

Ein handgeschriebenes Weinbuch aus 1832

Von Grete M a a r, Donnerskirchen

Das „Buch zum Ausbruch machen und kranken Wein zu helfen Anno 1832“ von dem Donnerskirchner Weinbauern Josef W i m m e r gehört zu den seltenen Beispielen altbäuerlichen Schrifttums und gewährt uns einen Einblick in die damalige Kellertechnik. Das vergilbte Heft (21/17 cm) beinhaltet 22 in durchaus nicht ungeübter Kurrentschrift beschriebene Seiten.¹ Josef Wimmer, der auf einem Halblehen, heute Hauptstraße 34 saß, galt der Überlieferung nach als ein belesener Mann. Zu seiner Zeit hatte er als einziger im Dorf eine Zeitung abonniert. Da er uns seine Quellen nicht nennt, sind wir auf Vermutungen angewiesen. Der Mangel jeglicher Rechtschreibung sowie die unbefangene Mischung von Dialekt und Schriftsprache erwecken den Eindruck, daß die Rezepte nicht einfach von Vorlagen abgeschrieben, sondern eher Gehörtes, in der Umgebung Praktizierendes oder vielleicht auch Gelesenes nachträglich notiert wurden.

Inhaltlich können wir die 41 Rezepte in zwei Gruppen teilen: sieben Rezepte befassen sich mit der Bereitung von Spezialweinen, wie Ausbruch oder Kräuterweine (eines auch mit der Herstellung von Senf), die übrigen mit der Behandlung gewöhnlicher Weine im Verlaufe des Wirtschaftsjahres. Dazu werden ein gutes Dutzend Hausmittel wie auch chemische Materie und ca. drei Dutzend pflanzliche Mittel oder Kräuter empfohlen. Einerseits zeugt das Büchlein von alter Weinkultur und frühem Interesse, Weine besonderer Lesart oder Geschmacksrichtung herzustellen, andererseits auch von der Problematik der damaligen Zeit, Weine zu konservieren, ihre Qualität für die Lagerung und für längere Transportwege in entfernte Absatzmärkte zu erhalten. Worüber das Rezeptbuch nicht spricht, was an wesentlichen Mitteln der heutigen Kellertechnik nicht erwähnt wird, das erklärt uns am besten die Schwierigkeiten eines Weinbauern anno 1832. So fehlte es beispielsweise an Zucker, um qualitätsschwache Weine aufzubessern wie auch an Schwefelpräparaten zur Frischhaltung der Weine. Das Rezept für Bundmost läßt zwar keinen Zweifel, daß man zwecks Gärungshemmung die Fässer mit Einschlag behandelt hat. Es bleibt aber die Frage offen, inwieweit er zur Weinkonservierung herangezogen wurde, denn in den übrigen Rezepten wird er nicht erwähnt. Weiters ist zu bedenken, wie schwierig es war, sauber zu arbeiten, da die Häuser kaum über Brunnen verfügten.

Das Vokabular zur Bezeichnung der Krankheiten und Mängel des Weines ist uns vielfach entfremdet. So sprechen die Rezepte davon, wie man einen Wein „richten“ soll, man liest von „abgestandenem“, „abgeschmack-

1 Das Manuskript wurde von meiner Schwester Dr. Gisela Auer, Donnerskirchen, im Familiennachlaß gefunden, sie unternahm auch die mühevollen Arbeit der Reinschrift.

Mein besonderer Dank gilt Herrn Magister Walter Bencic, Donnerskirchen, für seine wertvollen Hinweise.

tem” sowie „brausendem”, d.h. in zweite Gärung geratenem Wein. Ein „schwerer” Wein wird mit „dick” oder „zickend”, (s. Anmerkung 15) also schleimig, gleichgesetzt. Die Ursachen des so oft erwähnten „üblen” Geruches oder „verdorbenen” Geschmacks werden nicht genannt. Man versucht diese argen Fehler mit dem Duft und Geschmack einheimischer oder exotischer Kräuter zu überdecken. Hausenblase, Eiklar wie auch Milch zur Schöpfung sind altbewährte, der Fachliteratur bekannte Mittel. Daß unser Rezeptbuch u.a. Muttermilch empfiehlt, findet wohl seine Erklärung darin, daß sie sicherlich auch während des Transports leicht zu kaufen war. Rezepte zur Bereitung von Rotweinen aus Weißwein geben einen Hinweis, daß Rotweine in unserer Gegend seltener produziert wurden.

