

126048 Račič, Zerjavgrad.

Grundzüge  
der  
**Kellerwirthschaft.**

Populär dargestellt von  
**FERDINAND AUCHMANN,**  
Champagnerfabrikant  
in  
**Marburg a/D.**

Poglavitni nauki  
**k l e t a r s t v a**  
ali umnega ravnanja z vinom.

Za prosto ljudstvo razložil  
**FERDINAND AUCHMANN,**  
narejavec šampanjca  
v  
**Mariboru.**

1874.

Verlag des Verfassers. — Zaloga izdatelja.

Preis 10 fr.

Cena 10 kr.

128048

880051

Grundzüge  
der  
Kellerwirthschaft.

Populär dargestellt von  
FERDINAND AUCHMANN,  
Champagnerfabrikant  
in  
Marburg a/D.

Poglavitni nauki  
k l e t a r s t v a  
ali umnega ravnanja z vinom.

Za prosto ljudstvo razložil  
FERDINAND AUCHMANN,  
narejavec šampanjca  
v  
Mariboru.

1874.

Berlag des Verfassers. — Zaloga izdatelja.

Dieses Schriftchen widme ich meinen Landsleuten.

Die Absicht, die mich bei der Abfassung dieser Grundzüge der Kellerwirthschaft leitete, ist eine selbstlose, und möge als solche gewürdigt werden.

Ich halte mir wohl gegenwärtig, daß unter den geehrten Lesern sich Männer finden, die das hier Dargelegte bereits wissen, ja, darüber besser unterrichtet sind, als ich im Stande wäre, sie darüber belehren zu wollen.

Dennoch hielt es ich für kein unnützes Beginnen, populäre Darlegungen von Fachkenntnissen zu unternehmen und schrieb dies Büchlein schlicht und einfach für den Laien und minder erfahrenen Weinproduzenten.

Sollte dieser erste Versuch Beifall finden, so verspreche ich, dem allgemeinen Interesse mehr zu bieten und als Fachmann mit Fachmännern selbst auf diesem Wege die Erfahrungen auszutauschen.

Marburg im August 1874.

Ferd. Auchmann.



N 1146 / 1956  
198601176

**T**o knjižico sem spisal svojim rojakom.

Namen moj, s katerim sem te poglavitne nauke kletarstva napisal, nij dobičkarski, ampak nesebičen, in zato prosim, naj se kot tak ceni.

Jaz prav dobro vém, da se med bralci nahajajo možje, ki te nauke že sami dobro vejo, da! ki so o njih bolje podučeni, kakor da bi jaz si upal podučevati jih.

Vendar nij se mi zdelo zastonjsko delo, učene nauke ljudstvu v prostem jeziku razlagati, in takó sem napisal to prosto in razumljivo knjižico za neuke ljudi in pa za take vinogradnike, ki še o tej reči niso na tenko podučeni.

Ako se ta moj prvi poskus ljudém dopade, obečam, da za splošni prid še več napišem, in da sem namreč namenjen, kot učen kletar z drugimi učeni kletarji po ravno tem poti, kakor tukaj, pogovoriti in o raznih skušnjah zmeniti se.

V Mariboru avgusta meseca 1874.

Ferd. Auchmann.

## Zur Selbsthilfe der Urproduzenten.

Die Selbsthilfe des Weinproduzenten beginnt eigentlich im Weingarten selbst; da man jedoch für den Anfang den nicht minder wichtigen Theil der Kellerwirthschaft ins Auge gefaßt hat, so sei es mir gestattet, einen bescheidenen Leitfaden zu diesem Behufe anzugeben und in möglichster Kürze Belege aus eigener Erfahrung mitzutheilen, die mit Verstand verfolgt und mit Liebe zur Sache angewendet das vorläufige Bademecum für den Weinproduzenten bilden können.

Nachdem ich schon einmal die Gelegenheit hatte, den Herren Produzenten vier Kardinalpunkte bezüglich der Kellerwirthschaft anzuempfehlen, so versuche ich dieselben nochmals und zwar erweitert in der Form einer Schrift wiederzugeben.

Diese 4 Kardinalpunkte sind :

1. Reinlichkeit im Keller und Geschirr.
2. Die Gährung des Traubensaftes.
3. Das Abziehen und
4. die Schönung oder Klärung des Weines.

Sind nun diese 4 Momente von dem Produzenten nach unsern gegebenen Verhältnissen durchgeführt, so wird meines Erachtens der Grund zu einer rationellen Kellerwirthschaft gelegt.

1. Die Reinlichkeit möchte ich nicht allein auf die innern Wände des Kellers, des Bodens, des Faßgeschirrs, des nöthigen Werkzeuges wie : Butten, Schaffeln, Aufgußfäßchens, Spunde, Fetzchen, Puppen, Hammer &c. &c. angewendet wissen, sondern die Reinlichkeit muß schon bei der Presse selbst, und bei der zur Pressung anzuwendenden Utensilien unbedingt angewendet werden, und zwar unter den Augen des Weingartbesizers selbst. —

## Kakó si naj vinski pridelovavec sam pomaga.

**L**astna pomoč vinogradnika ali pridelovavca vina začina se zaprav pri samem vinogradu; ali ker nekteri pivničarstvo ali kletarstvo za pravi začetek te pomoči imajo, bodi mi dovoljeno, s kletarstvom začeti in nekoliko poduka o njem ponuditi ter kolikor mogoče kratko svoje lastne skušnje o tem povedati. Ako se te skušnje z razumom zasledujejo in z ljubeznijo posnemajo, služile bodo one vsakemu vinogradniku v dobri nauk pri delu.

