

Anschreibebuch von Mathias Bauer aus Bodendorf

* 4.10.1800

† 15.12.1866

Rezepte zum Schönen und Verbessern von Wein aus dem Jahre 1820 (zugleich eine Geschichte der Familie Bauer in Bad Bodendorf)

Im Jahre 1820 ging ein junger Mann aus Bodendorf nach Koblenz, um dort das Handwerk eines Küfers zu erlernen. Sein Name war Mathias Bauer; als Lehrling trat er in die später weithin renommierte Firma Deinhard ein. Er muss ein heller Kopf gewesen sein, denn in einem Notizbuch hielt er alle Rezepte zum Schönen und Bessern von Weinen fest, die er offensichtlich im täglichen Zusammensein mit den Kellermeistern bei Deinhard erfahren hat. Es sind insgesamt 25 Rezepte und Tips, die in einer gestochenen und feinen Schrift in das Buch eingetragen sind. Dieses Anschreibe- und Notizbuch im Taschenbuchformat misst 12 x 16,5 x 2 cm, hat einen Halbledereinband mit Lederverschlussklappe, echten Bündeln und Lederecken. Vor dem hinteren Einbanddeckel ist eine Faltsche für Notizzettel, Karten u. ä. und eine Halterung für einen Bleistift oder eine Feder angebracht. Das Papier des Buchs ist dick, grauweiß und vermutlich handgeschöpft. Auf den nicht nummerierten Seiten 1-14 sind die nachstehenden Rezepte aufgezeichnet, während vier davorstehende Seiten, vermutlich ebenfalls mit Rezepten, herausgeschnitten worden sind. Auf der Seite 15 ist so dann seine Eheschließung vermerkt.

Mathias Bauer ist am 4. Oktober 1800 als ältester Sohn von 10 Kindern des Mathias Josef Bauer und Margarethe, geb. Giesen, in Bodendorf geboren worden. Der Vater Mathias hat im Jahre 1775 in Ahrweiler das Licht der Welt erblickt und ist mit seinen Eltern später nach Bodendorf gezogen. Sein Vater ist Johannes Bauer, der 1791 erstmals als Johannes Bour in der Liste der »Nahmen der Bodendorfer Einsaßen« genannt wird¹⁶). Er ist verheiratet mit Elisabeth Wolff, vermutlich einer Tochter oder Enkelin des (Zimmer-)Meister Wolff, der 1741 die erste Bodendorfer Schule errichtet hat¹⁷).

Bei der Aufstellung des Bodendorfer Urkatasters 1828 werden Vater Mathias, Mathias junior und sein jüngerer Bruder Hubert (Peter Josef, geb. 21. 8. 1883) aufgeführt. Die Häuser mit den Parzellennummern Dorfstraße 853 (heute Hauptstraße 115), Nr. 884 (Bauer, Johannes, Hauptstraße 124) und Nr. 967 (abgerissen, früher Buhr, Maria) sind in ihrem Besitz. Unser Mathias heiratet am 8. Februar 1829, an dem von ihm in seinem Büchlein vermerkten Tag, Maria (Anna)

Gundula Kraus

(geb. 8. 12. 1806) mit der er 2 Kinder hat. Im Jahre 1833 verwitwet, heiratet er 1835 (17. 2.) Maria Klara Welsch (geb. 16. 3. 1812) die ihm weitere 10 Kinder schenkt. Er selbst stirbt am 15.12.1866 in Bodendorf.

Während und nach seiner Küfer- und Faßbinderlehre bei Deinhard, die er mit 20 Jahren beginnt, hat er vermutlich auch ein Volentariat in einem Koblenzer Hotel gemacht¹⁸), um danach in sein Heimatdorf zurückzukehren. Hier begründet er 1835 eine Gastwirtschaft, verbunden mit einer Küferei. In diesem Beruf hat er bereits vorher in eigener Werkstatt gearbeitet, wie das Bettgestell, die neue Wasserbütt und der Eimer für Schwager und Schwägerin Kraus zeigen.

Das von ihm begründete Lokal ist das Gasthaus »Zum Rhein-Ahrtal«, das über seinen Sohn Heinrich (geb. 18. 2. 1851) und dessen Nachkommen bis 1972 in Familienbesitz bleibt. Die Gaststätten-tradition ist damit jedoch nicht abgebrochen; das Haus wurde lange als Hotel und Restaurant Oberbillig weitergeführt. Heute befindet sich in diesem Haus eine Seniorenheim.

Nach mündlicher Überlieferung soll Mathias Bauer die Gastwirtschaft zusammen mit einem seiner

Brüder gebaut und dafür eine Hypothek beim Bodendorfer Pastor Fey aufgenommen haben. In der Pfarrchronik, in der Pastor Fey bis 1834 — dem Jahr seines Rücktritts — die ausgeliehenen Kirchengelder verzeichnet hat, findet sich darüber kein Hinweis. Sehr wohl könnte Pastor Fey ihm jedoch aus seinem nicht unbeträchtlichen Vermögen einen Kredit gewährt haben. Diese Annahme ist durchaus berechtigt, da es vermutlich auch Pastor Fey war, der Mathias Bauer die Ausbildung bei der Firma Deinhard vermittelt hat.

