

---

## Der Moselwein als Getränk.

---

Moslerwein der Sorgenbrecher,  
Schafft gesundes Blut.  
Trink' aus dem bekränzten Becher  
Glück und frohen Muth!

v. Kleist.

Wenn nach dem einstimmigen Urtheile der Aerzte diejenigen Weine im Allgemeinen am besten sich zum Getränke eignen, welche nicht zu schwer d. h. zu geistig sind, und dabey wenig oder keine Säure haben und bald wieder durch die Urinwege abgehen, dabey ohne die wohlthätigen Eigenschaften eines angenehmen, guten Weines zu entbehren, den Körper überhaupt, besonders aber den Kopf am wenigsten anzugreifen pflegen: so verdient wohl der Moselwein aus den angegebenen Classen, als Getränk unstreitig allen übrigen Weinen ohne Ausnahme vorgezogen zu werden.

In dem Moselweine guter Jahrgänge ist, wie wir schon gesehen haben, der geistige Bestandtheil so innig mit den übrigen ihn constituirenden verbunden, daß er den säurefreyen eigentlichen Weingeschmack in den angenehmsten Verhältnissen besitzt, welcher durch die vielerley meist äußerst liebliche Gähren in allerley dem Geruch und Geschmack sich mittheilende Nüancen so vortheilhaft gehoben wird, daß er sich hierdurch sehr auf-



fallend vor allen andern Weinen auszeichnet. Durch diese Eigenschaften schon allein wird er eins der angenehmsten Getränke, welches von denjenigen, welche an die bessern Sorten desselben gewöhnt sind, allen übrigen Weinen, obgleich sie an Stärke dem Moselweine oft weit vorstehen, fast immer vorgezogen wird.

Mit einem andern Weine verglichen, erhitzt er in gleichem Maaße genossen, bey weitem nicht so stark wie dieser, hält sich nicht lange im Darmkanale auf, sondern wird sehr bald, wohl eher als irgend ein anderer, durch den Wein, den er sehr stark treibt, ausgeschieden, befördert die Leibesöffnung, wirkt nicht so stürmisch und angreifend auf das Gefäß- und Nervensystem, greift daher, mäßig genossen, gar nicht den Kopf an, und hinterläßt nie die Abspannung, Schwere der Glieder, üble Laune und das Kopfsweh, welche nach der von andern Weinen so leicht und bald erregten Wallung im aufgeregten Gefäßsysteme und zu lebhaften Reizung des Gehirns und der Nerven zu folgen pflegen. Als ein freylich zu beklagender Beweis seiner Vorzüglichkeit gilt auch noch, daß bey gleichen übrigen Umständen die Krankheiten, welche durch den Mißbrauch des Weines erzeugt werden, viel später nach dem übermäßigen Genuß des Moselweines als nach dem eines jeden andern eintreten.

Wird er in stärkerem Grade z. B. bis zu einem mäßigen Rausche getrunken, so bewirkt er gewiß von allen Getränken den muntersten und angenehmsten Rausch, und hinterläßt auch eben so sicher die wenigsten Beschwerden, welche dem Rausche gewöhnlich folgen. So z. B. bleibt der Kopf durchgängig so frey darnach, daß sich diejenigen, welche an andere Weine gewöhnt



sind, immer über diese vom Rausche zurückbleibenden unbedeutenden Beschwerden sehr verwundern, und sie dann mit denen von andern Weinen erzeugten gar nicht in Vergleich stellen können, woher denn auch wohl die Sage unter dem Volke kommen mag, daß der Rausch vom Moselwein nicht schade. Dazu kommt denn auch noch, daß er nicht so leicht widersteht, wie andere stärkere, besonders süßliche Weine, und selbst bey beträchtlich genossener Menge immer noch denselben zu fernerm Genusse einladenden Reiz ausübt, auch nur im größten Uebermaße wie alle andere, noch so angenehme Getränke widerlich wird. Aus diesen Gründen ist er daher als Getränk weit gesünder, wie alle südlichen, starken Weine, weil er weit weniger wie sie die angegebenen nachtheiligen Folgen bey häufigerm Genusse nach sich zieht, und ist als solches selbst dem, ihm sonst am nächsten stehenden Rheinweine vorzuziehen, weil dessen bessere Sorten zu stark und seine geringeren zu sauer sind, erstere daher mehr die Wirkung der südlichen starken, letztere aber den schlechten Moselweinen entsprechen, welche durch ihre Säure so feindlich auf die Verdauung und Säftebereitung einwirken.

Geht man diejenigen Gegenden durch, wohin unser ächter Obermoseler am häufigsten, aber auch Rheinweine versendet werden, so vernimmt man nur eine Stimme über den vor allen andern Weinen wohlbekommenden Genuß desselben. Dies ist besonders in Holland und den angrenzenden Niederlanden der Fall. Aerzte rathen Gesunden, Kranken und Reconvalescenten meist den Genuß des Moselweines an. — Das beste Zeugniß aber giebt ihm sein Vaterland. Obgleich es schon an sich sehr lobenswerth und verdienstlich ist, ein



