Zustande findet ein Mißbrauch des Weines Statt, welcher der Gesundheit, besonders bey öfterer Wiederholung desselben, und wenn er von Weinen erzeugt wird, in welchen die geistigen Bestandtheile sehr hervorstechen, sehr nachtheilig zu werden pflegt. Diese, besonders die starken rheinischen, französischen, spanischen, portugiesischen und andere Weine südlicher Climate reizen zu heftig, beschleunigen den Kreislauf des Blutes zu sehr, verursachen große Hitze, Durst, Wallung, Congestionen nach dem Kopfe, Röthe des Gesichtes und der Augen, Kopfschmerz, Schwindel, Wahnsinn, entzündliche Anlage, active Entzündungen und Blutflüsse, und endlich durch immer stärkere Reizung und Ueberreizung, Uebelkeit und Erbrechen, Schlucksen, Kolik, Zuckungen, Krämpfe und Zittern der Muskeln, Schlassucht, Schlagfluß, Lähmung. Uebermäßiger und anhaltender Genuß solcher starken Weine verursacht aber anhaltende Schwäche und allgemeine Entkräftung, unregelmäßigen Kreislauf des Blutes, geschwächte Verdauung, Aufblähung, Säureerzeugung, Ekel gegen feste Speisen, Krampf und Scirrhotitäten des Magens, mangelhafte Ernährung, Stockungen im Unterleibe, Leberkrankheiten, Gelbsucht, Asthma, chronische Ausschläge, Wassersuchten, Epilepsie, Sicht, Stein, Hämorrhoiden, Stumpfheit der Empfindungen, der Sinne und des Gedächtnisses, Abnahme aller Seelenvermögen bis zum Blödsinn, kurz ein ganzes Heer von Krankheiten, von welchen besonders die erst in neuerer Zeit zur Sprache gebrachte phrenitis potatorum nach Albers,

(delirium tremens nach Sutton) als ausschließlich vom Trunke erzeugt, sehr merkwürdig ist \*).

Der Wohlgeschmack des Weines, die erhöhten, wohlthätigen körperlichen und geistigen Gefühle und angenehme Zustände, in welche sich der Mensch bey dem nicht unmäßigen Genuße des Weines verliert fühlt, die Entladung von Lebensorgen und aller unangenehmen Affecte, welche man so gerne in den Schlummer der Vergessenheit versenken möchte, der gesellig-fröhliche, scherzende, witzige und mittheilsame Ton in angeneh-

---

\*) Wenn Trinker fieberkrank werden, so deliriren sie gewöhnlich leichter, als andere an derselben Krankheit Leidende, die nüchtern gelebt hatten. Dieses Delirium ist denn natürlich durch die vom Trunke erzeugte Anlage bedingt, indem sein Ausbruch eben so, wie das Erscheinen des in der phrenitis potatorum das Hauptsymptom abgebenden, durch die Gewohnheit des Gehirns, im Trunke zu deliriren, begünstigt wird. Eine eigene Art desselben bemerkte ich an einem vierzigjährigen, früher sehr kräftigen Manne, der sich durch übermäßigen Trunk eine Abzehrung mit Leberleiden zugezogen hatte. In den letzten Wochen seines Lebens sah er sich sehr oft täglich im Delirium von fremder Gesellschaft umgeben, mit der er sich herumtreiben mußte. Des Abends aber, wenn er zu Bette gieng, wobey sich denn immer ein heftiger Husten einstellte, kam es ihm fast täglich vor, als wenn er selbst in weiblicher Gestalt dreifach im Bette läge, und mit den übrigen beyden Gesellschaftern um die Reihe herum husten müsse. Gegen 11 — 12 Uhr, zu welcher Zeit der Husten gewöhnlich aufzuhören, der ebenfalls traumvolle Schlaf aber sich einzustellen pflegte, stand immer eine jener Gestalten auf und sagte: Jetzt hat er genug gehustet. Nun entfernten sich die beyden Gestalten und er schief ein. Oft war er von der Wirklichkeit dieses Traumbildes so überzeugt, daß es mancherley Vorstellungen bedurfte, ihm den Wahn zu verschneiden.

