

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 8 (1899)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Ueber das Schönen der Weine  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-521760>

### **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:** 02.05.2026

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

Erscheint am Samstag

Paraissant le Samedi

Abonnement:

Für die Schweiz: 12 Monate Fr. 5.—, 6 Monate „ 3.—, 3 Monate „ 2.—

Für das Ausland: 12 Monate Fr. 7.50, 6 Monate „ 4.50, 3 Monate „ 3.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spaltige Pettizeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Pettizeile oder deren Raum.



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

8. Jahrgang | 8<sup>me</sup> Année

Organe et Propriété de la Société suisse des Hoteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel \* TÉLÉPHONE 2406 \* Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.

Ueber das Schönen der Weine.

Im „Praktischen Ratgeber“ wurde die Frage betr. „Schönen der Weine“ aufgeworfen und wurde dieselbe von Herrn Dr. P. Kulisch gelöst, indem derselbe nachstehende Beschreibung des Verfahrens, wie einige Winke über die richtige Anwendung des Schönen zum allgemeinen Besten veröffentlicht. Er führt über diesen, auch für den Wirtstand interessanten Gegenstand, Folgendes aus:

Das Schönen der Weine ist eine Methode zur Klärung derselben. In manchen Fällen wendet man dieselbe auch an, um Geschmackfehler oder störende Färbungen der Weine zu beseitigen. Man setzt zu diesem Zwecke dem Weine gewisse Stoffe, „die Schöner“, zu, welche im Weine eine Trübung hervorrufen, dabei die im Weine vorhandenen Substanzen einschleichen und zu Boden reissen. Hat sich die Schöner abgesetzt, so hat man über einem Bodensatz, „den Schönerstrub“, vollkommen klaren Wein. Diesen zieht man vor Trube vorzichtig ab. Bei grösseren Weimengen wird der im Trub sich befindende Wein noch durch Filtern gewonnen, wozu man am besten vorher gut gewässerte Spitzbeutel aus Leinwand oder Nessel benutzt.

Die wichtigsten Schönermittel sind:

1. Hausenblase. Gut geeignet für die meisten Weissweine und nicht zu herbe Apfelweine. 5 Gramm Hausenblase werden ohne Erwärmung in 1 Liter sauren Weines aufgeweicht, wobei man zuerst wenig Wein aufgiesst und den Rest in kleinen Portionen zusetzt, sobald der vorher aufgewessene Wein von der Hausenblase aufgesaugt ist. Die fertige Schöner wird durch ein Leinentuch getrieben. 1-3 Liter dieser Schöner müssen kühl aufbewahrt werden. Bei längerer Lagerung verdirbt sie leicht, was durch Verflüssigung der Gallerte und schlechten Geruch sich kundgibt.

2. Gelatine. Schönermittel für viele Rotweine, herbe und braune Weissweine, viele Apfelweine, namentlich solche mit hohem Gerbstoffgehalt. Man löst 20 Gramm Gelatine, ohne zu kochen, in 1 Liter heissen Wassers auf. Die Schöner muss sofort nach dem Erkalten angewendet werden, bevor sie gallertartig gesteht. Bei längerer Aufbewahrung verdirbt sie. Auf 1000 Liter Wein braucht man 10-100 Gramm Gelatine oder 1/2 bis 1 Liter obiger Schöner.

3. Eiereiss. Für Rotweine, bisweilen auch bei braunen und herben Weissweinen. Man rechnet auf 1000 Liter Wein 10-30 Eiereiss, die zum Zwecke leichtere Verteilung vorher tüchtig gepulvert oder zu Schnee geschlagen werden müssen.

Alle Schönerungen werden, bevor man sie dem Weine zusetzt, mit der zehnfachen Menge Wein verdünnt und durch Hin- und Hergiesen innig vermischt. Dann erst rührt man die verdünnte Schöner in das zu schönernde Fass ein, wobei die Schöner mit dem ganzen Wein innig vermischt werden muss. Grössere Mengen Bodensatz, die vorher schon im Wein vorhanden waren, dürfen nicht aufgerührt werden. Sind solche vorhanden, so muss der Wein vor dem Zusatz der Schöner davon abgezogen werden.