gutes im Lande selbst erzogenes reines Product so zu würdigen, daß man es allen fremden, theuern, oft geschmierten, und sonst widerwärtig oder gar schädlich verunreinigten Weinen weit vorzieht, und nicht den Hang zum Ausländischen andern teutschen Nachbarländern so häufig nachhäft, so ist doch nicht der Vorzug des Moselweines vor andern allein darin begründet, weil er als heimischer Wein wohlfeiler ist, und als Eingeborner schon auf ein großes Recht der Vorliebe Anspruch macht, sondern man schätzt ihn in seinen Eigenschaften, die von jeher als gute anerkannt und durch Generationen hindurch bestätigt, ihm im Lande, wo man ihn immer ächt genießt, den Vorzug und Ruf vor allen andern Weinen erworben haben. Wenn der Anwohner der Mosel bescheiden das Rühmen mancher fremder Weine anhört und zugiebt, so behauptet er mit einem gewissen sichern Stolze die gesunden Eigenschaften seines Pflegekindees, den ihm seine und seiner Vorältern Erfahrungen eingestößt und bewahrt haben, und trinkt ihn in dieser Ueberzeugung täglich, bey und nach seinen Arbeiten, in derjenigen gewohnten Menge, von welcher er sich eine Reihe von Jahren hindurch gesund und erquickt gefühlt hat.

Vinum Mosellanum, est omni tempore sanum, wurde der Wahlspruch der Gelehrten an der Mosel, die ihrem Lieblinge von jeher gar viele Ehre, wahrscheinlich aus derselben Dankbarkeit zufließen ließen, welche schon Sirach dazu bestimmte, des Weines Lob durch einige Kernsprüche auszudrücken. Obwohl diese Classe seiner Verehrer mehr Flaschen als den Kopf sich darüber zerbrochen haben mögen, um den gefeierten Moseler, wie es oft schon für andere Weinen geschehen,



durch glänzende Gedichte und andere gelehrte Denkmale zu verewigen, und sich überhaupt ihre Grundsätze hiey bey mehr aus der Praxis als aus der Theorie abstrahirt zu haben scheinen, so stößt man doch öfters auf manche bleibende Beweise ihres dankbaren Andenkens. So z. B. trifft man nicht wenige ausgezeichnete Weinberge mancher an der Mosel gelegenen Orte an, welchen in Bezug der Heilsamkeit ihrer Weine der Name Doctor beygelegt ist, von deren Heilkraft oft wunderliche Sagen im Munde des Volkes gehen.

Es ist daher begreiflich, wie sehr der Moselwein im Besiz der angegebenen Eigenschaften dem Stande der Gelehrten zusagt, indem der schädliche Einfluß sehr starker Weine, welche, anstatt ihnen die durch starke Geistesanstrengungen verursachte Abspannung zu heben, und sie zu fortgesetzten Arbeiten zu ermuntern und zu stärken, bey etwas stärkerem Genusse Kopf und Nerven durch Ueberreizung noch mehr nachtheilig angreifen und fortgesetzt den größten Nachtheil bringen. Wenn daher der Gelehrte, der den Wein als Unterstützungsmittel in seinen Arbeiten zu Hülfe nimmt, einen sehr geistigen Wein sich nur ganz spärlich und vorsichtig zumessen darf, wenn er statt des Vortheils keinen Nachtheil für seine Gesundheit fürchten will, so kann er mit einem guten Moselweine schon freygebiger gegen sich selbst, sowohl in Hinsicht der Zeit als der Menge des Genusses seyn, indem derselbe mäßig genossen, bey dem gänzlichen Mangel aller übeln Nachwirkungen, den vortheilhaftesten Einfluß auf die Belebung und Aufheiterung aller durch geistige Anstrengung ermüdeten Seelenkräfte ausübt, sie zu ihrem Aufschwung von Neuem befähigt.



In den Jahren, wo das Alter anfängt, eine drückende Bürde zu werden, indem alle Körper- und Seelenkräfte abnehmen, die Ernährung unthätiger, der Körper trockner, saftloser, der Kreislauf langsamer wird, Rigidität der Faser, Verstopfung der Gefäße und Eingeweide, besonders gerne aber eine Verderbniß der Säfte und eine nachtheilige Verminderung der Harnabsonderung eintritt, pflegt der mäßige Genuß eines edeln Moselweines ausnehmend wohlthätig zu werden, indem er die Kräfte auffrischt, die Verdauung und Lebenswärme unterstützt, durch kräftige Einwirkung auf die Verstärkung der Absonderung, besonders des Harnes, jener Ausartung der Säfte entgegenwirkt, und dadurch Vieles zu einem gesünderen, glücklichen Alter beizutragen vermag, wozu viele kräftige siebenzig- und achtzigjährige Greise, welche man an der Mosel antrifft, den besten Beweis liefern mögen. Es kann also auch vorzüglich vom Moselweine gelten, wenn van Swieten \*) sagt: *In primis senibus prodest moderatus vini usus, quod ideo lac senum dicitur.*

Wenn wir den aus der Erfahrung entnommenen richtigen Grundsatz, daß der Schaden, welchen die geistigen Getränke auf der Welt stiften, ihren Nutzen für die Menschheit ungeheuer überwiege, hauptsächlich dem Mißbrauche derselben zuschreiben müssen, so ist es hinwiederum auch gar nicht zu läugnen, daß ein Wein von den angegebenen guten Eigenschaften, in gehörigem Maasse, zur schicklichen Zeit genossen, vielen Menschen als Getränk zu einem wahren Labfal wird, und als eine herrliche Lebenswürze angesehen werden kann.

---

\*) Comment. in Boerhaviæ aphor. T. I. p. 33.



