

genommen, entstöpselt, eingeschenkt und sogleich getrunken werden; weil dasjenige Prinzip, welches das Muffieren veranlaßt, und den pikanten lieblichen Geschmack so sehr erhöht, das Kohlensäure 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 gegessen 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 nothwendige 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 moussoux, und einige Liqueurweine, oder endlich für jene, die eine méssalliance haben eingehen müssen, oder durch Unwissenheit