



A La Neuveville, le vin y est bon et les vendangeuses belles



Leichtfaßliche
gründliche Anweisung

aus **Rosinen**
(getrockneten Weinbeeren)

eben so reinen geistigen Wein wie in den
Weinländern aus frischen Trauben, und
so wohlfeil wie Bier zu bereiten.

Nach den Grundsätzen
berühmter Weinkenner und Chemiker
durch vielfährige Erfahrung erprobt
von
G. Reinhold.

Höchst wichtig auch für die edlen Getränke-Schankwirthse, die
ohne eigenen Schaden gegen den besammernswerthen Mißbrauch
des Branntweins und der verfälschten Biere und Weine
aktiv wirken wollen.



Verlag von L. Fernbach Jun.

1846.



SM 2007



Zu gegenwärtiger Schrift entstanden schon vor vielen Jahren die ersten Gedanken in mir durch den für die Menschheit so furchtbar gewordenen Mißbrauch des Branntweins, der hauptsächlich durch ihn bewirkten Demoralisirung und Verarmung eines großen Theils, besonders der niederen Arbeiterklassen. Vielleicht neun Schntel derselben wird durch ihn dem Bettelstabe zugeführt, nicht wegen Kostbarkeit des Genusses, denn wahrlich nicht der Groschen, den sie dafür ausgeben macht sie arm, sondern die Folgen, welche sie hindern, einen Thaler zu verdienen, weil Niederklichkeit, Faulheit und Brutalität jeder Art das unmittelbare Gefolge desselben sind. — Die Gräuel, die daraus nicht nur für den Säufer selbst, sondern für ganze Generationen seiner Nachkommen entstehen, sind so bekannt, daß jeder gute Mensch, jede Regierung nach den Mitteln forscht, wie ihnen zu begegnen ist. Noch scheint man sie nicht gefunden zu haben, denn auch die Enthaltensvereine, so ehrwürdig

Handwritten text at the bottom left, possibly a library or archival mark.

sie sind, haben noch nicht viel und meist nur vorübergehend gewirkt, weil völlige Enthaltung jedes stärkenden Getränks in unserm Klima, für den in jeder, auch der ungesundesten Witterung und oft noch ungesunden Lokalen zu schwerer Arbeit genöthigten, nicht räthlich erscheint, sondern Verf. kommt es zweckmäßiger vor, wenn diesen Armen statt der fabrikmäßig, mit den widerlichsten Ingredienzien bereiteten Getränke, ein Getränk im Hause von sorgsamem Familiengliedern bereitet wird, das den Durst löscht, ohne schnell und plötzlich zu berauschen, und wirkliche Kraft giebt; dabei zugleich so wohlfeil ist, daß es auch dem Aermsten zugänglich wird. Dies liegt in einem Weine, den man in jeder Wirthschaft beinahe wie andre Nahrungsmittel bereiten kann, denn bekannt ist, daß auch bei den ungebildetesten Völkern, die täglich Wein trinken können, nicht so viel Säufer giebt, wie in den Klimaten, wo das nicht angeht. Die Mosinen, der Zucker und die Obstsaften machen dies auch bei uns möglich. Schwerlich kann man selbst in Italien, Spanien &c. wohlfeilern und für wenig Geld geistigern, und was eben so wichtig ist, gesunden Wein haben, als uns die oft ekelhaften Patschereien des Auslandes und die noch gierigern Labratorien des Inlandes liefern, als in dieser Anweisung zu bereiten gezeigt werden soll.

Und gewiß giebt es noch manchen Branntweinfabrikanten und Schänken, denen auch vor dem Glende graut, welches ihr Gewerbe begünstigt und fördert; aber sie können sich nicht plötzlich von ihrem gewohnten Ge-

bensunterhalte trennen. Diese besonders mögen es versuchen, ihren Kunden etwas Edelres, weniger Democritisches anzubieten, und so wäghlich auf die beste Art, ohne eigenen Schaden, Theil zu nehmen an der Besserung einer Klasse Menschen, die bisher vorzüglich zu ihrem Vortheile so tief gesunken ist, daß man darüber verzweifeln möchte und sich kaum zu helfen weiß, um dem daraus hervorgehenden Glende vorzubeugen.

Für diejenigen, die alles schlecht finden, was ihren, auch den gewissenlosesten Vortheilen entgegen zu sein scheint und alles bekriechen, um ihren eigenen Vorteil nicht hindern zu können, daß meine Berechnungen nicht auf Haar und Heller stimmen, besonders wenn Unaufmerksamkeit bei der Bereitung statt entgegenwirkt, bemerke ich, was Alex. v. Humboldt im Kosmos sagt: „Eine überehmthende Zweifelsucht, welche Thatsachen verwirft, ohne sie begründet zu haben, ist in einzelnen Fällen fast noch verderblicher, als unkritische Leichtgläubigkeit. Beide hindern die Untersuchung.“

Der Weinstock ist in jeder Beziehung eines der wohlthätigsten Erzeugnisse der Natur. Seine natürliche Frucht, die Weintraube, ist bei vollkommener Reife eine angenehme Nahrung und der aus den Beeren gepresste Saft giebt, durch Wirkung gehörig geleiteter Gährung

den Wein, ein Getränk, das nicht nur für den Gaumen höchst angenehm wird, sondern auch, bei mäßigem Genuß, dem menschlichen Körper vorzugsweise und in so hohem Grade angemessen ist, daß man in Spanien das Sprichwort hat: „Der Wein ist die Milch für die Alten.“ Daher ist der Weinstock da, wo er gedeiht, eine der Hauptquellen des Wohlstandes. Doch macht auch er jetzt mehr reiche Weinhändler als Weinbauer, denn auch mit diesem edlen Product geht es wie fast mit allen andern, es beglückt den, der schon reich ist, seitdem es in die überwiegende Macht des Geldes geriet, und in großen Fabriken so gut nachgemacht wird, daß kaum die feinsten Zungen ihn zu unterscheiden wissen. Diese künstliche Weinfabrikation wäre aber nicht zu tadeln, wenn man ihr Fabrikat nur nicht für echt ausgäbe, um bloß durch diese Täuschung höhere Preise dafür zu bekommen, denn, der künstliche Wein aus lauter gesunden Ingredienzien kann eben so stark, wohlschmeckend und gesund sein, als der natürliche Traubenwein. Was hierbei die Chemie thun kann, zeigen die Fabrikate nachgemachter Mineralwasser, die eben so gesund sind, wie die natürlichen. Gemacht, fabricirt werden ja auch die edelsten Traubenweine, weil sie alle eine künstliche auf chemische Kenntnisse gegründete Behandlung erfordern und nur durch chemischen Prozeß, d. h. gut geleitete Gährung, werden auch die künstlichen Weine gemacht. Und sehr viele der letztern sind gesunder, als manche reine Traubenweine sogar, von denen es einige giebt, die durch zu geringen Gehalt an Alkohol und zu viel

Säure den Magen eher schwächen, als stärken. — Der Zucker, die Süße, ist Hauptinhalt aller Weintrauben, und nur weil sie dessen mehr besitzen, als unsere Obst-Arten, sind sie zur Weinbereitung geeigneter. Durch angemessene Anwendung des Zuckers kann aber auch der Obstwein so wohlschmeckend, gesunde und dauerhafte Handelswaare werden, wie der Traubenwein. Dieser befielte dann nur den Vorzug des Aroms, welchen gehörig zu ertheilen die Kunst des Weinküfers ist, aber sich auch in jedem Kunstweine so vollkommen darstellen läßt, daß die feinsten Zungen sich oft täuschen lassen; ja er wird, besonders in Schottland, England und der Normandie so schön nachgemacht, daß man die Flasche Obst-Champagner oft mit mehreren Thalern bezahlt.

Unsere Weinhändler behaupten zwar alle, nur echte Traubenweine zu halten, aber mancher von ihnen hat noch in seinem ganzen Leben keinen echten im Keller gehabt. Die ehllichen wissen das selber nicht, und, wären ihre Weine sonst nur gut und gesund, so wäre das auch ganz gleichgültig; allein fast nur in Medizin-Apotheken darf man noch ganz sicher auf unverfälschte Weine rechnen.

