
Fünfter Abschnitt.

Die Folgenreihe im Credenzen der Weine.

Wir gehen zu einem Gegenstande über, der wohl am meisten interessirt, von allen gelobt und von vielen besungen worden; nämlich zu dem Weine. Wollten wir demselben ein neues Lob oder eine neue Würdigung darbringen, so müßte zuerst die Muse angerufen und dem Bacchus eine Libation gebracht werden; unser Entzweck gestattet aber keines von beyden, denn wir wollen nichts als Ordnung und gehörige Wahl bey dem Credenzen desselben skizziren. Es scheint, daß bey der außerordentlichen Verschiedenheit der Weine die Natur dem Verlangen aller Menschen habe entsprechen wollen, und einem jeden nach seiner Gattungsfähigkeit gethan.

Wir haben beobachtet, daß die Sanguiniker nur leichte, mehr süße als saure Weine goutiren; dahingegen die Phlegmatiker mehr die geistigen, die Melancholiker mehr die festkräftigen, die Choliker aber die adstringirenden Weine vorzuziehen pflegen, und daß die erstaunliche Menge der Abstufungen, von dem muffirenden Champagner bis zu dem süßen Malaga, von dem milden Rheinwein bis zum geistigen Tokayer, und

von dem saueren Oesterreicher bis zu dem edlen abstringirenden Bordeaux mit den unendlichen Modificationen der menschlichen Naturen im Einklange stehe.

Demnach gibt die Individualität der Gäste die sicherste Weisung zur rechten Wahl der Weine im allgemeinen, und die verschiedenen Lebensperioden dieselbe speziell. Der Jugend überhaupt, und dem schönen Geschlechte insbesondere sollen nur wenige und leichte Weine credenzt werden, in Betracht der zarten Complexion ihrer Nerven, der leichteren Anregung und des leichtmöglichen Überreißes derselben, welche in solchem Alter schlimme Folgen haben könnten. Für solche Individuen sind Rheinweine der leichteren Sorte, und Champagner mousseux, besonders jener von Aye, die vorzüglichsten.

Dem Manne, dessen Gaumen Bildung verräth, kann schicklicher Weise nicht anders als mit Burgunder, altem Rheinwein, Champagner sec und Madera sec aufgewartet werden.

Dem Greise werden nur alte Rheinweine, und der edle Bordeaux wohlbekommen, in Betracht daß besonders der letzte den Kopf nicht belästiget, aber den Magen stärkt, in welcher Eigenschaft derselbe allen Weinen voran gehet.

Solche edle Weine werden indessen nicht auf die Tafel zur freyen Disposition gestellt, sondern in gewisser Ordnung und bestimmten Zwischenräumen von einem Kammerdiener oder Kellermeister herumgetragen, die Sorte angesagt, und präsentirt.

Bei einer Ministertafel kömmt nach der Vorzüglichkeit der Weine, auf die rechte Zeit, dieselben zu credenzen, sehr viel an, wenn man gegen eine allgemein angenommene Sitte nicht

verstoßen, und nicht in den Fall kommen will, für einen Neuling in der höheren Gesellschaft gehalten zu werden, welches für einen Mann von Bedeutung sehr empfindlich seyn müßte.

So pflegt man z. B. wenn unter den hors d'oeuvres Austeren befindlich sind, die immer vor der Suppe genossen werden, Chablis oder Sautere oder auch l'Hermitage blanc, ohne Austeren aber, und ebenfalls auf den Genuß der hors d'oeuvres, Madera sec zu geben, und während des Mahls bis zum Braten wird der Tischwein servirt oder zur freyen Disposition aufgestellt; dieser kann nur aus den Oesterreicherweinen, als Bisamberger, Steinfirchner, Neustifter, Grinzinger oder Nußberger u. d. g. oder aus Rheinwein, als Hattenheimer, Mittelheimer, Rirnsteiner Laubenheimer, Markebrunner u. d. g. bestehen. Bey den Eingemachten wird Burgunder herum credenzt, und zwar Coulange, Tonnere, Beaune, Pomare, Rishbourg, Volnay, Vosne, Chambertin-pourpré und la Romanie, oder aus der Reihe jener, die sich dem haut goût mehr nähern, als Chateau grillée, Cote-roti und Hermitage.

Während dem Braten wird der Bordeaux credenzt, und zwar: St. Julien, St. Autbrion, Chateau la rose, Chateau Maryaux, Chateau la Tour, Chateau la Fitte. Hierauf der Champagner und vorzüglich d'Aye, endlich als König aller Weine, der edle Rheinwein vorzüglicher Jahrgänge und Weinberge, als: Hochheimercabinet, Markebrunnercabinet, Rudesheimerberg, und Schloß Johannisberger. Jetzt ist das Mahl als vollkommen geschlossen anzusehen; allein aus den im vorhergehenden Abschnitte enthaltenen Gründen wird nun der Nachtmahl aufgetragen, und