Ker sem že enkrat priliko imel, čestitim vinogradnikom štiri poglobitve nauke pivničarstva ali kletarstva ustno razlagati, zato sem poskusil tisto v posebnem spisu tukaj ponoviti in še nekoliko širje razložiti.

Ti štiri glavni nauki so:

1. snaga pivnice ali kleti in posôde,
2. vrenje vinskega soka,
3. pretakanje, in
4. bistrenje ali čiščenje vina.

Ako se ta štiri dela po naših naukih opravijo, sme se reči, da je vinogradnik razumnemu pivničarstvu začetek storil.

1. Čistota in snaga nij dosti da je samó po stenah in po tleh pivnice (kleti), v sodeh ali bečélih in v vseh potrebnih posodah kakove so: brente ali pute, škafi, lijáki ali lákomnice, pilike ali dverce, cunje, pipe, kládiva i. t. d., ampak ona mora tudi na krnici ali preši in v vseh pripravah biti, ktere služijo k tiskanju ali préšanju, in vinogradnik mora vse to dobro snažiti dati.

Acht bis vierzehn Tage vor dem Beginne der Weinlese sollen alle besprochenen Geräthschaften gründlich gereinigt und auf ihren bestimmten Platz gestellt werden, damit man sie ohne Zeitverlust im Momente der Benützung bei der Hand habe.

Sollte der Produzent nicht in der Lage sein, alle diese Vorsichtsmaßregeln selbst zu treffen, sondern die Vorarbeiten seinen Winzern zu überlassen, so möge er sich wenigstens von dem Geschehenen persönlich überzeugen, um bei Zeiten die später kaum zu überwältigenden Schwierigkeiten zu beseitigen.

Ich habe mich oft persönlich überzeugt, daß man es mit der Reinlichkeit nicht sehr genau nimmt, mit Wasser spart, und von der irrigen Ansicht ausgeht — was ich sogar bei Weinhändlern beobachtete, die Most einkauften, — daß beim sogenannten Sieden (Gähung) jede Unreinlichkeit ausgeworfen wird. Die Herren vergessen dabei, oder besser, sie wissen es nicht, daß das sich bildende Lager (Geläger) schwerer als der Most ist, zu Boden sinkt, und der bereits gebildete Geist die vorgefundenen unreinen Eigenschaften aufnimmt und nachträglich derlei mit unangenehmem Geschmack behaftete Weine dem Besitzer ein großes Räthsel sind.

So wie Liebig, der große Gelehrte, die Kultur der Menschen nach dem Verbrache der Seife taxirt hat, ebenso kann man den Weinproduzenten nach dem zur Reinlichkeit verbrauchten Wasser schätzen.

Ein Hauptfeind des Produzenten ist die freie Säure, die sich in schlecht gereinigten Geräthschaften bildet und nicht immer durch die Geruchsorgane zu entdecken ist, daher es nothwendig ist, wenn auch bereits Alles zur Aufnahme der Trauben wie des Mostes bereit da steht, sich nochmals zu überzeugen, ob dieser geheime Feind wirklich seine Schlupfwinkel verlassen hat. Zu dem Zwecke kaufe man sich in der Apotheke um wenige Kreuzer

Štirinajst dni ali najmenj en teden pred branjem ali trgatvijo naj se vse rečene posode in priprave dobro očedijo in osnažijo, ter na svoje mesto dénejo, da so brez zamude časa, kadar jih je treba, pri roki.

Ako vinogradnik sam ne utegne vseh teh potrebnih priprav storiti, ampak je mora vincarju prepustiti, naj se vsaj z lastnimi očmi prepriča, ali se je to storilo ali ne, da se o pravem času vseh poznejših sitnostij in zadreg izogne.

Jaz sem se dostikrat sam prepričal, da se na snago ne gleda preveč, da nekteri skoparijo z vodó in da se nekteri dajo voditi od krive misli, — katero sem celó pri vinskih kupcih, ki so mošt nakupovali, zapazil, — kakor da vino pri vrenji vsako nesnago iz sebe vrže. Taki gospodje ali pozabijo ali pa ne vedó, da so drože ali „klégar“ teže kakor pa mošt, da padajo na dno, in da vinski duh, ki se je že naredil, vse te nesnage nase potegne in vinski kaplji pozneje tisti neprijetni okus daje, kterega si vinogradniki ne znajo iztolmačiti, odkod bi bil v vino prišel.

Takó kakor je Liebig, ta veliki učenjak, človeško omiko po žajfi cénil, kolikor je kateri narod porabi, ravno tako sme se vinski pridelovavec po kolikosti vodé, k snaženju vzete, céniti.

Glavni sovražnik vinskega pridelovavca je neka prosta kislina, ki se v slabo snaženih posodah napravlja in se ne dá vselej zavohati. Zató je potrebno, čeravno je že vse za prešanje in mošt pripravljeno, še enkrat poskušati, ali je ta skrivni sovražnik svoj kot že zapustil. V ta namen naj se kupijo v apoteki za malo

blaue Lackmus = Papierstreifen \*), mit denen man die innern Wände der Presse, hauptsächlich die Winkel derselben und die zum Gebrauch bereitliegenden Geräthe bestreicht. Nach jedem Strich oder Aufdruck wird das Papier untersucht, ob es seine blaue Farbe beibehalten oder sich roth gefärbt hat.

Im ersteren Falle ist das Geschirr vollständig rein, von Säuren befreit und zum Gebrauche geeignet, in letzterem Falle hingegen ist die verderbenbringende Säure noch vorhanden und das Geräthe muß so lange, nöthigenfalls mit einer Bürste und warmen Wasser gerieben werden, bis das blaue Lackmuspapier nach wiederholtem Andrücken an jener Stelle seine blaue Farbe unverändert behält.

