

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Karlsruher Zeitung. 1784-1933 1834**

265 (24.9.1834) Beilage zu Nr. 39 des landwirtschaftlichen  
Wochenblattes 1834

## Beilage zu N<sup>o</sup> 39

des

### landwirthschaftlichen Wochenblattes 1834.

(Mit Nro. 265 der Karlsruher Zeitung ausgegeben.)

#### Von der Behandlung des Weinmostes.

Um mehrseitigen Ansuchen zu genügen, theile ich hier das Wesentlichste meiner Mostbehandlung mit, behalte mir jedoch vor, mehrere Punkte, die ich hier nur kurz andeuten kann, in spätern Aufsätzen ausführlicher zu behandeln.

##### I. Das Lesen der Trauben.

Die Traube ist reif, wenn der Kamm gegen die Traube zu braun wird. Ehe dieß geschieht, nimmt die Traube im Saft zu, dann folgt ein Stillstand, später nimmt sie etwas an Saft ab, gewinnt aber an Qualität für den Wein, weil sich nur die Wassertheile, nicht aber die Zuckertheile vermindern. Das späte Lesen ist also in Jahren, in welchen die Trauben vollkommen reif werden können, immer von Vortheil für die Qualität des Weins.

Auf die Zeit des Lesens hat gewöhnlich die Fäulniß großen Einfluß. Es gibt zwei erlei Fäulniß.

Die Grünfäule ist sehr schädlich, indem die Beeren sauer bleiben, und bisweilen einen sehr unangenehmen bitteren Geschmack bekommen; wenn sich daher in einem Stück Reben die Grünfäule zeigt, so sollte man, wenn die Trauben anfangen hell und weich zu werden, die Reben durchgehen und alles Faule und Kranke ausschneiden. Die Reif-Fäule ist für den Wein nicht schädlich, nur gibt es weniger Brähe, denn es verfaulen nur die wässerrichten Theile und schleimichten, nicht aber der Zuckerstoff. Es ist sogar anzurathen, in einem Jahrgang, in welchem es viele faule

Trauben gibt, diese besonders zu lesen, zu kelteren und gähren zu lassen; man wird finden, daß nach Verfluß eines Jahres dieser Wein den faulen Geschmack verloren haben, und geistiger seyn wird, als der von gesunden Trauben. Die Vorgesetzten einer Gemeinde sollten sich darum wenn die Reif-Fäule etwas überhand nimmt, dadurch nicht verleiten lassen, bei schlechter Witterung oder nicht vollkommener Reife lesen zu lassen. Das Wenige, was an der Quantität verloren geht wird von der Qualität reichlich ersetzt.

Bei Regenwetter sollte niemals gelesen werden, selbst bei trübem Wetter nicht, wenn die Reben noch feucht oder naß sind. Man bemerkt sogar einen Unterschied an dem Wein von solchen Trauben, welche früh im Thau, und denen, welche trocken gelesen worden sind. Da man jedoch die Witterung nicht machen kann, wie man will, und man gewöhnlich mit dem Lesen fortfahren muß, wenn es einmal angefangen ist, (ausgenommen beim Regenwetter, wo es nie geschehen sollte) so würde ich folgendes vorschlagen:

Wer mehrere Sorten Trauben in einem Rebstück hat, der lese des Morgens, so lange noch der Thau liegt, die geringeren Sorten; sobald die Trauben aber trocken sind, die Besseren, und suche sie trocken nach Hause zu bringen. Hat man nicht genug faule Trauben, um sie besonders zu halten, so thut man am besten, sie mit den geringeren Sorten zu lesen, weil sie schnell in heftige Gährung übergehen, und

