Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 3 (1894)

Heft: 1

Titelseiten

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: 08.10.2025

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

Basel, den 6. Januar 1894. — **Bâle,** le 6 Janvier 1894.

Erscheint Samstags. — № 1. — Paraissant le Samedi.

Abonnement: Schweiz: Fr. 5.— jährlich. Fr. 3.— halbjährlich. Ausland: Unter Kreuzband Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich. Deutschland, Oesterreich und Italien: Bei der Post abonnirt: Fr 5.— (Mk. 4.—) jährlich. Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis

Inserate: 20 Cts per 1spaltige Petitzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Hôtel-Revue

Abonnements: Pour la Suisse: Fr. 5.— par an. Fr. 3.— pour 6 mois. Pour l'Etranger: Envoi sous bande: Fr. 7.50 par an. Pour l'Allemagne, l'Autriche et l'Italie. Abonnement postal: Fr. 5.— par an. Les sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces: 20 cts. pour la petite ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les sociétaires payent moitié prix.

3. Jahrgang — 3me ANNÉE

Organ und Eigentum des **Schweizer Hotelier-Vereins.** — *Organe et Propriété* de la **Société Suisse des Hôteliers.**

Redaktion und Expedition: **Sternengasse No. 23, Basel.** Telegramm-Adresse: **„Hôtelrevue Basel.“** — TÉLÉPHONE No. 1573. — Rédaction et Expédition: **Rue des Etoiles No. 23, Bâle.** Adresse télégraphique: **„Hôtelrevue Bâle.**

Neujahrsgratulationen.
Souhaits de Nouvelle-Année.

Zu Gunsten der Fachschule und als Entbindung der Neujahrsgratulationen haben nachträglich noch eingesandt:

Au profit de l'Ecole professionnelle et pour l'exonération des félicitations du Jour de l'an ont versé:

Uebertrag	Fr. 785
Herr Armleder, A. R., Hotel Richemond, Genf	„ 10
„ Hug Henri, Hotel Sonnenberg, Engelberg	„ 20
„ Mader R., Hotel Walhalla, St. Gallen	„ 5
„ Reiss Fritz, Hotel Montfleuri, Territet	„ 10
„ Schieb Jules, Directeur, Grand Hotel Territet	„ 25
Total	Fr. 855

Zur Behandlung der diesjährigen Weine.

Von verschiedenen Seiten ist in letzter Zeit darüber geklagt worden, dass der Wein von 1893 in Bezug auf Haltbarkeit vieles zu wünschen übrig lasse; er werde frühzeitig „lind“, weshalb da und dort schon im Dezember mit dem Abzug begonnen werden musste. Das Umstehen wird in dem Umstande gesucht, dass der Wein infolge der anhaltenden Hitze sehr viel Zuckerstoff, verhältnismässig aber zu wenig Gerbstoff enthalte.

Der Direktor der Obst- und Weinbauschule in Wädensweil, Prof. Hermann Müller-Thurgau, bekanntlich ein ausgezeichneter Fachmann, hat in der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau, folgenden in hohem Grade beachtenswerten Artikel über die Behandlung der diesjährigen Weine veröffentlicht:

Verschiedene Anfragen über diesen Gegenstand veranlassen mich, denselben im Nachfolgenden einer kurzen Besprechung zu unterziehen. Es dürfte dies um so notwendiger sein, als in verschiedenen Blättern eine Behandlung empfohlen wurde, von deren Anwendung in diesem Jahre abgeraten werden muss, nämlich das Ablassen des Weines und Mischen desselben mit der schon abgesetzten Hefe.

Dieses Verfahren kann in solchen Jahren gute Dienste leisten, in welchen die Weinlese spät und bei kalter Witterung stattfand. Die Hefe setzt sich dann meistens zu Boden, bevor die Gärung vollständig abgeschlossen ist. Untersucht man solche Hefe, so wird sich zeigen, dass die meisten Zellen im Ruhezustand sich befinden. Derartige ruhende Zellen vermögen nicht mehr zu gären, können aber noch längere Zeit am Leben bleiben. Würde man die Hefe einfach aufrühren, so wäre der Erfolg nur ein geringer, indem, wie unsere Untersuchungen zeigen, die gärungsunfähigen, ruhenden Hefezellen sich einfach wieder zu Boden senken, wobei nur eine ganz unbedeutende Nachgärung durch die noch nicht in den Ruhezustand übergegangenen Zellen zu stande käme. Ganz anders, wenn man solchen Wein absticht, mit der Hefe vermischt, dabei tüchtig mit Luft in Berührung bringt und dann wieder in das Fass zurückgiebt. Durch dieses Verfahren wird einerseits viel Kohlensäure aus dem Weine entfernt und andererseits Luft in denselben gebracht. Sowohl das eine als auch das andere wirkt günstig auf das Hefewachstum ein, und so kommt es, dass jetzt durch Aussprossung älterer Hefezellen wieder junge, gärungsfähige entstehen, welche eine deutliche Nachgärung veranlassen werden.

