

und Gnaden | Mich damit Vnderthenigist empfehendt. Dat. Wolfenbüttel den
12 Junij A. D. 1644.

Euer Churfürstl. Gnaden

Vnterthenigster trew-
gehorsambster


J. Rauschenberg m. p.

Eine Adresse fehlt. Auf der letzten freien Seite befindet sich, von einer
fremden Hand geschrieben, die Aufschrift »Reuschenberg etc.«

Nürnberg.

Jul. Reinh. Dieterich.

Ein Stuhl des 12. Jahrhunderts.

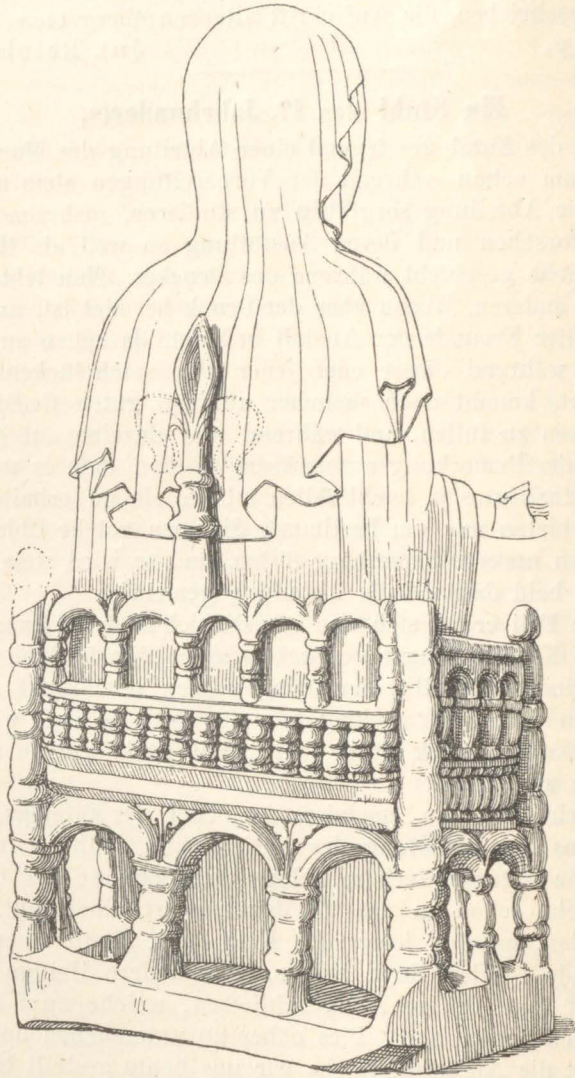
er Druck des Kataloges irgend einer Abteilung des Museums giebt dem
Direktorium schon während der Vorbereitungen stets noch besonderen
Anlafs, die Abteilung sorgfältig zu studieren, insbesondere die Lücken
derselben zu erforschen und deren Ausfüllung so weit als thunlich zu ver-
suchen. Das gleiche geschieht während des Druckes. Man lebt mehr in dieser
Abteilung als in anderen. Wenn aber der Druck beendet ist, und das Heft sich
in den Händen aller Freunde der Anstalt befindet, da sehen andere die Lücken
sehr rasch, und während dieser oder jener über solch lückenhafte Sammlung
die Achseln zuckt, kommt doch mancher auf den guten Gedanken, behilflich
zu sein, die Lücken zu füllen, und während uns einzelne auf ganz unerreich-
bare Stücke mit der Bemerkung aufmerksam machen, dafs es uns als Vertreter
eines nationalen Institutes ja leicht fallen müsse, sie zu erhalten, sind andere
praktischer und bieten uns um bestimmte Summen solche Objekte zum Kaufe
an, welche Lücken unserer Sammlung füllen, und so wird stets schon während
des Druckes und bald darnach die Abteilung gemehrt.

Der gleiche Fall ergab sich und ergibt sich noch bei unserer Skulpturen-
sammlung, deren Katalog jüngst gedruckt wurde. Ihr Bestand an Werken der
vorgotischen Periode und selbst der frühgotischen beschränkt sich auf wenige
Nummern, die zu mehren wir eifrig bemüht sind, so dafs wir hoffen, wenn
einst ein neuer Katalogdruck nötig wird, mit Stolz gerade auf diesen Teil
derselben blicken zu können.