dadurch dem guten Weine einige Nachtheile bringen können. Hat man in einem größeren Weinberge nur einerlei Saß und gleiche Lage, und kann mit dem Lesen nicht abwarten, bis alle Reben trocken sind, so halte man das Frühgelesene abgesondert, weil die Trauben kalt sind, und darum sich länger zum Kellern aufhalten lassen, ohne in Gährung überzugehen. Das trocken oder gar bei Sonnenwärme Gelesene muß wiederum besonders gehalten werden, um es zuerst kellern zu können, weil sich hier die Gährung zuerst einstellt. Wer kann, thut wohl daran, in einem Tage nicht mehr lesen zu lassen, als man in 24 Stunden kellern kann. Wäre es aber unthunlich, mit dem Kellern dem Lesen nach zu kommen, so würde ich anrathen, das Gelesene nicht zu zerknetschen, sondern in ganzen Trauben in kleinen Bocken von etwa 1 Ohm aufzubewahren, weil hier die Gährung weit geringer und langsamer seyn wird, als bei zerknetschten Trauben in großen Massen. Es ist beinahe unglaublich, welcher Schaden daraus entstehen kann, wenn die Trauben in großen Massen beisammen sind und vor dem Kellern während 8 und mehr Tagen stark gährend stehen bleiben. Hievon ein Beispiel:

Im Jahr 1829, einem geringen Jahrgang, habe ich den Versuch gemacht, welcher Unterschied durch die verschiedene Behandlung entstehen kann. Ich hatte in einem Bocken 24 Ohm zerknetschte Trauben. Diese wurden gleichmäßig in 4 Theile getheilt und nach verschiedenen Arten behandelt. Nach dem Ablass war Nr. 1 im Verhältniß zum Jahrgang über alles Erwarteten gut, Nr. 2 dem Vorzüglichsten im Orte gleich, Nr. 3 ziemlich gering, Nr. 4 beinahe ungenießbar, und doch waren Nr. 3 und 4 nicht schlechter behandelt, als die Trauben von vielen Rebbesitzern in hiesiger Gegend behandelt werden. Ein Muster, welches ich bei einem meiner Nachbarn holen ließ, war mit meinem Nr. 4 in gleicher Qualität.

## II. Daß Kellern oder Trotten.

Die Hauptsache ist, daß die Trauben vor dem Kellern nicht stark in Gährung übergehen. Die Bocken sollen oben sorgsam gedeckt und gegen Zugluft verwahrt werden, weil sonst die obern Trauben gerne säuerlich werden. Ist dieß geschehen, ohne daß man es verhüten konnte, so nehme man die obern Trauben 2 bis 3 Zoll hoch ab, keltere sie besonders, und thue den Wein ja nicht zu dem andern.

Man pflegt häufig, um einen besonders guten Wein zu bekommen, den Most von den zerknetschten Trauben abzuziehen und besonders zu halten. Diese Weine werden aber leicht schwer, weil sie nicht genug Gärstoff enthalten, um sich mit den schleimichten Theilen verbinden und niederschlagen zu können. Gewöhnlich sind diese Weine süßer und geistiger, als die, welche man von den übrigen Trauben abzieht. Dieß rührt aber allein von der Behandlung her; denn ich habe durch genaue Untersuchung gefunden, daß der Nachlaut nicht viel weniger Zuckertheile enthält, als der Vorlauf, aber in dem Munde unangenehmer und herber ist, wegen des Gärstoffes, welcher sich jedoch zum Theile schon während der Gährung, besonders aber nach dieser mit den schleimichten Theilen verbindet und niederschlägt. In einem sehr gesegneten Jahrgang, in welchem man mit dem Kellern dem Lesen nicht nachkommen kann, ist es vortheilhaft, die Trauben auf der Kelter nur einmal zu schreten, aber wohl stark zu drücken. Die Trauben werden dann in einen Bocken geworfen, wohl auseinander gerissen, und ungefähr die Hälfte der Trauben oder  $\frac{1}{2}$  des erhaltenen Mostes kaltes Wasser beigefügt, wohl gestoßen und sorgfältig zugedeckt; so fährt man fort bis der Bocken voll ist, läßt die Masse wohl verschlossen etwas gähren und keltert sie hernach. Dieses gibt einen in großen Decomien wohl zu gebrauchenden Wein, welcher in dem Elsaß in guten und großen Herbstern häufig gemacht wird.

Wenn die Trauben gesund sind, so geht die Gährung unter übrigens gleichen Verhältnissen langsamer von statten, als wenn faule dabei sind. Wenn darum die Witterung im Herbst kühl ist, so daß vor dem Keltern keine Gährung in den Bock zu befürchten ist, so kann man die faulen Trauben mit den gesunden lesen, um dadurch die Gährung zu befördern. Bei warmer Witterung aber wird man wohl thun, die gesunden Trauben abgesondert zu halten, um eine langsamere Gährung im Faße zu erhalten.