Das Absetzen der Schöner dauert, je nach der Art des Schönermittels, 3-8 Wochen. Man vermerke zu frühes Abziehen von der Schöner. Der Wein kann oben hell sein, ohne dass die Schöner sich schon ganz abgesetzt hat. Der „Trub“ geht bei längerem Lagern dichter zusammen. Wenn man nicht besondere Eile hat, warte man 4-6 Wochen. Zuzugeben darf der Wein auch nicht „auf der Schöner“ liegen, da die Schöner sich wieder hoben und den Wein von neuem trübe machen kann. Am vollständigsten gelingt die Trennung des Weines von Schönerstrub, wenn man nicht direkt vom Trub weg auf die Flasche zieht, sondern zunächst noch einmal auf ein Fass oder ein Ballon und von dort erst nach mehrwöchentlicher Lagerung auf die Flasche.

Erst dann, wenn ein Wein einigermaßen ausgebaut ist, verspricht eine Schöner Erfolg. Aber auch bei fertigen Weinen ist dieselbe in der Hand eines Unerfahrenen eine ziemlich unsichere Sache. Nicht nur insofern verhalten sich die Weine verschieden, dass der eine Wein sich besser mit diesem, der andere besser mit jenem Schönermittel klärt. Schon die unrichtige Bemessung der Schönermenge kann ein Misslingen der Schöner zur Folge haben. So kann zum Beispiel ein Apfelwein mit 1 Gramm Hausenblase auf 100 Liter ganz trübe bleiben, während er mit der doppelten Menge sich vorzüglich klärt. Ein geböhrter Kellermeister wird in den meisten Fällen auf Grund seiner Erfahrungen über die Schwierigkeiten hinwegkommen, wer aber nur als Liebhaber hier und da einmal einen Wein klären will, läuft gar zu leicht Gefahr fehlergreiften und seinen Wein durch die sitzengeliebene Schöner trüber zu machen, als er vorher war. Daher kann ich im Keller des Liebhabers die Schöner nur für gewisse Ausnahmefälle empfehlen. Wegen der sicheren Wirkung kommt hier mehr das Filtern in Betracht, wozu es ja jetzt sehr praktische und billige Apparate giebt. Im Grossbetriebe wird das Schönen immer seine Bedeutung behalten, weil es die Frische und Blume weniger angreift.

Eisenbahnflegeleien.

Die „Zeitung des Vereins deutscher Eisenbahnverwaltungen“ gibt den immer lauter werdenden Klagen über die dauernde Zunahme der schon lange als „Eisenbahnflegelei“ berichtigten schlechten Autführung im Coupé und sonst beim Reisen wie folgt Ausdruck: „Die Eisenbahn ist des Publikums wegen da und nicht etwa umgekehrt.“ Mit dieser kategorischen Erklärung hat schon mancher Beschwerdeführer seiner Beschwerde denjenigen Nachdruck zu sichern geglaubt, der ihr nur zu oft in sachlicher Begründung abging. Aber mit dieser Forderung hat sie seine eigentliche Bewandnis. Man wird es nämlich nie erleben, dass ein solcher Beschwerdeführer unter der Bezeichnung „Publikum“ etwas anders gemeint hätte, als seine eigene wertpe Person. Immer hätte daher die Redensart lauten müssen: „Die Eisenbahn ist für mich ganz allein da und nicht umgekehrt!“ Gerade daraus entspringen aber