Das Büchlein führt uns den durch die moderne Kellertechnik bedingten Geschmackswandel im Weingenuß besonders prägnant vor Augen, läßt uns aber auch zum Bewußtsein kommen, welch rares und kostbares Getränk — bei der damaligen geringen Produktion — der Wein gewesen sein muß, so daß man jenen verdorbenen Tropfen zu retten versuchte.

Buch zum Ausbruch machen und Kranken Wein zu helfen Anno 1832 von Jos. Wimmer

Ausbruch zu machen, in der Weinlöse gleich in Weingebürch

Es werden die Mangell² von den Weinstock ausgeglaupft, wie möglich gedrocknet, dan deil weiß in einer Bodung³ zum Teich⁴ getreten, mit blassen⁵ Füessen, sodan wird der Teich in Bodungen eingedeilt, wo der Ausbruch werden soll, da ist zu Rathen, zu 1 Emer Most nimt man den Teich von 4 Bütl⁶ Mangerl, nemlich 1/4 Centner gute Ziweben, wen der Teich in Bodungen eingedeilt ist, so wird der Most darauf gegossen, der Maisch wird des Tages mit Schaufln öffters umgerirt, wozu binnen 6 oder 10 Tagen, darnach die Wiederung ist, die Gahrung geschehen kan, was man erkenen kan, wen er kleine Blaßen aufwirft und die dicke Maisch in die Höhe stelt. Sodan wird angefangen den Maisch auszutreten, das heist in die Secke gefült, und in ein Faß, welches nur einen Boden hat, darin ausgetreten, die Trösten⁷ werden auf der Bröß⁸ folentz ausgebröst, dan werden beite Most zusammen in ein Faß gefült, welches der Ausbruch ist und in Keller gelegt.

2 Rosinenartige, infolge günstiger Witterung zusammengeschrumpfte Trockenbeeren mit hohem Zuckergehalt. Dazu vielleicht oberbayr. *mänkeln*, *mankeln*, nach Fäulnis, Moder riechen. (Schmeller I/1626)

3 Bottich

4 Saft

5 mit bloßen Füßen

6 Verkleinerungsform für Butte; lat. *biota*/Weinkelter. (Schmeller/306)

7 Trester, Rückstände beim Pressen.

8 Presse

Auf die ausgebröbten Tröber wird wiederum etwas Most geschittet und mit einer Gehrung von 3 bis 4 Tügen seine volkommene Gehrung haben, dan er setzt sich aber sogleich wieder, dan ist es ein Zeichen zum austreten, und guth ausbröben, *das heist der Maslas*⁹. Wen man sieht, das sich der Masch¹⁰ erwärmt und die dicke Maschtröber sich emporhebt und auszutreten droht, das ist das Zeichen, das er mit einen Fleiß ausgetreten werden muß, die Gehrung in Fäßern ist und wird entspröchender als die in denen Bodungen.

Will man aber Rothe Ausbrüche machen, so nimt man Gewirtznegel, zimet, Musgatnuß und Fanigl dazu und behandelt ihn wie den Weissen.

Aus Weisse Weine Rothte zu machen

Man nimt dazu Schwartz Maulbehe, Schwarze Kirschen, Branberre und Schlechen, alles dieses in den Wein geweicht, er ferbt sich von selbst. Besser ist es aber, wen man dieses in den Most vermischt, gehren lest, bies er seine gehörige Farbe bekommt.

Will man aber einen Ausbruch von guten Wein machen, den man viel eher gebrauchen kann

So geschicht alles wie gesagt wurden beim Most. Nur das man dan nach 18 Grad Hitz den Maisch gahren lest, wen der Maisch ausgetreten und alles in ein Faß gefült ist, wird selbiger in ein Zimmer, wo stets immer 18 Grad Hitze gehalten, bestendig geheitzt wird, ligen gelassen, bies er vergert hat, welches innerhalb 6 Wochen geschehen kan. Alsdan kohmen die Fesser in einen gutten Keller, so glerth er sich selbst. Sobald er glar wird, so ist er guth, und man kan dafan gebrauch machen.

Einen Rothten Ausbruch zu machen, auf eune leichtere Ard, als einen Weissen

Auf einen Emer Rothten Wein nimt man 8 Pfund gutte frische Ziweben, sauber geglaubt und die kern herausgelest, die Stingel weg und gibt es in den Wein, so wird ein gutter Ausbruch.