### III. Die Gährung im Faß.

Die Hauptaufgabe bei der Gährung im Faße ist, zu sorgen, daß so wenig als möglich Weingeist und flüchtige aromatische Theile mit dem ausströmenden kohlenfauren Gas verloren gehen. Zu diesem Zwecke hat man schon seit mehreren Jahren das ausströmende Gas mittelst einer Röhre durch Wasser gehen lassen. Diese Operation ist indessen von Vielen wieder aufgegeben worden, weil bald die Röhre aus dem Faße gesprengt wurde und der Most überlief, bald bei Verstopfung der Röhren die Fässer gesprungen seyn sollen, besonders aber weil man bemerkt hatte, daß das Wasser dermaßen mit Weingeist angefüllt wurde, daß man es mit Vortheil brennen konnte, um Alkohol daraus zu gewinnen, ein Beweis, daß trotz dieser Vorrichtung eine Menge Weingeist und aromatische Theile mit der Kohlen Säure aus dem Weine fortgeht.

Durch vieljährige Versuche habe ich gefunden, daß man, um die Entweichung des Weingeistes und der aromatischen Theile so viel als möglich zu verhindern, 1) der Ausströmung eine dem Inhalt des Fasses angemessene Wasser säule entgegenzusetzen, und 2) in dem Faße einen verhältnißmäßig leeren Raum lassen muß, wo der Weingeist und die aromatischen Theile sich abkühlen, flüssig werden, sich ansetzen und in den Wein zurückfließen können, so daß das kohlen saure Gas beinahe allein ausströmt. Bei starker

Gährung thut man wohl, wenn man das Faß mit Stroh bedeckt, und dieses Morgens und Abends mit kaltem Wasser begießt. Dadurch wird der leere Raum des Fasses, welcher sich ohne dieses durch die Gährung erwärmen würde, kühl erhalten.

Ich treffe folgende Vorrichtungen: In guten Jahrgängen, wo die Gährung heftig ist, ziehe ich Fässer von 10 bis 18 Dhm den größeren vor. Ich lasse weißblecherne Röhren machen, so weit als gewöhnlich das Spundloch ist, jedoch so, daß noch etwas Leinwand darum gewickelt werden kann, damit die Röhre fest sitzt. Die Röhren, welche ich gebrauche, verengen sich an dem einen Ende etwas, um fest in das Spundloch gemacht werden zu können. Der Theil der Röhre, welcher senkrecht in das Faß gesteckt ist, ist ungefähr 18 bis 19 Zoll lang; an das obere Ende derselben schließt sich eine horizontale Röhre 12 bis 15 Zoll lang; von dieser geht senkrecht herab in das Wasser eine 15 bis 16 Zoll lange Röhre. Diese wird unten mit einem leinenen Tuche zugebunden, und auf einen halben Zoll höher werden kleine Löcher in dieselbe gemacht, damit das ausströmende Gas nicht stromweise entweichen kann, und wenn noch Weingeist entfliehen wollte, die kleinen Blasen bald abgekühlt sind, und der Weingeist und die aromatischen Theile in dem Wasser zurückbleiben müssen. Um zur Abkühlung des Weingeistes hinreichend Raum zu haben, kann man als allgemeine Regel annehmen, daß ein Faß, welchen Inthaltes es auch seyn mag, auf drei Biertheile des Durchmesser des Bodens gefüllt werden kann, welches ungefähr vier Fünftel des ganzen Fasses ausmachen wird.