Der Bodendorfer Pastor Fey ist 1820 mit Sicherheit und seit längerem mit der Koblenzer Firma Deinhard & Tesche bekannt und in Geschäftsverbindung. Diese Bekanntschaft hat sich aus seinen zahlreichen Besuchen in Koblenz, deren Honoratioren ihm bekannt sind, und über die Koblenzer Kaufmannsfamilie Nebel ergeben. Diese kaufte 1803 bei der Säkularisation das ehemalige Kloster St. Thomas zu Andernach, während Pastor Fey mit seinen Bonner Freunden 1804 den Bodendorfer Besitz dieses Klosters steigerte. Ein Sohn Nebel war ein Schwager von Karl Anton Tesche, der wiederum mit seinem Compagnon Deinhard Mitbesitzer, später gemeinsame Alleinbesitzer, der im Klostergebäude von St. Thomas eingerichteten Nebel'schen Lederfabrik war.

Das Weinhandelshaus Deinhard & Tesche führt jedenfalls 1808 in seiner Weinliste einen 1806er Bodendorfer als zweit teuersten Wein seines Angebots. Es kann angenommen werden, daß dieser Wein über Pastor Fey als Vermittler gekauft wurde oder sogar aus dessen Weinkeller stammt. Gleichfalls darf angenommen werden, daß 1820 Pastor Fey den jungen und aufgeweckten Mathias Bauer als Lehrling der Firma Deinhard & Tesche empfohlen hat und so das Lehrverhältnis als Küfer zustande gekommen ist.

Im Hause Deinhard & Tesche, dem Lehrherren Bauers, war es vor allem Karl Anton Tesche, dem es nach zahlreichen und langwierigen Versuchen gelang 1830 »moussierenden Champagner« aus Ahrrotweinen herzustellen, der »dem französischen vollkommen gleich sein soll.« Bei der Champagnerfabrikation wurde von ihm dabei vor allem Bodendorfer Rotweine verwandt, denn es wurden »im Jahre 1834 allein aus der Gemarkung Bodendorf an 50.000 Flaschen schäumenden Weines gewonnen«¹⁹⁾. Hierbei wird sicherlich die Bekanntschaft von Mathias Bauer mit der Firma Deinhard & Tesche und seines alten Prinzipals, vielleicht auch seine Beteiligung an Tesches Versuchen, mitgewirkt haben, wodurch den Bodendorfern Winzern dieser Absatzmarkt eröffnet wurde. Auch in den folgenden Jahren wird über Ankaufen von Ahrweinen für die Champagnerherstellung durch Tesche berichtet¹⁹⁾.

Über Mathias Bauer und Pastor Fey schließt sich so ein Kreis zur Firma Deinhard. Während diese Sektkellerei und ihre moussierenden Erzeugnisse heute noch existieren und ihren guten Ruf haben, ist der Weinbau in Bad Bodendorf Geschichte.

Coblenz 26ten May
 1820

Dieses Schreibbuch gehört
 Mathias Bauer, wenn
 es velleich soll verlohren
 gehen der bringt mir es wieder Bei Herrn
 Deinhart. Der be-
 kömb von mir ein gudes Tringelt. Ich hoffe
 aber nicht das es
 verlohren soll gehen

Coblenz den 26ten May

1820

Dieses Schreibbuch gehört
 Mathias Bauer, wenn
 es velleich soll verlohren
 gehen der bringt mir es wieder Bei Herrn
 Deinhart. Der be-
 kömb von mir ein gudes Tringelt. Ich hoffe
 aber nicht das es
 verlohren soll gehen

Ein Faß zu machen, welches die
 Figur eines Stundenglases oder
 einer Sanduhr hat.

Machet ein rundes ovales Faß bis auf die
 Gargel¹⁾ ferdig, wärmt und bindet es,
 ohne Boden hinein gemacht zu haben.
 Laßet es so ungefähr einige wochen
 stehen, bis es recht ausgetrocknet ist.
 Dan thut es wieder voneinander und
 füget es nach Art eines Bodenstückes
 ganz gerate.

Nun setzet es so auf, daß der inere
 Theil außer her, und der äußere
 Theil der Tauben innen hin kömpt.
 verfertigt Böden dazu und bindet
 es so ab, daß der Bauch einwärts
 gehet: Dies kan am besten durch
 Schloßreif²⁾ geschehen.

Ein Faß zu machen, welches die
 Figur eines Stundenglases oder
 einer Sanduhr hat.

Machet ein rundes ovales Faß bis auf die
 Gargel¹⁾ ferdig, wärmt und bindet es,
 ohne Boden hinein gemacht zu haben.
 Laßet es so ungefähr einige wochen
 stehen, bis es recht ausgetrocknet ist.
 Dan thut es wieder voneinander und
 füget es nach Art eines Bodenstückes
 ganz gerate.

