

den Körper zu so vielen Krankheiten disponirt, die eine krankhafte Mischung seiner Ernährungssäfte be-
funden.

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 Maas 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 vortrefflichen 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 instauratur 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-