Dies weiß jeder Mensch, der ihn gerne und auf eine unschädliche Weise genießt, und mögen die Aerzte predigen, wie scharf und strenge sie wollen und können: es hilft alles nichts, der Wein wird doch getrunken, und zwar mitunter mit allem Rechte. Zimmermann \*) sagt sogar von den starken Brandtweinen: »Der mäßige Gebrauch dieser Getränke würde vielleicht eher heilsam als schädlich seyn, wenn man nur diesen Gebrauch kannte. Aber nur wenige Menschen rasen mit Vernunft, und sehr vielen Diätärzten geht es wie den Bauchpfaffen, die immer wider die Unmäßigkeit predigen und auf der Kanzel immer rülpsen.«

Ein großer Theil des Menschengeschlechtes lebt nicht mehr in jenem ursprünglichen, kräftigen Naturzustande, welchen uns die ältere Geschichte als Ideal der Gesundheit von unsern Vorfahren dargestellt hat. Es ist bekannt, wie nachtheilig für die Menschen das Zusammenwohnen in größern Städten, die Beschäftigungen des Gelehrten, Künstler- und Handwerksstandes, wie schädlich die dadurch bestimmte Lebensart in Hinsicht auf Essen, Trinken, Kleidung, die dahin einschlagende Einführung mancher Produkte fremder Climate auf jene eingewirkt, und sie ihrem ehemaligen Naturbilde zum großen Theil unähnlicher gemacht, oft entartet hat. Hierdurch ist nun auch manches Mittel (namentlich ein unseeliges Heer von Arzneyen) nöthiger geworden, welches die daraus entsprossenen Unbequemlichkeiten und Gebrechen mildert, ihnen abhilft, die ohne dasselbe ihren nachtheiligen Einfluß auf den Menschen hinfort behaupten würden.

---

\*) v. d. Erfahrung 2e. B. 2. S. 315.



In diesen Umständen findet denn auch sicher der zweckmäßige Genuß eines gesunden Weines seine Entschuldigungen, und es kommt alsdann natürlich bey jeder Empfehlung eines solchen Getränkes hauptsächlich darauf an, die Art und Weise der Bedingungen oder diejenigen Regeln festzustellen, bey deren Befolgung dasselbe nützlich oder am wenigsten schädlich für den menschlichen Organismus werden kann. Will der Mensch dann nicht hören; warum fährt er denn fort, fragt Frank, auf die Aerzte zu schimpfen und ihnen mit Plinius nachzurufen: Siehe da! . . sie leben von unserem Untergang! . . ?

Gesunde, starke Menschen bedürfen des Weines überhaupt nicht als Getränk; selbst nach geistigen und körperlichen Anstrengungen wird er ihnen nicht nothwendig, weil sich der daraus folgende Verlust der Kräfte durch einfache Nahrungsmittel, angemessene Ruhe, Schlaf, hinlänglich wieder ersetzt.

Sehr starke, geistige Weine werden solchen Constitutionen insgemein schädlich, besonders wenn sie sich an deren Genuß stark gewöhnen, indem sie ihnen alsdann sehr leicht eine Disposition zur Blutwallung, Hinströmen des Blutes nach denjenigen edlen Theilen, welche vermöge ihrer Funktion sehr viel Blut erhalten, daher besonders nach dem Gehirne und den Lungen, Anlage zu Entzündungen und Blutflüssen aller Art aneignet.

Wollen solche Personen aber durchaus Wein trinken, so werden ihnen von allen Weinen noch am besten die Moselweine aus der zweyten und dritten Classe zuzufagen, wenn sie dieselben in dem Maasse genießen, daß sie durchaus nicht merklich erhitzen und sich nicht stets



daran gewöhnen. Vollblütigen aber, welche ohnehin schon die Anlage zu jenen krankhaften Zuständen, oder gar eine apoplectische, eine phthisische besitzen, oder sich in ähnlichen nur relativ gesunden Zuständen befinden, ist der Wein gänzlich verboten, und auf sie hauptsächlich der Ausspruch von Du Moulin anwendbar: *Je vous laisse en mourant deux grands medecins, la diete et l'eau.*

Der Wein muß ferner im Allgemeinen vermieden werden im jugendlichen Alter, besonders aber, wenn der Körper gesunder Menschen während seines Wachstums in diejenigen Entwicklungsperioden eintritt, in welchen das Gefäßsystem einen vorzüglich thätigen Antheil nimmt, hauptsächlich bey der eintretenden Pubertät beyder Geschlechter, so wie überhaupt in allen Vorgängen, durch welche der Körper seine physische Ausbildung erhält. Alsdann ist er, übermäßig genossen, wie unser Zimmermann anführt, was der Dünger für die Bäume sey: er treibe die Frucht und schade den Bäumen. In der Schwangerschaft ist er schädlich, bewirkt oft Mißfälle. Im Alter beschleunigt er, bey zu reichlichem Genuße die mit demselben eintretende Rigidität der Faser und das Herannahen aller Gefolge der Altersschwäche. *Parcior vini usus in senibus esto, nec tenellae aetati porrigitor* sagt Murray.

Aus dem Vorhergehenden ist es nun begreiflich, daß selbst der zum Getränk tauglichste Wein nicht den ganzen Tag über zu diesem Zwecke ohne den größten Nachtheil für die Gesundheit genossen werden könne. Ueberblicken wir aber die zum Weingenuße bestimmten Tageszeiten, so finden wir eine große Abweichung in ihren Meinungen.



