

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: 23.01.2026

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

Basel, den 4. Februar 1899.

* № 5. *

Bâle, le 4 Février 1899.

Erscheint ••
•• Samstags

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 Petitzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entspricht. Rabatt.

Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts.

netto per Petitzeile oder deren Raum.



Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

8. Jahrgang | 8^e Année

Organe et Propriété de la
Société suisse des Hôteliers

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 Rotgeber⁴ wurde die Frage „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 Wirtestand interessanten Gegenstand, Folgendes aus:

Das Schönen der Weine ist eine Methode zur Klarung derselben. In manchen Fällen wendet man dieselbe auch an, um Geschmacksfehler oder störende Färbungen der Weine zu beseitigen. Man setzt „diese Zuckerküche“ Wein mit „Stoffen des Schönen“, zu welches im Weine vorhandenen Substanzen einschlossen und zu Boden reissen. Hat sich die Schönung gut abgesetzt, so hat man über einem Bodensatz, „dem Schönungstrub“, vollkommen klaren Wein. Diesen zieht man vom Trub vorzeitig ab. Bei grösseren Weinmengen wird der im Trub sich befindende Wein noch durch Filtern gewonnen, wozu man am besten vorher gut gewässerte Spitzteile aus Leinwand oder Nessel benutzt.

Die wichtigsten Schönungsmittel sind:

1. **Hausenblase.** Gut geeignet für die meisten Weissweine und nicht zu herbe Apfelsweine. 5 Gramm Hausenblase werden ohne Erwärmung in 1 Liter sauerem Wein angezogen, während man zuerst wenig Wasser hinzugesetzt und den Rest in kleinen Portionen zusetzt, sobald der vorher aufgegossene Wein in der Hausenblase aufgesaugt ist. Die fertige Schönung wird durch ein Leinentuch getrieben, 1–3 Liter dieser Schönung muss kühl aufbewahrt werden. Bei langer Lagerung verdärft sie leicht, was durch Verflüssigung der Gallerte und schlechten Geruch sich zeigt.

2. **Gelatine.** Schönungsmittel für viele Rotweine, herbe und braune Weissweine, viele Apfelsweine, namentlich solche mit hoher Gerbstoffgehalt. Man lässt 20 Gramm Gelatine, ohne zu kochen, in 1 Liter heißen Wassers auf. Die Schönung muss sofort nach dem Erkalten angewendet werden, bevor sie gallertartig gesteht. Bei langer Aufbewahrung verdärft sie. Auf 1000 Liter Wein braucht man 10–100 Gramm Gelatine oder $\frac{1}{2}$ bis 5 Liter obiger Schönung.

3. **Eiweiss.** Für Rotweine, bisweilen auch bei braunen und herben Weissweinen. Man rechnet auf 1000 Liter Wein 10–30 Eiweiss, zum Zwecke leichterer Verteilung vorher thätig gepeitscht oder zu Schnecken geschlagen werden müssen.

Alle Schönungen werden, bevor man sie dem Wein zusetzt, mit der zehnfachen Menge Wein verdünnt und durch Hin- und Hergießen innig vermisch. Dann erst röhrt man die verdünnte Schönung in das zu schöhnende Fass ein, wobei die Schönung mit dem ganzen Wein innig vermisch 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 Schönung davon abgezogen werden.

Das Absetzen der Schönung dauert, je nach der Art des Schönungsmittels, 3–8 Wochen. Man vermeidet zu frühes Abziehen von der Schönung. Der Wein kann oben hell sein, ohne dass die Schönung sich schon gut abgesetzt hat. Der „Trub“ besteht aus kleineren Lagen, die leicht zusammenfallen. Wenn man nicht besonders Eile hat, wartet man 4–6 Wochen. Zulange darf der Wein auch nicht auf der Schönung liegen, da die Schönung sich wieder heben und den Wein von neuem trübe machen kann. Am vollständigsten gelingt die Trennung des Weines von Schönungstrub, 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 eingemessen aufgebaut ist, verspricht eine Schönung Erfolg. Aber es kann kein Wein sein, der auf 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 Schönungsmittel klärt. Schön die unrichtige Benennung der Schönungsmenge kann ein Misslingen der Schönung zur Folge haben. So kann zum Beispiel ein Apfelwein mit 1 Gramm Hausenblase auf 100 Liter ganz trübe bleiben, während man der doppelten Menge sich vorzüglich klärt. Ein geübter Kellermeister wird in den meisten Fällen auf Grund seiner Erfahrungen den richtigen Zeitpunkt und die eingesetzte Menge für die verschiedenen Weine bestimmen. Wer nur als Liebhaber hier und da einmal einen Wein klären will, läuft gar zu leicht Gefahr fehlzugehen und seinen Wein durch die sitzengeliebte Schönung trüber zu machen, als er vorher war. Daher kann ich im Keller des Liebhabers die Schönung 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 gibt. Im Grossbetriebe wird die Schönung immer seine Bedeutung behalten, weil es die Frische und Blume weniger angreift.