Nun setzet es so auf, daß der inere
 Theil außer her, und der äußere
 Theil der Tauben innen hin kömpt.
 verfertigt Böden dazu und bindet
 es so ab, daß der Bauch einwärts
 gehet: Dies kan am besten durch
 Schloßreif²⁾ geschehen.

Wenn ein Wein fett wäre und
 sich nicht geben wollte.
 Laßet ein viertel pfund Salpeter, und
 eben so viel Salz rösten, bis es gelb
 wird. Dann in Holt gessenen ist.
 machet es zu pulver und thut dazu
 1 viertel pfund präpariertes Weinsteinpulver
 und eben so viel präpariertes
 Alabasterpulver. Vorher alles in ein
 seifen des feinsten Draufseifen
 rührt es mit ein wenig Wasser
 oder in dem Wein und verbringe
 Vorher ein Korb zum feinsten
 Vorher alles durch ein seifen
 Längen

Most von dem Keller weg zu schönen.
 Nehmet auf ein Fuder 5, 6 Maaß Geiß-
 oder Ziegenmilch, wie sie warm von
 der Geiß kömmt, und gießet sie in den
 Most Dabei treibet mit der Kette
 beites wohl durcheinander in drei
 Tagen ist es dan hell, weil jene Hefe unter
 sich treibt

Wen ein Wein fett wäre und sich nicht geben wollte.

Laßet ein viertel pfund Salpeter, und eben so viel Salz rösten, bis es gelb wird. Wenn es kalt geworden ist. machet es zu pulver und thut dazu 1 viertel pfund präpariertes Weinsteinpulver und eben so viel präpariertes Alabasterpulver. Dieses alles in die vorhin beschriebene Weinschöne³⁾ treibt es recht durcheinander, gießet alles in den Wein, und gebrauchte dabei die Kette⁴⁾ zum herumrühren. Daß alles darf aber nicht lange dauern.

Most von der Kelter weg zu schönen.

Nehmet auf ein Fuder⁵⁾, 6 Maaß Geiß- oder Ziegenmilch, wie sie warm von der Geiß kömmt, und gießet sie in den Most Dabei treibet mit der Kette beites wohl durcheinander in drei Tagen ist es dan hell, weil jene Hefe unter sich treibt

Schöne zum Rothen Wein.

Arbeit 24 Eier mit einem Maaß Schön von Nummer 1 bis es Schaum wird, und thut es ins Faß.

Wen ein Rother Wein fett wäre und sich nicht klar machen wollte.

Nehmet auf ein Fuder 2 Maaß warm Kuhmilch zu der Schöne Nummer 1.

Thut darzu ein halb

Pfund präparirten klaren

Alaun ein viertel Pfund präpariertes

Weinsteinpulver, 6 Hönererier sammt den klar gemachten Schalen peitschet alles mit einem neuen Besen⁶⁾ wohl, und thut es mit der Kette ins Faß ist es hineingegeben so spundet daß Faß zu in etlichen Stund

Wenn ein Wein fett wäre und
 sich nicht geben wollte.
 Laßet ein viertel pfund Salpeter, und
 eben so viel Salz rösten, bis es gelb
 wird. Dann in Holt gessenen ist.
 machet es zu pulver und thut dazu
 1 viertel pfund präpariertes Weinsteinpulver
 und eben so viel präpariertes
 Alabasterpulver. Vorher alles in ein
 seifen des feinsten Draufseifen
 rührt es mit ein wenig Wasser
 oder in dem Wein und verbringe
 Vorher ein Korb zum feinsten
 Vorher alles durch ein seifen
 Längen

Arbeit 24 Eier mit einem Maaß Schön
 von Nummer 1 bis es Schaum wird,
 und thut es ins Faß.
 Wen ein Rother Wein fett wäre und
 sich nicht klar machen wollte.
 Nehmet auf ein Fuder 2 Maaß warm
 Kuhmilch zu der Schöne Nummer 1.
 Thut darzu ein halb
 Pfund präparirten klaren
 Alaun ein viertel Pfund präpariertes
 Weinsteinpulver, 6 Hönererier sammt den
 klar gemachten Schalen peitschet alles mit
 einem neuen Besen⁶⁾ wohl, und thut es mit
 der Kette ins Faß ist es hineingegeben so
 spundet daß Faß zu in etlichen Stund

Rothen Franzwein zu schönem
 Nehmet auf ein Eimer, 6 Eier und 3 loth Wein-
 steinpulver
 auch 2 loth gebranten Alaun trei-
 bet es in einen Hafen recht
 Klar, gießet es in den Wein, und rührt ihn ein
 wenig undereinander

Spanischen Wein zu schönem
 Nehmet auf 4 eimer , die Hälfte der
 Schöne von Nummer 1, dazu thut
 3 Maaß abgeramte Kuhmilch, und
 gießet dieses in den wein. Er ver-
 lihert dan die Rauigkeit, und bekommt
 seine Farbe. Ziehet ihn nun von
 der Schöne ab nehmet von dem beste
 Kanariensekt 7) ein Maaß, und zwei
 Maaß von jenem Wein, gießet
 beites wohl zusammen und arbeit es durchei-
 nander brenn aber daß Faaß

Rothen Franzwein zu schönen.

