

VIII. Abschnitt.

Neues und Nützliches aus der Kellerwirthschaft.

Stumm machen des Mostes. Stummgemachter Most hält sich Monate lang, ohne zu gähren. Um 5 Hektoliter Most stumm zu machen, läßt man mittelst der Einschweßungs-
maschine den Dampf von $\frac{1}{2}$ Kilo brennendem Schwefel in den Most, oder man rührt unter 5 Hektoliter Most 1 Kilo flüssige, schweflige Säure. Der Most muß in einem kalten Keller aufbewahrt werden.

Most durch Eindicken süß zu erhalten. Ganz frisch gepreßter Most wird durch langsames, vorsichtiges Kochen auf die Hälfte seines Volumens eingedampft. Man füllt ihn dann auf große, steinerne Krüge, oder in große Glasflaschen von 8 bis 15 Liter Inhalt; bis 3 Centimeter hoch von dem Munde der Flasche wird der Most gefüllt; den Rest füllt man mit feinem Provenceröl aus und bindet das Gefäß mit angefeuchteten Schweinsblasen zu. In einem kalten Keller hält sich dieser Most viele Jahre. Er ist ein vorzügliches Mittel zur Umgährung der Weine, zur Herstellung leidender Weine, zur Egalisirung des Verschnittes.

Gewöhnlichen Most längere Zeit süß zu erhalten. Ganz frisch gepreßter Most, welchen man durch ein feines Haarsieb laufen läßt, wird in große Flaschen gefüllt; der obere Theil des Halses wird mit Provenceröl gefüllt und eine angefeuchtete Schweinsblase darüber gebunden. In einem recht kalten Keller hält sich solcher Most viele Monate lang, ohne in Gährung überzugehen.

Am sichersten gelingt jedoch die Conservirung des Mostes in völlig frischem Zustande, ohne daß sich die mindeste Gäh-

zung einstellt, durch Zusatz von 5 bis 10 Gramm Salicylsäure per Hektoliter. Man löst die Salicylsäure in einer kleinen Menge Most auf, läßt diesen in einem dünnen Strahle in den zu conservirenden Most fließen und sucht durch starkes Rühren beide Flüssigkeiten innig zu mischen. Der so zubereitete Most kann selbst in offenen Flaschen und im warmen Zimmer aufbewahrt werden, ohne in Gährung zu gerathen, und läßt sich in ausgezeichnete Weise zur Aufbesserung geringer Weine durch Umgährung verwenden. Verdünnt man nämlich den Most mit der zwei- bis dreifachen Weinmenge und setzt frische Weinhefe zu, so beginnt der im Moste enthaltene Zucker alsbald zu gähren.

Verbesserung der Weine durch Glycerin. Glycerin ist in jedem guten Weine enthalten; der im Weine befindliche, sogenannte unzersehte Zucker ist eigentlich Glycerin, welches durch die Gährung entstanden ist. Das fettige Körperliche der Südweine rührt von dem darin enthaltenen Glycerin her. Ich habe das Glycerin in den verschiedensten Gegenden als Geheimmittel empfohlen, und es hat überall der Erwartung entsprochen. Auch Weine, welche zu viel Säuregehalt besitzen, werden durch Zusatz von Glycerin so verbessert, daß der saure Geschmack verschwindet und statt dessen ein angenehm körperlicher Geschmack hervortritt. Das Glycerin muß aber vollkommen klar, wasserhell, von angenehmen süßem Geschmache sein und darf keinen Geruch haben. Die Consistenz des Weinglycerins ist jene des Syrups. Wenn Glycerin trüblich, gelblich ist, wenn es einen Geruch hat, wenn der Geschmack auf der Zunge nicht vollkommen süß ist, so darf man es nicht verwenden, weil dadurch keine Verbesserung, sondern eine Verschlechterung des Weines hervorgerufen wird; es ist mit dem Glycerin wie mit dem Traubenzucker; — nur die vorzüglichste Waare liefert einen günstigen Erfolg. In beifolgender Tabelle gebe ich an, wie viel Glycerin man auf je 10 Hektoliter Wein zusetzen muß, um bei

Tabelle

zur Berechnung des Glycerinzusatzes.