So haben wir auch u. a., nachdem der Druck des Katalogs bereits beendet
war, unlängst aus der Sammlung des Antiquars G. Böhler in München eine
sitzende, weibliche Figur erworben, welche dem Schlusse des 12. Jahrhunderts
angehört, vielleicht schon in das 13. Jahrhundert hineingeht. Sie soll eine
Madonna darstellen, welcher leider das Kind fehlt, dürfte aber, wie die sehr
alten nicht gerade idealen Züge zeigen, eine andere Heilige sein und zwar
möchten wir auf eine heilige Anna schliessen, welche zwei Kinder, eines zu
jeder Seite, auf den Armen hielt. Dies näher zu untersuchen und zu begründen,
ist indessen nicht die Aufgabe, welche wir uns heute gestellt haben.

Sie hat eine Höhe von 60 cm., unten eine Breite von 30 und eine Tiefe
von 17 cm. Vom Verkäufer erfuhren wir, dafs sie aus Tirol stammt. Die
Figur bietet uns noch ein anderes Interesse als jenes, welches sie als Beitrag
zur Geschichte der Skulptur für uns hat. Der Stuhl, auf welchen sie sitzt,
giebt uns einen nicht ganz unwesentlichen Beitrag zur Geschichte des häus-
lichen Lebens, insbesondere des Mobiliars aus dem Schlusse der romanischen
Kunstperiode. Der Bildhauer hatte offenbar ein Vorbild vor Augen, welches in

seinen wesentlichen Teilen gedrechselt ist und jene vielfältigen Einschnitte in seinen runden Teilen zeigt, die dann wie aus Kugeln, flach gedrückten und auseinander gezogenen, kugelähnlichen Elementen gebildet erscheinen, welche wir ja auch in späteren Kunstepochen und selbst heute gebräuchlich finden, wenn der Drechsler bei Herstellung der Mobilien thätig ist.



In der zweiten Hälfte des 12. Jahrhunderts scheinen solche gedrechselte Möbel nicht selten gewesen zu sein, denn Herrad von Landsberg bildet in den Darstellungen zum *hortus deliciarum* deren mehrere ab, sogar eine Bettstätte. Wenn man nicht aus anderer Zeit auch solche Möbel kennen würde, würde man sie, im Gegensatz zu der Schwere der sonst von Herrad dargestellten Möbelstücke, für eiserne Geräte halten, so dünn sind sie in den einzelnen Ele-

menten gezeichnet. Indessen waren ihre Malereien so wenig realistisch, daß es immerhin ernster Versuche bedürfte, ob es gelänge, geometrisch richtige Zeichnungen herzustellen, nach denen solche Möbel gefertigt werden könnten, welche uns ein Bild gäben, das wir als richtig anerkennen könnten. Etwas besser sind wir in dieser Hinsicht beim Bildhauer daran, als beim Zeichner. Er ist genötigt, weil er körperlich arbeitet, doch manches richtiger darzustellen als der Zeichner und ist nicht durch mangelhafte perspektivische Kenntnisse veranlaßt, uns manches Räthsel aufzugeben. So würde uns wol kaum ein Zeichner des 12. Jahrhunderts den Stuhl, auf welchem die Figur sitzt, so richtig wiedergegeben haben wie der Meister, welcher unsere heilige Anna geschnitzt hat. Aber er hat freilich auch nicht gerade übermächtig genau gearbeitet. Er konnte seine säulchenartigen Stützen nicht dreheln; er mußte sie aus dem gesamten Holzklotze aus freier Hand schnitzen, und das bot für die Gleichmäßigkeit der Durchführung Schwierigkeiten. Manches ist schief ausgefallen und seine säulchenartigen Stollen sind alle verschieden; alles ist stumpf, um so stumpfer, als er das Holz noch nach Beendigung des Schnitzwerkes mit Pergament überklebte, um darauf die Bemalung aufzutragen; auch hat er, da er aus dem Vollen herauszuschneiden hatte, alle Einzelheiten etwas kräftiger und dicker gehalten, als sie der Drechsler wol einst herstellte. Was infolge der Dünne der einzelnen gedrechselten Stützen solchen Möbeln an Tragfähigkeit abgeht, ist durch die gröfsere Zahl ersetzt. Vor dem Stuhle befindet sich ein abgerundetes Trittbrett, dessen Rand durch eine Zickzackverzierung belebt ist. Der Stuhl ist vollständig mit den Farben Rot, Grün, Gelb und Weiß bemalt.