Einen Schimlichten Wein zu helfen.

Auf 10 Emer nim 2 rohe Gersten, Reste oder Brene solche gantz Braun, schittr sie in ein Segchen und henke es gantz heiß in den Wein. Binnen 24

9 másolás: aus ungarischem „más“/zweit, sekundär, d.h. Wein aus zweiter Presse. 1785 im „Magyar Hirmondó“ (Ungarischer Bote) als Tokajer Nachwein (auf dem Lager angelegener Qualitätswein) erwähnt. S. „A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára“ (Etymologisches Wörterbuch der ung. Sprache), I. Bd. S. 855. Budapest 1970.

10 Maische, mdal. *moasch*(der)

Stunden wird der geschmack weg sein, dan wird der Wein abgezogen in ein Reines faß, die Gersten muß aber so lang in Wein bleiben, bies er abgezogen wird, und wan es 3 oder 4 Tag anstethe.

Auch für Schümbliche Weine

Nim auf 10 Emer 1 Pfund gedorte Salbey und 1 Pfund Wachholderbeere, Stosse beides und fühle beide zusammen in ein lang dinges¹¹ Sägchen, dunke es in einen guthen Brandwein und henge es in den Wein, so wird er in 3 Tagen Guth, dan wird er abgezogen.

Wen ein Wein einen üblen Faßgeruch hat

Nim auf 10 Emer 18 Lorberchen, Zihe den Wein in ein guthes Faß, und henge sie in einen Sachgen in den Wein.

Wen ein Wein zufühl Schwefl geruch hat

Nim auf 10 Emer 1 Loth Zimmet und 1 Loth Musgatnuß, dieses wird gestossen und in den Wein gehent.

Abstandenen¹² Wein wieder zu helfen

Nim auf 10 Emer 2 Loth langen Pfeffer¹³, 1 Loth Kammillen, 1 Loth Musgatnuß. Stosse alles glein, weiche es 3 Tag in gutten Brandwein, Brenne ein gleiches Faß mit diesen Brandwein aus und fühle den abgestandenen Wein darein.

Einen Essigen, mit Schimpelgeruchigen Wein zu helfen

Nim Wachholder Holtz, Schneide es zu Span, 1/2 Schuh lang, töhre¹⁴ es, binde 3 Span zusammen und henge es in den Wein, diesses geschicht 3 Täge und nächte, jeden Tag aber ein frisches Büschl.

Auch Vor Zickenden¹⁵ Wein

Nim auf 10 Emer 2 Maß Reinen frischen Hanfsamen, Koche im in einen Haffen, giesse ihm mit den Wein guth ab und schlage das Faß guth zu und lasse ihm einige Tage Ruhe. Dan zihe ihm Rein in ein guttes Faß wieder ab.

11 dünnes

12 gebrochen, oxidiert

13 Paprika

14 dörre

15 zicken, stoßen (Lexers Mittelhochd. Taschenwörterbuch, S. 335). „Ein Getränk zickt“, d.h. ans Saure; zickend: ins Saure umschlagend (Schmeller, II/1081)

Lohmmige¹⁶ Weine zu helfen

Nim Saltz, Brene es Schwartz, dan Stosse es ein wenig und wirf es hinein, so falt der Lam zu Boten, dan wird der Wein abgezogen.

Wen ein Wein Schwer ist

Brene Weinreben zu aschen und henke eine hand fol in das Faß. Oder wen man Brod Bakt, Bake man ein gleans Brod, und wan es halb gebacken ist, wirft man es gantz heiß in das Faß und lasse es 3 Tag ligen, sodan wird der Wein abgezogen und mit frischen Wasser ausgefilt.

Wen sich ein Wein nicht setzen will

Nim 1/4 Pfund Weinstein, 1/4 Pfund Saltz, brenne es mitsam in einer Pfanne, und Stosse es, wirf es in das faß. Rihre es guth durcheinander, fühle es zuletzt mit frischen Wasser zu und Vermache es guth, er wird sich setzen, dan zihe ihn ab.

Einen Wein zu bessern

Nim auf 10 Emer 1/2 Pfund Zucker und 1/2 Pfund Hirschhorn, henge jedes besonders in den Wein.

Wen ein Wein abgeschmackt wird

Henge auf einen Stein Cordabenedit¹⁷ Graud und auch die Wurzel hinein, so bekommt er Kraft und geschmak wieder.