Warum ich gerade die Säure als den gefährlichsten Feind darstelle, hat seinen Grund darin, daß der auf saueren Pressen gekelterte Most oder in saueren Fässern vergohrene Wein Neigung zum Essigstich hat und bis jetzt noch kein Gegenmittel entdeckt wurde, um einen derlei kranken Wein, ohne daß die Güte desselben beeinträchtigt würde, wieder her stellen zu können.

Hat nun der Weinproduzent die oben angegebenen wenigen Gebote der Reinlichkeit gewissenhaft befolgt, so wird er nicht leicht in die Lage versetzt, die traurige Erfahrung machen zu müssen, daß seine Weine, bevor er denselben noch die weitere Erziehung angedeihen ließ, schon den Krankheitskeim in sich tragen.

---

\*) Lackmus ist ein blauer Farbestoff, der aus einer Pflanze gewonnen wird. Es wird gewöhnliches Papier in diesem Farbestoffe getränkt, getrocknet, und in Streifen geschnitten in den Handel gebracht. Dieses Lackmuspapier oder vielmehr der blaue Farbestoff desselben hat die Eigenschaft, die geringste Spur der freien Säure dadurch zu kennzeichnen, daß er sich bei Berührung mit der freien Säure sofort roth färbt. In der Chemie dient er als Reagens der freien Säuren.

krajcarjev modri ali plavi „lakmus-papirji“ \*), s katerimi se krničine ali prešine stene od znotraj, posebno kôti in tudi druge pripravljene posôde pobrišejo. Med brisanjem ali natiskanjem tega papirja naj se vselej pogleda, ali je papir svojo modro (plavo) barvo ohranil ali pa rudeč postal.

Kedar je prvo, da je papir moder, tedaj je posôda popolnoma snažna, vseh kislin čista in k porabi dobra; kedar pa se papir porudeči, tedaj je škodljiva kislina še v njej in posoda se mora dotlé s krtačo in toplo vodô drgati, dokler lakmusov papir svojo modro barvo nespremenjeno ne ohrani.

Zakaj ravno to kislino za največega sovražnika imam, to prihaja odtod, ker mošt, ki je bil na skisanih krnicah (prešah) izprešan, in pa vino, ki je v skisanih sôdih (bečélih) zvrelo, rada kisneta, in se do zdaj nij še nobeden pripomoček našel, s katerim bi se dalo tako bolehalo vino brez predrugačenja njegove vrlosti s cela zazdraviti.

Ako je vinski pridelovavec teh malo naukov snažnosti zvesto se držal, tedaj se mu ne bodo zgodilo, da bi se moral na svojo žalost prepričati, da nosijo njegova vina, predno jih je še v pravo svojo rejo vzel, že bolehalost v sebi.

---

\*) „Lakmus“ je neka modra ali plava farba, ki se iz neke rastline dobiva. Papir se v to barvo namoči, posuši, razreže in pride kot tak v kupčijo. Ta papir ali prav za prav ta barva ima lastnost, vsako trohico proste kisline naznaniti s tem, da se pri dotiki s to kislino rudeče pobarva. V kemiji (nauku o ločbi) služi lakmus v izločenje proste kisline.

Obwohl, nachdem die sämmtlichen Geräthschaften zur Pressung der Trauben in guten Stand gesetzt worden sind, noch vieles über die Einbringung der Trauben und Pressung derselben zu sagen wäre, so will ich mich doch nur auf das Nothwendigste beschränken, da ich bei Verfassung eines zweiten ausführlicheren Büchleins diesen Gegenstand umfassender und reichhaltiger behandeln will. Die Grundidee dieses Schriftchens ist nur die: mittelst populärer Auseinandersetzungen den ersten Schritt zur Hebung der Kellerwirthschaft zu thun.

Die Frage, ob man bei uns die durch die Quetschmaschine zerrissenen Trauben mit der Maische zuerst vergähren und dann abpressen soll, lasse ich vor der Hand offen, da es eben Aufgabe unserer strebenden Weinbauschule ist, soviel als möglich reinen Saft durch Wort und That zu predigen. Man wird dann bei unserem gemischten Rebsatz, (worunter sehr viel rother) nicht, wie es jetzt der Fall ist, einen zu hoch färbigen Wein zu befürchten haben.

Was das Rebeln anbelangt, so ist in minder guten Jahren dasselbe jedenfalls unbedingt anzuempfehlen; in guten Jahren, wenn die Trauben gleichmässig reif geworden sind, ist der Ueberschuß des Gerbestoffes nicht in so großem Maße vorhanden, daß er dem Weine eine ungebührliche Herbe hinterlassen würde, wie im ersteren Falle.

Zu bemerken wäre noch, wenn man durchwegs Neuerungen und Verbesserungen abgeneigt sein sollte, daß man in guten wie in schlechten Weinjahren — nachdem man der Maische nicht die Aufmerksamkeit geschenkt hat, die besonders bei Bouquet-Trauben wie Riesling und Muskateller, durch die Vorgährung in Bottichen die Zerreißung der bouquetreichen Schalen bewirkt und dadurch zur Verfeinerung des Aroma verhilft, — man wenigstens den letzten Druck der Pressung, bevor man sich noch zur Erzeugung des sogenannten Piccolo anschickt, in einem Quantum von 2 bis

Čeravno bi se zraven tega, da morajo vse posôde za prešanje grozdja v dobrem stanu biti, še dosti o spravljanji in prešanji grozdja povedati dalo, vendar hočem tu samó najpotrebnejše povedati, ker ménim pri spisanji druge veče knjižice o tej stvari več in obširneje povedati; kajti naméra tega spisa je samo ta: s prostimi razlagami osnovo umnejšemu pivničarstvu položiti.