Ausser dem soeben erwähnten Falle, wo die Gärung infolge später Lese oder niedriger Temperatur zu früh unterbrochen wurde, lässt sich obiges Verfahren auch dann empfehlen, wenn ein zu hoher Zuckergehalt der vollständigen Vergärung des Weines im Herbste Schwierigkeiten entgegensetzt. Nur zu leicht giebt der unvergorene Zuckerrest Anlass zu Erkrankungen des von der Hefe abgezogenen Weines, indem beim Wärmerwerden der Keller, wenn nicht gärungskräftige Hefe vorhanden ist, dieser Zucker anderen Pilzen zur Ernährung dient und von ihnen umgesetzt wird. Es sei hier nur an das häufig eintretende Lindwerden solcher unvollständig vergorener Weine erinnert.

Auch noch in einem dritten Falle kann das Mischen mit der Hefe gute Dienste leisten, wenn nämlich Weine die Neigung zum Braunwerden zeigen. Die Hefezellen, in besonders hohem Grade im ruhenden nnd toten Zustande, haben die Fähigkeit, Farbstoffe aus dem Weine auszuziehen und in sich aufzuspeichern, und so sind sie auch im stande, solchen braunwerdenden Weinen nicht allein die braune Farbe zu entziehen, sondern auch das spätere Braunwerden mehr oder weniger zu verhindern. Die braune, oft schwarze Färbung der im Fasse abgelagerten Hefe oder Drusen zeigt deutlich die Fähigkeit der Hefe, dem Weine Farbstoffe zu entziehen.

Damit kommen wir aber auch zu denjenigen Fällen, in welchen eine Vermischung der Hefe mit dem Weine sich nicht empfiehlt. Bei Rotwein z. B. könnten wir einer solchen niemals das Wort reden, denn die Hefe nimmt dem Weine zu viel Farbstoff weg. Vor allem aber ist bei sämtlichen Weinen ein Mischen der Hefe mit dem Wein durchaus zu verwerfen, wenn die Hefe nicht mehr ganz gesund ist. Die Hefepilze sind lebende Wesen, sie wachsen und arbeiten, gehen dann in einen gewissen Ruhezustand über und sterben schliesslich. Wenn in der abgesetzten Hefe tote Zellen sich vorfinden, so siedeln sich auf denselben bald Fäulnisbakterien an; es findet eine faulige Zersetzung der Hefe statt und die unangenehm riechenden und schmeckenden Produkte dieser Zersetzung teilen sich dem Weine mit, derselbe bekommt einen widerlichen Hefegeschmack. Schon bevor dieser Zustand eingetreten ist, sollte der Wein von der Hefe getrennt sein. Ein Vermischen solcher in Zersetzung begriffener Hefe mit dem Wein würde naturgemäss die bedenklichsten Folgen für die Beschaffenheit des letztern nach sich ziehen. Es würden nicht nur die unangenehmen Geruchs- und Geschmacksstoffe der Hefe dem Weine mitgeteilt, sondern dieser erhielte auch durch die schleimigen Zersetzungsprodukte der Hefe Fehler, die sich später nur schwer oder gar nicht verbessern liessen.

Die Zersetzung der Hefe in einem Weine tritt erfahrungsgemäss um so früher ein, je zeitiger die Gärung abgeschlossen war; bei frühzeitiger Weinlese früher als bei spätem Herbste, bei warmer Herbstwitterung schneller, als wenn der Wein kalt eingekellert werden musste. In schwächern Weinen geht sie früher in Zersetzung über als in kräftigern, einmal, weil die erstern früher fertig vergoren sind, und sodann, weil sie weniger Alkohol besitzen. Alkohol wirkt bekanntlich fäulnishemmend und so ist es erklärlich, dass in kräftigen Weinen die Hefe länger gesund bleibt als in schwachen. Auch ein hoher Säuregehalt kann der Fäulnis der Hefe entgegenwirken. Man darf also alkoholreiche und anderseits auch recht saure Weine ohne Bedenken länger auf der Hefe liegen lassen. Da auch Kälte der Fäulnis entgegenwirkt, so hat man in recht kalten Kellern eine frühzeitige Zersetzung der Hefe weniger zu befürchten als in warmen.