Das deutsche Leben entwickelte sich im Laufe der Jahrhunderte in großer Mannigfaltigkeit; Elemente aus allen Zeiten erhielten sich da und dort oder tauchten auch, wo sie verschwunden waren, da und dort wieder einmal neu auf. So zeigte die Gegend um Kassel und Marburg sowie andere Teile Kurhessens bis zur Mitte unseres Jahrhunderts beim Landvolke Stühle, die unter Vorherrschen von Blau und Rot bemalt sind und ebenfalls teilweise aus gedrechselten Stollen, sowie aus kleinen gallerieartigen Füllungen bestehen, gerade wie unser Stuhl. Sind es also Reminiszenzen, die sich da so lange forterhalten haben? oder ist es bloßer Zufall, daß solche Elemente, die vor Jahrhunderten und zwar, wenn unser Antiquar uns in seine Geheimnisse hat blicken lassen, im deutschen Südosten lebendig waren, sechshundert Jahre später im Westen wieder auftauchten? Wenn auch die Tradition in Hessen alt sein sollte, so können wir sie doch dort kaum über unser Jahrhundert hinauf verfolgen. Jetzt ist sie wieder auch dort geschwunden und nur noch Sammler in aller Welt bewahren solche äußerst lebendig und anmutig aussehende Möbelstücke.

Aber noch mehr, Stühle, genau wie der hier abgebildete, aus gedrechselten Elementen gebildet, wenn auch nicht ganz neue, so doch nicht über ein bis zwei Jahrhunderte alt, hat einer unserer Freunde aus dem Kaukasus mitgebracht, wo sie unter dem Einflusse byzantinischer Kunst entstanden sein mögen. Sollte auch byzantinischer Einfluß seiner Zeit thätig gewesen sein, in Deutschland diesen Möbelstil zu begründen, oder ist er ein Rest merovingischer und karolingischer, auf römischer, resp. spätgermanischer Tradition beruhender Kunstübung?

Nürnberg.

A. v. Essenwein.

Weinrezepte des 18. Jahrhunderts.



ie Beziehungen der Deutschen zum Biere sind weit ältere als die zum Weine; und fast will es scheinen, als seien sie auch — soweit das eigentliche Bürgertum in Frage kommt — durch alle Jahrhunderte hindurch intimere, man könnte sogar sagen herzlichere, gewesen. Wenn auch die höfischen Dichter und der eine oder andere aus dem Kreise der Gelehrten¹⁾ mit Geringschätzung von dem Biere sprachen, wenn überhaupt die Litteratur des Bieres eine dürftigere ist, als die des Königs der Getränke, so giebt es doch eine Thatsache, die für die allgemeinere Wertschätzung des Bieres sehr vernehmlich spricht, die Thatsache nämlich, daß Fälschungen, Verpanschungen des Bieres vor dem Gesetze und im allgemeinen Bewußtsein zu allen Zeiten als strafwürdig erschienen, während man der »Fabrikation« des Weines mit der denkbar größten Gelassenheit zusah, sie sogar aus Gründen des Geschmackes und des Geldbeutels wünschte.

Justus Stengel zu Waltershausen, ein gewiegter Kenner der Bierbereitung, schreibt 1626²⁾: »es ist aber das Bierbrawen eine herrliche Kunst | vnd ein Subtileß Inuentum, mitten auß dem Kern der Philosophie gezogen«, aber die Ingredienzien, die ihm für seine herrliche Kunst einzig und allein in Nöten schienen, bestehen lediglich in den fünf Dingen:

- | | | |
|--|---|--|
| »1. Ein gut Hopffen, | } | so rechtschaffen seyn, wie sichs gebühret, |
| 2. Ein gut Maltz, | | |
| 3. Ein gut Wasser, vnd dessen nicht zu viel, | | |
| 4. Ein guter Himmel vnd Lufft, | | |
| 5. Ein guter Brawmeister, der an ihm nichts erwinden lest, was zu verfertigung eines guten Biers gehöret.« | | |

Einer ähnlichen Bescheidenheit in den Zuthaten zum Weine befeilsigt sich kein Kellermeister. Jede »Weinbawer-Practick und Kellermeisterey-Kunst« erzählt mit naiver Offenheit, was alles »gut« sei, um dem Weine diese oder jene Untugend zu nehmen, ihm die eine oder die andere treffliche Eigenschaft zu verleihen; die Mittel aus allen Reichen der Natur sind Legion.

Aber immerhin kann man hier keineswegs von einer bewußten Fälschung sprechen; man will der Natur zu Hülfe kommen, dem Weine eine Arznei geben, die ihm angeblich vortrefflich bekommt, nichts weiter. Anders scheint sich die Sache zu gestalten, wenn die Rezepte die ausgesprochene Absicht haben, bestimmte edle Weine aus minderwertigen Weinen, wol gar aus Wasser, »zu machen«.

