

Illyrisches Blatt

zum

Nutzen und Vergnügen.

Nro. 31.

Freitag den 4. August 1820.

Stein und Katzenstein, historisch gewürdigt,
von Prof. Richter.
(Fortsetzung.)

Von Sauerstein war der obengenannte, als Stifter 1483 bekannte, Friedrich Lamberger, ein Sohn jenes berühmten Caspar Lamberger (Spielgenosse des K. Maximilian), dessen gewaltiger Arm so manche Lanze gekrochen, wie aus den 9 Stück im Schloss Katzenstein hängender und noch ziemlich gut erhaltener Turnier-Szenen von alt deutscher Malerey ersichtlich ist, darauf Caspar Lamberger in 23 Schweifrennen theils siegend, theils besetzt, erscheint. Unter seinen Gegnern finden sich Maximilian Römischer König, Markgraf Albrecht von Baden, Graf Friedrich von Hohenzollern, Liebott Harrah, Albrecht von Klingenberg, Weiskart von Polham, Jörg von Kastelwagh, Wigilius Waczeistorfer, Anton Amann, Volkart v. Aursperg, Georg, Hans und Jakob die Lamberger, letzterer Caspars Bruder, und andere mehr. Es verdient bemerkt zu werden, daß dieser seltene Turnierheld 14mahl sitzend erscheint, während seine Gegner meistens zu Boden liegen; nur siebenmahl scheint er mit seinen Gegnern zugleich aus dem Sattel gehoben, und nur im Ritte mit seinem Bruder, mit K. Maxi-

milian und dem Markgrafen von Baden scheint er überwunden. Dieses Schweif- oder gemeinen Rennens zwischen König Max. und Caspar Lamberg gedenkt auch Freidals Turnierbuch in der k. k. Ambrazer-Sammlung zu Wien (Taschenbuch für vaterländische Geschichte der Freyherrn v. Hormayer und Medniansky 1820 S. 284.) und wenn uns anders die Ähnlichkeit der Abbildungen nicht trügt, so ist dasselbe sogar in Tewrdann (das Exemplar, welches vorliegt, ist auf Pergament in groß Folio gedruckt in der Kaiserlichen Stadt Nürnberg durch den Eltern Hannsen Schoensperger Burger zur Augsburg mit 118 sehr gut erhaltenen Holzschnitten) beschrieben wie folgt:

Als nun kam die anngeseht Zeit
Tewrdann sich in rennzeug anlegt
Darin er lustig zu sehen was
Darnach der Held auf sein Roß sah
Bedeckt mit samar vnd guldem tuch
Der Edelwrt het Er genug
Die In von seiner Herberg auf die pan
Beleyten, dann die Königin (Chrenreich, seine
Gemahlin Maria) wolts han
Deßgleichen der erst Ritter thet
Da nun die renner alle ped
Auf die pan hin rhomen waren
Was die Königin auch gefarren
Mit Ihrem Frauenzimmer schon
Zu gesehen dem Tewren Mann
Tewrdann ertlich mall sich bereit

Darnach man Im die wag einsayt
Vnd die tarhen *) auch pest ürheng
Pald einer zu dem Ritter ging
Sprach Twerdanne Ench bei mir empeut
Cosere Ir gannß gerüset seyt
So wolt Er neht treffen geren
Der Ritter sprach, Ich will In geweren.
Darauf zoh ein peder an sein ortt
Die Künigin stund oben dort
In einem haws sach zus eben
Man thet In die spieß eingeben
Verschwunden ließen lauffen Ir pferdt
Das hinder dem auffsoß die erd
Traffen zu boden sehten wol
Der maß wann Ich war sagen sol
Das mich vast vnd seer wunder nymt
Das Ir ainer lebt, als geschwindt
Giengen dieselbigen Ross an
Die Künigin groff schreckhen gewan
Bis Sie höret die rechten mer
Das keinem nichts beschehen wer
Darnach zog peder man zu haus
Twerdanne thet seinen harnasch aus
Als empfangen ward das nachtmal
Gieng Twerdanne in der Künigin fall
Die Künigin In freuntlich empfieng
Sprach, wahrlich glaubet es ging
Mir an hevt ein sich an mein Herh
Am rennen, dann wahrlich kein scherh
Bedunckt mich das Ritterspiel sein
Herr Twerdanne glaubt den worten mein
Werdt Ir mir ein klein paß verwanndt
Ihr mueste mir neht an mein hanndt
Geloben das Ir das Ritterspil
Hinsfür nicht wolt mehr treghen vil
Twerdanne hochgeboren heldt
Sprach, Fraw Künigin was euch gefelt