so unendlich viel Uebelstände für das reisende Publikum selbst, dass es wohl am Platze sein dürfte, hier einmal das Beschwerdebuch auszuliegen und hineinzu schreiben, was im Verlauf der Dinge so etwa die Reisenden selbst aneinander antun. „In diesem Sommer reiste ich von Zürich nach Luzern und hatte dabei das Glück, mit drei jungen Engländern zu fahren“, beginnt die Darlegung. „Von diesen hatte der eine nichts Eiligeres zu thun, als seine schmutzigen Stiefel auf des Wagenpolster zu legen; der zweite rauchte Tabak aus einer kurzen Pfeife und spuckte unaufhörlich im Coupé umher, und der dritte schlug in Ermangelung einer anderen Beschäftigung von Zeit zu Zeit mit seinem Stocke auf das Polster und freute sich kindlich über die Staubwolken, die er damit den Polstern entlockte. Diesen drei Typen rücksichtsloser Reisenden war nur schwer beizukommen, sie fühlten sich souverän und pflühen auf das Publikum. Das waren zufällig drei Engländer, aber das schreckliche Ausspucken kann man auch an Deutschen beobachten, nicht bloss in der dritten Klasse, und die Polster mit den Stiefeln zu beschmutzen, ist auch bei uns die freundliche Gewohnheit vieler, die sonst gleich mit Beschwerden zur Hand sind, wenn es einmal nicht nach ihrem Kopfe geht. Aber es giebt noch zahlreiche andere Arten von Reisenden, die es im rücksichtslosen Egoismus zu einer wahren Virtuosität bringen. Da sind zunächst die Luftfauliker. Sie befinden sich nur wohl, wenn alle Fenster im Wagen offen sind und der Wind um die Ohren saust. Welche dem armen Passagier, der solchen Zug nicht vertragen kann und verlangt, dass die Fenster auf der Windseite geschlossen werden. Der Höflichkeit ihr Hohn und der berechtigten Forderung wird passiver und aktiver Widerstand entgegengesetzt. Der Schaffner, der dann zur Hilfe herbeigeholt wird, mag die Worte noch so sehr auf die Goldwaage legen; er zeitigt entweder einen Eintrag ins Beschwerdebuch oder eine grübelnde Abfertigung. Vielleicht tragen ein paar Reisende auch Schnupfen, Zahn- oder Ohrenreissen davon, doch dass geniert den Rücksichtslosen nicht. Rücksichtslos zu verfahren ist ferner nicht selten dem emporstiegenen Raucher eigen. Es giebt ja gottlob getrennte Räume für die feindlichen Brüder Raucher und Nichtraucher. Aber es kommt doch oft vor, dass Frauen und Kinder in Abteilungen Platz nehmen müssen, wo das Rauchen von Obrigkeitseigen gestattet ist. Da wäre es doch oft recht am Platze, wenn das Rauchen von Ausstiegenwegen wenigstens soweit eingeschränkt würde, dass auch eine Frau dabei existieren kann. Einem Reisenden passierte es, dass er bei einem Nachtschnellzug keinen Platz in dem Nichtrauchercoupé mehr finden konnte und ge-

zwungen war, in einem Rauchercoupé mit Frau und Tochter Platz zu nehmen. Da befanden sich vier Herren, die erst Cigarren und dann aus Tabakspfeifen rauchten. Höfliche Vorstellungen fruchteten nichts. „Hier ist Rauchercoupé! Wem's nicht passt, der kann aussteigen!“ Ob in einem solchen Falle die Entsagung wirklich eine so heroische That ist, dass man sie füglich von einem anständigen Menschen nicht verlangen kann? — Und dann: welche unerschöpfliche Quelle von gegenseitigen Rücksichtslosigkeiten bietet die Heizung der Wagen! In der Regel ist es der Ueberschuss an Wärmegefühl, der rücksichtslos wirkt. Fenster auf! ist die Parole und die Erklärung der Mitreisenden der Erfolg. Auf der frostigen Seite fehlt oft jedes Verständnis dafür, dass es Leute giebt, denen die Ueberhitzung des Coupés gesundheitsschädlich ist. Wie selten ist die Erkenntnis zu finden, dass in einem solchen Verhältnisse nur die gegenseitige nachsichtige Duldung zu einem Kompromisse führen kann, dass die sich widerstrebenden Ansichten und Interessen nach Möglichkeit vereinigt.

Un Menu chinois.

Ce menu d'un repas en Chine offert à M. Marcel Manier, dont l'ordre et la marche sont bien faits pour bouleverser nos idées en matière culinaire:

DOUCEURS

Raisins, Piores, Pommes, Châtaignes d'eau, Graines de Pastèques confites, Noix glacées, Gélées de fruits, Noisettes grillées au safran.

HORS-D'ŒUVRE

Poulets fumés, Poissons fumés au vinaigre de riz, ou Oeufs de canard conservés (cinq ans) dans la chaux, Crevettes à l'huile de ricin, Fromage aux pois, Jambon fumé, Choux de mer marinés, Choux salés, Côtes de laitues salées.