Die Wasser säule, welche als Gegendruck der entweichenden Gase entgegengesetzt, soll niemals unter sechs Zoll seyn, auch wenn das Faß weniger als sechs Dhm hielte; bei jedem Dhm, welches das Faß weiter hält, als sechs, setze man einen Zoll zu. Bei Fässern aber von 20 bis 40 Dhm ist nicht mehr als 15 Zoll Wasserdruck nöthig, weil der

Umfang zur Abkühlung so groß wird, daß dieser Druck hinreichend ist. Denn allzugroßer Wasserdruck könnte bei sehr heftiger Gährung dem Fasse vielleicht schädlich seyn, weswegen ich nicht rathen kann, gute Weine in großen Fässern gähren zu lassen. In geringen Jahrgängen mag es vielleicht rathsam seyn, eher große als kleine Fässer zu nehmen, weil dann die Gährung auf jeden Fall langsam und vollkommen seyn wird. Läßt die Ausströmung nach, so daß sie nur noch bisweilen bemerkt wird, so muß man sich zu überzeugen suchen, ob die Gährung bald vollendet ist. Man lasse zu diesem Endzweck Wein in einen Mischtopf, schütte ihn aus einem Topf in den andern (um das kohlen-saure Gas zu entfernen); schlägt er nicht mehr viele Blasen, so wird die Mostprobe-flasche damit gefüllt und auf die Wage ge-than. Wiegt der Wein nur etwas mehr als das gleiche Quantum Wasser, z. B. 1 bis 2 %, so ist die Gährung hinreichend, und man kann das Faß durch die Füllröhren aus einem andern Fasse auffüllen. Da man aber, so lange die Gährung noch nicht vollkommen beendigt ist, das Spundloch nicht darf offen stehen lassen, weil zu viel Weingeist verflie-gen würde, so nehme man 3 bis 4 Pfund Sand in ein Säckchen und lege dieses auf das Spundloch; durch dieses wird die Aus-strömung des Gases etwas gehindert, doch nicht so, daß Nachtheil für das Faß zu be-sürchten wäre. Nach einigen Tagen, wenn man beim Anrühren des Fasses fühlt, daß es sich abkühlt, und der Wein nicht mehr so warm ist, so wird das Säckchen weggenom-men und das Spundloch zugemacht. Hierauf wird der Wein behandelt, wie man es ge-wöhnt ist. Nur muß ich bemerken, daß durch das Gegengewicht des Wassers viel kohlen-saures Gas in dem Wein zurückbleibt, wel-ches aber eher zum Nutzen als zum Scha-den ist, denn der Wein bleibt in der zwei-

ten Gährung länger in Arbeit, verbindet den Gärstoff mit den schleimichten Theilen und ist dem Weich- oder Schwerwerden weniger unterworfen. Um mich zu überzeugen, daß die Verbindung des Gärstoffes mit den schleimichten Theilen erst nach der Weingährung vollkommen Statt finde, machte ich voriges Jahr folgenden Versuch. Ich hatte nämlich seit mehr als 20 Jahren, da ich diese Gäh-rungsart gebrauchte, keine weichen oder schwe-ren Weine in meinem Keller, so oft auch im Allgemeinen darüber geklagt wurde. Ich wollte mich also überzeugen, ob die Ursache davon meine Gährungsart oder das im Wein zurückgebliebene Gas sey.

Im vorigen Jahr ließ ich nach vollkom-mener Gährung zwei Faß Wein von guter und zwei Faß von geringerer Qualität, jede Sorte besonders, statt ihn aufzufüllen, in ein großes Faß bringen. Durch das Herum-arbeiten ohne Füllrohr entfloß alles darin be-sindliche Gas, so daß der Wein ohne Koh-len-säure war. Er hatte Mühe sich zu klären und nach einigen Wochen waren beide Wei-ne, jedoch der geringe mehr als der gute, weich oder schwer. Ich habe sie aber bald wieder in Ordnung gehabt, dadurch, daß ich ihnen etwas Gallusabsud zusetzte, um das Schleimichte zu binden. Den Versuch, ob der neue Wein seine Gährung vollkom-men vollbracht hat, bevor ich die Röhre ab-nehme, mache ich darum, weil der Wein, wenn kühle Witterung eintritt, für einige Zeit nachläßt, stark zu arbeiten, oder aber wenn das Faß nicht auf einmal gefüllt wor-den ist, die durch das Nachfüllen unterbrochene Gährung sehr langsam von Statten geht, so könnte die Röhre leicht zu früh abgenommen werden.

Lörrach, den 12. September 1834.

Peter Köchlin,  
Vorstand des landw. Bezirksvereins  
in Lörrach.