Nehmet auf ein Eimer, 6 Eier und 3 loth Wein-
steinpulver

auch 2 loth gebranten Alaun trei-
bet es in einen Hafen recht

Klar, gießet es in den Wein, und rührt ihn ein
wenig undereinander

Spanischen Wein zu schönem

Nehmet auf 4 eimer , die Hälfte der
Schöne von Nummer 1, dazu thut

3 Maaß abgeramte Kuhmilch, und
gießet dieses in den wein. Er ver-

lihert dan die Rauigkeit, und bekommt
seine Farbe. Ziehet ihn nun von

der Schöne ab nehmet von dem beste
Kanariensekt 7) ein Maaß, und zwei

Maaß von jenem Wein, gießet

beites wohl zusammen und arbeit es durchei-
nander brenn aber daß Faaß

nicht ein, weil diese Weine
 allzuhitzig sind.

Muskat wein zu schönem.
 Nehmet auf 2 Eimer ein halb Maaß
 der schöne Nummer 1, thut etwa 2 loth
 Hirschhorn hinein, und arbeitet es in den
 Wein recht untereinander.

Rothen spanischen Wein zu erhalten.
 Man läßt ihn auf der Mutter der
 Hefe liegen, wie die portugisischen
 Weine, Je älter er dan wird, desto stärker
 wird er, aber nicht hell.

Spanische und andere Weine süß zu machen.
 Nehmet auf ein Eimer, ein halb
 Pfund weisen guten Honig, setzt
 ihn mit 3 Maas Wein zum Feuer, und
 schäumet ihn wohl ab.

nicht ein, weil diese Weine
allzuhitzig sind.

Muskat wein zu schönem.

Nehmet auf 2 Eimer ein halb Maaß

der schöne Nummer 1, thut etwa 2 loth
Hirschhorn hinein, und arbeitet es in den

Wein recht untereinander.

Rothen spanischen Wein zu erhalten.

Man läßt ihn auf der Mutter der

Hefe liegen, wie die portugisischen

Weine, Je älter er dan wird, desto stärker
wird er, aber nicht hell.

Spanische und andere Weine süß zu machen.

Nehmet auf ein Eimer, ein halb

Pfund weisen guten Honig, setzt

ihn mit 3 Maas Wein zum Feuer, und

schäumet ihn wohl ab.

Alstan schlaget ihn im Faße wohl
 Durcheinander
 Wen Rothe Weine ihre Farbe verlohren
 haben.
 Nehmet auf zwei eimer ein loth
 Turmsoll. Davon kommt die Farbe
 wieder, ohne daß es auf irgent
 ein art schätlich wäre.
 Wen ein Wein will sauer werden.
 Nehmet auf ein Fuder zwei Pfund Lein
 oder Flachssaamen, zerschlaget ihn
 wohl, und hänget ihn in einen Sacke in
 das Faß, so lange es nötig ist.
 Wen ein wein sauer geworden wäre.
 Nehmet auf ein Fuder ein Pfund
 Senfkörner ein halb Pfund Lauchsamen
 und ein halb Pfund Beifußsaamen⁹⁾.
 Zerstoßet alles, nehmet ein Maaß

Brantwein und brennet das Faß worin
 der saure Wein getahn werden soll,
 damit ein spundet es zu, und hänget
 in 24 Stunden so hin.den
 Wein hinein, und
 obigen Saamen, wozu noch
 3 zerschnittene gelbe ins Röthische
 schneidende Rüben getahn werden mit
 einem langen Säckgen in den Wein. Er
 wird dan balt wieder gut werden.
 Schimmelihten Wein zu Helfen.
 Nehmet auf ein Fuder zwei Hände voll
 Salbei⁹⁾ und eben so viel Rauten¹⁰⁾ schneidet
 beides klein und hänget es in einem langen
 tünnen Sack in den Wein. Oben auf den
 Spund leget ein frisch gebackenes Rocken
 Brod etwa von 4 Pfund den ganz heiß aus dem
 Backofen, in dieses Brod wird unten ein
 loch und die Rinde etwas

Alstan schlaget ihn im Faße wohl Durcheinander

Wen Rothe Weine ihre Farbe verlohren haben.

Nehmet auf zwei eimer ein loth Turmsoll. Davon kommt die Farbe wieder, ohne daß es auf irgent ein art schätlich wäre.

Wen ein Wein will sauer werden.

Nehmet auf ein Fuder zwei Pfund Lein oder Flachssaamen, zerschlaget ihn wohl, und hänget ihn in einen Sacke in das Faß, so lange es nötig ist.

Wen ein wein sauer geworden wäre.

Nehmet auf ein Fuder ein Pfund Senfkörner ein halb Pfund Lauchsamen und ein halb Pfund Beifußsaamen⁹⁾. Zerstoßet alles, nehmet ein Maaß

Brantwein und brennet das Faß worin der saure Wein getahn werden soll, damit ein spundet es zu, und hänget in 24 Stunden so hin.den Wein hinein, und

..... obigen Saamen, wozu noch 3 zerschnittene gelbe ins Röthische schneidende Rüben getahn werden mit einem langen Säckgen in den Wein. Er wird dan balt wieder gut werden.