*) Das Schweikrennen auch der Schweif, oder das gewöhnlich Rennen genannt, macht man also: der man ist angethan mit ainem Rennzeug (der Brust und Rücken sammt den Schoosßen) daran ein großer Rißhaßen und widerhaßen darin er die tarhen lett, hat auf ein alter Rennhuett, vor Im ain groffen stellin part der abspringt Im treffen, die arm bloß, vnd an (den) schenckhen, streiftarzen, die Stangen mit einem scharpfen ei-

Dasselb solch Ich bittlich lassen
Aber mit welcher maßen
Der Ritter ist auf mich geritten
Also hab Ich nach spils sytten
Im wieder begeben muesten
Vnd helfen seinen stolß pueßen.

Zwar meldet ebengenanntes Taschenbuch aus dem Ambraser Turnierbuche Freidalls von einem Rennen mit einem Christoph Lamberger, vermuthlich demselben Christoph, der noch frisch in einem kranischen Volksliede Lamberg und Pegam (von Prof. J. A. Suppantshitsch ins Deutsche übersezt, Laibach 1807) fortlebt, aber da wir den Caspar Lamberger aus Valvasor 1472 schon in der Laibacher Domkirche begraben wissen, der ein Sauenstein, Vater Friedrichs Lambers von Sauenstein war, da ferner das gemahlte Bildniß in Rahenstein besonders mit Hinsicht auf das Costum ganz mit dem Holzschnitte im angeführten Exemplare des Twerdanne übereinstimmt, so muß jener Christoph, der wie ein zweyter David mit dem böhmischen Riesen (Pegam) zu Wien kämpfte, etwas früher geblüht haben. Noch zeigt man aber heutigen Tags in den Ruinen von Stein die steinerne Krippe, daraus des Christoph Lambergers Pferd sieben Jahre mit Weizen gefüttert und mit Wein getränkt worden. Ein Müller bewohnt nehmlich die Abtheilung, die früher der Lambergische Pferdestall war. Wenn ferner auf dem einen der Rahensteinischen Turnierrgemälden Caspar Lamberg mit seinem Bruder Jakob sich mißt, so kann dieser Jakob nicht wohl ein anderer seyn, als wahrscheinlich der Vater jenes Jakob Lamberger, der eigentlich die Burg Stein dahin ausbaute, wie sie vom Valvasor noch gesehen wurde. Georg Lamberg (der Jüngere) mit dem Caspar gleichfalls einen Ritt machte, war sicher

ßen vnd groffen schwebßschühban, die den halben Arm bedekt. Der man sitzt auf einem Rennseltin, daß Ross ist geziert mit einer Renndeckin auch geblendt vnd gedert (gethört). Eine Mannsrüstung zum Schweikrennen wiegt 81 Pfund ohne das Rosszeug zu rechnen (Siehe oben angeführt. Taschenbuch S. 292.)

sein Geschwisterkind von Kottenbächel, so auch Hans Lamberger. Sonst erscheint noch 1515 Wilhelm von Lamberg, als Besitzer von Sautenstein und 1571 und 1572 ein gleichnamiger unter den krainischen Verordnerten.

(Die Fortsetzung folgt.)

Bemerkungen eines Patrioten über die Nothwendigkeit und Mittel künftiger Verbesserung der Weinkultur in dem Neustädter Kreise der Provinz Krain.

(Fortsetzung.)

3.