Den Wein einen gutten geschmack zu geben

Henge in einen Tuche eine hand foll Scharlach Kraud¹⁸ auf 10 Emer 24 Stunde lang hinein.

Einen Schimlichten Wein zu helfen

Nim Tirre Holler Blithe, Streife sie Von Stengl ab, gib die Bliethe in ein Sagl, und henge sie in das faß. Verbal¹⁹ es guth und las ihm einige Tag Ruhe so Vergehth der Schimpel geruch.

16 lehmig, d.i. trüb; mdal. *loam*

17 Cardabenedikt-Kraut, Bitterdistel (*Cnicus benedictus*). Das in der Pflanze enthaltene Cnicin schmeckt bitter und wirkt appetitanregend. (Mitteilung von Mag. Bencic) Siehe dazu: H. Prickler, Der Weinbau im Verwaltungsbez. Mattersburg. Allg. Landestopogr. des Burgenlandes, Bd. III, S. 567.

18 Scharlachkraut (*Salvia sclarea*), in Südeuropa beheimatet, z. T. auch bei uns kultiviert. Beinhaltet ätherische Öle und wurde früher dem Wein zugesetzt, um ihm den Muskatellerschmack zu verleihen. Daher auch die deutsche Bezeichnung Muskatellersalbei. (Mag. Bencic).

19 verpeilen, das Spundloch schließen

Mittel Vor Schwere Weine

Nim Triarti²⁰, henke ihm in den Wein, er sey Schwer, Tick oder Zikent, so wird der Wein frisch und guth.

Einen Bundmost²¹ zu machen

Auf 10 Emer Most, der von der Preß lauft, nimt man 2 2/4 Lot Siessen und 2 Lot Bittern Senff, welcher gestossen, in ein Schaffel geschittet, und so viel most darauff gegossen, das man ihm zu einen flissigen Deich umrihren kan, und dieser Deich wird in das faß geschittet samt dem Most, in dem faß guth umgerihrt, das Balloch²² muß aber zimlich guth verwart werden, der Most wird binnen 8 Tagen sich Reinigen und kan den ganzen Winder an einem kalden ort Verwart und gebraucht werden. Dan muß aber der glare most Von seinen Lager gezogen werden, damit der Senff auf dem Lager zurück bleibe. Das faß muß Einschlag bekohmen, so Viel es Leittet. (Auf 1/2 Emer Most 1/2 4^{tel} Siessen und 1/2 4^{tel} Bitteren Senff zu nehmen.)

Vorn Rothen Bruch²³

Nim auf 10 Emer 2 Loth Haussenblassen²⁴, 3 halbe Siesse Milch und 7 halbe Wein aus dem faß, welches zu Richten ist, diese 3 Stük in ein Schaf guth undereinander gemischt und in das faß gefilt; den Wein aber guth abgeschafft oder guth durcheinander gerirt und lasse ihm 14 Tage Ruhen, so wird ihm geholfen sein. Darnach zihe ihn Von Lager Rein ab.

Vorn Schwarzen Bruch

Nim 2 Neue Ziglsteuner, die noch nicht im Wasser warn. Reibe sie aufeinander und mache eine hand fol Ziglmehl dafan, auf 10 Emer und auch 2 Loth Haussenblassen und 4 Maß Wein, diese 3 Stük in ein Schaf guth

20 Wahrscheinlich aus lat. tri/drei und ars/Art, Weise, heute unbekanntes chemisches Mittel (Mag. Bencic)

21 Wie aus dem Rezept zu entnehmen ist, handelt es sich hier um Mostkonservierung. Das Wort Bundmost wird auch in der Fachliteratur verwendet. Außer Einschlag soll Senfmehl gärunghemmend sein. (Arthold, S. 126) Zur Wortklärung allerdings kein Hinweis in der von mir angeführten Literatur. Deutbar ev. als Most, „gebunden“ in der Gärung.

22 Peilloch, Spundloch

23 Brauner, grauer, roter, schwarzer Bruch: Verfärbung und Trübung des Weines je nach dem Grad der Oxidation. (Arthold, S. 357)

24 Hausenblase: getrocknete und präparierte Schwimmblase des Hausens, eines großen Fisches im Schwarzen und Kaspischen Meer und deren Zuflüssen. Altes Schönungsmittel (Arthold, S. 272)

durcheinander gerührt und in das Faß geben und in den faß auch guth undereinander gerührt oder abgeschafft, laß ihm 14 Tag Ruhen, zihe ihm alsdan Recht Rein ab.