Schimmelihten Wein zu Helfen.

Nehmet auf ein Fuder zwei Hände voll Salbei⁹⁾ und eben so viel Rauten¹⁰⁾ schneidet beides klein und hänget es in einem langen tünnen Sack in den Wein. Oben auf den Spund leget ein frisch gebackenes Rocken Brod etwa von 4 Pfund den ganz heiß aus dem Backofen, in dieses Brod wird unten ein loch und die Rinde etwas

weggeschneiden. Daß loch wird auf
 daß Spundloch gelegt und wen man
 dieß eingemahl wiederholt, so ziehet
 daß Brod zuletz ganz den Schimmel
 heraus.
 Ein anders Mittel den Schimmel weg
 zu schaffen.
 Nehmet auf ein Fuder ohngefähr
 zwei Pfund rohe Gerste, röstet
 diese braun, schüttet sie heiß in
 einen langen Sack, und hänget sie
 so heiß in den Wein & über Nacht
 wird der geschmak weg sein, laßet
 nun den wein in ein anders Faß
 füllen, und alstan erst die Gerste
 aus dem Faß thun.
 Wenn ein wein vom Faße einen Geschmack
 bekommen hat.
 Nehmet auf 2 eimer, 36 ganze
 Lorberen laßet den wein ab, und hänget
 diese beren hinein.
 Wenn ein wein zuviel Schwäfel hat.
 Machet auf ein Fuder 1 loth zimmet und
 ebenso viel Musskatnuß klar. Dieses
 hänget dann in den wein.
 Wen der Wein abgeschmack wird.
 Hänget mit einem Stein. Kordabenedikt¹¹⁾
 kraut und der Wurzel hinein, der wein
 bekommt dann
 Kraft und geschmakt wieder
 Dem Wein einen gut geschmak zu geben.
 Hänget an einem Tuche, 24 Stunden lang
 auf 1 Fuder, eine Handvoll
 Scharlachkraut¹²⁾ hinein.
 Von dem einen gut geschmakt zugeh
 hängel in einem Tuche 24 Stunden
 lang auf 1 Fuder, eine Handvoll
 Scharlachkraut hinein.

weggeschneiden. Daß loch wird auf
 daß Spundloch gelegt und wen man
 dieß eingemahl wiederholt, so ziehet
 daß Brod zuletz ganz den Schimmel
 heraus.
 Ein anders Mittel den Schimmel weg
 zu schaffen.
 Nehmet auf ein Fuder ohngefähr
 zwei Pfund rohe Gerste, röstet
 diese braun, schüttet sie heiß in
 einen langen Sack, und hänget sie
 so heiß in den Wein & über Nacht
 wird der geschmak weg sein, laßet
 nun den wein in ein anders Faß
 füllen, und alstan erst die Gerste
 aus dem Faß thun.
 Wenn ein wein vom Faße einen Geschmack
 bekommen hat.
 Nehmet auf 2 eimer, 36 ganze
 Lorberen laßet den wein ab, und hänget
 diese beren hinein.
 Wenn ein wein zuviel Schwäfel hat.
 Machet auf ein Fuder 1 loth zimmet und
 ebenso viel Musskatnuß klar. Dieses
 hänget dann in den wein.
 Wen der Wein abgeschmack wird.
 Hänget mit einem Stein. Kordabenedikt¹¹⁾
 kraut und der Wurzel hinein, der wein
 bekommt dann
 Kraft und geschmakt wieder
 Dem Wein einen gut geschmak zu geben.
 Hänget an einem Tuche, 24 Stunden lang
 auf 1 Fuder, eine Handvoll
 Scharlachkraut¹²⁾ hinein.
 Von dem einen gut geschmakt zugeh
 hängel in einem Tuche 24 Stunden
 lang auf 1 Fuder, eine Handvoll
 Scharlachkraut hinein.

weggeschneiden. Daß loch wird auf
 daß Spundloch gelegt und wen man
 dieß eingemahl wiederholt, so ziehet
 daß Brod zuletz ganz den Schimmel
 heraus.

Ein anders Mittel den Schimmel weg
 zu schaffen.

Nehmet auf ein Fuder ohngefähr
 zwei Pfund rohe Gerste, röstet
 diese braun, schüttet sie heiß in
 einen langen Sack, und hänget sie
 so heiß in den Wein & über Nacht
 wird der geschmak weg sein, laßet
 nun den wein in ein anders Faß
 füllen, und alstan erst die Gerste
 aus dem Faß thun.

Wenn ein wein vom Faße einen Geschmack
 bekommen hat.

Nehmet auf 2 eimer, 36 ganze

Lorberen laßet den wein ab, und hänget
 diese beren hinein.

Wenn ein wein zuviel Schwäfel hat.

Machet auf ein Fuder 1 loth zimmet und
 ebenso viel Musskatnuß klar. Dieses
 hänget dann in den wein.

Wen der Wein abgeschmack wird.

