

zugebracht und vorsonderlich alle Gemeinheiten, obrigkeitliche Gebäude, Gründe etc. beaugenscheiniget. Das alte Vaduzer Schloss hat 2 alt[e], römische Wachtthürme, die ich Seiner Durchlaucht bei Liechtenstein³³ in Österreich wünsche. Die auffallende Bauart, die riesenmässig ist, wo unentliche Steinmassen das Mauerwerk ausmachen und ganz mit Immergrün verwachsen sind, erregen bei dem Wanderer Bewunderung und Erstaunen. Hier sind die Steinmassen ganz anders gereihet, als man zu Eisgrub bei der Hansenburg³⁴ zu imitiren getrachtet hat. Das übrige des Schlosses ist blos eine spätere Zupatzung der bequemerer Wohnung wegen, ist aber eben schon so schlecht, dass, wenn das Dach nicht unterhalten wird,³⁵ der darin bequartirte Jäger und Thorwarter bald ausziehen müssen.³⁶ Ein Saal hat noch eine uralte, ganz conservirte Decke mit den Quadraten und Rosetten, die allenfalls in den Saal der alten Veste Liechtenstein am Gebirg anwendbar wäre, wenn sie die Kosten des Transports lohnete, auch die derartigen Thürfutters-Verkleidung und Almeds [?]³⁷ von Eichenholz sind noch obhanden. Hier im Schloss sind 3 Gewölber, welche die herrschaftlichen Keller ausmachen sollen, im Sommer aber wenig Schutz wider das Eindringen der Sonne gewähren.

Eine sonderbare Manipulation³⁸ hat man hier mit dem Wein, und [die] ist ganz unnatürlich. Wehrend der Löse³⁹ wird der Masch⁴⁰ im Torckgebäud in Bodungen⁴¹ gegeben, dort bis 8 Wochen, da er schon ganz Essig sauer ist, belassen, die Bodungen⁴² selbst sind einige Zoll stark mit Weinstein überzogen und gleich Essiggefässen eingesäuert, erst nach so gearteter Vorbereitung wird der Masch gepresst, dann in die Vässer des Burgkellers verfüllt, die meisten Geschirre nicht voll gemacht und in Boden eine Menge Zapfen angebracht, hieraus dann gezogen, so oft der Fall des Bedarfs eintritt, wodurch es geschieht, dass in jedem Vass ein Hand dicker Kamm sich bildet und das Verderbniss des Weines bereitet, um so mehr als man hier keinen Einschlag⁴³ kennet, also das Geschirr nicht eingebrennt^{43a} zu werden pfliget. Ob bei diesem Verfahren die Weine gut und haltbar seyn können, ist leicht zu abstrahiren, und eben darum ist man hier von der Überzeugung, dass die Weine