während diesem Dessert-Weine kredenzt. Man gibt selten mehr als zwey Gattungen und zwar aus der Reihe der zu benennenden, als: Rivesalte, Grenade, Muscat, Lunel, Frontignan, Malvasir, Malaga, Canari sec, Xeres, Alicanté, Constance u. a. m. Den Beschluß der Weine macht man gerne mit dem Arbois, der die liebliche Süßigkeit des Coudrieux, und die muffirende Eigenschaft des d'Aye vereiniget. Nun wird die Tafel aufgehoben und die Gesellschaft in das Compagnie-Zimmer geführt, um den Kaffeh zu nehmen. Nach dem Kaffeh kömmt noch der edelste aller Weine, nämlich der Tokayer-Ausbruch, wenn man so glücklich ist, sich den echten verschaffen zu können. Denn nur ein kleiner Theil eines kleinen Gebirges liefert denselben, und wenn man die Consumation in Vergleich bringt, so müssen neunzehn Theile desselben durch die Kunst als Surrogate nachgemacht werden. Diesem folgen nach, Liqueurs und eben nur jene, die das Meer durchgeschifft haben, weil die Temperatur des unteren Schiffraumes, und eine immerwährende leichte Bewegung zu deren Gutwerden auffallend beyträgt, welches durch nichts ersetzt werden kann.

Einige Aufmerksamkeit fordert das Einschenken der Weine in die einem jeden derselben geeigneten Gläser.

Diese Gläser sind von verschiedener Größe und Form, je nachdem die Eigenschaft der Weine, welche auf unsere Geschmacksnerven oder Verdauungs-Werkzeuge, wie der Madera, der Champagner ic. wirken soll. Daher diese Formen und Größen, auf den Wohlgeschmack und Beförderung der Verdaulichkeit basirt, in der Diätetik einen löblichen Grund finden.

So hat man Burgunder und Bordeauxgläser, deren ungefähre acht auf eine *Bouteille* gehen, welche minder oder mehr an die anderthalb Pfund Flüssigkeit, etwas über eine halbe Maß enthalten.

Rheinweingläser, die von grünlichem Glase, in Form der Pokale geblasen werden, und fünf bis sechs auf eine *Bouteille* gehen.

Endlich Gläser, deren zehn bis zwölf auf eine *Bouteille* gehen, und zum *Madera sec*, Bitterwein oder *Wermuth* dienen.

Die Champagnergläser sind hoch, von der Spitze auslaufend und sich immer erweiternd, um das *Muffiren* des Weines zu begünstigen.

Die Liqueurweine werden in Stängelgläschen eingeschenkt, deren sechzehn bis achtzehn auf eine *Bouteille* gehen.

Endlich kommen die eigentlichen Liqueurgläschen, deren acht und zwanzig bis dreißig auf eine *Bouteille* gehen.

In Paris herrscht die löbliche Sitte, daß man selbst bey dem Tischweine nie mehr einschenkt, als man auf einen Zug austrinken zu können glaubt, so daß das Glas immer ausgeleert werde. Eben so wird darauf gesehen, daß die Flaschen nach jedesmaligem Einschenken immer wieder verstopft werden, um dem sogenannten *Ausrauchen*, und dem dadurch herbey geführten *Schalwerden* der Weine vorzubeugen.

Selbst die Temperatur, welche die Weine haben müssen, um ihren Genuß zu erhöhen, soll berücksichtigt werden. So muß z. B. der Champagner eine Stunde vor dessen *Credenzen* in gestampftes Eis gegraben, und erst, zum Einschenken heraus-

genommen, entstöpselt, eingeschenkt und sogleich getrunken werden; weil dasjenige Prinzip, welches das Ruffieren veranlaßt, und den pikanten lieblichen Geschmack so sehr erhöhet, das kohlensaure Gas, das in der Flüssigkeit comprimirt, bey aufgehobenem Gegendrucke leicht und schnell entweicht, einmahl eingeschenkt, sogleich ausgetrunken werden soll.

Die mehrsten weißen Weine dürfen nicht unter acht Grad Reaum. (als die mittlere Kellertemperatur) abgekühlt seyn.

Die rothen Weine müssen die Zimmertemperatur, oder vierzehn Grad Reaum. haben, um in ihrer Vollkommenheit genossen zu werden. Zu diesem Zwecke müssen die Bouteillen einige Stunden vor dem Gebrauche in bewohnten Zimmern stehen; in Ermangelung dieser Zeit müßten die Flaschen in lauwarmes Wasser getaucht werden, bis der Wein die verlangte Temperatur erhalten hätte.

Zu Nachtmahlen (S. den ersten Abschnitt diesen Gegenstand betreffend) pflegt man nur leichte Weine aufzusetzen, um auf die dem Körper notwendige Ruhe, deren derselbe bald darauf genießen soll, nicht störend einzuwirken.

Dagegen werden zu Gabelfrühstücken starke Weine credenzt, und zwar aus entgegengesetzten Gründen, weil hier die Lebendthätigkeit aufgeregt werden darf. Diese Zeit ist übrigens die gefährliche für jene Weine, die nicht eine gewisse Anzahl Jahre hinter sich haben, wie der Oesterreicher, die Rheinweine, oder die ein gewisses Alter überschritten haben, wie der Champagner mousseux, und einige Liqueurweine, oder endlich für jene, die eine mässalliance haben eingehen müssen, oder durch Unwissenheit

und trügerische Absichten verfälscht worden sind. Die Sinne sind um diese Tageszeit immer am schärfsten und die feinste Nuance, so wie die leiseste Hinterlist werden schnell bemerkt.

Zu diesem Mahle der Junggesellen kommen zwar nur wenige, aber wie schon bemerkt, immer Capital-Weine, worunter der Burgunder, Rheinwein, selbst der Champagner und Liqueurwein, als wesentlich nothwendig zu betrachten sind.