Hänget mit einem Stein. Kordabenedikt¹¹⁾
 kraut und der Wurzel hinein, der wein
 bekommt dann

Kraft und geschmakt wieder

Dem Wein einen gut geschmak zu geben.

Hänget an einem Tuche, 24 Stunden lang

auf 1 Fuder, eine Handvoll

Scharlachkraut¹²⁾ hinein.

Abgestandenen Wein wieder zu helffen.
 Nehmet zum Fuder 2 loth langen
 Pfeffer 1 loth Kamillen und 1
 loth Muskatnuß & stoßet alles
 klein, weicht es 3 Tage lang in
 guten Brantwein ein, brennet
 mit diesem Brantwein daß Faß,
 laßet den Wein hinein, und
 hänget obige Speziges in
 denselben.
 Trüben Essig zu schönen, oder
 hell zu machen.
 Nehmet auf 2 eimer 1 ey daß
 Weiße mit dem

Abgestandenen Wein wieder zu helffen.

Nehmet zum Fuder 2 loth langen
 Pfeffer 1 loth Kamillen und 1
 loth Muskatnuß & stoßet alles
 klein, weicht es 3 Tage lang in
 guten Brantwein ein, brennet
 mit diesem Brantwein daß Faß,
 laßet den Wein hinein, und
 hänget obige Speziges in
 denselben.

Trüben Essig zu schönen, oder hell zu machen.

Nehmet auf 2 eimer 1 ey daß Weiße mit dem

Dotter: schlaget es, bis es ganz
 Schaum wird, thut diesen Schaum
 ins Faß und arbeite alles Recht
 Untereinander. In 12 bis 18
 Stunden wird es hell werden.
 Wollte es sich nicht geben, so thäte
 man zu obigen Schaum I halb loth
 galizienstein, oder Pottasche und
 verführe übrigens wie oben gelehrt
 worden ist.
 Da daß Brantweinbrenen von Frucht,
 Weichsen, Tresten, Zwetschgen,
 Aepfeln, Bieren, Kirschen, Weichsein
 und Kartoffeln eine bekande Sache ist,
 so soll hievon nur folgendes gedacht
 werden.

Dotter: schlaget es, bis es ganz
 Schaum wird, thut diesen Schaum
 ins Faß und arbeite alles Recht
 Untereinander. In 12 bis 18
 Stunden wird es hell werden.
 Wollte es sich nicht geben, so thäte
 man zu obigen Schaum I halb loth
 galizienstein, oder Pottasche und
 verführe übrigens wie oben gelehrt
 worden ist.

Da daß Brantweinbrenen von Frucht,
 Weichsen, Tresten, Zwetschgen,
 Aepfeln, Bieren, Kirschen, Weichsein
 und Kartoffeln eine bekande Sache ist,
 so soll hievon nur folgendes gedacht
 werden.

1) Man muß es weiff, daß
 der Brantwein beim Brennen
 immer hellt läuft.

2) In den Kessel eine Hand voll
 präparirten Weinstein.

3) Den Brantwein im
 Brennen stark zu machen,
 damit er die Probe hält.

4) Werfe zu einem Brande zwei
 grosse Zwiebeln, ein paar harte
 Stücke Brod, und ein zimliches
 Stück Merretig oder Green in
 die Blase.

Dieses macht den Brantwein stark.

Noch eine Verbesserung des
 Sauren Weins.

Nehmet 2 Maaß von diesem
 Weine und lasset Sie in einem neuen
 Topfe bei starkem Feuer bis auf die
 Hälfte einsieden & thut ihn vom Feuer
 deket ihn auf, und sucht ihn mit einem
 brennenden Span anzuzünden. Brennt
 er: so decket die Stürze darauf, und
 löschet ihn wieder. Nun thut ein Maaß
 guten Brantwein in den sauern wein
 ins Faß, schüttet sogleich den siedenden
 Wein hinein und machet daß Faß wohl
 zu damit keine luft hinein komme.

1. Wie man es macht, daß der Brantwein beim Brennen immer helle läuft.

Thut in den Kessel eine Hand voll präparirten Weinstein.

2. Den Brantwein im Brennen stark zu machen, damit er die Probe hält.

Werfe zu einem Brande zwei grosse Zwiebeln, ein paar harte Stücke Brod, und ein zimliches Stück Merretig oder Green in die Blase.

Dieses macht den Brantwein stark.

Noch eine Verbesserung des Sauren Weins.

Nehmet 2 Maaß von diesem Weine und lasset Sie in einem neuen Topfe bei starkem Feuer bis auf die Hälfte einsieden & thut ihn vom Feuer deket ihn auf, und sucht ihn mit einem brennenden Span anzuzünden. Brennt er: so decket die Stürze darauf, und löschet ihn wieder. Nun thut ein Maaß guten Brantwein in den sauern wein ins Faß, schüttet sogleich den siedenden Wein hinein und machet daß Faß wohl zu damit keine luft hinein komme.