Fast alle Schriftsteller über Wein und dessen Fabrikation, deren ich eine große Menge kenne, beweisen durch ihre Lehren sogar, daß es wohl nur ein Vorurtheil oder Eitelkeit ist, bloß reinen Traubenwein trinken zu wollen, eine Eitelkeit, die uns oft genug theuer

zu stehen kommt, sowohl in Ansehung des Geldes als der Gesundheit. Man lese nur die neueren Werke von Kölges, Kollig, Wiese in der sechsten Auflage, von Hellenbals Hülfsbuch für Weinhändler, besonders den Chemiker Döbereiner über die Kompositionswinefabriken Thüringens, Hollands und aller deutschen Seefstädte; ferner von Leuchs, Kirchhoff, Maison rustique, sogar Chaptal in seiner Agrikulturchemie, die Reifessizzen aus Spanien, Jullien, Moys Wichmann, Richter, Ernst Hesse, Wilhelm v. Hogge, Neander, Alexander, Stolz, Lobstein, Roberts, Macculloch, Febroni, Heintz zc., um zu erfahren, was für gesundheitswidrige Mittel in den unterirdischen Laboratorien angewendet werden, um schlechten Weinen aller Art Alkohol und ein preiswürdiges, täuschendes Ansehen mitzutheilen; dann wird man erfahren, wie man in den Weinfabriken fast, aller, auch der besten Weinkländer, den höchst ungesunden Alaun, den nicht viel bessern Schwefel, Brantwein aller Art, v. a. r. t. e. Kohlenäure nicht nur, sondern auch Pottasche, Hüner- und Taubenoth besonders in Frankreich, Kalk, Mische, Gerstenmalz in England zu Madera, Gips, Meerwasser, Hanfblätter, Drachenblut, manchmal sogar Meiszucker, ferner Hobelspäne, Hafersiroh, Brasilienholz, Schwefelsäure und die allerfeinsten Zubereitung des Burgunder in Burgund selbst; Honig, Fliederblumen, Senfsamen, den höchst schädlich erbigenden Kapsikum, Kockelskörner, besonders auch in England den sogenannten Heading (eine höchst ungesunde, aber bald und wohlfeil verauschende Mischung von Alaun und Eisenvitriol)

zu dem bei uns leider so beliebten Porter angewendet, um die Getränke theils dem Auge, theils der Nase und der Zunge lieblicher erscheinen, aber in der That so ungesund zu machen, daß diese an und für sich, wenn rein, wohlthätigen, stärkenden Getränke allenthalben Sitttern, Magenschwäche, Aufgedunsenheit, die glühenden Karbunkelgesichter zc. erscheinen lassen.

Aus diesen und vielen andern Schriftstellern sowohl, als durch den häufigen, ekelhaften Anblick der wandernden Laternengluthen, erfieht man, welchen Schaden wir uns thun, wenn wir nicht das benutzen, was unser Obstder allenthalben zu habende Zucker und die Rosinen uns bieten, wenn wir gesünder, reinlich zubereiteten, kräftigen Rosinen-, Zucker-, und Obstwein für 1 Sgr. die Flasche nicht lieber trinken, als oft so ekelhaft zubereitete, nicht geistigere, sondern nur mit ungesunden Säuren bereitete ausländische Weine für so viel Gulden. — Aber deutsche Demuth gegen das südwestliche Ausland und die hochmüthige Eitelkeit, nur reine Traubenweine auf dem Tische zu haben, werden uns wohl noch lange hänseln. —

Wie allgemein die Weinverfälschung in Frankreich ist, beweisen sogar die Beratungen der Deputirtenkammer dieses Jahres, zur Verhütung derselben, als einer Landeskalamität. Man denke man sich, daß diese dort schon verfälschten Weine bei uns noch weiter verfälscht werden — was wir dann trinken und doch als gesunde

Stärkung, als Labung, als Delicatesse bezahlen sollen, und aus Hochmuth oder Mode auch wirklich thun! — Natürlich wandert der deutsche Michel dann wie eine rothglühende — Groglaterne umher und scheint, wie einst Diogenes, seine Vernunft am Tage zu suchen.

Es giebt dev Schriften und Anweisungen über Kunstweinfabrikation sehr lange und in großer Menge, ohne aber in den Gegenden, wo die Reben nicht mehr ein gutes Product liefern können, wo daher diese Schriften am nützlichsten wären, dieselbe mehr in Ausübung gebracht zu haben. Sehr natürlich! Sie haben nicht gezeigt, worauf es dabei recht ankomme und wie man es machen müsse, um den beabsichtigten Zweck sicher zu erreichen: sie ließen die Praxis im Dunkeln. Der Verfasser kennt sehr viele, selbst die besten in französischer, englischer und italienischer Sprache. Keine hat ihn aber so unterrichtet und befriedigt, daß man unter allen Umständen, von allen Früchten und so sicher Wein bereiten kann, damit er jedem Wunsche, jeder beliebigen Stärke sowohl, als fast jedem Aroma entspräche, und es hat ihm vielejährige Versuche gekostet, um in dieser Kunst so ins Kleine zu kommen, daß man bei Anwendung der von ihm erprobten Art und Weise jedesmal das Resultat erlangt, welches man beabsichtigte. Es war eine Beschäftigung, die ihn mehr gekostet hat, als ihm durch diese Anweisung wahrschijnlijk erspart werden wird.

Die Hauptregeln sind so klar und einfach, daß

Jedermann sie beinahe als mathematisch richtig anerkennen wird, noch ehe er den Versuch gemacht hat, und die Anwendung erfordert nur für wenige Thaler Geräth und außerdem weder Brennmaterial, wie Branntweimbrennerei und Bierbräuererei, noch andre Ausgaben, und nur die Bemühung, die zu guter Leitung der Gährung und zu Erhaltung aller Weine nöthig ist. — So kann man diesen Wein in jeder Hauswirthschaft, die einen Keller oder eine kühle Kammer hat, so rein, gesund und wohlschmeckend, wie ihn jeder grade wünscht, für wenige Groschen pro Flasche bereiten, und ist dadurch sicher, ein wohlthätiges Getränk zu bekommen, das keinen einzigen ungesunden Bestandtheil enthält, wie jetzt die meisten Handelsgetränke, und die oft genug angewandt werden, um sie auf Kosten der Gesundheit scheinbar geistlich, pikant und beilant zu machen.

Das Grund-Element jeden Weins ist der Alkohol, entwickelt aus den Zuckersäften der Früchte durch die Gährung. Wenn ein Wein geistig und lieblich zugleich werden soll, so müssen die Früchte so viel Zuckersaft enthalten, daß derselbe nicht ganz für den Alkohol verbraucht wird, sondern ein Theil noch unzersezt bleibt, wenn die Gährung abgeblieben wird, sobald man den Zweck erreicht hat, damit er nicht zu theuer werde, oder in Gefahr gerathe, bald in Essig überzugehen. Durch diesen nach der Gährung im Wein noch

übrig bleibenden Zuckertheil behalten selbst säuerliche Weine die vorherrschend liebliche Süßigkeit, und statt bald zu verderben, die schöne Eigenschaft, durch die unmerkliche Nachgährung noch mehr Alkohol bilden zu können, d. h. anstatt schwächer noch stärker zu werden. Daher ist alter Wein, aus denselben Früchten, stets stärker als junger, jedoch auf Kosten der Süßigkeit, die aber viele, je nach Geschmack, besonders das weibliche Geschlecht, gerne dem stärkern Reize vorziehen, und als die köstlichere Eigenschaft ansehen.

Traubenmost unter 58 Grad Süße ist, außer daß er wahren Weingeruch giebt, nicht viel besser, als die Säfte guten Obstes, und giebt zwar trinkbaren, aber wenn er nicht zu sauer werden soll, sd. schwachen Wein, daß er sich ohne Branntweinzusatz eben so wenig lange hält, wie Obstwein. Von 60 bis 80 Grad Süße wird der Wein mittelmäßig, und kann sich hauptsächlich nur durch Wohlfeilheit (1 Gr. 8 Pf. die Flasche nach des Verf. Art bereitet), empfehlen. Von 90 bis 108 Gr. wird er so gut, wie der beste Champagner und Burgunder, aber von 120 Gr. an erst so geistvoll, daß er ohne Spirituszusatz den Seetransport in großer Wärme sowohl als in bedeutender Kälte erträgt.