Bei Säuregehalt von ‰	Glycerinzusatz in Kilo	Bei Säuregehalt von ‰	Glycerinzusatz in Kilo
	auf 10 Hektoliter		auf 10 Hektoliter
7	0.0	12	7.0
7½	0.7	12½	7.75
8	1.4	13	8.45
8½	2.1	13½	9.1
9	2.8	14	9.9
9½	3.5	14½	10.6
10	4.2	15	11.3
10½	4.9	15½	12.0
11	5.6	16	12.7
11½	6.3		

einem bestimmten Säuregehalt die Säure zu tilgen und den Wein zu veredeln.

Um die Weine ölig zu machen, muß man von 250 Gramm bis 1 Kilo Glycerin per Hektoliter zusetzen. Bei Quantitäten über ein ½ Pfund nimmt der Wein einen leicht süßlichen Geschmack an. Ueber diesen großen Zusatz kann nur Erfahrung, Versuch und Geschmack entscheiden.

Zur Entschleimung des Mostes. Man entschleimt den Most, bevor er zur Gährung kommt, dadurch, daß man ihn auf stark geschwefelte Fässer bringt, welche fest verspundet werden. Der Schwefel verbindet sich mit den schleimigen Theilen, diese gerinnen und fallen zu Boden. Die Gährung wird hiedurch aufgehalten und der Most klärt sich bei vollständiger Süße. Nach 4—5 Tagen zieht man die helle Flüssigkeit ab und füllt sie auf die ungeschwefelten, zur Abgährung bestimmten Fässer, in denen die Gährung verläuft, ohne daß sich der Most wieder stark trübt. Es herrschen über die Entschleimung zwei entgegengesetzte Ansichten — beide haben Recht. Für einige Weingegenden ist

die Entschleimung nöthig; man erhält sehr bald reifen, bouquetreichen Wein; in anderen Gegenden werden die Weine durch dasselbe Verfahren verdorben. Versuche im Kleinen vorgenommen, belehren, ob man entschleimen soll oder nicht. Im Allgemeinen läßt sich der Grundsatz aufstellen, daß trockene und markige Weine, welche einen Ueberschuß an Extractstoff besitzen, entschleimt werden sollen, da hiedurch der Ueberschuß des Extractstoffes schon vor der Gährung entfernt wird.

Claretbereitung im Jura. In England bezeichnet man jeden Rothwein mit dem Namen Claret. Der französische Claret ist jedoch auf ungewöhnlichem Gährungswege erhalten. In den südlichen Departements von Frankreich, namentlich im Jura, wird der Claret also bereitet: Man wählt eine vorzügliche Traubensorte, „Pulsard“, und lest die schönsten Trauben bei trockener, warmer Witterung. Die schwarzblauen Trauben werden auf der Traubenraspel entbeert, die Beeren auf die Presse gebracht und mit großer Vorsicht ausgepreßt. Die verschiedenen Moste werden in einem Gefäße vereinigt, in welchem sie gemeinsam die Operation des Ausstoßens der Hefe (l'opération du quillage) durchmachen. Das Aufnahm Gefäß ist eine Bottich von Tannenhholz, welche unten einen Abzugshahn hat. Der gröbere Theil der Hefe sammelt sich an der Oberfläche und man beißt sich, sobald die dadurch gebildete Kruste Risse bekommt, den Most durch den Hahn abziehen. Man geht dabei äußerst behutsam zu Werke, damit nichts von dem Schaume oder Niederschlag in den Most kommt. Man wiederholt die Operation so lange, bis sich die Oberfläche von dem wiederholt abgehobenen Schaume frei zeigt. Dann bringt man die Flüssigkeit sofort auf die für sie bestimmten Fässer; bis zum März wird der Wein zweimal abgezogen, zuletzt geschönt. So wie er vollkommen klar ist, wird er auf Champagnerflaschen abgezogen, welche man verkorkt, die Kork mit Schnüren befestigt und die Flaschen in kühlem Sande aufhebt. Diese Weine

sind leicht, fein, sehr aufheiternd, für Auge und Gaumen ergötzlich.

Nutzbare Anwendung des kohlensauren Gases. Wo gegen 1000 Hektoliter Most vergähren, hält man die Keller frei von der schädlichen Kohlensäure und verwerthet dieses Gas auf folgende Art: Man leitet aus jeder Gährkufe oder aus jedem Gährfasse eine Kautschukröhre oder Bleiröhre in ein gemeinschaftliches, kleineres Faß. Siehe Abbildung in Figur 6.