Der weißer Wein in 14 Tagen
wieder brauchbar. Auf jedes Fuder
wer 2 Maaß gekocht.
Trüben Brandwein zu schönen
oder hell zu machen.
Nehmet auf einen Eimer
1 loth Kamillenwurzel¹³⁾, stosst
sie zu Pulver schüttet den
vierten Theil eines Maaßes
Brandwein darüber, laßet es
über Nacht stehen, und
schüttet es dan in das Faß. Der
Brandwein wird in 3 bis 4 Tagen
hell geworden sein.

1829 6 8^{ten} Februar
Haben ich der .aed der .h angestoßen.
Der C.S. angebracht.

Dan wird der Wein in 14 Tagen
wieder brauchbar. Auf jedes Fuder
wer 2 Maaß gekocht.

Trüben Brandwein zu schönen
oder hell zu machen.

Nehmet auf einen Eimer
1 loth Kamillenwurzel¹³⁾, stosst
sie zu Pulver schüttet den
vierten Theil eines Maaßes
Brandwein darüber, laßet es
über Nacht stehen, und
schüttet es dan in das Faß. Der
Brandwein wird in 3 bis 4 Tagen
hell geworden sein.

1829 den 8ten Februar
Haben ich der .aed der .h angestoßen.

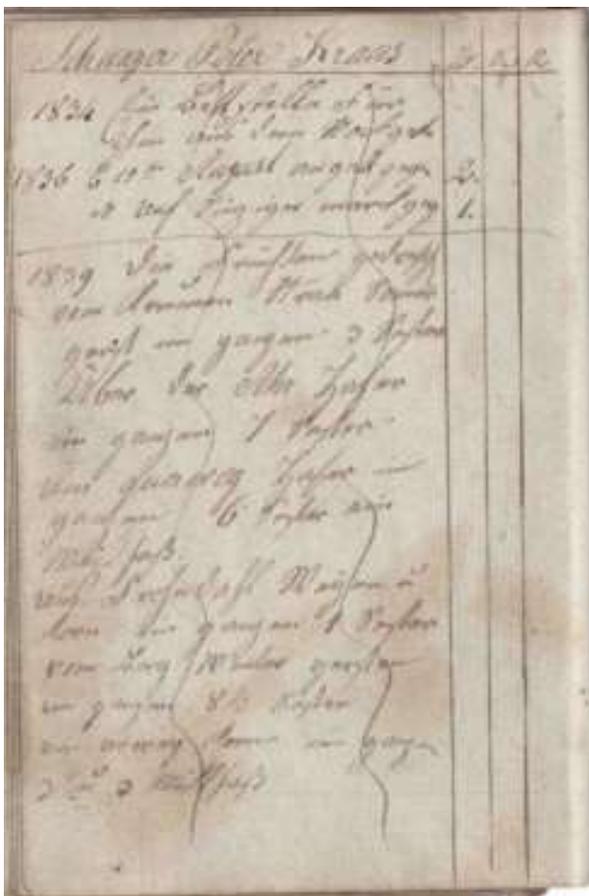
Bis auf das letzte Rezept sind alle wie aus einem Guß aufgezeichnet. Wie Schrift und Tinte zeigen, müssen sie zeitlich schnell und hintereinander zu Papier gebracht worden sein. Daß die Rezepte nicht auf einmal und von einer Vorlage abgeschrieben wurden, geht dabei aus den unterschiedlichen Abtrennungen der einzelnen Rezepte durch Striche, geschweiften Klammern sowie geschlossene und getrennte Wellenlinien hervor. Lediglich das 25. Rezept zum Schönen trüben Brandweins ist später mit blasserer Tinte und flüchtigerer Schrift nachgetragen.

Die Qualitätsverbesserungen von Weinen durch das Behandeln mit und Zusetzen von organischen und anorganischen Substanzen ist zu allen (Wein-)Zeiten gebräuchlich gewesen. Während dies einerseits zur echten

Aufbereitung und Qualitätssteigerung des Weins notwendig war, wurde es andererseits auch unredlich zur Vermarktung schlechter Weine angewandt.

Schon in römischer Zeit waren Eiweiß und Sand als Schönungsmittel zum Klären des Weins bekannt. In späteren Zeiten wurde neben Eiweiß auch Gelatine, gemahlene Fischblasen von Stör und Hausen, Holzkohle, spanische Erde, Rinderblut, Hirschhorn, Brot und Milch, aber auch Holzspäne und Gips dafür benutzt. Gleichzeitig wurden auch zahlreiche Kräuter zur Geschmacksverbesserung zugesetzt, so Alantwurzeln, Salbei, Leberkraut, Wacholder, Tausendgüldenkraut, Minze und Baldrian ebenso aber auch Zimt, Nelken und andere Spezereien. Durch Zusatz von Weinstein wurde fehlende Säure, durch Honig und Zucker nicht vorhandene Süße eingebracht¹⁴). Diese Schönungspraxis führte auch im Mittelalter und der Neuzeit zu Weinfälschungen und Weinskandalen, die durch die Stadtmagistrate und Landesherren mit hohen Geld-, Körper- und Haftstrafen geahndet wurden.

Nach dem Aufzeichnen der Rezepte scheint das Büchlein einige Jahre nicht mehr in Gebrauch gewesen zu sein. Mit der Eintragung »1829 den 8ten Februar haben Ich der Stand der Eh angetreten« wird es wieder genutzt.



