

LI. Das Bier, der Bock, das Hofbräuhaus.

zeigen. Die Herbe des Weines wurde gewöhnlich durch Zusatz von Honig gemildert.

Die fremden Weine, die ausser dem Bayerweine in München getrunken wurden, lernen wir aus verschiedenen Urkunden und Rechnungen, namentlich aber aus einem Dokumente vom Jahre 1385 kennen, in welchem die Herzoge Stephan, Friedrich und Johann Gebrüder der Stadt München ein Ungeld „auf alles trankh von einem jeglichen Emmer Weins allweg vier maßlig; weins, es sei Malafaser (Malvasier), Romany, kriechel, Reinvall, Welschwein, Neckherwein, frankhen, Osterwein (österreichischer Wein), oder mett, außgenommen allein Pier vnd Graißenickh,“ und zwar auf die Dauer von vier Jahren verleihen.“ Unter diesem „Reinvall“ ist jedoch nicht Rheinwein zu verstehen, sondern Wein von Rivoglio in Istrien, virmm ritolium, bei den alten Römern genannt vinum Pucinum.

Zur Niederlage fremder Weine und zum Verkaufe unter dem Reife diente der Weinstadel in der Dienersgasse, wohin ihn die Fremden liefern mußten. Dieses Gebäude ist noch gegenwärtig vorhanden, es ist das Haus Nr. 20 in der Dienersgasse, in letzter Zeit Hotel Schafroth, und noch sind, wenn auch etwas unterbaut, die ehemaligen geräumigen im Spitzbogenstile gewölbten Parterrelokale zu sehen. — Der Weinmarkt aber wurde in der Weinstraße gehalten, woher dieselbe auch ihren Namen führt.

Aber gleichwie Verfälschungen des Bieres, so kamen such im Mittelalter häufig Verfälschungen und Verschlechterungen des Weines vor. Deshalb erließ der Magistrat München in der schon mehrmals angeführten Polizeiordnung vom Jahre 1420

•