

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verfahrensarten zur Verbesserung [...]

Mond in seinen verschiedenen Gestalten auf unsere Erde wirft, wenn es die Wolken erlauben, eine solche Wirkung hervorbringen? Man denke aber, daß dieses Licht nur ein Widerschein

ohne Wärme ist: eher noch wollte ich zugeben, daß die Erdnähe und Erdferne des Mondes auf unsere Atmosphäre Einfluß hat.

Verfahrungsarten zur Verbesserung des Mostes.

Der geneigte Leser wird sich der im Kalender von 1828 vom hinkenden Voten gehaltenen Vorlesung über eine bessere Behandlung des Weins noch erinnern. Hat er sie benützt? nun so wird er den guten Erfolg davon auch empfunden haben. Hat er sie in den Wind geschlagen und ist beim alten Schlendrian geblieben, so ist dieß nur schlimm für ihn selber; der hinkende Votere muß sich in diesem letzten Falle mit manchem Prediger trösten, dessen ausgestreuter gute Saame auch auf Stein und Dornen fällt, und nicht Wurzel faßt. Nichts desto weniger will er seine Schuldigkeit thun, und fortfahren, seine Lehren vorzutragen: befolgt sie wer will, zwingen kann er Niemand.

In kalten und nassen Jahrgängen trifft gemeinlich der Fall ein, daß der Most ein Uebermaß des wässerigen Bestandtheils enthält; zeigt das Aräometer diesen Fehler an, so ist es rathsam ihm abzuhelfen, denn er ist schädlich.

Die Wege sind verschieden, die sich uns darbieten, den wässerigen Theil zu vermindern; der vorzüglichste aber oder der leichteste ist, den Most über dem Feuer abdampfen zu lassen. Der flüchtigste Theil, den der Most vor seiner Gährung enthält, ist das Wasser; dieses nimmt über dem Feuer in Verbindung mit der Hitzmaterie einen elastischen Zustand und dampft weg. Seht man dieses Abdampfen lange genug fort, so kann man den Most bis zum dicken Saft, bis zum Syrup bringen. Eine Menge so concentrirten Mostes zu einer ganzen Masse von der Kelter kommenden Mostes gemischt, verringert verhältnismäßig den wässerigen Theil, welcher im letztem vorhanden ist.

Dieses Hülfsmittel ist dem italienischen Landmann nicht unbekannt; er setzt es schon seit den ältesten Zeiten mit gutem Erfolge in verschiedenen Gegenden in Ausübung; die Griechen, die Ungarn und die Spanier wenden es gleichfalls an. Bei uns im Elsaß, wo es noch weit nöthiger wäre, geschieht es nicht, und unsere Reblente sind zu ermuntern, dieses vortreffliche Verfahren nachzuahmen.

Der Most muß eine geraume Zeit in kupfernen, wohl verzinneten Kesseln über dem Feuer

gehalten werden, ohne daß jedoch die Hitze bis zum Siedepunkt steige, sonst bekommt der Wein einen brenzlichen Geschmack und eine allzutiefe Faibe. Die Schriftsteller sind über den Grad der Verdickung nicht einig, denn man den Most unterwerfen soll: Einige wollen, man soll ihn bis zur Verdampfung eines Zwanzigtheils siedend lassen; Andere, daß man ein Drittel davon einkoche; Andere, daß man die Hälfte, ja sogar bis zu zwei Dritteln verdampfe.

Bestimmtes kann hierüber nichts vorgeschrieben werden; man hat die jedesmalige Beschaffenheit des Mostes in Betracht zu ziehen. Eben so verhält es sich mit dem Verhältnisse, nach welchem von diesem abgedampften Moste in das Faß zu dem natürlichen Moste geschüttet werden soll: man kann davon ein Zehntel, ein Achtel, ein Siebentel zuthun, je nach der Angabe des Aräometers, um immer einen gleich starken Wein zu haben; mehr in Regenjahren und bei regnerischer Weinlese, wenig, aber in trockenen Jahren; mehr in den Most aus feuchten Gegenden, als in den von Bergen; mehr in den von unkräftigen Trauben, weniger in den von edlern Gewächse. Man höre nicht auf, dergleichen zuzusehen, bis das Aräometer anzeigt, daß der Most die verlangte Stärke erreicht hat. In einigen Gegenden Spaniens (zu Malaga unter andern) kocht man den ganzen Most, den man zum Weine machen will. Was der Rebmann dadurch an der Quantität verlieren würde, gewänne er an der Qualität, und an den Abgaben. In Rücksicht dieser letzten wäre zu wünschen, man könnte den Wein zu Tafelchen reduciren und in Schachteln verschicken wie die Knochengalerte; Wasser wäre überall zu haben ihn wieder flüssig zu machen. Was würden aber die Herren vom Deroi dazu sagen?

Wir wiederholen nochmals, daß man den Most zwar lange genug abdampfen lassen, aber das Sieden verhüten müsse; wenn er also in Sud geräth, schütte man sogleich frischen Most dazu. Auch muß, wohlgemerkt! der Most noch nicht zu gähren angefangen haben, wesswegen es notwendig ist, ihn gleich von der Trotte weg auf das Feuer zu setzen.

