

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

**Straßburg, 1822**

Anweisung, wie man bey Gastmaehlern die Weine der Reihe nach  
auftragen soll

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

— — — — —

Anweisung, wie man bey Gastmählern die Weine  
der Reihe nach auftragen soll.

— — — — —

In dieser Partie hatte ich besondere Gelegenheit mir durch eine, so zu sagen, vierzigjährige Pragis Kenntnisse zu erwerben, da ich schon in der frühesten Jugend bey meinen Eltern, die einen starken Weinvertrieb hatten, unsern Landwein kennen lernte, hernach als Kellermeister bey der französischen Ambassade in der Schweiz angestellt war, wo ich durch öftere Reisen nach Burgund, Champagne, Dauphiné, &c. mit dem dasigen Weineinkauf mich besonders beschäftigte, auch ihre Anwendung sie mit andern Qualitäten gut und vortheilhaft zu vermischen, und sie zum Nutzen der Gesundheit zu gebrauchen, kennen lernte; wie z. B. daß die weißen Elsässer sich mit den Markgräfer-Weinen gut vertragen, und die Rhein- und Mosel-Weine auch etwas von unsern alten abgelegenen Edelweinen wohl vertragen können, indem unsere Elsässer, erster Qualität, etwas feurriger, die Markgräfer aber kälter und eber trinkbar sind; die Elsässer halten sich eben so lange wie die Rhein-Weine; durch den Transport werden sie delikater, wie die Bordeaux-Weine. Ich habe Proben gesehen, daß man sie nach Amerika, wieder zurück gebracht, hernach in Flaschen gezogen hat, und daß sie dann ihren Rang neben guten weißen Bordeaux- und Burgunder-Weinen gut behaupten konnten.

Die Rhein-Weine, die keiner Apologie bedürfen, weil sie nicht nur von Gastronomen geschätzt und gebraucht werden, sondern auch in der Arzeney-Kunde, wegen ihren antiscorbutischen Theilen, in Krankheiten außerordentliche Dienste leisten; zum Beweis dessen, die reichsten und größten Städte Deutschlands, wie Bremen und Hamburg, sich eine Pflicht daraus machen, Kellereyen zu unterhalten, die unter der Leitung erster Magistrats-Personen besorgt, und deren treffliche Weine nur in kleinen Portionen, auf Verordnung eines Arztes, unter die Kranken vertheilt werden; doch ich kann mich nicht länger mit medizinischen Dissertationen abgeben, weil ich als Küchen- und Weinverständiger aufrete, und nicht als Arzt. Herr Doktor und Professor Löwen-

stein, Leibarzt Ihro Durchlaucht des Großherzogs von Sachsen-Weimar, hat umständlich bewiesen, welch gute Dienste die europäischen Weine der Gesundheit des menschlichen Körpers leisten.

Ich will nun die Art und Weise, wie die verschiedenen Weine aufgetragen werden sollen, erklären: beym ersten Gang wird mit Elsässer- oder Markgräfer-Wein, Pfälzer- oder Mosel-Wein (in Frankreich mit Macon, oder ordinärem rothen Burgunder, oder Champagner, oder Franche-Comté-Wein von guter Qualität) angefangen. Auch gibt es ordinären Bordeaux-Wein, den die Engländer sehr lieben. Beym zweyten Gang oder bey den Braten, gibt man entweder feine Burgunder-Weine, als: Vin de Beaune, Gévray, Volnay, Pomard, Chassagne, Romancé-Conti, Clos-Vougeot, oder in weißen Weinen, feine alte Rhein-Weine, weiße Burgunder, Meursault, Montrachet, oder von Bordeaux-Weinen, Soterne und Vin de Grave, oder die rothen Château-Margot, Lafitte, und andere Qualitäten, guten alten Bordeaux, oder auch rothen Bleicher-Rheinwein, gute alte Elsässer, Luringheimer, weiße alte Zahnacker, Geißbühler, Gähweiler, Eschrösler, Reichenweyrer rother und alter Edelwein, können ebenfalls beym Entremet servirt werden; eben so die Dauphiné-Weine, Condrieux von guter Qualität, Côte-rotie von allen Sorten, auch weiße Hermitage, weiße und rothe Château-grillé und St. Per-ray; ferner die guten Cornas und Tavel, auch Roussillon, wenn sie alt und abgelegen sind; Vin du pape, und feine Languedoc-Weine, sind meistens zu scharf für unsere Gaumen.

Unmittelbar vor dem Nachtsch wird Champagne non-mousseux, wie Ai und Sillery servirt; soll er aber seine volle Güte haben, so muß er im Eis gegeben werden. Den Champagne mousseux servirt man gewöhnlich bey Nachtessen und Bällen, wo Frauenzimmer dabey sind, um die Gesellschaft zu ermuntern. Wenn dann die Toasts beym Mittagsmahl sich einsinden, die Gesellschaft durch Gesang und Musik sich Vergnügen macht, so kommt der Nachtsch und mit ihm die kostbaren Malaga- und Mikanten-Weine, die kostbaren Muskat, Lunel, Frontignan und Rivesalte; (Rota-Wein wird nur für die Toilette und für Kranke gebraucht); oder die ungarischen Weine, Tokayer, italienische Lachrima-Christi, Syracuse, Malvoisie, Madere und Cap de Constance; bis endlich der kostbare und etliche Jahre in kleinen Neßen aufgehaltene, auf dem Speicher getrocknete Mokka, in einen Nebensaal einladet, Kirchenwasser, Rosalie,

die kostbaren Liqueurs der Madame Amfoux, ja auch guter alter Cognac, genossen werden, und die muntere Gesellschaft mit gutem Punsch und Vin-chaud den Abend beschließt.

Es gibt noch verschiedene Arten feine Weine, wie auch kostbare Liqueurs, die ich nicht alle erwähnt habe; es kommt viel auf die Vorliebe oder den Ort an, wo sie servirt werden; dieses ist aber die Art, wie sie in der gastronomischen Welt, nach ihrer Reihe, geordnet werden.

In vielen Orten, besonders in den Bierlanden, fängt man die Mittags-Mahlzeit mit Bier an, und gencstet den Wein erst bey dem zweyten Gang; bey manchen Tafeln wird auch, vor der Suppe, Tokayer Wermuth oder Madera-Wein servirt. In Frankreich servirt man meistens weiße Weine mit den Ausern, Chablis, Meursault, Vin de Grave oder Soterne; in Deutschland Rhein- und Mosel-Weine, oder alte Elsässer Edelweine; überhaupt erfordern die Ausern alte kräftige weiße Weine.

Ich glaube jetzt der Tisch-Ordnung, wie auch jeder Gattung Weine, ihren Rang angewiesen zu haben, den sie bey den Gastromomen und großen Liebhabern behaupten; aber im Genuß muß man, in Rücksicht der Gesundheit, sehr behutsam seyn; doch kömmt es auch hierin meistens auf den Geschmack an.