Die Bibliothek des germanischen Nationalmuseums besitzt eine Handschrift (V. 411) aus dem Anfange des achtzehnten Jahrhunderts, die eine größere Anzahl solcher Rezepte enthält. Der Ton derselben spricht es deutlich aus, daß ihr Erfinder auf seine Bemühungen zum Besten der Weinhändler und der Weintrinker sehr stolz ist. Meint er doch, daß ein »Tuceyer-Wein« aus »schlechten Weinen«, Muskatnuß, Rosinen und Zucker nebst einigen anderen Zuthaten dem »besten Tuceyerwein gleich« sei, aber »an Gesundheit« ihn übertreffe. Und er glaubt, es zu Wege bringen zu können, aus Wasser Wein zu machen, der »für einen guten Ungarischen Wein passieren muß dem besten Koster«: sind nur die In-

1) vgl. Wackernagel, Kl. Schriften Bd. I, S. 86 ff. 2) »Bewerte Bierkünste«. Erfurt, 1626.

gredienzien richtig gewählt, dann wird sich der Trinker »verwundern über der Güte und Annehmlichkeit«.

Solchen Ungeheuerlichkeiten gegenüber wird man nur dann den richtigen Standpunkt einnehmen, wenn man sich erinnert, dafs erst in unserer Zeit auch in Deutschland Sinn und Interesse an »reinen« Weinen erwacht ist. Das Mittelalter und die ganze Folgezeit³⁾ wollte einen gemischten Wein; je würziger und süfser der Wein, desto besser mundete er, und niemand fragte darnach, ob Sonne und Boden den würzigen Gehalt in die Traube gelegt hatten oder ob derselbe ein gewissenhaftes Präparat des Kellermeisters war. Die Wendung »aus schlechten Weinen den und jenen Wein zu machen« will daher nichts weiter besagen, als: ein Getränk aus schlichten, gewöhnlichen Weinen herzustellen, das im Geschmacke dem und jenem Weine gleichkommt. Von einer Nahrungsmittelfälschung im modernen Sinne kann kaum die Rede sein.

Im folgenden geben wir eine Reihe der betreffenden Rezepte:

»Tuceyerwein zu machen, aus andern schlechten Weinen.

Erstlich nimm einen Aymer schlechten Wein, thue ihn in ein reines Faß, rauche solches zuvor wol aus mit einer Muscaten Nuß, welche besteeckt ist mit Zimmet und Negelein, leget diese Nuß eine Nacht in Spiritu Vini, dann zünd es an, und schlaget das Faß zu, thut auf 1 Aymer Wein 20 Pfund schlechten Kochzucker, schwancket das Faß wol untereinander, so lang biß der Zucker zergangen ist, so in 2 Tagen geschieht, dann nimm grofse Zibeben⁴⁾ oder Roßin, die recht frisch sind, säubere solche erst von Stengeln und Körnern 30 Pfund, thut solche zum Zucker und Wein, rühre alles wol untereinander, Sommerszeit stelt man die Fäßer an die Sonne, in Winter aber an den Offen, wenn nun der Wein 4 biß 5 Tage gelegen mit Zucker und Zibeben, so thut man auf einen Aymer 2 Loth Oleum Tartari per deliquium, und 1 Loth Rectificirtes Oleum Vitriole, jedes untereinander, täglich 3 mal, biß er anfängt zu gähren, dann höret man auf zu ritteln und läst den Wein ausarbeiten, welches gemeinlich in 40 Tagen sich endiget, alsden zihet man den Wein ab, presset die Rosin aus, und thut den Safft wieder auf den Wein, läst ihn 1 Monat lang ligen so kan man solchen schon trincken, je älter der Wein, je besser er wird, an Geruch starck, den besten Tuceyer wein gleich, aber an Gesundheit übertrifft dießer Wein den Tuceyer«.

Ein zweites Rezept für den gleichen Wein schliest mit den Worten: »N. B: man kann ihn auch wohl lassen vergähren mit den Roßinen alsdan auspressen, und dasjenige ausgepreßte auf den abgezogenen Wein ligen lassen. Ja man kan auch rein gewaschene kleine Kißel steine gleich in Anfang ohngefehr 30 biß 40 glüend in den Wein hinein werffen, so bekommt er den Erd Geschmack welche man aber alsdann wann die Gährung vorbey ist, wieder von den Roßinen separiret und wegthut. Kein einziger Mensch, er mag sein so klug er will, der dießen Wein nicht für das beste Gewächß ansehen wird von Tockayer Wein«.