—**—

Eisenbahnflegeleien.

Die „Zeitung des Vereins deutscher Eisenbahnenverwaltungen“ gibt den immer lauter werdenden Klagen über die dauernde Zuhäufung der schon lange als „Eisenbahnflegelei“ berüchtigten schlechten Aufführung im Couplé 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 es seine eigentümliche Bewandtnis. Man wird es nämlich nie erleben, dass ein solcher Beschwerdeführer unter der Bezeichnung „Publikum“ etwas anders gemeint hätte, als seine eigene werte Person. Immer hätte daher die Redensart lautet müssen: „Die Eisenbahn ist für mich ganz allein da und nicht umgekehrt“¹⁴. Gerade daraus entspringen aber

so unendlich viel Uebelstände für das reisende Publikum selbst, dass es wohl am Platze sein dürfte, hier einmal das Beschwerdebuch auszulegen und hineinzuschreiben, was im Verlauf der Dinge so etwa wie 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 das Wagenpolster zu legen; der zweite rauchte Tabak aus einer kurzen Pfeife und spruckte unaufhörlich im Couplé 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 Staubwölken, die er damit den Polstern entlockte. Diesen drei Typen rücksichtsloser Reisenden war nur schwer beizukommen, sie fühlten sich sonven und pfiffen bei jedem Passagier. Das waren zufällig drei Engländer, aber das schreckliche Ausspinken 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 Vieeler, die sonst gleich mit Beschwerden vor der Hand sind, wenn es einmal nicht nach ihrem Kopfe geht. Aber es giebt noch zahlreiche andere Arten von Reisenden, die es im rücksichtslosesten Egoismus zu einer wahren Virtuosität bringen. Da sind zunächst die Luftfahntiker. Sie befinden sich nur wohl, wenn alle Fenster im Wagen offen sind und der Wind um die Ohren saust. Wehe dem armen Passagier, der solchen Zug nicht vertragen kann und verlangt, dass die Fenster auf der Windseite geschlossen werden. Der Höflichkeit wir Hohn und der berechtigten Forderung wird passiver und aktiver Widerstand entgegengesetzt. Der Schaffner, der dann zur Hölle herbeigeholt wird, mag die Worte so sehr auf den Goldwage legen; er zeitigt entweder einen Eintrag ins Beschwerdebuch oder eine grösliche Abfertigung. Vielleicht tragen ein paar Reisende auch Schnupfen, Zahnschmerzen oder Ohrenreissen davon doch geniert den Rücksichtslosen nicht. Rücksichtslos zu verfahren ist ferner nicht selten den eingerüsteten 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 Obrigkeiten gestattet ist. Da wäre es doch oft recht am Platze, wenn das Rauchen von Anstandswesen wenigstens soweit eingeschränkt würde, dass auch eine Frau, dabei existieren kann. Einem Reisenden passierte es, dass er bei einem Nachtschlafzug keinen Platz in dem Nichtrauchercouplé mehr finden konnte und ge-

zwungen war, in einem Rauchercouplé mit Frau und Tochter Platz zu nehmen. Da befanden sich vier Herren, die erst Cigarren und dann aus Tabakspeisen rauchten. Höfliche Vorstellungen fruchten nichts. „Hier ist Rauchcouplé! Wenn's nicht passt, der kann aussteigen!“ Ob in einem solchen Falle die Entzugsurkunde wirklich eine so heroische That ist, dass man sie füglich von einem anständigen Menschen nicht verlangen kann? — Und dann: welche umeinhofsche Quelle von gegenseitigen Rücksichtslosigkeiten bietet die Heizung der Wagen! In der Regel ist es der Überschuss am 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 Überhitzung des Couplés gesundheitsschädlich ist. Wie selten ist die Erkenntnis zu finden, dass in allen solchen Verhältnissen nur die gegenseitige nachsichtige Duldsung zu einem Kompromiss führen kann, dass die sich widerstreifenden Ansichten und Interessen nach Möglichkeit vereinigt.

—**—

Un Menu chinois.

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

DOUCEURS

Raisins, Poires, 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, Côte de laitue salée.

DINER

Potage aux nids d'hirondelles, Aigrettes de requin au jambon, Canard laqué, Pois au miel, Filets de poissons aux légumes, Holoturie au gingembre, Pousses de bambou d'hiver, Crevettes au sucre, Filets de poussins frits, Pore bouilli, Poisson sauce 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 Schwenninger, 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 Schwenninger 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, pétissage. 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 érase ensuite, par des pincements énergiques avec les deux paumes de la main, les lopules adipeux sous-cutanés de manière à couvrir la peau d'échymoses. 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 entraîne 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 extenué sur sa couette.

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. Schwenninger 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 poupe. Chaque malade mange dans sa chambre en quelques minutes et cinq fois par jour, à heures fixes. Sont exclus rigoureusement

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 pruneaux 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.