V prašanje, ali je pri nas dobro, da grozdje, ktero je skoz mečkálo šlo, z drozgalico vred zavreje in še le potem pod prešo gre, nočem se tu spuščati; kajti je ravno to naloga naše marljive vinstvene šole, da ona z besedo in dejanjem čiste nauke o tem razširja. Tedaj se pri našem mešanem trsovji, v katerem je prav dosti črnine, ne bode, kakor do zdaj, visokobarvnega vina bâti.

Kar ribanje grozdja zadene, sme se reči, da je ono v slabejših letinah vsakako potrebno; v dobrih letinah pa, kedar je grozdje vse poprek dozorelo, nij tako potrebno, ker nij toliko čreslovine v grozdji, da bi ona vinu nezaželeno barvo dala, kakor je to v slabih letinah.

Opomniti je še, ako se že nikakor noče kaj novega in boljšega poskusiti, da je takó v dobrih kakor slabih letinah dobro — če se že na drozgalico noče posebe gledati, vsaj pa se naj duhtéčim grozdom, kakoršen sta rivček ali rizlinger in muškátel, preje mehi raztrgajo in v bednjih ali kadéh zavreti dajo, da skoz to boljši duh dobijo, — da se od zadnjega koša, predno se tako imenovani „pikolo“ dela, dvoje do pet veder

5 Eimer separat aufhebet. Das ist nämlich derjenige Most und nachherige Wein, der am meisten Tannin oder Gerbstoff enthält und zur Gesundung etwa krank gewordener Weine verbraucht werden kann.

Dieser letzte Druck enthält durch vollständigere Zerquetschung der Schalen, Kämme und Stielchen jenen Gerbstoff\*), der zur Haltbarkeit des Weines beiträgt, das Zähwerden wie den Rahn verhindert; und sollte durch was immer für Umstände den Wein obige Untugenden erhalten, so kann er durch Auffüllen letztbenannten Weines gesundet und gründlich aufgefrischt werden.

---

\*) Gerbstoff, Gerbsäure ist ein Stoff, der im Wasser, Wein, Weingeist löslich ist. Er wird aus Galläpfeln, Eichenrinde &c. gewonnen und verdankt seinen Namen den Lederern, die ihn zum Gerben des Leders gebrauchen. Im Moste des Weißweines, besonders bei der sofortigen Pressung, ist zu wenig Gerbstoff vorhanden; da nur erst bei einer Vorgährung der Maische durch Zerreißen oder Macerirung der Bälge, Kämme, Stiele und Körner in Folge Erhitzung derselben erst dem Moste mitgetheilt wird. Unser Milchsaß, wie schon bemerkt, verbietet es durchgehends die Maische als Regel einzuführen, — obwohl schon von der Natur aus der Gerbstoff als Bestandtheil des Weines angesehen werden muß. Er kommt nicht im Saft, sondern in Begleitung desselben vor. Ein harmonischer Wein hat somit Gerbstoff nicht allein der Harmonie, sondern auch der Haltbarkeit wegen. — Wie geschickt und mütterlich die Natur schon für den Produzenten sorgt, mag auch darin zu finden sein, daß wenn der Produzent schon gar nicht derselben zu Hilfe kommen will — sie ihn angewiesen hat, Fäßer aus Eichenlaub zu machen, aus welchen der Most und Wein, freilich in geringer Menge seinen Gerbstoff auszieht. Man merke sich aber auch, daß wie zu wenig Gerbstoff dem Wein schadet, so auch das zu viel nicht zuträglich ist, da dieser im letzten Falle zu hart und zusammenziehend wird. Ueber die Art und Weise der Anwendung des Gerbstoffes will ich ein andermal sprechen.

mošta posebej shrani. To je namreč tisti mošt ali tisto poznejše vino, katero ima največ „tanina“ ali čreslovine v sebi in je k ozdravljenju bolehavega vina jako koristno.

V slednjem prešanji so mehi, trepelje ali abranki in peclji vsi zmečkani in zato je v tem moštu tista čreslovina \*) ali trpkovina, ki daje vinu trdnost, ki odvrča cikanje in berso (kan); če bi vino iz ktereга bodi vzroka tako nesnago v sebe dobilo, treba samo tisto zadnje vino priliti in vino se z njim zopet ozdravi in pofriša.

---

\*) „Čreslovina“ ali čreslena kislina je stvar, ki se v vodi, vinu in vinskem cvetu razpušča. Dobiva se iz šišk, hrastove skorje in drugih reči, in ima svoje ime od usnjarjev (ledrarjev), ki jo rabijo pri strojenju kož. V moštu belega vina, posebno kedar se brž preša, je premalo čreslovine, ker se ona še le pri početnem vrenji drozgalice dela skoz to, da se mehovje, trepelje, pentlji in pečke raztrgajo ali zmečkajo in segrejejo. Naše mešano trsje ne dopušča, kakor sem že gore rekel, da bi se drozganje sploh vpeljalo, čeravno se ima čreslovina od nature kot vinski sestavni del misliti. Ona se ne nahaja v soku, ampak v rečeh z njim zvezanih. Dobro sestavljeno vino ima torej čreslovino v sebi, ne samo zavoljo dobre sestave, ampak tudi za stoječnosti vina voljo. — Kako modro in po materino natura za vino-bridlavca skrbi, vidi se tudi iz tega, da, če že on sam nič noče vinu pomagati, ga je ona učila, sôde (bečele) iz hrastovine delati, iz ktere, se ve da v malej méri, mošt in vino nekaj čreslovine dobivata. Pa tudi to naj se pomni: kakor je vinu škodljivo, če je premalo v njem čreslovine, tako mu tudi škodi, kadar je je preveč; kajti ondaj postane vino trdo in trpko. Kako in koliko čreslovine naj se vinu dodaje, o tem drugikrat.

