



Weinordnung des Ulmer Rats, 1. November 1499

„Jeder Weinschenk und Wirt muß 8 Tage vor oder nach Martini vor den Stättrechnern erscheinen, um zu schwören, daß seine Weine ächt seien und weder er, noch sein Weib, noch seine Kinder und Ehehalten¹, noch sonst jemand in seinem Namen ein Gemächt von Waidasche² oder waidäscheriger Lauge, von Kalk, Senf, Senfkorn, Speck, Scharlachkraut³, noch von Birnen- oder Apfelmast, Bleiweiß, Quecksilber, Springkorn⁴ oder Vitriol gemacht, auch kein Wasser oder einen geringeren Wein unter einen besseren oder theureren gethan habe⁵, auch nicht wisse, daß jemand, ehe er den Wein zu Eßlingen⁶ oder anderswo gekauft habe, darin gethan habe, und daß er seinen Wein ausschenken wolle, so wie er ihn in den Keller gebracht habe. Würde ihm ein Faß schwer oder sonst verdorben, so solle ihm nicht erlaubt sein, irgend etwas damit zu beginnen, bis er die nötige Weisung von den Stättrechnern empfangen habe, wie er es angehen solle, denn diese haben darauf zu achten, daß kein abgestandener, saigerer⁷ oder zäher Wein verkauft werde.“

Gegeben in Ulm am Freitag nach Simon und Judas, 1499.

Zitiert nach: Eugen Nübling: Ulm's Weinhandel im Mittelalter, Ulm 1893, S. 17/18.

¹ Dienstboten.

² Waid (Isatis L.) ist eine Pflanze, aus der man Indigoblau gewann.

³ Phytolacca (Kermesbeere oder Scharlachkraut). Der Saft der Wurzel diente als Abführmittel, mit Wein vermischt als Brechmittel. Die Beeren verwendete man bis in die Neuzeit in Portugal und Südfrankreich zum Färben des Rotweins.

⁴ Impatiens L.

⁵ Da Wein damals fast nicht geschwefelt wurde, verdarb er rasch. Wirte versuchten häufig, verdorbenen Wein dem guten unterzumischen, um keinen Verlust zu erleiden.

⁶ Die Weingärtner der Reichsstadt Eßlingen waren für ihre Weinpanschereien im 15. Jahrhundert berüchtigt.

⁷ Von schwäb. *seichen*. Lt. Fischers *Schwäbischem Wörterbuch* entweder unreifer oder urinartiger Wein.