Kommen wir nun auf die diesjährigen Weine zu sprechen, so müssen wir zunächst hervorheben, dass die Trauben allgemein früh geerntet wurden und es an Zeit zur Vergärung bis zum Winter nicht fehlte. Auch sind die Trauben im allgemeinen bei warmer Witterung eingeheimst worden und auch die Gärräume und Keller zeigten zur Zeit der Gärung eine verhältnismässig hohe Temperatur. So hat man denn auch allgemein eine rasche und früh abgeschlossene Gärung beobachten können. In den meisten Weinen ist die Hefe auch schon längst in den Ruhezustand übergegangen und hat sich abgesetzt, und diejenigen Weine, die bei der Gärung rationell behandelt wurden, sind auch vollständig vergoren und gesund. Die frühzeitige Gährung wird aber auch ein frühes Absterben der Hefe im Weine zur Folge haben, wenigstens insoweit es sich um die gewöhnlichen Marken handelt. So warm der Sommer auch war, so sind doch die Weine durchschnittlich nicht so stark geworden, als man erwartete, und da sie ausserdem arm an Säure sind, so dürfte die Hefe in den meisten Weinen kaum bis zum Frühjahr gesund bleiben; ja schon jetzt findet sich in schwächeren Weinen in Zersetzung begriffene Hefe vor.

Aus allen diesen Gründen müssen wir dieses Jahr zu einem frühzeitigen Abstich von der Hefe raten und zwar wird man den Abstich mit Vorteil jetzt schon vornehmen. Eine Ausnahme dürften nur die stärkeren Weine machen, welche noch nicht ganz vergoren sind. Von einem Vermischen mit der Hefe raten wir aber nochmals ab, denn diese hatte, um den Wein vollständig zu vergären, genügend Zeit und auch die nötige Wärme zur Verfügung. Sie kann jetzt nichts mehr nützen, sondern nur noch schaden, wie aus dem bisherigen zur Genüge hervorgeht.

Infolge der hohen Herbsttemperatur und ungenügender Vorsicht bei der Weinlese und weiteren Behandlung der Trauben zeigen viele Weine jetzt schon die ersten Anfänge des Essigstiches. Geringe Mengen von Essigsäure, die wir durch unsere Geruchs- und Geschmacksorgane kaum bemerken, vermögen schon die Gährung merklich zu hemmen und zu unterbrechen, bevor aller Zucker vergohren ist. Das giebt dann leicht Veranlassung zum Lindwerden, und in der That sind uns dieses Jahr schon von verschiedenen Seiten derartige lindgewordene Weine zugeschickt worden. Auch bei solchen Weinen können wir eine Vermischung der Weine mit Hefe nicht anraten, man würde doch keine Nachgährung mehr erzielen. Die beste Behandlung würde wohl bei Rotwein in einem Zusatze von Tannin (10—20 Gramm pro Hektoliter) und bei Weissweinen in einem kräftigen Einbrand mit Schwefelschnitten (nicht Gewürzbrand) bestehen, sowie in kräftigem Stossen oder Peitschen beim Abstechen. Diese Weine sind hernach mehr noch als andere vor zu starker Einwirkung der Luft zu schützen, denn wo einmal nur eine Spur von Essigstich vorhanden ist, nimmt derselbe gerne zu. Also fleissiges Nachfüllen der Fässer und sorgfältiger Verschluss mit einem langen, gut passenden Spunten.

Proviantreisende.

Als Fortsetzung des in No. 48 veröffentlichten Artikels entnehmen wir den „Basler Nachrichten“ noch folgende, das gleiche Thema behandelnde Korrespondenz:

„Mit Vergnügen habe ich die Erinnerungen an eine mit Proviant versehene Reisegesellschaft gelesen, die in den „Basler Nachrichten“ veröffentlicht wurden. Ich nehme an, dass aus solchen Kreisen jene Vorwürfe des Geldschneidens stammen, die von Zeit zu Zeit, namentlich in Deutschland, gegen die Schweiz erhoben werden. Wollten alle, denen daran gelegen ist, diese Vorwürfe zurückweisen, ihre Beobachtungen preisgeben, so hätten unsere Zeitungen genug zu thun. Allein es ist nicht jedermanns Sache, seine Erfahrungen druckfähig zusammenzustellen. Gerade die Leute, denen der Vorwurf gemacht wird, vernehmen kaum etwas davon und wenn es ihnen erzählt wird, so fühlen sie sich nicht berufen, die Sache in das richtige Licht zu stellen.

Kommt man freilich in unsere Berge mit der Voraussetzung, dass zur Ausbeutung der Reisenden die Fallen gestellt sind, so sieht man überall nur