2. Uebergehend auf die Gährung des Mostes kann ich mich der Bemerkung nicht entschlagen, daß die Herrn Produzenten wenigstens bis jetzt zur Verbesserung oder zur Einleitung und Ueberwachung derselben so viel wie gar Nichts gethan haben. Es ist dies keine Schmeichelei für sie, aber die Wahrheit müssen sie sich schon gefallen lassen.

Wenn ich mich überhaupt in dem Schriftchen in einem gedrängten Rahmen bewege, so wird es mich immerhin freuen, bei den Herrn Produzenten in der Folgezeit einen Anlauf zum Fortschritt zu bemerken, und wenn nur das wenige empfohlene auf guten Boden fällt und Früchte trägt, so wird mit gegenseitiger Hilfe und Ausdauer gewiß das Ziel erreicht, welches mehr entwickelte Weinkulturländer schon längst erreicht haben.

Sie werden aus der ganzen Abhandlung ersehen, daß ich mich nur an die gegebenen Verhältnisse, an die geistige Entwicklung und Schonung ihres Säckels halte, praktische, leicht durchführbare Mittel angebe, und jede Anpreisung französischer Methoden geflissentlich übergehe, weil ich weiß, daß dazu nicht allein Geld und wieder Geld nothwendig ist — auf welches eben sie vor der Weinlese warten — sondern weil manches leichter gesagt als gethan ist.

Wenn Einer unter Ihnen sich findet, der es mir beweist, daß er durch eine Reihe von Jahren steirische Weine nach ausländischen Methoden so recht „rationell“ und mit Erfolg zubereitet hat, so will ich augenblicklich capituliren und sagen: „Großer Producent, ich lobe Dich; in Deinem Weingarten oder Keller ist Oesterreichs Weinprodukt!“

Zur Bekräftigung meiner Ansicht diene, daß die bei uns erzeugten Hilfsmaterialien sammt und sonders zu theuer und

2. Prehajajoč k vrenju mošta ne morem se vzdržati, da ne bi očitó povedal, da so naši gospodje vinogradniki do zdaj za vzboljšanje ali olegšanje in nagledanje moštovega vrenja ravno toliko storili kakor nič. S tem jim res da velike pohvale ne dajem, ali jaz ne smem resnico zamolčati.

Akoravno sem v tem spisu silno kratkih besed, vendar mē bode jako veselilo, ako bodem zapazil, da so gospodje vinogradniki pozneje vsaj za eno stopinjo naprej stopili, in če so moje besedice v rodno zemljo padle in sad obrodile; kajti z medsebojno pomočjo in vzdržljivostjo bodemo svoj cilj dosegli, oni cilj, do kterega so v bolj naprednih vinskih deželah vinski pridelovavci že z davna prišli.

Iz cele moje knjižice bodete, gospodje, sprevideli, da se samó naših okolščin držim, na Vaš dušni razvitek in na šparovnost Vaših mošenj gledam, ter samó take nauke podajem, ki se lahko dajo v dejanju poskusiti, in da se namreč hvalisanja „francoskih fůrkelnov“ nalašč izogibljem, ker dobro vem, da je k temu dvakrat in trikrat denarja in zopet denarja treba, da pa ravno na ta denar naši vinogradniki pred branjem čakajo, in ker tudi vem, da je marsikaj leže povedano kakor pa dodélano.

Če je kateri med Vami, ki mi dokaže, da je več let štajarska vina po tujih „receptih„ prav „umno“ in z dobrim pridom obdeloval, tedaj hočem brž svoja šila in kopita pobrati in mu reče: „Ti veliki vinoobdelovalec! Jaz Tebe hvalim! V Tvojem vinogradu in v Tvojej kleti je avstrijski vinopridelek!“ —

Da pa nij tako, kakor nekteri trdijo, ampak le takó, kakor sem ravno pred jaz povedal, v potrdilo

zudem nicht genug rein sind, da der Besteuerungsmodus zur Erzeugung dieser Materialien bei uns ein ganz anderer als in Deutschland und Frankreich ist. —

Also bleiben wir vorderhand schön zu Hause und lassen wir unsern Wein gut vergähren und weiters vernünftig behandeln, und er wird gerade so bezahlt, als wenn sie ihn unnöthigerweise verpantzen.

Die Gährung in Kufen oder großen Bottichen vor sich gehen zu lassen, wäre allerdings das Beste, allein bis dahin wird noch viel Zeit verstreichen. Ich möchte daher, unseren heimischen Verhältnissen entsprechend, einige leicht ausführbare Verbesserungen vorschlagen.

Ein allgemeines Uebel ist es zu nennen, daß unsere Keller fast durchgehends wie schon für Lagerweine, so, und noch mehr zum Vergähren des Mostes zu kalt sind. An den bereits bestehenden läßt sich da wenig mehr ändern, wohl aber für künftige Bauten Vorseege treffen.

Die Weine müssen heutzutage fast zu jeder Zeit, ob kalt ob heiß, transportirt werden. Wie können nun Weine, die Jahr aus Jahr ein in kalten Kellern lagern, eine so rapid veränderte Temperatur gut vertragen?