### Vom Weintrinken des Morgens.

Der Ansicht derjenigen, welche den Wein auch des Morgens zum Frühstück oder selbst eine Stunde vor dem Mittagmahle zum Getränk empfehlen, können wir im Allgemeinen nicht beypflichten, und zwar aus folgenden Gründen:

Der gesunde Mensch hat während der nächtlichen Ruhe und dem Schlafe, die am vorhergegangenen Tage durch körperliche oder geistige Anstrengungen eingebüßten Kräfte wieder gesammelt; sie sind also auch, des Morgens erneut, wiederum am lebendigsten und thätigsten, und bedürfen zu dieser Zeit keines Reizes zur Auffrischung, weil sie im gewöhnlichen Leben und thätigen Treiben nicht so bald erschöpft werden. Dies beweist sich hauptsächlich dadurch am besten, daß der Wein des Morgens bey einem großen Vorrath geistiger Lebensthätigkeit die noch frischen und lebendigen Geisteskräfte und Sinne in einer Menge exaltirt, welche des Abends genossen, keine merkbare Veränderung in jenen hervorbringen könnte. Alle Vorbotten des Rausches, und dieser selbst finden sich alsdann bey den meisten Menschen weit geschwinder und heftiger ein, und für diejenigen, bey welchen dieses der Fall zu seyn pflegt, ist gewöhnlich der ganze übrige Tag verdorben, indem die jener Aufreizung nachfolgende Abspannung die Lust zu allen noch übrigen Geschäften, besonders aber zu geistigen sehr benimmt, und den Menschen in der Regel bald abstumpft, wenn dieses Verfahren längere Zeit fortgesetzt wird. Durch die hierbey Statt findende überreizende Anstrengung der Körper- und Seelenkräfte wird denn auch natürlich die



Verdauung des darauf genossenen Mahles gestört und verhindert, indem der so nothwendige Einfluß des höhern Nervenlebens und der Irritabilität auf die Verdauung, durch deren Occupation vom Weine zum Theil oder ganz von den Verdauungsorganen abgezogen ist, und so alle Kräfte und Thätigkeiten des Körpers eine sehr verkehrte Richtung erhalten.

Es möchte daher höchstens nur denjenigen, welche durch starke Anstrengungen des Körpers oder Geistes sich ermattet fühlen, besonders aber wenn sie einen schwachen und kränklichen Körper besitzen, und keine Gegenanzeige im Wege steht, eine oder zwey Stunden vor dem Mittagessen, ein alter Moselwein in dem Maaße zu erlauben, selbst zu empfehlen seyn, bey welchem sie sich erquickt und gestärkt, keineswegs aber geistig exaltirt, noch weniger aber körperlich angegriffen fühlen. Diesen Zweck werden alsdann am besten die alten, edeln Sorten der Moselweine aus der ersten und zweyten Classe erfüllen, wozu vorzüglich die Weine vom Braunenbergr, die rothen und weißen aus Pilsport, der Zeltinger, Wehlener und Graacher von den Jahren 1811, 1815 und 1818 am passendsten dienen können.

### Vom Weintrinken über Tische.

*Inter prandendum sit saepe parumque bibendum.*

Schola Salern.

Der Wein wird von den meisten und besten Aerzten als ein Mittel, welches die Verdauung der Speisen befördere, folglich bey den Mahlzeiten genossen werden könne, aus Erfahrung empfohlen. In dieser



Eigenschaft gleicht er also in seiner Wirkung denjenigen Zusätzen, welche man den Speisen, um sie wohl-  
schmeckend und zur Verdauung geschickter zu machen,  
bezumischen pflegt, indem er durch seine reizenden Be-  
standtheile die Kräfte des Körpers überhaupt und die  
des Magens und der übrigen Verdauungsorgane ins-  
besondere, um diesen Zweck zu erfüllen, zur verstärkten  
Thätigkeit anregt, und durch seine wässrigen Bestand-  
theile zugleich das Behülfel hergiebt, wodurch die zur  
Verdauung nothwendigen Säfte, als Speichel, Ma-  
gen-saft, Galle, der Saft der Bauchspeicheldrüse ic. um  
so mehr zur Zerlegung und Trennung der Speisen in  
ihre Grundbestandtheile auf chemisch = dynamische Weise  
einwirken können. Es versteht sich, daß ein Wein,  
welchen man zu diesem Behufe anwenden will, jene  
angegebenen Eigenschaften in einem gewissen Verhält-  
nisse besitzen müsse, damit er durch eine zu große  
Reichhaltigkeit an Geist nicht überreize, auch nicht  
durch einen starken Antheil freyer Säure, oder gar in  
zu großer Menge genossen, störend auf die Verdauung  
einwirke, indem sonst weder die Kräfte noch die abgeschie-  
denen zersetzenden Stoffe der zu jener bestimmten Ein-  
geweide hinreichen würden, die Decomposition der  
Speisen zu bewirken, folglich eine bedeutende Störung  
im Verdauungsgeschäft nothwendig erfolgen müsse. Ein  
gesunder Mensch verdaut gut, bedarf daher zwar des  
Weines als Verdauungsmittel gar nicht, allein es ist  
auch nicht zu läugnen, und durch tausendfältige Er-  
fahrung bestätigt, daß der Wein in geringer Menge  
beym Essen genossen, den Verdauungsproceß nicht störe,  
sondern vielmehr auf eine ähnliche Art wie andere ein-  
fachen Zusätze, welche die gemeine Kochkunst den Spei-



fen theils zur Verbesserung ihres Geschmacks oder zur Beförderung ihrer Fähigkeit, verdaut zu werden, beygiebt, einwirken kann, welches bey schwächlichen Menschen, besonders solchen, deren Verdauung aus mancherley krankhaften Ursachen träge von Statten geht, noch weit vortheilhafter seyn muß.