Die gehörige Behandlung des Weins in dem Keller trägt zur Güte desselben vieles bey; nur durch diese erhalten die erzeugten Weine ihre vollständige Zeitigung und mit derselben den Geist nebst der erwünschten Milde.

Will man den gehörigen Geist dem Wein verschaffen, so soll der Weinmost nicht nach der Gewohnheit in Steyer in 5 und 10 eimrige, sondern nach jener in Oesterreich in 30, 40 eimrige und noch größere Fässer gelegt, auch die Fässer während der Gährung des Weins so voll erhalten werden, daß der grobe Unrath oben ausgeworfen werde, und nur das feine geistige Geläger bey der Klärung des Weins zu Boden falle. Im Falle, als man den Wein zum baldigen eigenen Genuß oder Verkauf vorzubereiten gesonnen ist, hat man ihn gleich nach seiner gänzlichen Klärung von dem Geläger abzugiehen; wird er aber zu seiner vollständigen Veredlung in dem Keller bestimmet, so ist er zwey, auch drey Jahre auf dem Geläger zu belassen; denn das frühe Abziehen von dem Geläger macht ihn milder, und das längere Liegen an Geläger geistiger und im Geruche angenehmer.

In Oesterreich bleiben einige Gebirgsweine, z. B. der Maurer, sechs, auch zehn Jahre auf dem Geläger liegen. Der Maurer ist am Geläger wegen seiner Schärfe nicht genussbar; sieget derselbe hingegen nach

seinem Abziehen von dem Geläger noch zwanzig oder dreißig Jahre, so wird er zu einem wahren Nektar.

Der auf dem Geläger befindliche Wein kommet zur Sommerszeit wieder in die Gährung; um diese nicht zu hindern, muß man, statt das Faß (verbailt?) zu erhalten, nur auf das Bailloch etwas, z. B. einen reinen flachen Stein dergestalt legen, daß der Wein Luft zur Gährung habe.

Das Abziehen von dem Geläger desjenigen Weins, der zum längeren Liegen in dem Keller bestimmet wird, hat gleichfalls in große Fässer zu Gewinnung eines mehreren Geistes zu geschehen.

Sowohl der auf dem Geläger befindliche, als der abgezogene Wein list zur Winterszeit alle vierzehn Tage, und im Sommer wegen des mehreren Eintrocknens alle acht Tage zu versüllen, auch von aller sich bey dem Bailloch zeigenden Unreinlichkeit zu reinigen; zu dem Ende muß man das Faß bis zu jener Völle vergießen, daß die bey dem Bailloch ersichtliche Unreinlichkeit über die Faßtaffel abgeblasen werden könne. Selbst von Außen sind die Fässer rein zu erhalten, damit der Wein von der äußerlichen Unreinlichkeit des Fasses keinen üblen Geruch an sich ziehe.

In Kroatien werden die mit Weinmost angefüllten Fässer, sobald die erste Gährung des Weins vorüber ist, ohne alle Versüllung verbailt, und verbaillt belassen, bis der Wein entweder zu eigenem Genuß oder zur Veräußerung gelanget. Der auf solche Art behandelte Wein kann weder den groben Unrath ob Mangel, der Nachfüllung vollständig auswerfen, weder sich vollständig klären, weil nur der Druck der Luft, welcher aber durch das Verbaillen hindann gehalten wird, alle Unreinlichkeit des Weins zu Boden bringen kann; anbey bildet sich oben unter dem Bailloch nach und nach eine schlammichte Decke, gleich einer Eßig-Mutter, von welcher der Wein einen faulen Geruch an sich ziehet, bisweilen auch ganz verdirbt.