Sobald nun der gefelsterte Most von der Presse weg in die Keller auf die Fässer läuft, tritt bei einer Temperatur oder Wärme von circa 12° die Hauptgährung ein und der geregelte und richtige Verlauf dieser stürmischen Gährung übt den Haupteinfluß auf die Haltbarkeit des Weines aus.

Bei ungefähr gleicher Temperatur geht das zweite Stadium der stillen oder ruhigen Gährung im nächsten Frühjahr und endlich eine kaum merkliche bis zur vollkommenen Reife des Weines vor sich. Diese Art der Gährung ist die bei uns übliche, wobei und zwar ohne Beihilfe des Produzenten nur die Wärme, der

tega vedite, da so vse potrebne priprave, ki se pri nas izdelujejo, pri nas vse predrage in premalo čiste, ker dača na njih izdelovanji pri nas vsa druga in večja kakor pa v Nemčiji in na Francoskem.

Zató ostanimo raji lepó domá, pustimo naše vino dobro vreti, obdelujmo ga pametno in ono bode nam ravno takó dobro plačano, kakor da bi ga bili po nepotrebi kazili.

Vrenje v kadéh ali velikih bednjih bilo bi, se vé da, najbolje, ali do tega bode še dosti Drave poteklo. Zato naj tukaj, oziroma na naše domače okolščine, nekoliko poboljškov nasvetujem.

Splošna neprilika pri nas je ta, da so naše pivnice ali kleti kakor za vležana vina sploh, tako posebej in še bolj za vrelí mošt prehladne. Kar stoji, to stoji in se malo da spremeniti, ali pri zidanji prihodnjih kletij naj se na to gleda.

Vina morajo se dandanašnji skoro o vsakem času, bodi si toplo ali mrzlo, prevažati. Ali, kakó morejo vina, ki so leto in dan v mrzlih pivnicah vložena, takó hitro spremenjenje topline dobro prenesti? —

Brž ko isprešani mošt s krnice v pivnico v sode izteče, začne se pri toplini do 12 gradov glavno ali prvo vrenje; ako se to pravilno in redno izvrši, ima ono največ oblasti do črstvosti in trdnosti vina.

Skoro pri ravno tistej toplini vrši se drugo, tako imenovano tiho ali mirno vrenje prve spomladi, ki nastopi, in potem še tretje, ki se že komaj čuti, malo preje, ko se vino popolnoma zazori. Ta hod vrenja je pri nas navaden, pri katerem vrenji brez vinogradnikove

Sauerstoff der Luft und als wirkende Faktoren thätig waren. Das Resultat einer solchen Gährung nennt man die Untergährung, weil sie langsam und bei einer verhältnißmäßig niederen Temperatur zur Erscheinung kommt.

Das Resultat einer solchen Gährung ist: ganz guter bouquetreicher Wein, der jedoch, berücksichtigt man die langsame Vergährung des Zuckergehaltes des Mostes, mehrere Jahre zur vollständigen Reife in Anspruch nimmt. Diese Art der Untergährung ist Weinen edlerer Traubensorten anzuempfehlen wie z. B. dem Muskateller, Riesling, Traminer u., deren Riechstoffe besonders zur Entwicklung kommen sollen.

Nachdem jedoch der Hauptmaße nach unsere Weine wenig Bouquet haben, weiters in Erwägung, daß dieses Bouquet wenn auch vollständig erhalten bei unserem Landweine nicht bezahlt wird, in Erwägung, daß wir oft bei ungünstigem, kaltem Wetter lesen und pressen, in Erwägung, daß wir im Zeitalter des Dampfes und der Elektrizität leben, endlich in Erwägung, daß Zeit Geld ist, können und dürfen wir nicht warten, daß durch die gütige Vorsehung der Natur, um das Bischen Bouquet unserer Landweine zu erhalten, der Wein in 3, 4 oder mehreren Jahren die Reife erhalte; wir müssen vielmehr der Natur d. h. wenn sie uns nicht verläßt oder untreu wird, zu Hilfe kommen, eventuell künstliche Wärme anwenden.

Ich frage Sie: wem wird es heutzutage wohl einfallen, von Marburg nach Graz mit der Post zu fahren, da er das Gleiche viel billiger, bequemer und schneller mit der Eisenbahn erreicht? Wenn Sie meine Herren Produzenten Alles dem lieben Herrgott und seiner weisen Einrichtung überlassen wollen, dann dürfen Sie auch ihre Suppe nicht salzen und den Kafé nicht zuckern, von dem Kostüme und den Wohnungen unserer Voreltern gar nicht zu reden. In jedem Zweige der Kultur, auf dem Felde, in der Werkstätte wie

pripomoči sama toplina in sam kislec zraka sodelujeta. Nasledek takega vrenja, ki se počasi in pri bolj nizkej toplini godi, imenuje se „nižje vrenje“ ali „napolvrenje“.

Nasledek takega vrenja je čisto dobra vinska kaplja, ktera pak, ako se počasno zavrenje moštove cukrovine pomisli, več let k popolnemu zazorjenju potrebuje. Takega napolvrenja treba vinom žlahtnega grozdja kakor so n. pr. muškátél, rivček, traminec itd., pri kterih se posebno prijetni duh ima razvijati.

Ker pak naša vina z večine nimajo preveč vinskega duhá, dalje, ker se ta duh, kolikor ga tudi je v naših vinih, ne plačuje posebno in ako se dalje pomisli, da pogosto v neprijetnem, mrzlem vremenu grozdje bremo in prešamo, in da v času soparjeve in bliskove veljavnosti živimo, in nazadnje, da je čas denar, — tedaj ne moremo čakati, da bi skoz jedino moč nature ono malo vinskega duha se ohranilo in vino še le v treh, in več letih popolnoma dozorilo, ampak moramo naturi, ako nas ona sploh ne zapusti in se nam ne izneveri, na pomoč priti t. j. z narejeno toploto vinu pomagati.