Ritter \*) nennt den von allen Aerzten ausgesprochenen Lehrsatz «daß der Wein bey der Mahlzeit genossen, die Verdauung befördere» grundfalsch und die Gesundheit in hohem Maasse gefährdend, und kann sich nicht genug über die Inconsequenz, die unglaubliche Verkehrtheit wundern, mit der wir die weisen Veranstaltungen der Natur zu vernichten streben, indem wir geistige Getränke dem Speisebrey beymischen. Er geht dabey hauptsächlich von dem Grundsatz aus, daß man die durch die Natur beabsichtigte Trennung und Auflösung der verbundenen Nahrungstoffe hindere und aufhalte, und sucht ihn dadurch zu beweisen, daß, wenn man vegetabilische oder animalische zur Nahrung bestimmte Substanzen, recht lange vor Zersetzung, Fäulniß, d. h. vor der Auflösung, Trennung ihrer Bestandtheile bewahren wolle, so übergieße man sie mit Brandwein, Wein oder Essig, und fragt nun: Muß denn nun aber nicht das Nemliche im Magen erfolgen, wenn zu diesen Substanzen Geistiges gemischt wird? werden sie denn da nicht denselben Gesetzen gehorchen, wie außer ihm? glaubt auch endlich, dies wäre so klar in die Augen springend, daß es weiter keines Wortes als Beweis bedürfe, um so mehr, da es die Erfahrung täglich bestätige, daß es in ihr, wie in der

---

\*) N. a. D. S. 135. u. f.



Theorie wirklich gegeben sey: Wer Geistiges bey der Mahlzeit trinke, verdaue viel langsamer, d. h. schlechter als der, der gar nicht, oder nur eine mäßige Menge Wasser trinke.

Wir stimmen Ritter nur insofern bey, als ein zu reichlicher Genuß des Weines während der Mahlzeit wirklich die von ihm angegebenen Wirkungen hervorbringen muß, können aber keineswegs in seine Ansicht eingehen, nach welcher der Wein im Magen denselben Einfluß zur Verhinderung einer Zersetzung oder Fäulniß der Speisen, wie in einem Topfe ausüben soll, indem der Vorgang der Verdauung keineswegs mit dem Proceß der Fäulniß außer dem Körper vergleichbar ist, und die Vermischung des Weines mit den Speisen und Verdauungssäften im Magen und Darmkanale als Organe eines lebenden Körpers, ebenfalls keinen Vergleich mit jener außerhalb desselben erleiden kann, welche die Zersetzung der Stoffe verhindern. Sehen wir nicht täglich vielen Speisen, besonders dem rohen Salate eine Menge Essig, und zwar oft noch in Verbindung mit Del ohne besondern Nachtheil zu? und wie gering verhält sich gegen sie der in einem großen Behikel verdünnte Antheil von Essigsäure des Moselweines?

Je gesunder und unverwöhnter Zunge und Magen sind, desto weniger bedürfen sie der Gewürze und anderer Zuthaten zur Erhöhung des Geschmacks und Anreizung des Magens zur Verdauung. Ein mäßiger Zusatz derselben wird aber bey unserer Lebensart keinen besondern Nachtheil hervorbringen, besonders wenn man desselben, wie es in allen civilisirten Ländern der Fall ist, von jeher gewohnt war. Auf ähnliche Art wirkt



ein Wein, dessen geistiger Bestandtheil nicht zu vorherrschend ist, und dessen Genuß nicht in so großer Menge Statt findet, daß er wie die zu reichlich den Speisen beygemischten Gewürze, Salz u. dergl. den Magen überreize, und die Concoction der Speisen verhindere. In rechtem Maasse regt der geistige und würzige Antheil des Weines die Kräfte des Magens zur Verdauung des Genossenen auf eine gelinde, wohlthätige Weise an; die Drydation der Speisen im Magen wird durch die nachfolgende Zersetzung desselben befördert, die Schärfe mancher Speisen besänftigt, ihre öligten Theile mit den wäsrigen, welche ein Hauptagens bey der Verdauung abgeben, innig vermischt, und dadurch die Zersetzung der Gesammtmasse zur Erzeugung eines gesunden Chylus im Zwölffingerdarm durch die Galle und den Saft des Pancreas erleichtert.

Wenn daher aus angegebenen Gründen nur ein leichter Wein, der keine besonders freye Säure enthält, zum Tischweine gewählt werden darf, so kenne ich keinen, der jenem Zwecke besser entsprechen kann, als die Moselweine aus der zweiten und dritten Classe von guten Jahrgängen, welche alle zu dieser Art von Getränken erforderlichen Eigenschaften in einem sehr erwünschten Verhältnisse in sich vereinigen. Jung dürfen sie zu diesem Gebrauche nicht genossen werden, d. sie stören alsdann leicht die Verdauung durch ihre reichlichen Gehalt an Kohlensäure eben so, wie die bey Mahlzeiten genossenen mineralischen Wasser, die einen großen Antheil derselben besitzen, indem sie Aufstossen, Flatulenz u. s. w. verursachen, welches sich mehr in ihrer Vermischung mit jungen Moselweinen eym Essen geschieht.