DINER

Potage aux nids d'hirondelles, Ailerons de requin au jambon, Canard laqué, Pois au miel, Filets de poissons aux légumes, Holoturies au gien tseng, Pousses de bambou d'hiver, Crevettes au sucre, Filets de poissons frits, Porc bouilli, Poisson saucé chrysanthème, Champignons au gras, Soupe aux graines de lotus, Crème de pois aux fleurs bleues, Soupe de chrysanthèmes.

Pain de maïs à l'étuvée, Pains à la viande.

VINS.

Jaune de Shao-Sing, Liqueur de roses, Liqueur des Académiciens.



Pour maigrir.

Extrait de la Chronique scientifique de M. H. de Parville, dans les Débats:

On a assez parlé de la cure de l'obésité du docteur Schweningen, le médecin du prince de Bismarck. Elle est toujours en vogue à Baden-Baden. Si on la connaît en gros dans le public intéressé, peut-être en ignore-t-on encore les détails. Nous allons essayer brièvement de combler cette lacune, qui n'intéresse pas les gens maigres, mais assurément ceux qui marchent sur leurs 100 kilog.!

La méthode de Schweningen est fondée sur trois actions thérapeutiques: le massage de

l'abdomen, les bains chauds, le régime alimentaire.

On fait trois séances de massage par jour, d'un quart d'heure, avant le repas. Tapotage, pincement, pétrissage. Le malade étant couché, on enfonce les points profondément en déprimant la paroi abdominale et en faisant respirer à fond le patient de 5 à 20 fois par minute, de façon à faire travailler son diaphragme. On cesse ensuite, par des pincements énergiques avec les deux paumes de la main, les loupes adipeux sous-cutanés de manière à couvrir la peau d'ecchymoses. Enfin, l'opérateur se place à genoux sur le ventre de l'obèse, en même temps que celui-ci s'efforce de faire de très profondes respirations (de 5 à 30 par minute). Cette dernière opération est faite dans le dessein d'amener la disparition de la graisse qui entoure le cœur et qui entrave le fonctionnement du cœur et des poumons.

Ce massage violent et un peu brutal n'est certes pas du goût de tous les malades. Mais il faut s'y soumettre, et il paraît qu'on finit par s'y habituer. Après chaque séance de

massage, le malade reste exténué sur sa couchette.

Quant aux bains, ils sont locaux et quotidiens. Un jour, on baigne les bras, un autre les jambes et les pieds, un autre le siège. Ces bains durent vingt minutes à une température initiale de 37 degrés, que l'on élève par la circulation d'eau chaude jusqu'à 50 degrés. On dit que la sensation est pénible et amène un état particulier suivi d'un sommeil d'une demi-heure à trois quarts d'heure. On prend ces bains dans des caisses de fer-blanc percées de trous pour le renouvellement de l'eau de plus en plus chaude.

D'après M. le docteur Romme, qui a suivi de près le traitement, le régime alimentaire adopté par M. Schweningen n'est pas moins rigoureux que les pratiques précédentes. Pour bien marquer que la diète doit être sévère, la vaisselle et les ustensiles employés sont de dimensions minuscules; on dirait d'un ménage de poupée. Chaque malade mange dans sa chambre en quelques minutes et cinq fois par jour, à heures fixes. Sont exclus rigoureuse-

ment du régime alimentaire: pain, biscuits, gâteaux, beurre, grains, sucre, café, thé, lait, vin, bière, eau-de-vie. Comme exemple, voici le menu d'un premier déjeuner: tranche de fromage de Gruyère ou de Hollande, sans pain ni beurre; dix prunaux ou un œuf ou une assiette de pommes de terre. En somme, aux trois repas: jambon, viande rôtie, fromage, poisson et légumes, sans pain, ni graisses, ni sauces. On ne bois jamais en mangeant; une demi-heure après les repas, un verre de 50 grammes d'eau minérale gazeuse. Chaque malade reçoit un demi-litre d'eau, qui doit suffire pour toute la journée.

On souffre d'abord beaucoup de la soif, mais la privation cesse au bout de quatre ou cinq jours. Cette cure, qui est assez sévère, dure de six semaines à deux mois. Elle est suivie de résultats. M. Romme cite une malade pesant 120 kilogr., qui, au bout de neuf mois, n'en pesait plus que 72. Mais, si l'on veut que la diminution de poids soit maintenue, il faut continuer un régime et une hygiène sévères. Avis aux intéressés.