

gen. Nur ließ man ihn meistens in großen thönernen Gefäßen, wo er auch noch brausete, so aufbewahrt stehn, daß man sogleich davon trinkbaren Wein schöpfte oder verkaufte. Das hieß Kufenwein (*vinum de cupa, vinum doliare*). Bottiche, Tonnen und hölzerne Weingefäße, kannte man zwar, nach Plinius Zeugniß, in den nördlichen Alpengegenden, bediente sich ihrer aber in südlichen Ländern gar nicht. Das ist klimatische Schläuche und Krüge treten noch jetzt in jenen Gegenden an ihre Stelle. Dazu wirkt selbst der Holzmangel. Die Töpfer verstanden sich aber weit mehr, als heut zu Tage, auf das Verfertigen und Brennen großbüchiger 50 bis 60 Kannen fassender Scherben-Gefäße, deren Möglichkeit noch vor 30 Jahren ein Schlesiſcher Prometheus und Virtuos des Töpferhandwerks in Bunzlau durch einem Wundertopf von ungeheuerm Umfang gezeigt hat, wovon damals alle Zeitungen voll waren. Der corinthische Lazzaroni Diogenes hatte sehr gut Raum in einem alten geflickten Faß der Art, welches er sogar, wie aus der bekannten Anekdote erhellet, auf der Straße auf- und abwälzen konnte. *) Der an 150 Fuß hohe Scherbenberg, nahe am Paulsthore in Rom, (*Monte testaceo*) zeigt hinlänglich, wie groß der Verbrauch solcher Töpferwaaren im alten Rom gewesen seyn müsse. **)

Der bessere Wein wurde gleichfalls zuerst aus den Keltergefäßen in solche große Scherbengefäße gegossen und aus diesen nach Befinden in thönerne Krüge (*cadi*) und Henkelgefäße (*amphorae*) abgezogen. Der abgezogene Wein (*vinum defusum*) wurde allein bei Gastmälern aufgetragen. Wer Kufenwein trank, galt für einen armen Schlucker, wenn er auch noch so sehr mit jenem Bürgerschen Trink-Kumpen ausgerufen hätte:

Ich will doch mit Ja und Nein
vor dem Faße sterben!

Die Sache ist auch für die römische Gesetz-Erklärung in den Pandecten von großer Wichtigkeit.

*) S. die Abbildungen der Albanischen Reliefs, auf dem der Cyniker im Faße mit Alexander spricht, in Winckelmanns *Monumenti ined.* ant. No. 174 und in Zoega's *Bassi Rilievi tav. XXX*. Das Zerbrochene wurde mit Steinstämmen ausgeflickt. Bei einem 1762 zu Sezze ausgegrabenen thönernen Faß, wogen bloß die Steinstämmen, womit es ausgeflickt war, fünfzehn Pfund.

**) S. Tagebuch der Frau von der Recke. Th. II. S. 296. f. Seit kurzem unsere hochgeehrte Mitbürgerin!

Denn wenn jemand einem als Legat seinen Wein nicht mit den Gefäßen (*cum vrnalibus*) vermachte, so entstand unter den Rechtsgelehrten die Frage, ob bloß die vorhandenen Weinvorräthe auf den Fässern, oder auch die übrigen Krüge und Amphoren damit gemeint wären, und ob überhaupt aller Wein, der in den Krügen sich befand, im Vermächtniß mit eingeschlossen sey. Die berühmten Jurisconsulten Labeo und Trebatius bejahten diese für einen durstigen Erben höchst kritische Frage. Allein Pomponius reservirte sich hier die in Krügen und Henkelgefäßen bewahrten Weine, als nicht mit zum Legat gehörig. Proculus hingegen will dem Legatempfänger allen Wein bis auf den letzten Tropfen ausgehändig wissen. Die Sache hat große Subilitäten und würde durch's Austrinken während des Streites, am besten zu entscheiden seyn. Das Kosten wenigstens war dem Erben, der ein solches Vermächtniß zu leisten hatte, nach altem Recht gestattet. *)

Das Auffallendste hierbei bleibt immer die Art, wie die Römer ihre starken Campanischen Weine behandelten. Man unterdrückte, wie es scheint, gleich Anfangs bei ihnen einem Theil des Gährungsprozesses, und sie behielten viel Mutter und Beimischung aus der Kufe nach dem Kelter. Ein wirkliches bestimmtes Recept aber dürfte sich aus allen vorhandenen Quellen und Nachrichten schwerlich ausfindig machen lassen. Es hat daher auch schon Bacoi diese ganze Weinbehandlung unter die verlorne Künste gerechnet. Stünde uns, wie einst dem Petrus Crinitus ein dienstbarer Mephistopheles aus dem Plutonischen Reiche zu Gebote, so möchte durch solche Hülfe allein der Wurf gelingen.

(Der Beschlus folgt.)

G i o t t o.

Dieser treffliche Maler, einer der Wiederhersteller der Kunst in Italien, hieß eigentlich Ambrogio Bordonone, und die Abkürzung des Vornamens nur gab ihm den berühmtern.

In seiner frühesten Jugend war er Kuhhirt. Cimabue sah ihn, als er unweit Florenz seine Heerde weidete und eines seiner Schweine mit einem spitzen

*) S. *Digest.* XXXII. tit. 6, aus welchem Titel sehr viel für die alte Weinpflege zu lernen ist. Vergl. *Cujacius* II. 36.