Starke, sehr geistreiche Weine, welche wenig des zu ihrer Verdauung so nothwendigen Wassers enthalten, stören den Verdauungsproceß durch Ueberreizung, besonders wenn sie anhaltend genossen werden, und solche, die noch dabey ein Uebermaaß von Zuckerstoff besitzen, stimmen in Verbindung mit den Speisen die Secretionen des Magens zur vorwaltenden sauren Ausartung um, indem in ihm alles Genossene, besonders was aus dem vegetabilischen Reiche abstammt, oxydirt, daher eine Menge Säure aus ihnen erzeugt wird. Es ist daher sehr zu verwundern, wenn Löbenstein = Löbel Portwein, Malaga, Tokayer, die Weine aus Cypern, vom Cap der guten Hoffnung und andere ähnliche zu Tischweinen empfiehlt. Es ist ein Anderes, solche Weine als stimulirendes Heilmittel, ein Anderes, sie mit Speisen zu genießen.

Soll der Gebrauch der Tischweine keinen Schaden bringen, so genieße man sie in geringer Menge, und es gilt hier was Murray \*) vom Weine sagt: *Quod ad vires vini attinet, condimenti potius vicibus quam potus perfungi memento, moderate vero potatum praestantiae singularis esse.* — Das Maasß des Genusses derselben läßt sich im Allgemeinen nicht festsetzen, indem die Arten der Weine unter sich, nach den Jahrgängen und ihrem Alter verschieden sind, eine Constitution sie besser und in größerer Menge verträgt, als die andere. Das Wohlbefommen ist auch hier wieder die Richtschnur, welche man selten oder nie aus den Augen verlieren soll. Werden die Weine auf die bey

---

\*) Apparatus medicaminum, Vol. I. p. 317.



Morgenstrauk angegebene Weise genossen, so schaden sie nicht. Im Allgemeinen läßt sich aber kühn vom Moselweine behaupten, daß man ihn reichlicher zu diesem Zwecke verwenden könne, als alle andere Weine, welches, möge man dagegen einwenden was man wolle, die vielfältigsten in unsern Gegenden vorkommenden Erfahrungen bestätigen, indem nur ganz allein solche, die den Wein in zu großer Menge, und dabey noch aus Kargheit die allerschlechtesten Sorten über Tische zu genießen pflegen, über Säure und andere durch ihn erregten Verdauungsbeschwerden zu klagen haben, welches alles in andern Weingegenden z. B. am Rheine, bey weitem häufiger der Fall ist.

Besondere Vorsicht erfordert der Tischgebrauch des Weines überhaupt von Solchen, welche, im Verhältniß zur animalischen Kost, zu viele und saure Vegetabilien genießen, weil diese an sich schon bey schwächern Verdauungswerkzeugen die saure Ausartung des Magensaftes begünstigen, die alsdann durch den Wein nur noch mehr vermehrt werden muß. Am meisten aber sollen sich die Fettester vor reichlicherem Genuß des Weines hüten, weil hierdurch bey deren sehr gewöhnlich herabgestimmten Verdauungskräften das Freywerden der Fettsäure im Magen und in Verbindung mit dem schlecht verdauten Weine jene außerordentlich widrige und nachtheilige ranzige Verdorbenheit der Verdauungssäfte und Nahrungsmittel hervorgeht, die man auch bey dem Aufstoßen, besonders des Morgens und nach der Mahlzeit, durch ein kratzendes, brennendes Gefühl im Schlunde und in der Speiseröhre, wobey manchmal eine eben so schmeckende Flüssigkeit aus dem Magen in den Mund heraufgestoßen wird, empfindet, und welche



den Körper zu so vielen Krankheiten disponirt, die eine krankhafte Mischung seiner Ernährungsäfte befunden.

### Von dem diätetischen Genusse des Weines als Erholungsgetränk.

Nach des Tages Mühen und Sorgen sehnt sich der thätige Mann nach Erholung; er bedarf der Ruhe und wünscht sich dabey meistens ein erfrischendes Getränk. Mit Wasser hat er sich während des Tages den Durst gelöscht, er wählt daher, wenn er ihn haben kann, den Wein, indem er weiß, daß dieses wohlschmeckende natürliche Getränk, ihn vor allen andern aufheitert, erquickt und stärkt, und ihm alsdann am besten bekommt; daher die Entstehung der Gewohnheit bey den meisten Freunden des Weines, ihn Abends in geselligen Sitzeln zu genießen. Wenn daher der Aufwand der des Morgens verbrauchten Kräfte durch das Mittagsmahl und die dabey gepflegte Ruhe ersetzt, und die Lebhaftigkeit der Sinne und Kräfte schon durch dessen Verdauung gemäßigt ist, so fühlt man nach den Geschäften des Nachmittags schon ein dringenderes Bedürfniß, die gegen Abend eintretende, größere Abspannung durch einen kräftigern Ersatz, als die Nahrungsmittel zu geben vermögen, zu verdrängen, und findet im Weine gewiß das zweckmäßigste und zugleich angenehmste Mittel, seine Wünsche zu befriedigen. Schon Homer \*) läßt seine ermatteten Helden sich mit Wein und Brod stärken: οἴνου καὶ οἴνοιο τὸ γὰρ μένος ἐστὶ καὶ ἀλήη.

---

\*) Iliad. lib. IX.



