

Rohnig siehe *Rahnig*.  
 Rot siehe *Rahnig*.  
 Rückschreitend: durch das Verschwinden der Kohlen-Säure matt geworden.  
 Rund, rundig: viel Gehalt und Blume.  
 Saftig: beim Trinken kein trockenes Gefühl auf der Zunge hinterlassend.  
 Samtartig, samtig, franz. *velours*: mild, angenehm.  
 Sauber siehe *Reintönig*.  
 Sauser, Suser: in der Schweiz die jungen geringeren Weine, solange die Entwicklung der Kohlen-Säure darin dauert.  
 Schal siehe *Abgestanden*.  
 Scharf siehe *Bissig, Gärig*.  
 Scheelisieren: Zusatz von Glycerin, wodurch der Wein vollmundiger werden, mehr Körper erhalten und die Säure verdeckt werden soll.  
 Schimmelig, moderig, franz. *goût de moisi*: durch Unreinlichkeit im Faß erzeugt.  
 Schleimig: schlecht vergoren.  
 Schmalzig: den Mund füllender Wein mit viel Gehalt an Körper und Geist.  
 Schmerig: noch Eiweiß-Stoffe in feinsten Zerteilung enthaltend und daher leicht getrübt erscheinender Wein.  
 Schönen siehe *Geschönt*.  
 Schwarz, franz. *noirâtre*, ital. *nerastro*: Wein, welcher mit Eisen in Verbindung gekommen ist und eine sehr dunkle Färbung angenommen hat.  
 Schwer: dick, auf Gaumen und Zunge fallend  
 Seidenartig, franz. *soyeux*: die Weine der Champagne.  
 Söffig siehe *Süffig*.  
 Spaniolwein: wenn Rheinweine wie Sherry schmecken, also dick, süß, brandig; nur in Hauptjahren vorkommend.  
 Spitz, dünn: gering, alkoholarm.  
 Spritzig siehe *Rassig*.  
 Stahlig, nervig, franz. *force*: kräftig, voll, harmonischer Geschmack.

Stichig, franz. *acescence*, ital. *acetico, accenza*: Beginn des Sauerwerdens (Essigsäurestich und Milchsäurestich).  
 Strohwein siehe S. 1572, Fußbem. 3.  
 Stumm: ohne Bouquet.  
 Stumm machen: starkes Schwefeln des Mostes oder Weines zur Verzögerung der Gärung.  
 Stumpf siehe *Ab*.  
 Süffig, söffig: mündend, ansprechend.  
 Suser siehe *Sauser*.  
 Trocken, franz. *sec*, engl. *dry*, ital. *secco*, span. *seco*: den Gaumen nicht belebend, älterer Wein, welcher den Zuckerstoff meist verzehrt hat; bei Schaumwein: weniger süß.  
 Trüb, franz. *la pousse*, ital. *nuvolo*.  
 Umschlagen, franz. *le tour* od. *la tourne*: bei wechselnder Temperatur oder aus sonstigen Gründen wieder trüb od. blau gewordener Wein.  
 Unrein: a) Gegenteil von »reintönig« (s. d.); b) Beigeschmack von Faß, Boden usw.  
 Verschneiden, verstecken: Mischung eines Weines mit einer anderen Sorte, ein nicht zu den Fälschungen zählendes Hilfsmittel, welches teils beim Moste, teils beim Weine angewendet wird.  
 Voll: Gegenteil von »spitz« (s. d.).  
 Vollkommen: Weine mit allen guten Eigenschaften.  
 Weich: a) = zäh; b) ital. *molle*, gering, alkoholarm, nicht sauer, siehe *Zäh*.  
 Weingrün siehe unter *Holzgeschmack*.  
 Weinig, franz. *vinosité*, engl. *vinous, vinosity*, ital. *vinoso*.  
 Wild: stürmisch, in Gärung.  
 Würzig: schöne Blume.  
 Zäh siehe *Lang*.  
 Zehrung, Schwund: Abgang von Wein durch Verdunstung.  
 Zicken: Weine mit Milchsäurestich, manchmal auch mit schwachem Essigstich; vgl. *Stichig*.  
 Ziegig siehe *Lang*.

## Mesures liquides. Flüssigkeits-Masse. Liquid measures.

Algier.		Liter
1 Demi-muid = 1/2 Stück . . . . .	550—600	
1 Barrique bordelaise = 1 Bordeaux-Oxhoft . . . . .	225	
1 Sixain = 1 Feuillette . . . . .	113	
Australien s. England.		
Baden.		
1 Fuder . . . . .	1800	
1 Ohm = 100 Maß . . . . .	150	
Balearen.		
Mallorca.		
1 Cortan . . . . .	4,145	
1 Cuarta . . . . .	0,78	
Menorca.		
1 Pipa = 40 Gerras od. Jarras . . . . .	482,820	
1 Gerra = 2 Cuarteras . . . . .	12,063	
Bayern.		
1 Ohm . . . . .	100	
1 Visier-Eimer = 64 Maß . . . . .	68,418	
1 Schenk-Eimer = 60 Maß . . . . .	64,142	
1 Faß (Bier) = 24 Visier-Eimer = 1536 Maß = 66048 bayr. Dec.-Kubikzoll 1642,03		
Belgien.		
1 Aam oder Aime . . . . .	130—137	
1 Fuder . . . . .	780,12	
Böhmen.		
1 Faß = 4 Eimer = 172,8 Wiener Maß	244,48	

Brasilien.		Liter
1 Pipa (Rio de Janeiro) . . . . .	500	
1 Almude . . . . .	16	
Braunschweig.		
1 Ohm . . . . .	149,886	
1 Anker . . . . .	37,437	
Buenos-Aires.		
1 Barril . . . . .	76	
1 Carga (Last) . . . . .	114	
1 Frasco . . . . .	2,376	
Chili.		
1 Barril = 18 alte engl. Weingallons . . . . .	68,136	
Dänemark.		
1 Fad (Fuder, Faß) = 4 Oxhoft (à 6 Anker)	904,288	
1 Ohm (Ahm) = 4 Anker = 155 Pott (= 160 Pott = 154,879 l?) . . . . .	149,749	
1 Anker = 1/8 Oxhoft = 38 3/4 Pott (im Großhandel = 39 Pott, daher 37,679 l)	37,437	
1 Pott . . . . .	0,9661	
Elsaß.		
1 Ohm . . . . .	50	
1 Maß . . . . .	46	
England.		
a) Neue Maße.		
1. Für Wein, Branntwein, Essig, Öl, Honig etc.:		
1 tun = 2 pipes oder butts	1144,682 611 8	
1 pipe, both od. butt = 1 1/2 puncheons	572,341 315 6	
1 puncheon = 1 1/3 hogshead	381,800 877 8	
1 hogshead = 1 1/2 tierces	286,345 657 1	