Um aus unseren Trauben- und Obstsäften guten geistigen, dadurch allein haltbaren Wein zu bekommen, muß man wissen, wie viel Zuckerzusatz dazu gehört. — Dieses zu erfahren, muß man den Zuckergehalt derselben

mit einem Saccharometer ermitteln, und dann so viel Süße zusetzen, als erforderlich, um solchen Wein zu bekommen, wie man gerade wünscht, was man dann ganz in seiner Gewalt hat und mit fast mathematischer Gewißheit bestimmen kann, wenn man die Gährung zu diesem Zwecke zu leiten versteht. Um dies zu können, muß man wieder wissen, daß 1 Pfd. Zucker auf 4 Quart Wasser denselben eine Süßigkeit oder gährbaren Stoff von 36 Gr. mittheilt; 2 Pfd. Zucker also 72 Gr., was schon die meisten französischen und deutschen Weine erreicht, und einen sehr guten Tischwein giebt. Mit 3 Pfd. Zucker auf 4 Quart Wasser kommt die dadurch gebildete Maische schon auf 108 Gr. Süße, und giebt einen so guten Wein, wie der beste Burgunder und Champagner, und mit 3½ Pfd., wodurch sie auf 126 Gr. kommt, wird es ein Wein, der die Meere, sogar die Linie passieren kann, und so haltbar ist, daß man auch bei unserer größten Sommerhitze nicht nöthig hat, ihn in Kellern zu verwahren, wie Verf. mehrere Mal versucht hat. 4 Pfd. Zucker auf 4 Quart Wasser geben einen so feurigen Wein, wie er wohl fast gar nicht in den Handel kommt. Der Preis des Zuckers giebt daher die Kosten dieser Weine an; und der allerbeste, für täglichen Genuß viel zu starke Wein, kommt in der Hauptsache nicht höher zu stehen, wie 1 Pfd. Zucker pro Flasche, denn was eine Flasche weniger enthält, als ein Quart, reicht vollkommen hin, um die Mehrausgaben zu decken, wenn 4 Quart 6 Flaschen ausmachen.

Die Süßigkeit der Maische zu ermitteln, bedarf es weiter nichts, als den Zucker (am bequemsten dazu ist Moskobade) in weichem Wasser aufzulösen und selbiges so lange stehen zu lassen, bis sich die darin etwa befindlichen Unreinigkeiten so gesetzt haben, daß der Saccharometer nicht durch sie gehindert wird, einzusinken. Will man aber den Zuckergehalt der Trauben- und Obstäfte erfahren, so ist es ebenfalls nothwendig, daß dieselben vorher von jeder fremden Beimischung befreit werden. Am zweckmäßigsten füllt man zu diesem Behufe eine Schüssel mit ganz frisch gepresstem Most und stellt dieselbe auf eine erhitzte Heerdplatte, wo dann der Eiweißstoff sich allmählig ausscheiden und auf der Oberfläche sammeln wird, anhängende Erdtheilchen aber und sonstige fremde Stoffe werden sich niedersetzen, so daß man nur den klaren Saft erhält, der nach dem Erkalten bis zu $\frac{1}{2}$ Gr. N. zur Wägung, wozu man ihn in einen gewöhnlichen gläsernen Cylinder gießt, ganz geeignet ist.

Nach Döbereiners Gährungschemie gaben in 36 Versuchen 100 Theile Zucker durchschnittlich 51 Theile Alkohol und 1 Pfd. Mosinen fast so viel Süße, wie $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. Wiegt 1 Quart Spiritus 2 Pfd., so gehören dazu 4 Pfd. Zucker oder Mosinen nach Verhältniß. Da es aber nur einem Chemiker möglich sein dürfte, völlig wasserfreien reinen Spiritus zu erzielen, so soll in der folgenden Berechnung anstatt 51 Theile Alkohol nur 40 solcher Theile zum Grunde gelegt wer-

den, welche jede gut geleitete Gährung wohl in jeder Wirthschaft zu entwickeln im Stande ist. 4 Pfd. Zucker geben demnach 1 Quart Spiritus von 80 Prozent, was auf 4 Quart Wasser vertheilt, demselben 20 Proz. Alkohol giebt.

Dann wird angenommen, daß der Centner Mosinen wie seit Jahren schon, 8 bis 10 Thlr. kostet, das Pfd. durchschnittlich $2\frac{1}{2}$ Sgr., wenn man sie Centnerweise kauft, was jeder Weinfabrikant thun wird. Giebt nun das Pfund Mosinen, einzeln gekauft beim Krämer, gewöhnlich so viel, wie ein Pfund Moskobade, und nimmt man an, daß der Krämer im Verhältniß der Pfundpreise auch Centnerweise gleich wohlfeil einkauft, so kann das Pfund Moskobade wohl auch nicht mehr als $2\frac{1}{2}$ Sgr. kosten, und da es 25 Proz. mehr Süßigkeit enthält, als die Mosinen, der Alkohol daraus eher wohlfeiler als theurer, wie der aus Mosinen sein. — Der Sicherheit der Kostenberechnung wegen werden Zucker und Mosinen zu gleichem Preise angenommen, weil auf 8 bis 10 Pfd. Zucker der Gährung wegen noch 1 Pfd. Hefen genommen werden muß.

Wenn man nun einen wirklich reinen Traubenwein aus lauter Mosinen machen will und zu einem Ohm 120 Pfd. nimmt, so kommt die $\frac{1}{2}$ Flasche doch nur auf 1 Gr. 8 Pf., und dafür hat man alles, was der beste Wein enthält, nur nicht das ausländische Wasser, weil $\frac{1}{2}$ des Beerengewichts dort verdunsten muß, ehe aus

frischen Trauben Rosinen werden. Denn 120 Pfd. Rosinen enthalten fast so viel Süße, wie 90 Pfd. Zucker, und diese geben einen Wein von 15 Gr. Alkohol, also einen Wein, der sich lange gut erhalten kann, wenn man Wärme und Kälte nicht gar zu stark auf ihn einwirken läßt. Dieser Wein für 1 Gr. 8 Pf. die Flasche, nicht theurer als erträgliches Bier, ist zum täglichen Gebrauch fast zu stark, denn guter Burgunder enthält auch nur 15 Gr. Alkohol. Scheint letzterer stärker zu sein, weil er schärfer auf die Zunge fällt oder eher beirrauscht, so ist das nur Folge von zugemischter Schwefelsäure, oder anderer ungesunder Materien, als Kalk &c. So wohlfeil und gut kann man in einem Lande, in welchem das Obst so oft mißrath, wie in Preußen, nicht einmal haltbaren Obstwein darstellen. Gut geleitete Gährung allein entscheidet über diesen reinen gesunden Traubenwein, nebst der Zuckerkhaltigkeit der Rosinen. Da aber unsere meisten Rosinen aus Smyrna, also einer sehr guten Weingegend kommen, so darf man annehmen, daß sie fast stets $\frac{2}{3}$ ihres Gewichts Süßigkeit enthalten; wenn sie, was wahrscheinlich dort immer der Fall ist, reif geworden sind. Chios und Cypren, seit Jahrtausenden durch den besten Wein bekannt, liegen in der Nähe von Smyrna, und die Juden in der Levante machen ihren Koscherwein nur aus Trockenbeeren, und das soll der beste Wein des Morgenlandes sein.

Soll der Wein noch gelstiger werden, und z. B. 20 Gr. Alkohol enthalten, so nimmt man dazu 160

Pfd. Rosinen (gleich 120 Pfd. Moskobade). Dieser kostet dann beinahe 2 Gr. 3 Pf. die Flasche; und schwächerer Wein (aber doch mit mehr Geist als gewöhnliches Bier) aus 40 Pfd. Rosinen zu einem Dhm, kommt bei 5 Gr. Alkohol doch nur auf 6 Pfennige die Flasche, ist daher nur halb so theuer und doppelt so stark, wie das gewöhnliche Bier, und dabei ein Getränk, von dem man, als eignes Fabrikat, überzeugt sein kann, daß es keine ungesunde Zumischung enthält. Will man seine Obstäfte nützen und solche unvermischt auf Wein anstellen, so werden 120 Quart Saft wohl selten stärkeren Wein als 40 Pfd. Rosinen geben, der nur 5 Gr. Alkohol enthalten, also nicht dauerhaft sein kann. Hat man sich aber vorgenommen, sie auch zu geistigen Weinen, z. B. von 12 Gr. Alkohol zu verwenden, so vermischt man den Obstmost mit 30 Pfd. Moskobade und 20 Pfd. Rosinen, um ihm ächtes Weinarom beizubringen; und stelle das Ganze mit 2 Pfd. Hefen an, so wird dieser Wein (die Obstäfte für 40 Pfd. Rosinen gerechnet) pro Flasche auf 13 $\frac{1}{2}$ Pf. kommen, und ist er ganz ausgegohren, ein recht guter Tischwein werden. Will man aber süßen Wein haben, so lasse man die Gährung abbrechen, wenn die Maische noch 5 Gr. Süße hat, wo er dann zwar um 1 Gr. schwächer, aber auch ein angenehmeres Getränk sein wird. — Nimmt man dazu aber statt 30 Pfd. Moskobade 45 Pfd., so erhöht dies zwar die Kosten um 37 $\frac{1}{2}$ Sgr., man erhält dadurch aber eine Maische von 108 Gr. Süße, die, wenn man sie ausgähren läßt, also sauren Wein verlangt, einen Wein

von 15 Gr. Alkohol giebt, wie man ihn ohne Branntweinzusatz in Frankreich selten findet, denn der große Weinkenner und Chemiker, Minister Chaptal, behauptet, daß die Trauben Frankreichs nur zwischen 58 und 108 Gr. Süße enthalten. Dieser Wein würde doch nur 1 Gr. 8 Pf. die Flasche dem kosten; der ihn selbst bereitet, und so geistig und gesund sein, wie man ihn bei den meisten oben angegebenen Patschereien nur selten zu kaufen bekommt, denn wenn diese theuern, sogen. echten Weine eben so pikant auf die Zunge oder be- rauschend auf das Gehirn fallen, so ist das doch sehr oft, bei ganz schlechter Grundbeschaffenheit, nur Folge betäubender und erbigender Zumischungen, die dem Körper keine gesunde, sondern nur fieberhaft vorübergehende Kraft ertheilen, im Fall sie nicht so arg vergiftet sind, um gleich wohlthätige Folgen zu verursachen.

