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: 22.10.2025

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

Fehler in der Weinbehandlung.

Gine ben Naturgesetzen entsprechende Behandlung des Rebensaftes ift nothwendig schon von ber Stunde an, wo die eingesammelten Trauben zerstoßen sind und im Zuber der Gährung überlaffen werden ober der Weinmoft von füß gekelterten Trauben im Reller versorgt worden ift. 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 bebecken sich bald mit weißem Schimmel, welchen bann ber unkundige Wein= bauer sammt dem ganzen Traubengut auf die Relter beingt, ohne zu bedenken, daß diese Schim= mel fammt ihren unendlich feinen Sämchen, Sporen genannt, ben Grund zu vielen Weinfrankheiten legen und hauptsächlich schuld find, daß der Wein nie recht klar werden will, auch an Geschmack viel verliert. Will daher ber ge= neigte 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 ift. 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 Efsigstich 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 Traubenftößel bearbeitet und zwar dergestalt, daß man mit demselben bis auf den Boben des Zubers hinunterfährt, auch die ganze Oberfläche bes 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 Saum muß man etwa 20 Minuten schaffen, jeden Tag nur ein Mal, und kann bann schon am sechsten ober siebenten Tag nach der Weinlese keltern. Länger aber als 10 Tage zu warten ift nicht rathsam, weil sonft ber Wein zu herb werden könnte, wofern nämlich die Rappen oder Trappen noch dabei sind. Muß man mit dem Keltern so lange warten, so sollten die Trauben abgebeert werden, sei es mittelft der Trauben= mühle ober eines paffenden Siebes. Dagegen foll

ein füß 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 den= selben, der sonst wegen Mangels an Gerbfäure leicht lind ober gah 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 um= stehen. Sind die Zuglöcher zu groß, so wird der Keller im Winter zu kalt, in Folge wessen die Jungweine sich nicht klären können, und im Som= mer zu warm, in Folge wessen die Weine lind ober gar efsigstichig werden. Da kann man sonst ben beften 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 re= gulirt. 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 durch-streichen lassen. Jedes Zugloch habe nicht mehr als 20 Centimeter im Geviert und sei verschließ= bar durch ein solides Brett ober einen Ziegelstein von genau entsprechender Größe. Wird's nun im Sommer heiß, so verschließt man sämmtliche Zuglöcher, ebenso bei Winterkälte. Weht im Sommer Biswind, so öffnet man die Zuglöcher, um kalte Luft einzulassen, gleichfalls bei Regenwetter. Rommt im Herbst oder Winter Föhn, so werden die Zuglöcher geöffnet, um warme Luft einzu= lassen. Ueberhaupt sollen dieselben zu diesem Zweck den ganzen September hindurch und an allen wärmern Ottobertagen offen ftehen, ebenso auch im Frühling bis zum Eintritt der Sommer= hite. Dies Ventiliren des Kellers kann jedes Kind auf Kommando beforgen. Am genauesten läßt sich das Deffnen und Schließen der Zug= löcher bestimmen nach einem im Keller ange= schraubten Thermometer, wenn man in Betracht zieht, daß die Temperatur nie unter 5 Grad Réaumur Wärme herabsinken 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 Ginmauern dicker Ziegelsteine auf das richtige Maaß verengern, eine Arbeit, die auf der Außenseite des Rellers vorgenommen wird. Endlich laffe man den Wein ab in ein kleineres Taß, sobald der= selbe nicht mehr die Hälfte des bisherigen ein= nimmt; benn ein zu großer Luftraum im Faß ist die Ursache, daß oft gute Weine matt und fade im Sommer sogar effiaftichia werden, selbst wenn der Keller nach Vorschrift eingerichtet ward. Beim Weinabziehen kommt übrigens auf "Obsigant und Nibsigant" bes Mondes gar nichts an. Der übt auf den Wein so wenig Ginfluß aus, als die himmlischen Zeichen auf das Pflanzen= leben. Ift der Wein matt geworden, so peitsche man ihn beim Abziehen in der Tanse zu Schaum. Er wird fich, wofern man den Reller gehörig regulirt hat, wieder vollständig erholen. Nur nicht immer gleich geschönt! Läßt sich aber das Schönen einmal nicht mehr vermeiben, so hüte man sich, bei füß gekelterten Weinen Eiweiß zu verwenden, welches nur für Rothweine taugt, sondern nehme Hausenblase mit Tannin oder gute Gelatine. Auch hierin ist schon häufig gefehlt und badurch mancher feine Wein verderbt worden. Doch alle Kehler bei der Weinbehandlung laffen sich in einem kurzen Auffatz nicht besprechen. Das Wesentlichste ift hier auseinandergesetzt worden, und wenn man sich auch nur barnach richtet, wird es mit den Weinen im Reller nicht übel bestellt sein. Dr. J. Riibler.

Sinnfprüche.

Es wirkt mit Macht ber eble Mann Jahrhunderte auf seines Gleichen: Denn was ein guter Mensch erreichen kann, Ist nicht im engen Raum des Lebens zu erreichen. Drum lebt er auch nach seinem Tode sort 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 merkst du bald, daß es gewachsen ist. So tröste dich, wo gleich nicht das Gedeih'n erschien Von jedem Werk, zuletzt auf einmal ist's gedieh'n.

Schweizerglaube. Ihr nennt es Thorheit, nuplos eitles Streben In Waffen wohlgeübt bereit zu ftehn; "Denn würd' ein Feind sein mächtig Schwert erheben, Um unfer Schweizerlandchen mar's geschehn!" Nun denn, wenn ihr den Glauben habt verloren, Den Glauben, ber allein das Große ichafft, Der unf're Schweizerfreiheit hat geboren, Den Glauben an des Guten Gotteskraft, -Dann weg die Waffen! Lagt in Schlaf euch wiegen! Wer nicht mehr hoffen, nicht mehr glauben kann, Ming heut' und ewig schmählich unterliegen, Ist icon besiegt, eh' Blut ein Tropfen rann; Dann nennt euch nimmermehr ber Freiheit Gohne! Das ftimmt zu feigen Klagen gar zu schlecht; Un's Rnechtesjoch fich euer Ginn gewöhne, Das ift verdientes Loos für folch Beschlecht. Und wenn ihr könnt das Baterland verrathen, Statt But und Leben opfern ihm zur Wehr, -Dann schweiget von der Bäter großen Thaten, Der Helben Namen nennet nimmermehr! Sie murben gurnend aus ben Grabern fleigen Und strafend ziehn ihr altes Kriegerschwert, Die eig'nen Göhne weihn dem Tod, die feigen, Die ihrer großen Uhnen nicht mehr werth. Und wenn die Schweizerherzen nicht mehr schlagen In Baterlandesliebe, Freiheitsdrang, Soll fich tein Lied mehr auf die Lippen wagen; Wo jene ftarben, - fterb' auch ber Gefang! Gin einzig Lied vielleicht mag noch ertonen, Gin Abichiedsgruß, ein buftrer Grabgefang, Der trauernd spricht von den verlornen Göhnen, Dann — stummer Schmerz und Ruhe todesbang! Sollt' Fremdherrschaft in unf're Thäler ziehen, Dann Berge fturzt und Seen flieget aus, Und feine Blume foll 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 Rütlibund zusammen, Und laßt der Freiheit Banner flatternd wehn; In kalten Herzen muß es wieder flammen, Der alte Geist vom Schlummer auferstehn! A. Steiger.