Vprašam Vas: komu bi pač dandanes na misel prišlo, iz Maribora v Gradec s pošto se voziti, ker se to po železnici ceneje, lože in hitreje doseže? Ako gospodje vinogradniki, vse hočete Bogú in njegovej modrej roki prepustiti, potem tudi ne smete župe soliti in koféja cukrati, da o oblekah in stanovališčih naših starih očetov besedice ne zinem. V vsakej vrsti dela, na polji, v delavnici, v fabriki, povsod drugod vidimo napredek

in der Fabrik sind große Fortschritte und Errungenschaften zu verzeichnen; nur in der Weinkultur sollte ein zähes Festhalten an den ererbten Uebeln als heilig gelten?

Beginnen wir daher mit einer correcteren Gährung!

Um nun eine geregelte, gleichmäßige, durch keine Temperaturwechsel unterbrochene Gährung des Mostes zu erzielen, empfehle ich ihnen, denselben bei einer Wärme von 15 bis 25° vergähren zu lassen und denke mir die Ausführung folgendermaßen. Nebenbei bemerkt gilt dies nur für den kleineren Produzenten; für den größeren soll mein nächstes Werk oder persönliche Rücksprache zu Diensten stehen.

Gewiß befindet sich in der Nähe des Preßhauses ein geschlossenes Lokale, in welches die zur Aufnahme des Mostes hergerichteten Fässer neben und übereinander aufgestellt werden können. In diesem Lokale ließe sich leicht, wenn die äußere Temperaturwärme nachläßt, ein kleiner blecherner Ofen anbringen, der dann beständig mit Feuer genährt die durch ein Thermometer anzuzeigende gewünschte Wärme entwickelt. Die stürmische Gährung wird sofort eintreten. Die Spundlöcher können entweder mit Gährspunden aus Glas, Blech, Thon, oder wenn der Weingartbesitzer persönlich thätig ist, das ganze überwacht und Auslagen meidet, mit einem Blatt Papier, beschwert mit einem Stein, versehen werden.

Ersteren Verschluß sah ich fast durchgehends in den Rheinlanden — in dem fürstlich Metternich'schen Keller am Johannisberg hat mir sie der dortige Direktor besonders anempfohlen, was ich begreiflich fand; — eine Erklärung darüber wäre für den Umfang dieses Schriftchens zu weitläufig; — während ich im Frankenland und speziell in den königlich bayrischen Kellereien nur den letzteren, primitiven Verschluß vorfand, der nach der Erfahrung

in novih znajdb; samó v vinstvu naj bi se starih razvad držali? —

Začnimo torej z pravilnejšim vrenjem!

Da tedaj mošt pravilnejše, enakomérnejše, nepretrgano in od nobene topline nezmotjen vreje, priporočam Vam: pustite ga pri toplini kakih 15 do 25 gradov zavreti. Mislim pa, naj se to tako-le stori. Da še eno pred opomnim: to, kar bom povedal, velja bolj za malega vinogradnika; kako naj večí vinoposestnik dela, to bodem enkrat v večem delu razložil, ali že tudi zdaj rad z besednim svétom vsakemu postrežem.

Gotovo je blizu prešalnice ali preše kakov hram, kjer se spravljajo sodi ali bečeli poleg in vrh eden drugega. V takem hramu dà se lahko, kedar zunaj toplota nazaj gre, majhna plehnata peč postaviti, v kateri se pridno kuri, in ona toplota dela, ktera se želi imeti in ktera se s toplomera ali termometra vidi. Prvo burkasto vrenje kmalu nastopi. Vehe na sodu pa se lahko z glažnatimi, plehnatimi ali glinastimi posodami, ali pa, če vinogradnik sam delo opravlja, vodi in si stroškov hoče prihraniti, s papirjem in kamenom zadelujejo.

Prvi zaklep sem sploh videl v ranjskih deželah, — v pivnici kneza Metterniha v Johannisbergu mi je ondotnji direktor tak zaklep posebno priporočal, čemur se nisem čudil; — kaj jaz mislim o tem, tukaj nimam prostora obširno razložiti; — med tem ko sem na Frankovskeji zemlji in posebno v kraljevskih bavarskih pivnicah samo zaklep druge vrste videl, kterege mi je tudi

des im Kellerfache ergrauten Meisters Herrn Oppmann als gleiche Dienste leistend befürwortet wurde. —

Deshalb will ich bezüglich des Verschlusses keine Pression ausüben und ein jeder richte sich die Sache ein, wie er glaubt, vorausgesetzt, daß er bei dem einen das Wasser und beim anderen das Papier öfters wechselt.

Bevor jedoch der Most in die Gährfäßer läuft, ist es sehr gut, denselben gleich von der Presse weg durch eine Rose — ähnlich der Gieskannenrose, — durchrinnen zu lassen, damit die kleinsten Bestandtheile desselben mit dem Sauerstoff der Luft in Berührung kommen. Das Princip möge festgehalten werden: den Most sehr viel, den fertigen Wein sehr wenig mit der Luft in Berührung zu bringen. Beim Most soll die Kohlensäure entweichen, beim fertigen Wein soll sie zurückgehalten werden.

Ein durch Brausen laufender Most erleichtert die schnellere Vergärung, die schnellere Reife und klärt sich entschieden leichter.

Dem Gährlokale gebe man auf besprochene Weise und nachdem der Most in den Gährfäßern liegt, die nothwendige Temperatur von 15 bis 25 Grad, zu welchem Zwecke ein Thermometer im Gährlokale angebracht sein soll.