Keinen Zuckerwein zu machen, ist nicht anzurathen, denn er wird, da man auf 8 Pfd. Zucker mindestens $\frac{1}{2}$ Pfd. Hefen und 4 Loth Weinstein nehmen muß, wenn er gut gähren und Wein arom haben soll, eben so theuer als Rosinenwein werden. Zu Punsch, Kardinal, Rothwein u. ist er aber eben so gut, und die vorher bestimmte Stärke an Alkohol noch sicherer zu berechnen, als bei Rosinen- und Obstwein; z. B. so:

30 Pfd. Zucker (gleich 40 Pfd. Rosinen) geben, zu 40 Proz. Alkohol, Wein von 5 Proz., der 6 $\frac{2}{3}$ Pf. die Flasche kostet,

60 Pfd. Zucker (gleich 80 Pfd. Rosinen) geben, zu 40 Proz. Alkohol, Wein von 10 Proz., der 13 $\frac{1}{3}$ Pf. die Flasche kostet,

90 Pfd. Zucker (gleich 120 Pfd. Rosinen) geben, zu 40 Proz. Alkohol, Wein von 15 Proz., der 20 Pf. die Flasche kostet,

120 Pfd. Zucker (gleich 160 Pfd. Rosinen) geben, zu 40 Proz. Alkohol, Wein von 20 Proz., der 26 $\frac{2}{3}$ Pf. die Flasche kostet,

180 Pfd. Zucker (gleich 240 Pfd. Rosinen) geben, zu 40 Proz. Alkohol, Wein von 30 Proz., der 40 Pf. die Flasche kostet,

und so fort; also der köstlichste und kostbarste Wein noch lange nicht so viel, wie der ungesundeste Porter mit Headingschaum und Kraft.

Obwohl nun diese Weine alle wahren und guten Eigenschaften eines gesunden Getränks enthalten, so fehlt den reinen Zuckerweinen besonders doch noch das Arom, welches dem Weine den Namen giebt und das man gerade wünscht, denn ein schönes Arom wird ein Alkoholreicher Wein immer haben, wenn es auch nicht gerade Burgunder- oder Mosel-Arom ist. Um ihnen dieses mitzutheilen, sie also auch für den Handel, statt wirklichen Weins aus frischen Trauben zurecht zu machen, ist nur ein Vorschuß fürs erste Faß nöthig, der also die Kosten wenig erhöht. Man muß ihn verschneiden, was jeder Weinkäufer versteht und in jeder Hauswirthschaft bald gelernt werden kann. Im sichersten geht



man damit, wenn man ein Faß von dem Weine kauft, der dem eigenen Fabrikate an Alkoholgehalt entspricht, besonders aber das gewünschte Arom in ausgezeichnetem Grade besitzt. Von diesem zieht man 30 Quart gleich auf Flaschen, ersetzt diesen Theil mit eben so viel Kunst-Wein und verspundet es dann gut. Wenn dieser Wein dann 6 bis 8 Wochen gelegen hat, wird er dasselbe Arom haben, und dann kann man wieder eben so viel von ihm auf Flaschen ziehen, und so immer fortfahren, wenn das Mutterfaß in gutem Verschlusse und stets voll gehalten wird. So gut wie Moschus und Karmin sich viel tausendfach mittheilen lassen, thut es auch ein edles Weinarom. Sehr schwacher Wein, wie Mosler, mit ganz vorzüglichem Arom, kann durch den höhern Geist des künstlichen in solchem Grade verstärkt, hierdurch offenbar veredelt werden, daß er mit Recht einen viel höhern Preis dadurch bekommt. Zu Ausübung dieser gesunden Weinfabrikation bedarf man weiter nichts, als einen Saccharometer zur Prüfung des Zuckergehalts der Maische für 1 Thlr. 20 Sgr., einen Thermometer zu sicherer Leitung der Gährung für 20 Sgr., und, wenn jedesmal ein Ovm Wein gemacht werden soll, ein Faß von 150 Quart, damit die gährende Maische steigen kann, für 1 Thlr. 20 Sgr., und zu Rosinen- und Obstwein eine Presse für ungefähr 2 Thlr., also für circa 6 Thlr. ungewöhnliches Geräth.

Wenn man nun darüber einig ist, was für einen Wein man fabriciren will, d. h. wie viel Geist oder

Alkohol er erhalten oder wie süß er bleiben soll, dann maischt man die dazu nöthigen Theile von Rosinen, Zucker oder Obstsaft dem Zwecke gemäß ein und prüft, wenn alles aufgelöst ist, den gesammten Zuckergehalt mit dem Saccharometer. Nach Verhältniß der Zuckerzugabe setzt man der Maische auf 8 Pfd. Zucker 1 Pfd. Hefen zu, wenn der Wein stark werden und doch schnell gähren soll. Zu leichtern Weinen, die nicht viel Alkohol entwickeln, ist es, nach Erfahrung genug, wenn man auf 16 Pfd. Zucker 1 Pfd. Hefen zusetzt, weil die Gährung derselben nicht durch hohen Alkoholgehalt gehindert wird. Doch kommt hierbei auch viel darauf an, wie warm die Maische angegeben wird und in welcher Temperatur sie gähren soll. Je kälter und zuckerreicher, desto mehr Hefen, doch nie über $\frac{1}{3}$ des zugegebenen Zuckers, denn die andern Materialien enthalten in sich Gährstoff genug. Wer von Zeit zu Zeit regelwäßig Wein macht, kann den Hefen nicht zu den Kosten rechnen, weil er dann stets selber welchen haben wird. — Zuerst wird die Gährung sehr schnell gehen, in 24 Stunden dadurch wohl 20 Gr. Zucker sich in Alkohol verwandeln; je mehr letzterer aber zunimmt, desto schwächer wird die Maische gähren und zuletzt nur einige Grade täglich abnehmen, denn der Alkohol tödtet das Ferment, so daß die Gährung, nach Wärme, Ferment und ursprünglicher Mischung, für starken Wein wohl einige Wochen dauern kann. Die Prüfung mit dem Saccharometer muß bis zuletzt, und bei noch schneller Gährung der schwächern Weine, täglich geschehen, um ja den Zeitpunkt nicht zu

versäuern, wo man sie entweder hemmen oder ganz abbrechen muß, um gerade die beabsichtigte Stärke und Süße des Weins zu erreichen.

Hat man z. B. sich vorgenommen, einen Liqueur-Wein, d. h. einen Wein von großer Süßigkeit und viel Geist zu machen, so muß die Gährung bei noch 30 Gr. Süße abgebrochen werden, dadurch, daß man das Faß in so viel Kälte bringt, daß der Thermometer höchstens 6 Gr. $+$ zeigt. Will man Schaumwein (Champagner) haben, so geschieht dasselbe spätestens bei 22 Gr. Süße. Bei 15 Gr. fängt der Wein schon an säuerlich zu werden, hat aber bis zur Abnahme von 5 Gr. noch angenehme Milde, und wird erst, wenn die Maische vollkommen ausgährt, also gar keine Zuckerteile mehr hat, so sauer pikant, wie der bekannte französische Kräger, oder andere pikante Säuerlichkeiten, daß, wer das Kragen in der Gurgel nicht schon sehr gewohnt ist, notwendig Zucker in das Glas legen muß, um ihn genießen zu können. Sehr natürlich ist nun, daß ein süßer Wein aus denselben Maischverhältnissen um so viel Grade, als die Gährung früher abgebrochen wird, schwächer sein muß, als ganz ausgegohrener saurer Wein, weil in ihm so viel weniger Zuckerteile sich in Alkohol aufgelöst haben, denn jedes Prozent Alkohol verbraucht 2 Prozent Zucker. Will man daher süßen Wein von eben so viel Geist wie sauren haben, so muß in diesem Verhältnis mehr Süße dazu genommen werden, und sie werden dadurch notwendig um die Kosten dieser un-

aufgelösten Zuckerteile theurer sein. Zu einem süßen Wein von 15 Proz. Alkohol muß daher auf 4 Quart fast 1 Pfd. Zucker mehr gemischt werden, was ihn nun um den Preis dieses Pfundes Zucker auf 6 Flaschen theurer macht, aber im Handel, weil so geistvoller Wein feltener ist, seinen Preis wohl um 30 Proz. erhöht.