Vorn grauen Bruch

Nim auf 10 Emer 2 Loth Haussenblassen, ein wenig Allaun²⁵ darundergemischt, ist aber der Wein dick, so gewiß melig, so nimt man auch etwas gutten Brandwein darunder, ist er aber nicht dick oder moligt, so nimt man eine gleine Handfol Saltz und 2 halbe frisches Brunenwasser darunder, diese 3 Stük durcheinander gerirth und Verfahre so, wie bey den Rothten und Schwarzen Bruch.

Vor üblen faß oder Schimpel geruch

Nim eine 1/4 halbe²⁶ gleinen Breyn oder gestampften Wäitzen in ein Sagl, henge es mitten in den Wein, Verbal es guth, laß es 8 Tag hengen, sodan nim es heraus, es ist ihm geholffen.

Wen ein Wein einen übeln geruch hat

Nim Holunderblich und Cardabenedict-Wurzel, von jeden 2 handfol zu 12 Emer, und eine Handfol Corriander²⁷ dazu, Greuder und Wurzel glein geschniden, Corriander gestossen, in ein Sagl alles gesiebt, gib bley hinein und henge es in den Wein, nim es in 4 Tagen heraus. Besser machest du es aber noch, wan du ihm alsdan Von dem faß abzihest, in ein guth Weingrines²⁸, damit er guth bleibt.

Trüben Wein Rein zu machen

Henge Branber en einen Spagat in das Faß mit Bley oder Stein, damit es bies in die mitte hinunder geht. Binnen 8 Tügen wird der Wein Rein sein, der Wein darf aber nicht auf dem Lager sein.

25 Alaun: Kalium-Aluminiumsulfat. In der Medizin als antiseptisches Mittel, in der Färberei, Gerberei als Beizmittel verwendet. (Das kluge Alphabet, Bd. I, S. 46. Ullstein Lexikon der Medizin, S. 19)

26 halbe: verkürzt für „eine halbe Maß“ „Eine ganze Maß“ = 4 Seidel, d.i. 1 und ein 1/2 Liter. „Eine viertel halbe“ entspricht einem achtel und sechzehntel Liter.

27 Koriander, Wanzendill (Coriandrum), altes Küchengewürz, nach Anis riechend. (Das kluge Alphabet, Bd. 2, S. 470)

28 Weingrünmachen (Entlohen) der Fässer: Auslaugen der lösbaren Holzbestandteile aus neuen Fässern vor der Füllung mit Most und Wein, um einen Holzgeschmack (Neuel) zu verhindern. (Arthold, S. 184). „Ein gut Weingrines“: Faß ohne Neuel.

Ein andere art Weine zu Reinigen

Nim zu 10 Emer 1/2 allaun, Stosse diesen Klein und gieb ihm in das faß, Rihre ihm mit einen Holtz eine 1/4 Stunde, fühle den Wein mit frischen Wasser gantz zu, Verschlage das Faß guth, las es 4 Tage Ruhen, er ist Rein. Aber nur Weißer Wein.

Wan sich ein Wein gar nicht Reiniget, er ist Weiß oder Roth

So nim zu 12 Emer 10 Eslöfel Vol Weinstein, 3 Löffel Vol Saltz, zerschlage es und Reste es mitsam in einer Pfan auf das heiseste, gib es in den Wein, Verbal es guth, laß ih, 14 Tag Ruhen, ehr wird Rein.

Ein Zikenden Wein zu helfen

Nim auf 10 Emer 1 Halbe Hanffsamem, Lasse ihm in einen Haffen guth Sieden, mit den Wein aber, lase ihm darnach auskühlen, jetzt lasse Von dem faß 8 Maß herunder, gieb das gekochte hinein und fihle es mit frischen Wasser zu, Verbeile es guth, bies 14 Tagen ist er Volkohmen guth.

Mittel das ein Wein nicht Zikend wird

Nim zu 20 Emer eine Handfol Hopfen, henke zum Herbstzeit in ein Sagl in den Siessen Most. Lase ihm Vergehren, darnach nihm es wieder heraus nach der gehrung, dan wird der Wein nicht sauer oder Zikent werden.

Einen Wein in Herpst Sieß zu machen

Nim Siese Arpfl, zerschneide sie und gieb die Spalten in den Wein, aber alle 3 Tag frische Arpfl, und diesses 6 mahl Repedirt, so wird der Wein Süßling, weil sich die Sauere in die Arpfl zicht.

