

**Zeitschrift:** Appenzeller Kalender

**Band:** 166 (1887)

**Artikel:** Fehler in der Weinbehandlung

**Autor:** Kübler, J.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-373962>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 25.12.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Fehler in der Weinbehandlung.

Eine den Naturgesetzen entsprechende Behandlung des Rebensaftes ist nothwendig schon von der Stunde an, wo die eingefämmelten Trauben zerstoßen sind und im Zuber der Gährung überlassen werden oder der Weinmost von süß gekelterten Trauben im Keller versorgt worden ist. Wartet man mit dem Keltern etliche Tage, überläßt aber das Traubengut mittlerweile sich selbst, so steigen die Trester immer höher über den Saft empor und bedecken sich bald mit weißem Schimmel, welchen dann der unkundige Weinbauer sammt dem ganzen Traubengut auf die Kelter bringt, ohne zu bedenken, daß diese Schimmel sammt ihren unendlich feinen Sämchen, Sporen genannt, den Grund zu vielen Weinkrankheiten legen und hauptsächlich schuld sind, daß der Wein nie recht klar werden will, auch an Geschmack viel verliert. Will daher der geneigte Leser Wein von der Quelle kaufen, so besichtige er das Traubengut in der Trotte kurz vor dem Keltern und hüte sich vor dem Kauf, wenn dasselbe mit Schimmel bedeckt ist. Wird mit dem Keltern so lange zugewartet, bis die obersten Trester ganz trocken geworden sind, so bilden sich an denselben Essigpilze, welche dem Wein einen Essigstich beibringen. Doch sowohl dies, als auch die Bildung weißer Schimmel wird dadurch verhütet, daß man die Trester zwischen der Weinlese und dem Keltern immer wieder mit dem Traubenstößel bearbeitet und zwar dergestalt, daß man mit demselben bis auf den Boden des Zubers hinunterfährt, auch die ganze Oberfläche des Traubengutes also behandelt. Dies hat überdies zur Folge, daß die Gährung sich gründlicher vollzieht, der Wein mehr Farbe und feinern Geschmack bekommt, vollkommen klar wird und viel gesunder bleibt. An einem Zuber von 10 Saumi muß man etwa 20 Minuten schaffen, jeden Tag nur ein Mal, und kann dann schon am sechsten oder siebenten Tag nach der Weinlese keltern. Länger aber als 10 Tage zu warten ist nicht ratsam, weil sonst der Wein zu herb werden könnte, wofür nämlich die Rappen oder Trappen noch dabei sind. Muß man mit dem Keltern so lange warten, so sollten die Trauben abgebeert werden, sei es mittelst der Traubemühle oder eines passenden Siebes. Dagegen soll

ein süß gekelterter Wein im Fasse jeden Tag ein Mal tüchtig geschwungen werden, doch nicht mit eisernem, sondern mit hölzernem Schwinger. Auf diese Weise wird Luft in den Wein gebracht, welche abermals die Gährung befördert und denselben, der sonst wegen Mangels an Gerbsäure leicht lind oder zäh wird, frisch erhält. Die ärgsten Fehler bei der weitern Weinbehandlung liegen in der Beschaffenheit der Keller. Fehlt denselben der Zug, so entstehen massenhafte Pilzbildungen, wodurch die Weine trüb werden oder ganz umstehen. Sind die Zuglöcher zu groß, so wird der Keller im Winter zu kalt, in Folge wessen die Jungweine sich nicht klären können, und im Sommer zu warm, in Folge wessen die Weine lind oder gar essigstichtig werden. Da kann man sonst den besten Küfer haben, es hilft Alles nichts. Man muß alle Augenblicke an den Weinen herumdoktern, bis sie zuletzt vor lauter Doktern zu Grunde gehen. Nun gibt es aber eine ganz einfache Vorrichtung, welche sammt dem Zug auch die Temperatur des Kellers zweckmäßig regulirt. Man bringe nach jeder Himmelsgegend 1—2 Zuglöcher an, welche die Luft theils über die Fässer hin, theils vermittelst in der Mauer angebrachter „Zungen“ unter denselben durchstreichen lassen. Jedes Zugloch habe nicht mehr als 20 Centimeter im Geviert und sei verschließbar durch ein solides Brett oder einen Ziegelstein von genau entsprechender Größe. Wird's nun im Sommer heiß, so verschließt man sämtliche Zuglöcher, ebenso bei Winterkälte. Weht im Sommer Biswind, so öffnet man die Zuglöcher, um kalte Luft einzulassen, gleichfalls bei Regenwetter. Kommt im Herbst oder Winter Föhn, so werden die Zuglöcher geöffnet, um warme Luft einzulassen. Überhaupt sollen dieselben zu diesem Zweck den ganzen September hindurch und an allen wärmern Oktobertagen offen stehen, ebenso auch im Frühling bis zum Eintritt der Sommerhitze. Dies Ventiliren des Kellers kann jedes Kind auf Kommando besorgen. Um genauesten läßt sich das Deffnen und Schließen der Zuglöcher bestimmen nach einem im Keller angebrachten Thermometer, wenn man in Betracht zieht, daß die Temperatur nie unter 5 Grad Réaumur Wärme herab sinken und nie über 12 Grad