Will man einen Dym reinen Rosinenwein von 15 Gr. Alkohol machen, so nimmt man dazu ein gut ausgehöhtes, weingrün gemachtes Faß von 150 Quart Inhalt. Dann thut man 120 Pfd. gute Rosinen hinein, gießt 125 Quart verschlagenes, weiches Wasser darauf, verkleinert, wenn die Rosinen bis zur Größe freischer Trauben gequollen sind, sie durch Stampfen, und läßt sie dann mit dem Wasser, womit sie gequollen waren, in dem bloß leicht verdeckten Gefäße stehen, bis sie anfangen in Gährung zu gerathen. (Wo man die Fabrication ins Große betreiben will, muß man die Rosinen, noch trocken, vorher in einer Traubemühle, nach Art der bekannten Kartoffelmühlen, zu Brei zerreiben, denn ganz gebliebene Beeren können nicht gähren.) Sobald sich so viel Weindünste erheben, daß man sie durch den Geruch wahrnimmt, legt man den Spund oder Deckel so auf, daß ferner kein Geist mehr entweichen kann, und beobachtet nun täglich durch den Saccharometer die Schnelle der Gährung, um den Zeitpunkt nicht zu versäumen, wo sie abgebrochen werden muß, um das beabsichtigte starke, geistige, süße oder saure Product zu erhalten. Steht die Gährung auf

diesem Punkte, dann zapft man den Wein ab, oder bringt das Gefäß ins Kühle, wo er sich klären soll. Hier bleibt er nun so ruhig als möglich stehen, bis man ihn auf Flaschen füllen kann; er muß jedoch stets spundvoll erhalten werden; um so sorgfältiger, je schwächer oder saurer er ist. Zu dem dazu nöthigen Nachfüllen muß man ähnlichen Wein vorräthig haben. Man wird dann nach ungefähr 3 Monaten, wenn die Klärung bloß durch Ruhe und Kälte erfolgt (durch künstliche Klärung so früh wie man will) einen gesunden, unverfälschten reinen Traubenwein haben, von dem die Flasche, außer der geringen Bemühung, nicht mehr als 1 Gr. 8 Pf. kostet. — Aus den Resten dieses Rosinenweins versteht dann jede gute Wirthin noch, je nachdem man viel oder wenig Wasser darauf gießt, einen schwachen oder geistigen Weinessig zu machen, der viel gesunder sein wird, als man ihn gewöhnlich kauft, und die Kosten der Gasbritation auch hinlänglich allein decken wird.

Auf diese Art kann man allenthalben, auch da, wo die Trauben keinen guten Wein mehr geben, allentfalls auf Island, in Archangel und Dronthelm, sich einen guten, aromatischen, hauptsächlich aber gesunden Wein; je nach Absicht und Bedarf, sauern oder süßen, be rauschenden oder schwachen, für einen Preis bereiten, der höchstens $\frac{1}{2}$ von dem beträgt, welchen man für ausländische, sehr oft mit den ungesundesten Ingredienzien verfälschte zahlen muß, und der allerköstlichste wird noch nicht den Preis des allerbergstetsten Porters erreichen.

In solchem wohlfeilen, selbst bereiteten Traubenweine ist alles enthalten, was den besten Wein charakterisirt; nur Mosel-, Neckar-, Marne- oder Garonnewasser fehlt ihm so gut, wie Pottasche, Hühner- und Taubentoth, Kockelskörner, Kapsikum, Alaun, Seading, Vitriol u., durch welche höchst ungesund, oft schnell gefährliche Thaten ein großer Theil der ausländischen Getränke pikant, reizbar, klar oder so stark gemacht werden, daß sie den Sectransport ertragen. — Man wähle, eine unbedeutende Mühe in der häuslichen Beschäftigung für das edlere, gesündere Getränk — oder gar keine Mühe, wenigstens fünffache Bezahlung und dabei die Gefahr, die Gesundheit zu schwächen oder ganz einzubüßen, bloß um dafür keinen andern Genuß mehr, als die auf so schwachem Grunde beruhende Eitelkeit zu befriedigen, man habe nie andern als reinen Traubenwein auf dem Tische. —

Die Hauptregel, die für jedes Getränk gilt, ist noch, daß alles, was man zur Verbesserung der Mische und des Mostes, zur Beförderung von Geschmack, Geruch, Geist und Süße, demselben zusetzen will, vor der Gährung geschehen muß; wenn es nicht gemeine Pottascherei werden soll. Durch die Gährung allein schafft die Natur im Weine Heterogenes zu Homogenem um, eignet fremdartige Theile dem Hauptkörper an und macht aus der Mischung ein eigentümliches Ganze. Alle nach der Gährung zugemischte Substanzen liefern unhaltbare, stets umschlagende Weine.

Ist Verfasser in dieser Darstellung so deutlich geworden, daß man darnach operiren und Jeder ein geistvolles Product je nach beliebigem Maasstabe und Absicht erreichen kann, so ist der Hauptinhalt seiner diesartigen Kenntnisse und das, worauf es bei jeder Weinbereitung vorzüglich ankommt, entwickelt, und nun Jeder im Stande, sich vor der gottlosen Gefährdung seiner Gesundheit, unter dem gleichnerischen Gewande des edelsten Getränks, zu schützen. Daher hier nur noch das Wichtigste über Gährung, Klären, Keller und einige Krankheiten des Weins. —

I. Von der Gährung.

1) Daß es eine Ober- und Untergährung giebt, ist bekannt; eben so, daß die durch die Obergährung erhaltenen Getränke sich zwar leichter klären, aber auch nie so kräftig sind, als die aus der Untergährung entwickelten. Zur Obergährung wird das Faß vollgefüllt und so gestellt, daß der ausgestoßene Hefen abfließen kann; bei der Untergährung muß man wenigstens ein Achtel Steiger Raum für die Maische lassen.

2) Daß der Gährung wegen geheizte Zimmer darf nicht groß sein, um die Hitze mehr zu concentriren, denn sie muß nöthigenfalls bis zu 30 Gr. gesteigert werden

können, wodurch allein die sämmtlichen Schleimtheile zu genauerer und schnellerer Absonderung gebracht werden. So sehr dies gegen das allgemeine Verfahren ist, so richtig ist es. Nur aus Furcht, daß die Gährung zu weit gehen könnte, empfiehlt man kühlere Gährgefäße, wer aber, wie hier gezeigt, die Gährung fleißig mit dem Saccharometer beobachtet, kann sie abbrechen, wenn sein Zweck erreicht ist, denn der Wein geht nie in Säure über, bevor die geistige Gährung völlig beendigt, oder der Zucker völlig zersetzt ist. Daher ist man im Stande, durch den Saccharometer so genau zu bestimmen, wie viel Grade Sättigkeit man dem Weine lassen will, um ihn vor der Gefahr zu weit getriebener Gährung zu sichern.

3) Je mehr die Sättigkeit verdünnt, oder auch, je wärmer die Temperatur des Gährlokals ist, oder auch, je wärmer dem Zuckerwein das Ferment zugegeben ward, desto leichter und stärker geräth die Maische in Gährung. Einige behaupten zwar, bei 17 Gr. + wäre sie schon zu rasch und Gefahr vorhanden, daß Essiggährung eintrete. Das war aber nicht bei allen Weinbildungen; sondern nur bei ganz schwachen Weinen und auch nur so lange richtig, als man die hierin beschriebene Anwendung des Saccharometers nicht kannte. — Bei starken Weinen tödtet der Alkohol das Ferment manchmal eher, als es gewünscht wird. — Durch Zusatz von zwei Loth rohen Weinstein auf 4 Quart Maische und sechs Loth Salz auf 60 Quart (beide gesunde Substanzen müssen

in kochendem Wasser aufgelöst sein) wird jeder Zuckerwein sehr verbessert und früher klar.