Stärkung und Erholung bleibt daher der Hauptzweck, welchen der Genuß des Weines als Getränk erfüllen soll, der aber auch hauptsächlich nur auf Gewohnheit beruht, welche im Weinlande selbst fast unter allen Volksklassen, auswärts aber mehr nur unter Wohlhabenden, vorzüglich unter den höhern Ständen verbreitet gefunden wird.

Ist am Abend der Magen und angränzende Theil des Darmkanales durch die vollkommne Verarbeitung seiner aufgenommenen Speisen entledigt, so wirkt der genossene Wein, der keine Stoffe mehr antrifft, mit denen er vermischt, sich länger daselbst verweilen, und in größerer Menge genossen, selbst deren Verdauung verspäten oder gar verhindern müßte, weit kräftiger zur Erfrischung der Eingeweide, zur directen Stärkung des irritabeln und sensibeln Systems ein, welche um diese Zeit, durch ihre des Tages über angestrengte Functionen am meisten erschöpft zu seyn pflegen, und daher den belebenden Eindruck des Weines am vortheilhaftesten aufnehmen können, indem ihre Kräfte nicht so leicht, wie zu jeder andern Zeit, wo sie noch in voller Thätigkeit sind, überspannt, sondern im Gegentheil der Verlust derselben auf eine sanfte und wohlthätige Weise ersetzt und ihre Erregbarkeit dadurch auf den Normalpunkt zurückgeführt wird.

Der edle Wein der Obermosel welchen die Natur in guten Jahren so glücklich gemischt hat, daß er seinen Alkohol, seine säuerlichen und übrigen Bestandtheile in der angenehmsten, innigsten Weinverbindung enthält, und deshalb in ihm weder der in andern starken Weinen überwiegende Alkoholgehalt das Nerven- und Gefäßsystem so leicht überreizen, noch die in schlechten Weinen



vorwaltende Säure die Verdauungswerkzeuge belästigen kann, verdient daher in Betracht seiner vielen vortreflichen Eigenschaften auch als Getränk vor allen übrigen Weinen den größten Vorzug, welchen ihm noch kein Freund des Weingenußes, der ihn von dieser Seite kennen lernte, versagen konnte.

Der strenge Diätetiker, welcher den Wein als Getränk im Allgemeinen gänzlich verbietet (und durch dieses Verbot eben keinen ganz besondern Nutzen stiftet, indem das Volk, dem der Wein bey mäßigem Genuße meistens wohl bekommt, ihm gar nicht glaubt), muß daher, bey wahrer Kenntniß des guten Moselweines der angegebenen Sorten, schon nachgiebiger werden, indem er sich in unserm Lande durch die vielfältigsten Erfahrungen die vollständige Ueberzeugung verschaffen kann, daß der mit Verstand und Umsicht geregelte mäßige Genuß des Moselweines nicht die nachtheiligen Wirkungen hervorbringe, welche den Wein überhaupt als Getränk in einen so übeln Ruf gesetzt haben.

Die Menge dieses zu genießenden Getränkes muß nach seiner Stärke, seinem Alter, dem Jahrgange, in welchem er erzeugt ist, nach der Constitution, dem Alter, der Lebensart, überhaupt nach der individuellen Gesundheit des Menschen bestimmt werden. Es kann daher natürlich dasselbe Maaß nicht für alle gelten. So vertragen Leute, die an den Wein gewöhnt sind, und solche, die bey einer regelmäßigen Lebensart starke Arbeiten mit Geist und Körper verrichten, denselben besser, als träge Menschen, welche unordentlich leben und sonstigen Ausschweifungen ergeben sind; solche, welche durch ihre physische und psychische Individualität mehr nach dem melancholischen und phlegmatischen Temperamente



hinneigen, besser als Cholerische und Sanguinische, u. s. f.

Auch hier gilt wiederum die goldene Regel Cato's: Quod nimium est, fugito; parvo gaudere memento. Man verliere daher nie die Mäßigkeit im Weingenuße aus den Augen, denn nur durch sie kann er dem Körper zur Wohlthat werden. Eine Flasche ist zum täglichen Abendtranke schon zu viel. Sie lockt längere Zeit hindurch genossen, selbst bey robusten Constitutionen, nach und nach eins oder das andere der durch übermäßigen Weingenuß entstehenden Uebel hervor, und belebt am folgenden Tage den Trieb zur Fortsetzung, der sich sehr bald als jene beherrschende Gewohnheit einschleicht. Trotter sagt \*): «Nach meinem Dafürhalten hat der gesunde Mensch nicht eher den Wein nöthig, als bis er ins vierzigste Jahr tritt; dann mag er mit zwey Gläsern täglich anfangen, im fünfzigsten mag er zwey Gläser zusehen, und im sechzigsten kann er die Zahl bis auf sechs Gläser per diem steigern, doch nicht höher, und wenn er hundert Jahr alt werden sollte.» Dem weinliebenden Leser zum Troste meint jedoch der gestrenge Engländer dabey den Moselwein nicht, auf welchen sein harter Ausspruch glücklicherweise nicht anwendbar ist. Wir setzen daher, wenn doch einmal ein bestimmtes Maaß genannt werden muß, dasselbe für diejenigen, welche Wein trinken wollen und dürfen, höchstens auf eine halbe Preussische Quart fest, welches jedoch auch manchmal Ausnahmen erleidet. Im Allgemeinen aber schadet der Moselwein in dieser Quantität und nach und nach genossen nicht, und denjenigen wels

---

\*) U. a. D. S. 131.



che nicht dabey bleiben können, ist es gerathen, den Wein lieber ganz zu meiden.