Man führt das Ende *t* der Gasabzugsröhre in ein bis zur Hälfte mit Wasser gefülltes Fäßchen *e*. In dem Wasser

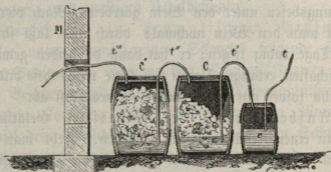


Fig. 6.

wird die Kohlensäure vollständig gereinigt. Das so gereinigte Gas geht durch eine Röhre *t'* in ein zweites Faß *C*, welches mit krystallisirtem, einfachkohlensaurem Natron gefüllt ist; das kohlensaure Gas wird von diesem Salze absorhirt und verwandelt sich letzteres in doppeltkohlensaures Natron. Gleichzeitig sammelt sich auf dem Boden eine Quantität freige-wordenen Krystallisationswassers. Von *C* geht das Gas durch die Röhre *t''* in das Faß *C'*, in welchem es ebenfalls das darin enthaltene, einfachkohlensaure Natron (Soda) in doppeltkohlensaures Natron umwandelt. Das aus den Fässern kommende, doppeltkohlensaure Natron legt man auf durchlöchernte Bretter zum Abtropfen und Trocknen, worauf es für

den Handel bereit ist. Der Werth dieses Salzes ersetzt reichlich die Arbeit, welche dessen Herstellung kostet.

Vorzügliche Schönung. Manche weiße Weine erlangen nur schwer Spiegelglanz und vollständige Klarheit. Auf folgende Art bringt man auch den hartnäckigsten Wein auf die zwei gewünschten Eigenschaften. Man löst auf je 1 Hektoliter Wein 8 Gramm chemisch reines Tannin in Wein auf, gießt die Auflösung in den Wein, wobei derselbe tüchtig durchgearbeitet wird. Nach vier Tagen setzt man ihm auf je 1 Hektoliter Wein 30 Gramm Gelatine, oder auf 5 Hektoliter Wein 40 Gramm feinste Hausenblase, nach französischer Art bereitet, zu. Die Auflösung wird mit dem Schönungsbesen unter den Wein gearbeitet. Nach vier Tagen peitscht man den Wein nochmals durch und läßt ihn dann einige Tage ruhig liegen; er hat dann die beiden gewünschten Eigenschaften erlangt. Damit sich keine wilde Hefe bilde, zieht man ihn sofort auf ein gesundes, reines Faß ab.

Aufbewahrung der Gelatine. Gelatine muß man an einem trockenen Orte aufheben. Hebt man sie an feuchten Orten auf, so zieht sie stark die Feuchtigkeit an, zersetzt sich theilweise und verliert ihre wirksame Kraft zum Schönen.

Französischer Schönungsbesen. Lasse an dem oberen Ende eines runden, hölzernen Stabes einen Handgriff anbringen; an dem unteren Ende lasse rechtwinklig ansetzen einen Stab, 50 Centimeter lang, 5 Centimeter breit und von kleinen runden Löchern durchbohrt. Den unteren Ansatz lasse man ein wenig krümmen nach der Wölbung der Fässer. Nachdem man die Schönung unter den Wein geschüttet, bringt man den Ansatz schief durch das Spundloch hinein; ist dieser im Fasse, dann stellt man den Stab senkrecht, hält ihn am Griffe fest und drückt ihn bis auf den Bauch des Fasses hinab; hierauf beginnt man tüchtig zu quirlen. In zehn Minuten ist die Vermischung der Schönung mit dem

Weine eine vollkommene und man zieht hierauf den Schönungsbesen aus dem Fasse.

Bemerkung über den Schwefeleinschlag. In den meisten Kellern verwendet man die gewöhnlichen, im Handel vorkommenden Schwefelschnitten. Man thut Unrecht daran; in dem gewöhnlichen Schwefel sind kleine Partien Arsenik und sonstige fremde Stoffe enthalten, welche durch das Verbrennen des Schwefels sich mit verflüchtigen und so in den Wein gelangen. Dies ist dem Weine schädlich. Man beziehe daher Einschlag von chemisch-reinem Schwefel. Das Kilo dieser Schnitten ist wohl um 8—12 Kreuzer theurer; dafür aber erzeugt der auf diese Art geschwefelte Wein weder Kopfschmerz, noch sonstiges Uebelbefinden.