steigen, im Mittel aber zwischen 8 und 10 Grad bleiben sollte. Waren bisher die Zuglöcher zu weit, so kann man sie leicht durch Einmauern dicker Ziegelsteine auf das richtige Maß verengern, eine Arbeit, die auf der Außenseite des Kellers vorgenommen wird. Endlich lasse man den Wein ab in ein kleineres Fäß, sobald derselbe nicht mehr die Hälfte des bisherigen einnimmt; denn ein zu großer Aufstrahl im Fäß ist die Ursache, daß oft gute Weine matt und fade im Sommer sogar eßigstichig werden, selbst wenn der Keller nach Vorschrift eingerichtet ward. Beim Weinabziehen kommt übrigens auf „Obsigant und Nidfigant“ des Mondes gar nichts an. Der übt auf den Wein so wenig Einfluß aus, als die himmlischen Zeichen auf das Pflanzenleben. Ist der Wein matt geworden, so peitsche man ihn beim Abziehen in der Tanse zu Schaum. Er wird sich, wosfern man den Keller gehörig regulirt hat, wieder vollständig erholen. Nur nicht immer gleich geschont! Läßt sich aber das Schönen einmal nicht mehr vermeiden, so hüte man sich, bei süß gekelterten Weinen Eiweiß zu verwenden, welches nur für Rothweine taugt, sondern nehme Hauseinblase mit Tannin oder gute Gelatine. Auch hierin ist schon häufig gefehlt und dadurch mancher feiner Wein verderbt worden. Doch alle Fehler bei der Weinbehandlung lassen sich in einem kurzen Aufsatz nicht besprechen. Das Wesentlichste ist hier auseinandergesetzt worden, und wenn man sich auch nur darnach richtet, wird es mit den Weinen im Keller nicht übel bestellt sein.

Dr. J. Kübler.

### Sinnsprüche.

Es wirkt mit Macht der edle Mann  
Jahrhunderte auf seines Gleichen:  
Denn was ein guter Mensch erreichen kann,  
Ist nicht im engen Raum des Lebens zu erreichen.  
Doch lebt er auch nach seinem Tode fort  
Und ist so wirksam als er lebte;  
Die gute That, das schöne Wort,  
Es strebt unsterblich, wie es sterblich strebte.

\* \* \*

Nicht wachsen siehst du, wie aufmerksam du bist,  
Das Gras, doch merbst du bald, daß es gewachsen ist.  
So tröste dich, wo gleich nicht das Gediehn erschien  
Von jedem Werk, zuletzt auf einmal ist's gediehn.

### Schweizerglaube.

Ihr nennt es Thorheit, nutzlos eitles Streben  
In Waffen wohlgeübt bereit zu stehn;  
„Denn würd' ein Feind sein mächtig Schwert erheben,  
Um unser Schweizerländchen wär's geschehn!“  
Nun denn, wenn ihr den Glauben habt verloren,  
Den Glauben, der allein das Große schafft,  
Der uns're Schweizerfreiheit hat geboren,  
Den Glauben an des Guten Gotteskraft, —  
Dann weg die Waffen! Laßt in Schlaf euch wiegen!  
Wer nicht mehr hoffen, nicht mehr glauben kann,  
Muß heut' und ewig schmählich unterliegen,  
Ist schon besiegt, eh' Blut ein Tropfen rann;  
Dann nennt euch nimmermehr der Freiheit Söhne!  
Das stimmt zu feigen Klagen gar zu schlecht;  
Un's Knechtesjoch sich euer Sinn gewöhne, —  
Das ist verdientes Loos für solch Geschlecht.  
Und wenn ihr könnt das Vaterland verrathen,  
Statt Gut und Leben opfern ihm zur Wehr, —  
Dann schweiget von der Väter großen Thaten,  
Der Helden Namen nennet nimmermehr!  
Sie würden zürnend aus den Gräbern steigen  
Und strafend ziehn ihr altes Kriegerschwert,  
Die eig'nen Söhne weih'n dem Tod, die feigen,  
Die ihrer großen Ahnen nicht mehr werth.  
Und wenn die Schweizerherzen nicht mehr schlagen  
In Vaterlandesliebe, Freiheitsdrang,  
Soll sich kein Lied mehr auf die Lippen wagen;  
Wo jene starben, — sterb' auch der Gesang!  
Ein einzig Lied vielleicht mag noch ertönen,  
Ein Abschiedsgruß, ein düstrer Grabgesang,  
Der trauernd spricht von den verlorenen Söhnen,  
Dann — stummer Schmerz und Ruhe todesbang!  
Sollt' Fremdherrschaft in uns're Thäler ziehen,  
Dann Berge stürzt und Seen fließet aus,  
Und keine Blume soll hier weiter blühen,  
Das war der Freiheit, nicht der Knechtschaft Haus!  
— Doch, wo noch heute in den Schweizerlanden  
Der Schweizerglaube seine Flügel schwingt,  
Wo Schweizerliebe, Schweizertreu nicht schwanden,  
Wo man vom Schweizerland noch feurig singt, —  
Da steht zum neuen Rüttlibund zusammen,  
Und laßt der Freiheit Panne flatternnd wehn;  
In kalten Herzen muß es wieder flammen,  
Der alte Geist vom Schlummer auferstehn!  
A. Steiger.