Man wähle zu seinem Genusse die Abendszeit auf die Weise, daß er eine geraume Zeit bis höchstens eine Stunde vor dem Nachtessen genommen ist, trinke ihn nicht hastig nacheinander, oder gar auf einmal, esse wenig oder nichts dabey, besonders aber keine fette, saure oder andere, schwerverdauliche oder süßen Speisen, welche in Verbindung mit Wein gerne Säure hervorbringen, sondern etwa ein gutes Stück ausgebackenes nicht frisches Brod, Semmel oder Zwieback, und mache sich darauf eine kleine Bewegung, wenn man eine mehr sitzende Lebensart gewohnt ist.

Die Weine des Abendtrunkes müssen ebenfalls ganz entwickelt seyn, d. h. sie dürfen nichts Herbes, Festes u. s. w. mehr in ihrer Mischung verrathen, aber auch nicht zu stark seyn. Die bessern Sorten der ersten Classe sind, jung und von ausgezeichneten Jahrgängen, zum täglichen Gebrauche in der Quantität einer halben Flasche, zu stark, und da sie sich noch nicht vollständig entwickelt haben, zu angreifend; eben so viele Sorten der im Jahr 1819 gewachsenen aus der zweiten und dritten Classe. — Aus der ersten Classe dienen daher die Weine vom Jahr 1811, 1815, 1818, welche meistens in die Epoche ihrer Brauchbarkeit eingetreten sind. Die Weine von Zeltingen und Wehlen sind im zweiten, oft schon im ersten Jahre eben so wie die aus der zweiten und dritten Classe größtentheils brauchbar, auch alsdann durch ihre vortreflichen Gähren am erfrischendsten und angenehmsten, besonders im hohen Sommer, und bekommen sehr gut.

In den Niederlanden trank man von jeher auf das



Anrathen der Aerzte den Moselwein nur, wenn er alt war, und seine Gähre eingebüßt hatte, und zwar ausschließlich im Sommer. In unsern Zeiten fängt man jedoch an einzusehen, daß der Moselwein, indem er sich früh vollständig entwickelt, in den ersten vier bis sechs Jahren genossen, am besten schmeckt und bekommt, weil er noch seine Kräfte heysammen hat.

Ich schließe dieses Kapitel mit der von Löbenstein = Löbel angeführten Stelle, in welcher Matthiolus, Dioscorides Commentator, das Lob des Weines welches sich ganz vorzüglich auf den edeln Moselwein paßt, also verkündet:

Cum profecto vinum sit liquor omnium suavissimus, praecipuum humanae vitae bonum, ac praestantissimum subsidium, vitalium spirituum regeneratur maximus, ac omnium corporis tum facultatum, tum functionum instaurator optimus, cor laetificet, tueaturque summopere, nulli mirum esse debet, quod plantam, quae fructum fert, ex quo vinum exprimitur, vitem, quasi vitam appellaverint veteres. Verum non ob id gaudeant, jubilentque ii, qui vino nimis indulgent, quod ego ipsum tot laudibus extulerim. Quippe cum omne extremum (ut in commune proverbio est) sit vitiosum, si vinum immoderate, et plusquam deceat, bibatur, periculosos atque horrendos procreat morbos. Alias in ejus usu temperantia adhibeatur, tum ad alendum, tum etiam ad roborandum corpus omnium efficacissimum habetur. Quandoquidem purissimum generat sanguinem, ocissime in alimentum vertitur, concoctionem in quavis corporis parte adjuvat, animum addit, cerebrum purgat, intellectum excitat, cor exhilarat, spiritus vivificat, urinam ciet, flatus



discutit, innatum calorem auget, convalescentes impinguat, cibi appetentiam invitat, sanguinem turbidum clarificat, obstructions aperit, alimentum in univ-  
sum corpus defert, calorem conciliat, et omne in cor-  
pore excrementosum dejicit etc.

---

### Der Moselwein als Heilmittel.

Insofern man bey dem Genuße des Weines die Absicht hegt, auf einen kranken Organismus so einzuwirken, daß dadurch die Genesung eingeleitet oder befördert wird, wird er zum Heilmittel, und gehört als solches mehr in die Classe der flüchtigen oder durchdringend reizenden Mittel, welche bey ihrem Eintritt in den Körper schnell eine merklich stärkere Erregung hervorbringen, aber auch in ihren Wirkungen weniger anhaltend und ausdauernd sind. Durch seine flüchtigen Bestandtheile wirkt er unmittelbar auf die Sinne und Kräfte und ersetzt die erschöpfte Nervenkraft und Reizbarkeit, durch seine fixern mehr auf die Mischung des Körpers, doch so, daß sich diese Wirkungen auch immer wieder gegenseitig bedingen. Die Aeußerungen der durch sie im Körper hervorgebrachten Reaction sind verschieden nach den qualitativen und quantitativen Verschiedenheiten in den Verhältnissen und Bindungen der Bestandtheile eines Weines zu einander, daher ihr Unterschied im Zucker, Schleim, Del, Brandwein, Wein, welche alle einerley nähere Bestandtheile haben.

Nach dieser Eigenthümlichkeit seiner Bestandtheile muß daher der Moselwein auch etwas Eigenes in seiner Wirkung haben, und sich dadurch unter allen an-