4) Vor dem Einfüllen des Weins in das Faß versäume man nicht, dasselbe mit Schwefel einzubrennen, weil dadurch die etwa zu stürmische Gährung gemäßigt, auch ein Theil des Schleimes niedergeschlagen wird. Für rothen Wein muß man das Faß mit Muskatennuß ausbrennen. Zu diesem Behufe klemmt man die Nuß in die Spalte eines Stückchens Holz, zündet sie an und hält sie in das Faß.

II. Vom Abziehen und Klären des Weins

Dies ist eine so wichtige und notwendige Operation, daß selbst die kräftigsten Weine nur dann gute Abnahme finden, wenn sie sich recht klar und brillant darstellen.

1) Wie die höchste Reinheit in allen Weingefäßen erstes Grundgesetz ist, so ist dies besonders auch der Fall beim Klären. In keinem Punkte wird aber in den Weinsländern mehr gesündigt, als in diesem, weil die gewöhnlichen Weinbauer dafür halten, daß die Gährung alles Unreine von selbst austreibe.

2) Zu künstlichen Klärmitteln nimmt man nur dann seine Zuflucht, wenn die Flüssigkeiten sich nicht von selbst, durch Ruhe und Kälte, zu klären Zeit haben, sondern früher klar und trinkbar werden sollen. Jedes Klärmittel aber muß unter gutem Umrühren, das jedoch bei noch vorhandenem Bodensatz nur bis in die Mitte des Fasses geschehen darf, zugesetzt, dann die Flüssigkeiten zum Absetzen ruhig liegen gelassen und nach erfolgter Klärung auf ein ander Faß, oder auch gleich auf Flaschen gezogen werden. Da der Weinstein-Verbestoff enthält, so muß er um so eher allen Zuckerweinen zugesetzt werden, wenn sie bald klar werden sollen, allenfalls 4 Loth auf 1 Pfd. Zucker. Nimmt man aber $\frac{1}{2}$ Rosinen dazu, so ist so viel nicht nöthig, weil deren Hülsen und Stengel-Verbestoff enthalten. Der Verbestoff befördert, besonders bei Zuckerweinen, nicht nur das Schönen, sondern auch das Perlen desselben. Obst- und Traubenwein erhalten durch die Säure Verbestoff genug.

3) Wenn nach dem Schönen der Wein hell und klar geworden, muß der Niederschlag bald möglichst davon getrennt werden, damit er sich nicht wieder erhebe, sich zersehe und üblen Geschmack verursache. Dies ist besonders bei Schaumweinen nöthig, die wohl dreimal abgezogen und eben so oft geklärt werden müssen. Beim Klären der süßen Weine kann man etwas Kochsalz zugesetzen, was die Trennung der hefigen Theile befördert, etwa 1 Loth auf 10 Quart.

4) Zum Klären des weißen Weins und der trocknen sauren Weine bedient man sich gewöhnlich der Hausenblase mit etwas gestoßenem Cremor tartari und für den rothen des Weißen vom Ei, auch mit Cremor tartari präparirt. Obgleich die Hausenblase dem Weine nicht schädlich ist, sobald er gleich nach erfolgtem Effect abgezogen wird, so ist doch Gummi arabicum besser. Auf ein Orhott nehme man dazu 3 Loth schönen und hellen, pulverisire ihn so klein als möglich, und lasse ihn durch ein Sieb. Nun nimmt man 4 bis 5 Quart Wein aus dem Fasse, damit oben leerer Raum entsteht. So wie man den Gummi hineinschüttet, rührt man die Oberfläche oft im Kreise herum, spundet das Faß mit der Hand leise zu und legt den Spund auf die Oeffnung, um zu verhüten, daß der Gummi zu geschwind sinkt. — Elf Tage nachher ist der Wein klar, ohne daß es erforderlich ist, ihn abzuziehen. Der Gummi hat das Gute, daß der Wein nicht verdorbt, der Gesundheit zuträglich ist und dem Weine weder Nachgeschmack noch üblen Geruch mittheilt.

5) Der Wein wird feiner, aber auch schwächer, wenn man ihn oft von seiner Hefe abzieht. Das Abziehen muß bei kühler Bitterung geschehen und die Berührung mit der Luft möglichst vermieden werden; eben so auch das Aufrühren der Hefe. Man bedient sich dazu entweder eines Schlauches oder des Hebers. —

Wein, der abgezogen worden, muß in den ersten 24 Stunden nachgefüllt werden.

6) Auf Flaschen darf Wein nicht gezogen werden, ehe er völlig klar ist. — Den Hahn muß man einige Stunden vor dem Abziehen in das Faß stecken, damit das, was etwa aufgerührt ist, sich erst wieder setze. — In jeder Flasche muß zwischen Stöpsel und Wein ein Zoll leer bleiben; bei Schaumwein 2 Zoll, damit die sich bildende Kohlensäure die Flasche nicht sprengt. — Der Stöpsel muß mit Gewalt eingetrieben werden.

7) Champagnerflaschen besonders dürfen nie stehen, sondern müssen stets horizontal liegen, damit der Stöpsel feucht bleibt, weil sonst das Schäumen verloren geht, indem der trockne Stöpsel nicht mehr so gut schließt.

8) Ist ein Wein sehr geistreich, so ist frühzeitiges Abziehen nicht nöthig, weil sein großer Alkoholgehalt das Ferment unwirksam macht. Bei jungen Weinen, die sich schlecht klären, weil sie zu wenig Alkohol oder noch zu viel unauflösbaren Zucker enthalten, kann man auf einen Eimer etwa einen Büffel geröstetes Salz, durch Umrühren gut gemischt, hinzuthun. Auch ungefähr 8 Loth fein pulverisirte, durch ein Haarsieb geschlagene Weinsteinkristalle können hinzugefügt werden, was in vieler Hinsicht auch das Bessere ist. Es ist besser, das Faß Behufs Klärung durch Schönung, bei geschlossnem Spunde zu rollen, als die darin enthaltene Flüssigkeit mit einem gespaltenen Stocke umzurühren, weil der dazu geöffnete Spund das kohlensaure Gas, das doch so kostbar ist, entweichen läßt.

9) Rothe Weine müssen beim Auf- und Ueberfüllen noch weit mehr vor der äußern Luft in Acht genommen werden, als weiße, weil sie leichter säuern. Zu ihrer Schönung durch Sitweiß nimmt man auf ein Ohm das Weiße von 12 Eiern und schlägt es in einer irdenen Schüssel bis es schäumt. In dieser läßt man es so lange stehen, bis es sich gesetzt hat; gießt dann das Flüssige in ein ander Gefäß ab und thut 6 Loth Weinsteinkrystall hinzu, nebst 2 Eßlöffel voll geröstet Küchen- salz; das noch warm sein muß; und ein Maß süße Milch. Dann rührt man die Mischung gehörig durch einander und schüttet sie langsam unter beständigem Umrühren in den Wein.

III. Behandlung der Fässer und Flaschen.

1) Jedes alte Faß wird, sobald es leer geworden, aufgeschlagen und nach herausgenommener Hefe mittelst Besen wohl gescheuert und gut gewaschen. Ohne den Boden hineinzubringen wird es an einen trockenen Ort gebracht und dort so lange aufbewahrt, bis es wieder gebraucht wird. Bevor es wieder gefüllt wird, läßt man es wieder in brauchbaren Stand setzen, gießt 4 bis 5 Quart kochendes Wasser hinein, wälzt es einige Male hin und her und läßt das Wasser erst dann ausfließen, wenn es abgekühlt ist. Dies nennt man ausbrennen.

Auch neue Fässer werden einige Male so ausge-
brennt. Fässer von Eichenholz sind die besten, und je größer, desto besser die Gährung darin. Sind sie so gereinigt, gespült, gebrannt und geschwefelt, so werden sie einige Stunden auf's Spundloch gelegt, daß jeder Tropfen auslaufe, dann sogleich wieder Schwefelanschlag gegeben und gut zugespundet. So lange brennender Schwefel im trockenen Fasse erlischt, ist es nicht ganz weingrün. Der Weingeist zum Ausbrennen der Fässer muß wenigstens 35 Gr. haben und darf nicht fufelig sein.

2) Der Spund darf nicht aus freier Hand geschnitten, sondern muß gedreht sein, damit er vollkommen rund wird und genau paßt; denn wenn man ihn auch mit Leinwand umwickelt, so wird er dennoch das Faß nicht vollständig schließen, wenn er unrund ist. — Und hierauf kommt sehr viel an, weil sonst die äußere Luft in das Faß eindringt und den Wein unausbleiblich fauer oder kahnig macht. Neue Spunde sind vor dem Gebrauche auszuwässern, in Wein zu weichen und dann trocken aufzubewahren.