Aufsteigenden oder Brausenden Wein zu helfen

Welches man erkenen kan, wan er Lager blassen aufwirft und zu Vor schon Rein wahr, so nim auf 12 Emer 1 Pfund Bley, zerschmöltze es und Schitte es sogleich in den Wein, so wird er Stielle und Rein werden.

Mittel wan ein Wein Viel Schwöfl hat

Fühle eine Flasche mit Reinen Brunwasser und steke mit den Gragen in das Balloch, alle 24 Stund frisches Wasser in die Flasche, durch 8 Tag. So zicht das Wasser den ganzen Schwefell geruch heraus.

Zikenden Wein zu helfen

Mit einen Zuchhöber Versuche man, ob der Wein gantz oder das halbe faß zikt. Ist es nur die halbscheit, so lasse den zikeden Wein herunder und

fühle einen guten Jungen darauf, den abgelassenen zikeden Wein aber fühle auf die überige helfte von guten Wein. Sodan werden beide fesser guth abgeschafft und guth zugebeilt. Zikt aber das ganze faß Wein, so henke auf 10 Emer 4 Loth Feugl wurzel in den Wein. In 6 Tage nimh sie heraus. Hat aber der Wein zufühl Wurzel geruch, so henke etwas Weihrauch in den Wein.

Wan man bemerkt, das der Wein Schwer wird

Nim auf 10 Emer 1 Handfol alland²⁹ Wurzel, 1 Handfol dirren Salbey (Salfer). Henke beides mitten in das Faß, bies 3—4 Tagen ist er guth. Oder zich den Wein auf ein guttes Lager ab und gib eine handfol Wachholter holtz hinein, welches aber in der luft gedört werden muß. Dieses mittel hilft auch.

Vorzukohmen, das der Wein nicht Breche

Henke 3—4 Wachholterwurzl, ein Handfol Hopfen Blumen, in Schatten gedört, in den Wein, mit einen Sagl, bringt dem Wein sein gutte gestalt wieder.

Einen Most einen guten geschmack zu geben

Nim nach gitdinken gedordes Bressilium³⁰ (Bresiltum) Graud und etwas Feiglwurzel, in ein Sagl in den Most gedan, bies der Most Vergorn hat und Rein wird, dan nimt man es heraus, dan wird der Wein libich und guten geruch haben.

Sauere Weine Sieß zu machen

Nim 1 Pfund Stein Wurzel³¹, Rein aus gewaschen, las selbe in einem Wein geweicht 3 Tag liegen, damit die Wurzel ihre siessigkeit übernehmen. Dan nim sie heraus, Drogen sie gut in der Luft, nachdem henke sie in die mitte des faß Wein, so wird der Wein liblich und guth.

29 Alantwurzel (*Inula helenium*): der Wurzelstock enthält ätherische Öle, Kampfer, harzige Stoffe. Ebenso die Salbei (*Salvia officinalis*). Beide sind bekannte Heilpflanzen der Volksmedizin. (Wilfort, S. 31 bzw. 422 ff.)

30 Vermutlich *Basilicum*, ein gern verwendetes Gewürz, aus dem Orient stammend. Enthält ätherische Öle. Anregende Wirkung, „magenstärkend“ (Mag. Bencic).

31 Steinwurzel, vermutlich Odermennig (*Agrimonia eupatoria*). Trank aus gesottener Wurzel gelb wie Wein und wohlschmeckend. (Wilfort, S. 372)

Dem Wein einen guten geschmack zu geben

Nim 1/4 Galgant³², 3 Loth Nägl³³, 4 Loth Imber³⁴, 2 Loth Zimmet, 2 Pffirschenkern, 1 Kirschenkern, Stosse alles guth zusammen, weiche alles in einen guten Brandwein ein 8 Tag lang, guth zugemacht. Dan leidere³⁵ den Brandwein Von denen Species, Verdeile es in jedes faß Wein, nach belieben Stark oder Schwach, der Wein wird sehr geschmakfol sein.