»Muscaten Wein zu machen, aus schlechten.

Mache alles wie oben gelehret, bey dem Tuceyer, außer daß man 8 oder 10 Tage zuvor, ehe der Wein zu fermentiren aufhöret, in einen Säcklein auf

3) Die Nürnberger übrigens standen da schon frühe auf modernem Standpunkte, denn sie suchten den »geschmierten« Wein auf und liefsen ihn in die Pegnitz laufen. Ob es freilich aller war? denn bekanntlich hiengen sie keinen, den sie nicht hatten.

4) Zibeben (Ziwében), die Cubebe, grofse Kochrosine. Schm.-Fr. II, 1075.

1 Aymer 4 bis 5 Lot frische oder an schatten gedörte hollonder Blüthe, Scharlachbletter, u. ein wenig orasilicum Kraut, zusammen hineinhencken u. folgend mit vergähren lassen, so wird der Wein überaus lieblich und starck und wird auch schmecken wie der beste Muscaten wein oder Muscadeller. Über den Rest der Cibeben, kann man wieder 1 Aymer Wein gießen, darzu 12 Pfund Farinzucker, ein paar Täg ungeschwenkt biß der Zucker all zergangen ist, nach diesen 1 Lot Oleum Tartari u. $\frac{1}{2}$ Lot Oleum Vitriole hinzugethan u. wieder fermentiren lassen wie zum ersten mal, als den den Wein abziehen, wie mit den ersten proced; so gibt es ein extra guten Tischwein, die gepresten Roßin, kan man bey den Brandweinbrennern distilliren lassen, bekommt man einen herrlichen Spiritum vini, Aus den Stengeln und Körnern, von denen Roßinen kann man einen herrlichen scharffen Weinessig, — man siede 1 Aymer Wasser, thue den 30 Pfund Stengeln, klein gestoßen hinein, 2 Lot Weinsteinöhl, 1 Lot Vitriolöhl, laß Beydes miteinander durch die Fermentation gehen an der Wärme so lang biß er sauer wird. Prob. E:

Frontiniae Wein zu machen.

Nimm 20 Pfund Cibeben, 15 Pfund Zucker, procediret in allen wie bey dem Tuceyer Wein, henckt 8 oder 10 Täge vor Ende der Gührung, halb so schwer von Muscadeller Blumen in ein Säcklein hinein in den Wein, lasset solchen vergähren so bekommt er die Natur des besten Frontin.

Canarien Zeck.

Nimmt man 2 Theil Farin Zucker, auf daß er schön weiß aussehe, und 1 Theil Cibeben: procedire in allen wie bey dem Tuceyer Wein.

Spannischen Wein.

Man nimmt eben das Gewicht, wie bey den Canarien Zeck, an statt weißen Farin Zucker nimmt man gelben Farin Zucker.

Lacrima Christi di Napoli.

Man nimmt von vergührten Canari Zeck — mische darunter den Sirup von schwarzen süßen Kirschen, ohne die Körner.

Wie man einen geringen Landwein machen kan, daß er in kurzer zeit ein vortrefflicher und wie 15. ja 20. jähriger Wein ist.

Erstlich nimmt man frische Roßin, von Stengeln wol gesaubert 10 bis 12 Pfund (je) nachdem man den Wein angenehm machen will, darauf gieße 3 bis 4 Kannen Most, laß zusammen $\frac{1}{2}$ Stundt in einen neuen Geschirr sieden, damit sich die Süßigkeit derer Roßinen, recht in den Most ziehet, alsden laße es erkalten, gieße solches in einen Aymer schlechten Landwein, samt den Roßinen, wie zugleich auch 8 bis 10 Lot Spiritus Vini, der über Sal Tartari rectificiret ist, oder so aus der Wein häffen gebrandt ist worden, laße alles zusamm in Keller verjähren, wie andere Weine, zihe hernach den Wein zu gehöriger Zeit ab, warte den Wein wie einen andern Wein, so wird daraus ein unvergleichlicher, gleich den besten ältesten Reinwein, wenn man aber den Wein nicht so gar gut machen will, so kan man statt 1 Aymer 2 Aymer aus dießer Species machen.

Dergleichen aus schlechten Wein den besten Moßler zu machen.

Man muß gleich bey der Gührung in einen Aymer 6 Lot schwarzes Pech in ein Säcklein hencken, 10 Pfund Roßin, laß es zusamm vergähren, so kriegt der Wein einen natürlichen Geschmack wie der beste Moßler.

Nürnberg.

Th. Volbehr.