3) Leere Fässer müssen in Kellern so zugespundet sein, als wenn sie mit Wein gefüllt wären; weil, wenn sie nur einige Stunden unzugespundet liegen, sich die Anlage zum Schimmelwerden des Weins in ihnen entwickelt.

4) Der Wein selbst sollte nie geschwefelt werden, aber Fässer auf die beste Art zu schwefeln,

befestige man in dem Spunde, je nach Tiefe des Fasses, einen langen starken Drath, um mit dem Spunde gleich das Spundloch schließen zu können. Am unteren Ende des Draths hänge man ein einen Kubitzoll enthaltendes blechernes Simerchen und in diesem lasse man den angezündeten Schwefel in das Faß. Auf diese Art wird verhindert, daß ein Schwefeltropfen hineinfalle und den Wein verunreinigen kann. Leider lehren aber auch die neuesten Schriftsteller noch das Schwefeln des Weins selbst; so allgemein ist dieser der Gesundheit schädliche Mißbrauch, um schlechten Wein in pikanten, aber ungesund zu verwandeln.

5) Einen guten Ueberzug zur Erhaltung der Fässer und damit weniger Wein verdünste, giebt ein Absud von reinem Leim, zu dem man 1 Pfund Alaun auf 10 Quart Leim setzt.

Sum Verpechen der Flaschen, das besonders für feine und schäumende Weine nöthig ist, bereite man eine Masse aus gleich viel weißem Pech und gelbem Wachs mit $\frac{1}{2}$ Terpentin, welcher man dann eine beliebige Farbe geben kann. Das Verpechen selbst geschieht so, daß man den Vorsprung des Stöpsels und einen halben Zoll des Flaschenhalses in die geschmolzene und während der Operation warm gehaltene Mischung taucht und dann aufrecht hinstellt. Kork und Flaschen müssen ganz trocken sein, weil sonst die Masse nicht hält.

IV. Die Keller betreffend, so muß

1) der Eingang in dieselben stets im Innern des Hauses und mit zwei Thüren versehen sein, wovon die eine oben und die andere unten an der Treppe. Luftlöcher sind nöthig, um die Luft nach Belieben erneuern und gegen böse Dünste schützen zu können, dürfen aber nicht groß sein.

2) Jedes Nachfüllen des Weins im Keller muß sehr ruhig geschehen, damit der Wein in seiner stillen Gährung, in welcher er noch viel Geist entwickelt, den balsamischen Geruch und die weine Farbe bildet, nicht gestört werde, statt daß sonst das Lager in die Höhe getrieben und der Wein in seiner endlichen Ausbildung aufgehalten und Kraft und Geist und Nächstoff aus dem Fasse gejagt wird.

3) Aqueurweine verwahrt man am besten in warmen Zimmern oder in Speichern, selbst wenn die Fässer nicht ganz voll sind. Andere schwache Weine müssen in Kellern horizontal und die Flaschen in Sand liegen. Nach dem Niederlegen fülle man die Flaschen gut um, damit nicht durch eine Blase eine trockene Stelle bleibt. In warmen Kellern wird der Wein eher reif, als in kalten, weil die Nachgährung rascher vor sich geht. — In Madera thut man den Wein sogar in Schweiß- oder Badstuben, vergräbt ihn auch wohl sogar in heiße Misthaufen, um ihn früher zu altern. Im südlichen

Frankreich und auf Cypren giebt es gar keine Keller. — Besonders schwacher Wein muß im Keller stets spundvoll gehalten, also so oft nachgefüllt werden, als nöthig ist. — So oft zum Füllen in den Keller gegangen wird, soll man reines Wasser mitnehmen, um alle zu gebrauchenden Kellergeräthschaften vorher abzuwaschen; vorzüglich auch den Spund der Fässer.

4) Für schwache Weine muß die Temperatur der Keller möglichst gleichmäßig sein: der Unterschied im Sommer und Winter nur ein bis zwei Grad. Bei herannahenden Gewittern müssen alle Oeffnungen eines Weinkellers so gut wie möglich verschlossen werden.

5) In den eigentlichen Weinländern, wo man den Wein größtentheils aus dem Fasse zum Trinken zapft, wie bei uns das sogenannte Fassbier, verschafft der letzte oft darin. Um dies zu verhindern, übergießt man ihn, wie z. B. in Toskana allgemein, im Fasse mit etwas Baumöl, wodurch das Faß hermetisch geschlossen wird und der Wein nicht verdünsten kann. Wenn dann die letzten Quarte auch unrein sind, so wird das vielfach durch die bessere Erhaltung der Kohlensäure dieser gesunden Erfrischung aller Weine ersetzt.

V. Von Farben der Weine.

Dies betreffend, so ist dies zwar eine unnütze Kunst, die oft dazu gemißbraucht wird, um durch Qua-

litäten zu täuschen, die der Gesundheit weniger zuträglich als dem Beutel der Weinschänker sind. Da sie jedoch auch sehr gewöhnlich ist und es auch Färbungen giebt, die sich durch ihre sonstige Unschädlichkeit entschuldigen lassen, hier auch hauptsächlich für solche Wirtschaften geschrieben wird, denen die Kellerkneife unbekannt sind, so sollen die unschuldigsten Färbemittel angeführt werden.

1) Die natürliche ungekünstelte Farbe des Weins hängt von der Farbe der Beeren ab, wovon die weißen nur weißen Wein geben können; die rothen aber nach Belieben weißen oder rothen, denn wenn man ihren Saft vor der Gährung auspreßt, geben auch die rothen weißen Wein; läßt man aber die Hülle der Beeren mitgähren, dann geben sie rothen Wein. Gemischte Beeren geben den sogenannten Schillerwein. Da die Hülle der Beeren die Gährung befördern und dem Weine nicht nur die gesunde Adstringenz mittheilen, und dadurch mit verursachen, daß er sich leichter klärt und besser perlt, so ist im Allgemeinen besser, die Gährung mit den Hüllen erfolgen und jedem Weine seine natürliche Farbe zu lassen. Durch die Gährung wird auch der Farbestoff erst recht aufgeschlossen.

2) Um jungen Weinen eine höhere Farbe zu geben, nimmt man vom feinsten weißen Zucker, löset ihn in seinem doppelten Gewicht warmen Wassers auf, kocht ihn in einer kupfernen Pfanne über gelindem Feuer so

lange, bis die Flüssigkeit eine kastanienbraune Farbe angenommen hat, nimmt sie dann schnell vom Feuer und gießt so viel reines Wasser hinzu, als nöthig ist, sie aufzulösen; seihet sie durch und mengt die Hälfte von ihrem Umfange vom besten Franzbranntwein hinzu. — Diese Tinktur läßt sich Jahre lang aufbewahren. Nun versuche man durch Zuträufeln derselben zum Wein, wieviel dann zum Färben desselben nöthig ist, und gieße dann so viel ins Faß als erforderlich ist; rühre es mit einem hölzernen Spatel um, worauf der Wein nach einer Ruhe von acht Tagen die gewünschte Farbe haben wird. Zu dieser Färbung bedarf es auf ein Ohm nicht mehr als 2 Loth Zucker. Fast allen sogenannten alten Franzweinen wird die höhere Farbe auf diese Art mitgetheilt und sie dabei stark mit Branntwein versetzt. Geschieht dies nicht, so verliert er schon nach 2 Jahren von seiner geistigen Würde.

3) Um weißen Wein roth zu färben, nimmt man Blau- oder Heidelbeeren in getrocknetem Zustande. — Man thut sie zu diesem Behufe in eine Flasche, übergießt sie mit Wein, preßt sie, wenn sie gequollen sind, und erhält dadurch eine dunkelrothe Tinktur, die man nach beliebigem Verhältniß dem Weine zusetzt und darunter rührt. Auf 1 Pfund solcher Trockenbeeren nimmt man 2 Quart Wein.

Der größte Nutzen der Färbung weißer Weine in rothe besteht wohl darin, daß selbige danach seltener zühe

und lang werden, weil die dazu verwendeten Ingredienzien meist viel Adstringirendes enthalten und deswegen auch schneller klären. Alle andern Färbungen sind entweder ungesund, oder, besonders die mineralischen, von welchen Verf. mehrere versucht hat, hinterlassen einen unangenehmen, erdigen Nachgeschmack, wenn die Farbe auch noch so schön ist. Dies gilt besonders auch vom Persiko, Kampeschholz, Färberröthe, roth Sandelholz, rother Ochsenzungenwurzel und dergleichen ekelhafter Schmierelei, die oft so frech betrieben wird, daß man das Material manchmal noch unaufgelöst auf dem Boden der Flasche findet.