mer Gesellschaft, welche der Wein höher belebt, dies alles ladet so sehr, besonders bey sich darbietender leichter Gelegenheit zu wiederholtem Genuße ein. Dazu kommt noch, daß bey mäßigem Genuße kein besonders hervorstechendes Uebelbefinden entsteht, und die geringe Abspannung, welche der Aufregung gefolgt ist, in dem Schlafe, zu dem sich fast immer Neigung und Bedürfnis einstellt, sich wiederum ausgleicht. Selbst nach einem nicht unmäßigen Rausche bleiben die nachfolgenden, unangenehmen Empfindungen meistens nicht lange zurück.

Darf man sich wundern, sagt Henke \*), wenn der sinnliche Mensch die Neigung empfindet, sich in solchen angenehmen Zustand öfters zu versetzen? Das Sittengesetz selbst mißbilligt den mäßigen Genuß sinnlicher Freuden nicht, und gewiß betritt der angehende Trinker die Trinkstube mit dem guten Vorsatze, es nicht bis zum Rausche kommen zu lassen. Während des Genußes selbst wird er nur durch Lust zum fortgesetzten Sinnenkittel, durch Zureden, Aufmunterung, Beyspiel, Eitelkeit u. s. w. verführt weiter zu gehen, als er anfangs gewollt. Hat er den Rausch ausgeschlafen, so bereut er nicht den Genuß, sondern höchstens das Uebermaaß, faßt den Vorsatz zur zukünftigen Mäßigkeit, der aber selten gehalten wird, wenn von Neuem der benannte Anreiz zur Uebertretung wirksam wird. Andere werden von den Vätern oder Angehörigen zum Trinken förmlich angeführt, oder es reißt sie das Beyspiel der Jugendgenossen hin, welche eine Ehre darin

---

\*) a. a. O. S. 252.

setzen, ein bedeutendes Maaß der starken Getränke vertragen zu können.

So wird, was anfangs mit nur gemäßigter Neigung, oft selbst mit Widerwillen geschah, allmählig zur Gewohnheit. Diese steigert den Trieb fortschreitend mit steigender Gewalt bis zur Leidenschaft. Der Trinker endet nun nicht früher, als bis der Rausch ihn unthätig macht, und hat er sich oft berauscht, so fühlt er je länger je mehr das Bedürfniß zu trinken, das er nicht mehr zu bezähmen vermag, wird trunksüchtig.

Auf diese Weise erwirbt sich nun der Mensch durch fortgesetzten Trunk mehr oder weniger jenes dem Körper so verderbliche Uebel, welches durch die Rückwirkung auf die Seele das beharrliche Bestreben zum Trinken vermehrt, welches ohnehin schon so stark ist, daß jede andere Neigung dabey zu gleicher Zeit unterdrückt ist, und deshalb wirklich Trunksucht genannt werden kann. Die Untersuchung, in wiefern diese nach von Brühl & Cramer \*) sich als eine eigene selbstständige Krankheitsform darstelle, wogegen H o h n b a u m \*\*) aber starke und gegründete Zweifel erhoben, gehört nicht hierher und bleibt den fernern Erfahrungen der Aerzte vorbehalten.

Ueber die Trunkenheit, ihre Folgen, Heilung verweise ich außer den genannten Schriften auf Thomas Trotter's Abhandlung \*\*\*) , welche Hoffbauer aus dem Englischen übersetzt und mit trefflichen Anmerkungen versehen hat.

---

\*) Ueber die Trunksucht etc. Berlin 1819.

\*\*) Archiv für psychische Aerzte von Nasse. 1820, 3 Vierteljahrheft S. 505.

\*\*\*) Ueber die Trunkenheit und deren Einfluß auf den menschl. Körper. Eine philosoph. medicinische und chemische Abhandl. Lemgo 1821.