Ein anderer Fehler des Mosts ist, wenn er zu viel Säure enthält. Hat man ihn verkostet, und gefunden, daß er mehr wie gewöhnlich sauer ist, so nimmt man, um sich noch gewisser zu überzeugen, ein Stückchen mit Lackmüs blau gefärbtes Papier und taucht es in den Most; wird das Papier roth, so ist der Ueberfluß an Säure erwiesen. Man thut zu einer kleinen Quantität Most so lange Potasche, Sodasalz, oder gepulverten Kalk, bis das blaue Papier nicht mehr geröthet wird, wodurch man berechnen kann, ob viel oder wenig freie Säure vorhanden ist. Findet man so viel davon, daß man es für gut hält, diese Säure zu mäßigen, so kann man zu demselben Mittel seine Zuflucht nehmen, welches man zur Ausfindigmachung derselben gebraucht hat. Man kann nemlich eine Menge reinen gepulverten Kalk, Kalkstein oder Marmor in den Most werfen, so viel als nöthig ist um das Uebermaß an Säure hinweg zu nehmen. Kalkstein- oder Marmorpulver ist vorzuziehen, da diese Erde der Säure des Mosts widersteht, und als ein fast unauflösliches Pulver zu Boden fällt.

Es ist nöthig, daß, wenn man einen solchen Fehler an dem Moste entdeckt, man ihn, wenn er eingedickt worden ist, verkalten lasse, da er dann seinen Weinstein an die Wände des Kessels anlegen, folglich von seiner Säure verlieren wird.

Es handelt sich aber nicht so sehr darum, den Sauerstoff im Moste zu vertilgen, als sein Gleichgewicht mit dem Zuckerkoffe herzustellen. Die freie Säure ist ein sehr nöthiger Grundstoff im Moste, da sie das Erregungswerkzeug der Gährung ausmacht, und nur dann ist sie schädlich, wenn sie im Uebermaße vorhanden ist. Die Theorie lehrt, daß die Substanz, gegen welche der saure Grundtheil seine Wirkung ausübt, der zuckerhafte Theil ist, und daß sich bloß in Beziehung auf die vorhandene Menge dieses Zuckerkoffes sagen lasse, ob die Säure im Uebermaße sey oder nicht.

Diesen Gründen zufolge, braucht man die nützliche Säure nicht wegzunehmen, sondern man kann den Zuckerkoff vermehren. Daher wird es in diesem Falle gut seyn, in den Most entweder ganz eingedickten Mostsaft,² der sei-

² In eine solche Verfassung sollte man eine große Menge Most bringen, in den Jahren, wo er in ausnehmend großem Ueberflusse ist, und wo der Wein dem zufolge in sehr niedrigem Preise steht. Dann würde man nicht verlegen seyn, wo man Gefäße hernehmen

nes Weinsieins beraubt worden ist, oder rohen Zucker (moscovade) zu schütten. Auf diese Art erlangt man zwei Vortheile zugleich, vermindert um eben so viel den wässerigen Theil und benützt die ausser diesem Handgriffe schädliche Säure, indem man ihr eine Substanz vorlegt, auf die sie wirken kann. Es erfolgt hieraus noch ferner, daß der Most mit diesen beiden käftigen Bestandtheilen mehr bereichert und in dem daraus entstehenden Weine mehr Geist hervorgebracht wird. Der Most wird auf die weiter oben angezeigte Weise mit der Moscovade gekocht, und mit dem übrigen Moste in größerer oder geringerer Menge vermischt, je nachdem es der größere oder geringere Grad der Säure erheischt.

Die Vorlesung wäre fertig. Nun, leuchtet's Euch ein? — Ich fürchte, Mancher werde den hinkende Bote eher auszulachen geneigt seyn, als seine Lehre zu benützen. „Was macht Er uns do for Flaußen vor?“ sagt ein ehlicher Sundgauer. „Bill er uns zu Wynschmierern, zu Wynverfälschern machen? Mer lossen den Wyn wie-ne unser Herrgott erschaffen het. Ich er Jhm net stark genue, so trink Er Rattengift; ich er Jhm zue saur, so trink Er Huzelbrüej. Wie Er de Vorlesung g'schrewen het, het Er gewiß wieder einmol zue viel Kagenwadel³ im Kopf g'het.“

Darauf antwortet der hinkende Bote: Weinverbessern durch unschuldige Mittel heist nicht Weinverfälschen. Ein anderes ist, wenn man durch übertriebenen Schwefelbrand, durch Weiszucker und andere schädliche Mittel den Wein bloß dem Gaumen angenehmer macht, im Grund aber nicht verbessert, sondern verhunzt, daß hintennach Kopfwel und noch schlimmere Uebel daraus entstehen. Der liebe Herrgott hat uns den Verstand und die Kenntnisse verliehen, daß wir der Natur nachhelfen sollen. Hätte der Mensch, zum Beispiel, nie die Obstbäume veredelt durch Zweigen und Pfropfen, so gäbe es nur Wildlinge, Waldkirschen, Holzäpfel und dergleichen. Man hat viele Jahrhunderte lang Eicheln gegessen, bis man es dahin gebracht hat, Schiltigheimer Ladenbrödeln und Müller-unnelkucheln, und Straßburger Eierwecklein und Fastenbretzeln zu backen.

sollte, die Weinernte zu fassen; man würde eine Substanz bekommen, mit der man künstige Weine bereichern könnte, und die sich unzählige Jahre hält.

³ Kagenwadel, so wurde hier zu Lande der geringe Wein des Fehljahrs 1826 betitelt.