VI. Von den Krankheiten des Weins.

Erste Regel sollte sein, den Wein gegen Krankheiten zu schützen, damit man nicht nöthig hat, ihn zu kuriren. Und dazu dient, vorzugsweise beim Handelsweine, daß man sie nicht zu schwach, zu geistlos bereite. Thut man es des Geschmacks oder der Wohlfeilheit wegen doch, so ist es ein gutes Mittel, in jedes Oxydost eine Hand voll Paradieskörner, entweder lose oder in einem Säckchen in den Wein zu hängen. Auch thut man die Spigen von Lavendel, etwa eine Hand voll, in einembeutel in das Spundloch und sät ein Steinchen bei, damit es zu Grunde gehe. Auf beide Arten

bleibt der Wein gesund und frisch. — Ein Wein, der süßlich und hinterdrein sauer zusammenziehend schmeckt, nach Brantwein riecht, in geringer Menge verbraucht, Kopfweh verursacht und auf der Zunge brennt, ist sehr verdächtig, durch Maun, schlimmerer Dinge nicht zu gedenken, vergiftet zu sein. Die schnellere Berauschung ist auch weniger ein Zeichen von Feuer und Kraft, als von Schwefel, also ungesund.

2) Gegen das Sauerwerden besteht das sicherste Vorbauungsmittel wieder darin, daß man keinen schlechten Wein mache. Wird er aber bei schnell veränderter Witterung in einem schlechten Keller doch sauer, so ist ein gutes Mittel dagegen, daß man auf ein Ohm 12 Loth pulverisirten Weinstein nehme, solchen mit einem halben Quart guten Franzbrantwein übergieße, den Wein damit umrühre und dann die Mischung ins Faß gieße. Alle anderen Mittel helfen oder verdecken den Fehler wohl auf eine kurze Zeit, machen dann aber das Uebel ärger.

3) Dem Rangwerden sind ebenfalls nur schlechte Weine unterworfen, besonders wenn sie nicht gut geschönt wurden. Um dies Säbigen zu verhüten, nehme man Eberätschen (Quitschen) zu der Zeit, wenn sie die größte Adstringenz besitzen, d. h. kurz vor ihrer Reife, zerquetsche sie in einem Mörser und gebe sie dann in's Faß, welches den säbig gewordenen Wein enthält. Man rühre mehrere Male heftig um und lasse die Mischung

zwei bis drei Tage ruhen; dann schönt man den Wein. Das sicherste und einzig dauerhafte Mittel dagegen aber ist der Weinsteinrahm (Cremor tartari) mit Rohrzucker in Wein aufgelöst; auf 90 Quart 16 bis 20 Loth pulverisirt, mit eben so viel Zucker.

4) Gegen das Rahmigwerden, das entsteht, wenn man wässrigen und unreinlich behandelten Wein nicht gut gegen eindringende Luft schützt, giebt es kein besseres Mittel, als daß man einige Büffel Baumöl in das Faß schüttet, wodurch jeder Zubrang äußerer Luft abgehalten wird. Ist der Wein aber schon rahmig, so bedient man sich eines runden Stockes, so dick als er in das Faß zu bringen ist und zieht ihn dann wieder heraus. Den daran hängen geliebenern Rahm pugt man ab und wiederholt das so oft, bis aller Rahm herausgebracht ist.

5) Gegen Schimmelgeruch und ähnliche Fehler ist das sicherste Mittel Kohlenpulver, das aber nicht fein, sondern nur gröblich gestossen sein darf. Man wirft es durch das Spundloch in das Faß, rüttelt es dann tüchtig hin und her und spundet es dann sorgfältig zu. Dies Verfahren wird acht Tage hintereinander wiederholt, wo dann die Veränderung bewirkt sein, aber aus rothem Wein weißer geworden sein wird. Dann muß der Wein wieder geschönt werden.

Alle diese Mittel können es aber nicht gut machen,

wenn man Wein mit zu wenig Alkohol bereitet, ihn durch ungesunde Zuthaten scheinbare, täuschende Kraft mitzutheilen gedenkt und ihn nicht sorgfältig vor übler Luft sicher stellt. Nur der Alkohol ist das eigentliche Lebensprincip jeden gegohrenen Getränkes und seine Gesundheit und Erhaltung hängen von diesem geistigen Wesen ab.



Um den Hauptzweck dieses Aufsatzes, nämlich den zu erreichen, daß man in jeder Hauswirthschaft, um die Gesundheit, als das köstlichste aller irdischen Güter zu erhalten, eben so gut die Getränke, wie andere Nahrungsmittel selber bereiten lerne, will Verf. zum Schluß noch zeigen, wie man noch wohlfeilere, gesunde, geistige Getränke als den aus 40 Pfd. Rosinen gemachten, bereiten könne. — Man löse 24 Pfd. Moskobade in einem Dym weichen Wasser auf, füge 6 Pfd. zerkleinerte Rosinen und 3 Pfd. Weinstein hinzu, bringe diese Malsche mit 3 Pfd. Hefen zur Gährung, welche in gewöhnlicher Stubenwärme zwischen 11 und 15 Gr. N. so geschwind wie Bier vollendet sein wird, und verfähre dann wie oben beschrieben. Dies giebt mit einigen Roth Gewürznelken oder Ingwer versetzt, einen so gesunden, erquickenden Hausbrant, wie man auf andere Art wohl kein anderes Getränk bekommen wird, denn die Flasche wird nicht

höher als einen halben Silbergröschel kommen, also kaum halb so theuer, wie das gewöhnliche schlechteste Bier werden. Wer alle Tage Bier trinken kann, kann hierdurch auch alle Tage gesunden Wein für den halben Preis haben, von dessen Gesundheit man durch eigene Bereitung sich vollkommen überzeugt hat, und dabei wird er auch viel mehr Alkohol oder stärkende Kraft enthalten, denn er kann bis 6 Grad bekommen, anstatt daß gewöhnliche Schenkbiere wohl kaum 2 Grad haben.

Ein so wohlfeiles Getränk, das mehr Geist als mancher Mosler und Würzburger haben würde, könnte zum völligen Durstlöschchen getrunken werden, was doch mit Branntwein der ärgste Säuser nicht kann. Die Rosinen werden nicht nur die Kraft erhöhen, sondern besonders auch angenehmes Arom und Geschmack geben und die in einem geschlossenen Gefäße erfolgte Gährung nebst vorsichtig erfolgter Klärung und Abfüllung auch so viel angenehm erfrischende Kohlensäure mittheilen, als Champagner aus Obst-, Beeren- und Birkenstäben sehr oft nicht haben. Dies Getränk würde gewiß beitragen, armen Arbeitern und dergl. den Geist und Körper zerstörenden, nicht stärkenden, sondern nur wie ein hitzig Fieber aufregenden, bald vorübergehend nur täuschende Kraft gebenden Branntwein abzugewöhnen, und so am sichersten gegen dies sittenverderbende, verthierende Getränk zu wirken. Ganz ohne ein stärkendes, durstlöschendes Getränk kann einmal ein Arbeiter, der im nordischen Klima oft härter angegriffen wird, als irgend ein Thier,

um sich zu erhalten und zu neuer Arbeit zu erfrischen, nicht bestehen. Die Wein-Wasser-Prediger, haben, bei sonst gutem Essen und wenig körperlicher Anstrengung, nur scheinbar Macht, zeigen nur, daß sie das menschliche Leben fast nur aus dem wohlwattirten Schlafrock, in warmer Stube beutheilen und nicht wissen, wie einem Menschen zu Muthe ist; der baarsuß, mit vor Mattigkeit fast verlöschenden Augen, bei Pferdearbeit, in naschkalter, stürmischer oder auch sehr heißer Witterung sein und seiner Familie Lebensunterhalt verdienen, oder zu Grunde gehem muß.

Druck der Buchdruckerei des Charlottenburger Wochenblattes.

Leichtfaßliche

gründliche Anweisung

aus Rosinen

(getrockneten Weinbeeren)

eben so reinen geistigen Wein wie in den
Weinländern aus frischen Trauben, und
so wohlfeil wie Bier zu bereiten.

Nach den Grundsätzen
berühmter Weinkenner und Chemiker
durch vielfährige Erfahrung erprobt
von
G. Reinhold.

Höchst wichtig auch für die edlen Getränke-Schankwirthe, die
ohne eigenen Schaden gegen den besammernswerthen Mißbrauch
des Brauntweines und der verfälschten Biere und Weine
mittzuwirken wollen.

Verlag von L. Fernbach jun.

1846.