Die sich anschließenden Notizen auf den folgenden drei Seiten stammen aus den Jahren 1834 -1841.

Hier vermerkt sich Mathias Bauer, daß er seinem Schwager Peter Kraus 1834 »eine Bettstelle für ihn aus dem Stock gemacht) hat. Am 12. August 1836 erhält Kraus 2 Taler und noch-mals 1 Taler für den Besuch des Sinziger Marktes. 1839 drischt er ihm Gerste, Hafer, Wintergerste und Korn in den Fluren: Über Der Ahr, Frohdahl, Berg, Am Querweg und Am Ahrweg. Die gedroschenen Mengen werden in den alten Maßen Sester und Mühlfaß angegeben.

Der Rhein entspringt auf dem
Gallstein in der Höhe in dem
Grenzbündner Gebirge erst
zum Rhein in nördlicher
Richtung durch unser
Abwassungen bis zu einem
Einfluss in der Mündung der
seiner südlich fließt er auf
demselben. Erst nachdem er die
erst abfließende von der Rhein
der sich erfüllt den Namen Maut
der Rhein fließt sich zum westlichen
der Rhein abfließende von erfüllt
den Namen Spittel und der Rhein
erfüllt den Namen Rhein Rhein
fließt er sich zum südlichen
werden erst abfließende von der

den Namen Rhein erfüllt,
selbst durch so unbedeutend ist, dass
er sich bei Rheinfelden in der
gründet; der Rhein abfließende
von erfüllt den Namen Lach, im
Mündel in der Mündung der
Rhein fließt in der Rhein der
Rhein er entspringt im Disentzen
und fließt bei Zuzberg in der Rhein
Lach der Rhein, er entspringt in
seinem Namen auf dem Büchelberg,
wegen der sein von der südlichen Rhein
genannt wird, er fließt bei Murg
in der Rhein, steht der Rhein - in
entspringt im Murgenthal und
fließt in der Rhein
der Rhein fließt

- 17) Seel, K. A. Geschichte Bodendorfs, S. 412; Ein Peter Wolff huldigt 1772 dem Landesherrn und wird als Bodendorfer Bürger vereidigt (LHA 53 C 25, Nr. 3057, a. a. O. S. 389). Peter Wolff und vermutlich sein Sohn Laurenz werden 1791 ebenfalls genannt (s. Anm. 16). Peter Wolff ist 1774 Bodendorfer Schöffe (a. a. O. S. 385), Laurents Wolff 1787 Bürgermeister (S. 388).
- 18) Zusammen mit dem Anschreibebuch ist ein Rechnungsbuch überliefert, das vom 1. Jan. 1820 bis März 1825 geführt wurde. Das Buch ist leider nicht zuzuordnen; es gibt auch keinerlei Hinweise zu einem bestimmten Haus, da das Etikett auf der Vorderseite abgerissen ist. Hier sind eindeutig Ausgaben eines Hotelbetriebs verbucht. Dem Schriftbild nach könnte es von M. Bauer geführt worden sein, wenn auch einige Großbuchstaben von denen im Anschreibebüchlein abweichen. Die zweite Eintragung des Buches vermerkt einen Weinkauf von H(errn) Giesen in Bodendorf über 50 Ohm 4 Viertel Wein ä 101 Reichstaler 49 Stüber oder 137 Mark 30 Pfennig im Jahre 1820.
- 19) Zitate nach Weiden E., Das Ahrtal, 1835 und Kinkel, G. Die Ahr, 1849; Zur Geschichte des Hauses Deinhard & Tesche, s. Prößler, H. Weinbaugebiet Mittelrhein, 1979 und K. A. Tesche, 1985.

Literatur:

Seel, Karl August

Die Geschichte Bodendorfs von den Anfängen bis zum 19. Jahrhundert; und

Haffke, Jürgen

Die Gemeinde Bodendorf im 19. und 20. Jahrhundert; in: Haffke, Jürgen u. Koll, Bernhard Sinzig und seine Stadtteile - Gestern und heute, Sinzig 1983

Prößler, Heimut

Das Weinbaugebiet Mttelrhein in Geschichte und Gegenwart, Koblenz 1979

Kammerzienrat Karl Anten Tesche (1778 Solingen - 1848 Koblenz) Mitbegründer und erster Präsident der Handelskamm er Koblenz (1834 -1847) in: Landeskundliche Vierteljahresblätter, 31, 1985, Heft 3

Weiden, Ernst

Das Ahrtal, Bann 1835, S. 70- 74 Kinkel, Gottfried Die Ahr, Bann 1849, S. 72- 74 Zitzen, E. G. Der Wein in der Wort- und Wirtschaftsgeschichte, Bann 1952

Raveaux, Franz

Die Ahr, Behörden, Weinhandlungen, Fabrikanten, Winzern, Producenten und Consumenten gewidmet, Köln 1844 rvarcell,

Heinrich

Zauberpflanzen und Hexentränke, Kosmos-Bibliothek, Bd. 241, Stuttgart 1963