

« zurück blättern vor »

FERSZNIT subst. m., ab 1900; ‘das Vermischen von Wein mit einer anderen Sorte Wein, mit Wasser oder mit Spiritus, um dem Wein die gewünschten Geschmacks-, Farb-, und Geruchseigenschaften zu geben’ – ‘mieszanie wina z innym gatunkiem wina, z wodą, lub spirytusem w celu nadania mu pożądaných właściwości smakowych, kolorystycznych i zapachowych’: vor 1900 Sw *Żadna analiza nie objaśni kipro przy fersznicie win tak, jak go objaśnią trzy zmysły: smak, powonienie, wzrok.* – Sw (kip.) sowie SPA 1916, SPA 1929. ◊ **Etym:** nhd. *Verschnitt* subst. m., ‘Handlung des Verschneidens, d.h. des Mischens von gutem Wein mit schlechterem’, GRI. ◊ **Der:** *fersznitować* v. imp./pf., zuerst geb. Sw. ❖ Ein Wort des Weinhandels des 19. Jhs.; Es ist wohl nie Bestandteil des Allgemeinwortschatzes des Polnischen gewesen. Allerdings zeigt die Erklärung in SPA 1916 (die anders lautet als bei Sw), daß das Wort dem Lexikographen bekannt war.

« zurück blättern vor »