Neue Fässer sind nur zum Weinmost zu verwen-

Den; will man sie im Nothfalle zu schon geklärten Wein brauchen, muß man sie dazu auf folgende Art vorbereiten: Man nimmt nach Verhältniß der Größe des Fasses grüne Nußblätter, lasset sie kochen, schüttet sie sammt dem Wasser so warm, als es geschehen kann, in das Faß, baillet solches zu, und laßt darin diesen Einguß auskühlen; worauf das Faß von dem Eingusse ganz gereinigt wird; nachher schüttet man entweder gesottene, möglichst warmen Wein in das Faß, baillet es fest zu, und den ganz ausgekühlten Wein nimmt man wieder aus dem Fasse oder man schüttet statt eines gesottene Weins in das Faß einen Brandwein, der zum Brennen geeignet ist, zündet diesen in dem Fasse durch ein hinein zu werfendes brennendes Papier an, und lasset ihn bey offenen Bailloch ausbrennen; sohin wird das Faß fest verbaillet. Nachdem der gesottene Wein aus dem Faß genommen worden ist, oder das Faß den Dunst des Brandweins an sich gezogen hat, kann dasselbe mit Wein angefüllt werden. In der Jahreszeit, wo keine grünen Nußblätter zu haben sind, kann man das Faß auf vorbesagte Art blos mit dem gesottene Wein und zugleich mit dem Brandwein zurichten. Man darf nicht erschrecken, wenn in dem mit Brandwein zugelerichten Faß der Wein den Geruch des Brandweins anfänglich annimmt, denn dieser Geruch verschwindet in kurzer Zeit von selbst wieder.

Selbst die zum Wein bereits gebrauchten Fässer müssen zur Veredlung des darin künftig zu liegen kommenden Weins in ihrem Weingeruche und mit dem inwendig an die Taufel angelegten Weinsteine nachstehender Massen erhalten werden. Sobald ein Faß von Wein ausgeleert wird, ist dasselbe, wenn es leer liegen sollte, rein auszuwaschen, alsdann damit es abrinnen könne, entweder auf das Bailloch umzustärzen; oder, wenn es mit einem Thörl versehen ist, von rückwärts ableitig gegen das Thörl zu heben, und in dieser Lage austrocknen zu lassen; das Thörl oder der Zapfen des schon trocknen Fasses ist so, als

wenn das Faß sogleich mit Wein wieder angefüllt werden sollte, zu befestigen, ein Drath von solcher Länge, daß er über die Mitte des Fasses reiche zur Hand zu nehmen, dieser Drath an einem Ende spizig zu machen, der Spiz etwas zu biegen, auf solchen Spiz von dem in den Gewürzläden zu bekommenden Weineinschlag (es sind messerrücken dicke, eine Spann lange, von Schwefel und Kräuter zusammengesetzte, zwey Finger breite Stängel) ein Stück, bey einem Faß von fünf Eimer in der Länge eines Fingers, und nach mehrer Größe des Fasses verhältnißmäßig mehr anzuhängen, dieses Stück Einschlags anzuzünden, brennend in das Faß zu halten, darin ganz ausbrennen zu lassen, darauf der Drath aus dem Faß zu nehmen, das Faß fest zu verbaillet, und immer im Keller verbaillet liegen zu lassen, damit dasselbe an einem andern Orte nicht zerlechte, einen öden oder sonstigen üblen Geruch nicht an sich ziehe, der inwendig angelegte den Geist des Weins vermehrende Weinstein sich bey Überwältigung des trocknen Fasses nicht von den Taufeln löse, und überhaupt das Faß zu allmählicher unbedenklichen Anfüllung mit Wein bereit bleibe. Solches Einbrennen mit dem Einschlage ist längst also halbe Jahr, vorzüglich aber zur Zeit, als das Faß wieder angefüllt werden sollte, zu wiederholen. Will der Einschlag in dem Fasse nicht brennen, so ist es ein Zeichen, daß das Faß unrein und zu Anfüllung mit Wein nicht geeignet sey; dasselbe ist daher rein auszuwaschen, das Auswaschen so oft zu erneuern, bis es das Brennen des Einschlags zuläßt, und so den Einschlag annimmt.

(Der Beschluß folgt.)

R ä t h s e l.

Mein Erstes wird vom Zweyten gern verzehrt,
Mein Ganzes hüpfet im Ersten unbeschwert.

Auflösung des Räthfels in Nr. 30.

Das Erste ist ein Thier, das Zweyte ein Mensch, das Ganze ein Kind.