

nicht zu rühmen ist. Plinius meldet von zweihundertjährigem Wein. Wollte man minder haltbaren Wein dennoch längere Zeit aufheben, so kochte man den Most bis zur Hälfte ein. Wie bei den Griechen vermischte man ihn auch mit allerlei Kräutern, Blüthen und Pflanzen, oder suchte ihm durch sonstige Beimischung angenehmen Geruch und Geschmack zu geben. Unter den Weinen der Alten waren auch schon jene Sorten berühmt, die noch heute geschätzt werden, besonders der Falerner.

Anfänglich war der Wein bei den Römern ein geheiligtes Getränk, denn er ward bloß beim Gottesdienst zum Opfern genossen. Als sich jedoch die Weinkultur verbreitet hatte und der Genuß desselben profanirt wurde, da schloß man Weiber, Kinder und Jünglinge davon aus. Erst wer 30 Jahre alt war, durfte Wein trinken. Mit der Verwilderung der Sitten fiel jedoch auch diese Schranke und alles Volk trank später Wein. Die Römer pflegten ihn meist mit Wasser vermischt und zum Nachtmahl zu trinken. Er ward in irdenen Gefäßen (amphora, vergl. S. 16) oder in dickbauchigen Krügen und Flaschen (ampullæ) von Glas, Leder und Thon aufgetragen. Ein Zettelchen, an die Gefäße gebunden (titulus), bezeichnete das Alter des Weines und die Sorte.

Vom Wein im Mittelalter.

Jener große Sprung, den wir bei allen Erfindungen und Künsten machen müssen, wenn wir aus der Periode römischer Bildung auf die Zustände im heimathlich deutschen Vaterlande kommen wollen, muß auch hier gethan werden. Erst nachdem die Wirren der europäisch-asiatischen Völkerwanderungen mit ihren zerstörenden Folgen vorüber waren und die frühesten Momente geordneter Staatseinrichtungen sich wieder zeigten, mag mit dem Wiederemporklühen aller Kulturzweige, namentlich des Feldbaues, auch der Weinbau zu Ehren gekommen sein, obzwar Deutschland damals seiner wilden unurbaren Gegenden halber kein besonders günstiges Terrain