Ein guten Senff zu machen

Zu 4 Halbe guten eingesodenen Most nimt man 1 Bitteres, 1/2 Sießes Senfmehl, under den Most gerirt, so das ein flüssiger Teich entlich ist, 1/2 Seidl guten Weinessig, 1 Loth Zimmet, 1 Loth Nägl, beides glein gestossen und darunder gerirth. Aber in einen Neuen Kastarol:³⁶ Erdenen. Dan auf ein Rescheres Kollfeuer, Rihre es fleissig um, damit er nicht anbrene, lasse ihm aber nuhr einen Sud aufmachen, dan ist er guth und kan ganzes Jahr aufbewart werden in flaschen guth zugestopt. Ist er zu dick: wird Most aufgegossen.

Von Wein Richten

Wen ein Wein sich mit Haussenblassen oder Eierweiß nicht Richten lest, so nimt man einen feinen weissen Tischler Leim, weicht im in ein frisches Wasser, aber 3 oder 4 mall mit frischen Wasser abwassern. Darnach gibt man ihm mit dem jenigen Wein auf das Feuer und last ihm guth aufsie den und siedent in den Wein gegossen und guth mit einen Stock aufgerirt, dan zugebeilt. Binen 3 Tagen muß er sich guth gerichtet haben. Auch jeden Ausbruch kan man auf diese art Richten.

Will man aber einen Wein in 24 Stund Richten oder Wein haben, so nimt man eine Mutter milch, Von einer Frau oder Mächten³⁷ und giesse sie mit dem Wein guth ab und in den Wein hinein, guth abgeschafft und guth zugebeilt. So muß er in 24 Stund guth sein. Auch auf den Strassen kan man sie hinein geben wegen den Bruch.

32 Galgant (*Alpinia officinalis*), Wurzelstock enthält ätherische Öle, appetitreizend. (Das kluge Alphabet, Bd. 1, S. 777)

33 Gewürznägel

34 Ingwer (*Zingiber officinale*), asiatisches Gewürz. Wurzelstock liefert das Ingwer-Öl. (Das kluge Alphabet, Bd. 2, S. 225)

35 leideren: ahd. lidan, lat. ferri, transire, d.h. übertragen, hier: trennen (Schmeller I/1441)

36 Kasserolle

37 Mädchen

LITERATUR

Arthold, Matthias: Handbuch der Kellerwirtschaft, Wien 1942.

Das Kluge Alphabet, Lexikon für jedermann in drei Bänden, Propyläen-Verlag bei Ullstein, Berlin 1957.

Lexer, Matthias: Mittelhochdeutsches Taschenwörterbuch. Stuttgart, 1966.

A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (Das historisch-etymologische Wörterbuch der ungarischen Sprache, Bd. I (1967), Bd. II (1970), Bd. III (1976). Akadémiai Kiadó (Vg. der Akademie d. Wiss.) Budapest.

Pettenkoffer, Sándor: Útmutatás a must és bor helyes kezelésére (Anleitungen zur richtigen Behandlung von Most und Wein), Budapest 1910.

Prohászka, Ferenc (Franz): Szőlő és bor (Weinrebe und Wein), Budapest 1966.

Schmeller, J. Andreas: Bayerisches Wörterbuch, Stuttgart und Tübingen 1837.

Ullstein Lexikon der Medizin, Frankfurt-Berlin-Wien 1972.

Willfort, Richard: Gesundheit durch Heilkräuter, Linz 1979.

Allgemeine Landestopographie des Burgenlandes, III. Bd.: Der Verwaltungsbezirk Mattersburg, 1. Teilband: Allgemeiner Teil, Eisenstadt 1981.

Eugen Mayer

Da Wechsl

Vanerscht homa d'Ochsn
gegnan an Traktoa eingwechslt.
Daonn homa d'Roß
gegnan an Mercedes eingwechslt.
Af dos aufi hot da Ähnl d'Wölt
gegnan Himml gach eingwechslt.
D'Ähnl wieda hot ihr Ausnaohmsstibal
gegnan an Plotz in Oltersheim eingwechslt.
Hiaz hom mir nohdem in Heargod van Winkal
(und d'Heilinga mitn färbinga Lampal)
gegnan an Foarbfernseha eingwechslt.

Und du moanst, daß oan gibt,
der den Wechsl a wieda einwechslt?
Kunnt scha sein,
owa hiaz daweil lebma holt wia auswechslt.

aus: „Miteinander aufgewachsen“, Eisenstadt 1981.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Burgenländische Heimatblätter](#)

Jahr/Year: 1983

Band/Volume: [45](#)

Autor(en)/Author(s): Maar Grete

Artikel/Article: [Ein handgeschriebenes Weinbuch aus 1832 19-29](#)