Vorschrift zu aromatischem Einschlage. Schmelze unter chemisch-reinen Schwefel folgende fein gepulverte Substanzen: Gewürznelken, Zimmet, Ingwer, florentinische Beilchenwurzel, Lavendelblüthe, Majoranblüthen Beilchenblüthen, Koriander, Macis, Ambra u. s. w. Man nimmt ebensoviel dem Gewichte nach Gewürz, als man Schwefel in den Schmelztiegel gegeben hat. Die Leinwand wird wie gewöhnlich in den Schwefel getaucht. Die Schmitte wird in den Schweflungstiegel gegeben, angezündet und dann der Tiegel in das Faß gelassen. Beim Verbrennen dieser Schnitten brennt der Schwefel ganz allein; die Hitze des brennenden Schwefels verflüchtigt die in den zugesetzten, aromatischen Stoffen enthaltenen ätherischen Oele; sie erfüllen das Faß mit ihren Dämpfen und verdichten sich an den Faßwänden; bouquetlosem Weine bringen sie ein angenehmes Aroma. Von diesen Schnitten nimmt man doppelt so viel, als von gewöhnlichen Schwefelschnitten.

Der Schweflungstiegel ist in umstehender Figur 7 abgebildet. C ist ein irdener Tiegel, in dem runde, kleine Löcher angebracht sind, mit a bezeichnet; der Tiegel ist an den Spund B mittelst dreier Eisendrähte befestigt, die

unter dem Rande *C* und an dem unteren Ende des Tiegels zugekehrt sind. Statt den gewundenen Draht an dem Spunde zu befestigen, kann man ihm auch oben eine Schleife geben, damit er nicht in das Faß hinabfalle, und man setzt dann den gewöhnlichen Faßspund auf. Bei diesem Tiegel kann nichts von der verkohlten Leinwand in das Faß fallen und auch der Rückstand des aromatischen Pulvers bleibt in dem Tiegel liegen.

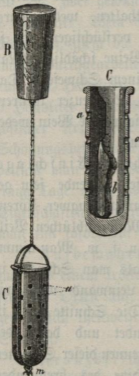


Fig. 7.

Muscatsnuß-Einschlag für rothe oder süße Weine. Rothe Weine oder süße Weine vertragen keinen Schwefel-Einschlag; um sie haltbar zu machen und zugleich den Geschmack zu verbessern, giebt man ihnen folgenden Einschlag: Suche schöne, vollkommen fehlerfreie Muscatnüsse aus, steche in jede mittelst eines Pfriemens 4 Löcher; in zwei Löcher steckt man immer eine Gewürznelke in die beiden anderen ein Stückchen Zimtcassia. So zubereitet, legt man die Nüsse 24 Stunden lang in sehr starken, reinen Weingeist. Man befestigt nun eine solche Nuß für je $1\frac{1}{2}$ Hektoliter Wein an einen Draht,

zündet an und läßt die brennende Nuß eine Spanne tief durch das Spundloch in das Faß hinabhängen. Man deckt das Spundloch so weit zu, daß die Nuß brennen kann, der Rauch aber in dem Fasse zurückgehalten wird. Wenn der Einschlag zehn Minuten lang im Fasse war, zieht man ihn an dem Drahte heraus und zieht den Wein sogleich auf das so vorbereitete Faß.

Weinmaße verschiedener Länder nach ihrem Inhalte an Weinbouteillen.

Der preußische Eimer	enthält circa	88	Bouteillen
Der sächsische Eimer	" "	86	"
Der Würzburger Eimer	" "	86	"
Das baden'sche Ohm	" "	190	"
Der württembergische Eimer	" "	360	"
Das rheinische Ohm	" "	170	"
Der Züricher Saum	" "	230	"
Der böhmische Eimer	" "	60	"
Der Wiener Eimer	" "	75	"
Der Preßburger Eimer	" "	75	"
Der ober-ungarische Eimer	" "	100	"
Der Tokayer Untal	" "	65	"
Die Triester Weinorne	" "	85	"
Das Messinaer Salma	" "	95	"
Der Krug (Vasa) von Lanarka	" "	10—12	"
Der Baril von Neapel	" "	60	"
Die Riste Wein in Sardinien à 6 Krüge, ein Krug	" "	10	"
Das Bordeaux Orhoft	" "	270	"
Die Burgunder Pièce	" "	300	"
Die Tavel-Trommel	" "	320	"
Das Rhone-Weinfaß	" "	160	"
Das Cetter-Mud	" "	850	"
Das spanische Both	" "	550	"
Die Pièce für Madeira und Portwein	" "	500	"
Die amerikanische Gallone	" "	5	"
Der russische Wedro	" "	14	"
Das Hektoliter	" "	131	"