In 3 bis 5 Wochen ist die stürmische Gärung vorüber, die sich durch das Nichtglucken in den Gährspunden oder durch das Nichtknistern, wenn man das Ohr an das Spundloch ansetzt, äußert. Der auf diese rasche Weise vergohrene Most möge dann neuerdings durch Brausen laufend auf die Lagerfäßer abgezogen werden.

Die nunmehr eintretende Nachgärung vollführt die weitere Entwicklung von selbst; sie folgt dem gegebenen Naturgesetze.

So wie sich bei der Hauptgärung der Zuckerstoff des Mostes durch die innerliche Verbrennung — jederman kennt die

stari kletarski mojster, gospod Oppmann, kot prav koristnega priporočal.

Zato nočem ne tega ne onega zaklépa nikomur vsiljevati, ampak vsak si naj to tako napravi, kakor se mu dobro vidi, samo da pri prvem mora pogostoma vodo, pri drugem pa gostokrat papir menjevati.

Predno pa mošt v sode za vrenje teče, je prav dobro, če se ga pusti brž iz krnice skoz cedilo teči, ki je škropilničnemu cedilu podobno, da tudi najmenjši deli mošta s kislecem zraka pridejo v zvezo. Tega-le nauka se mora držati: mošt kolikor bolj, vino pa kolikor menj mogoče z zrakom v zvezo devati; kajti pri moštu mora ogljenčeva kislina odhajati, pri vinu pa se zadržavati.

Kedar mošt skoz cedilo teče, hitreje zavre, hitreje zori in se tudi lože izčisti!

Vrelnici ali moštnemu hramu, in sodom, v katerih mošt vreje, naj se dá potrebna toplina 15 do 25 gradov, zavoljo česar je treba v vrelnici viseči toplomer imeti.

V 3 do 5 tednih mine burkasto vrenje, kar se iz tega vidi, da v zaklepih na vehi več ne klokoče ali ne praskeče, kar se je preje slišalo, če se je uho na veho nastavilo. Potem ko je mošt tako brzo povrel, naj se znovič skoz cedila v uložene sode pretoči.

Poznejše vrenje, ki na to nastopi, stori, da se vino vedno bolj popravlja. To prihaja samo od sebe in se godi vsled postave narurne.

Kakor se pri prvem ali poglavitem vrenji moštova cukrovina vsled notranjega gorenja, — vsakdo vé, kak

Wärme des Mostes während der Gährung — in Weingeist (Alkohol) und Kohlenäure theilt, ebenso wird bei der Nachgährung der noch nicht ganz aufgezehrte Zuckerstoff weiter verarbeitet, und durch dieses Produkt der Verarbeitung auf Alkohol und andere Bestandtheile und durch die zum Vorschein kommende Säure entwickeln sich dann die edlen, und früher verborgen gebliebenen Schätze: wie Bouquet und Aroma.

Die günstigen Resultate einer derartigen Gährung wird der Produzent, wenn er sie durgeführt hat, bald erfahren; es wird ihm zwar etwas von dem Nichtbezahlten Bouquet verloren gehen, dafür bekommt er aber einen feurigen, alkoholreichen (geistigen) schneller zeitigenden, leicht zu behandelnden, weniger den Krankheiten unterliegenden und haltbaren Wein.

Mehr über die Gährung zu schreiben, erlaubt mir diesmal die Kürze der Zeit so wie der Raum nicht, und bemerke ich nochmals, daß dies Schriftchen nicht für Gelehrte verfaßt, sondern populär gehalten, dem Produzenten einen Anhaltspunkt zum fortschrittlichen Betrieb der weingeistigen Gährung an die Hand geben soll.

Bezüglich der Vergährung des Mostes in Gährlokalen mit Zuhilfnahme der künstlichen Wärme sind bis heute noch nicht alle Produzenten einig. Wie bei einer jeden Neuerung, so gibt es auch hier noch Widersacher, allein ein praktisches Beispiel, ein Beispiel aus dem häuslich-wirtschaftlichen Leben der Hausfrauen wird die Gelährtheit wie die Opposition aus Oppositionslust in die gebührenden Schranken verweisen.

Eine Hausfrau — brav wie sie schon alle sind — wird, wenn sie ein gesundes leichtes, hohes, wohlgeschmeckendes Brod aus dem Backofen ziehen will, jede Vorsicht anwenden, damit das mit warmem Wasser und Sauerteig (Tampfl) angemachte Mehl und

gorek je mošt med vrenjem, — v vinski cvet (alkohol) in v ogljenčevo kislino razdeli, tako se tudi pri poslednjem vrenji oni del cukrovine, ki je še od preje ostal, dalje pokuha in vsled tega pokuhanja, pri katerem se ona zopet v alkohol in druge tvarine razdeljuje, in vsled kisline, ki se zdaj pokazuje, nastanejo one žlahtne in preje skrite lastnosti, vina, kakoršne so: duh in dišava.

Kako dobre nasledke ima tako umetno vrenje, tega se bode vinogradnik, kedar je to poskusil, kmalu sam prepričal. Nekaj vinskega duha, ki pa se mu itak ne poplačuje, bode mošt res da izgubil, ali na drugej strani bode on dobil vino ognjevito, polno vinskega cveta, hitreje zoreče, lahko obdelovavno, menj boleznim podvrženo, ohranljivo in obstoječe.

Več o vrenji vina pisati ne dopusti mi za zdaj ne kratkost časa ne prostor, ter zopet moram opomniti, da ta knjižica nij pisana za učene, ampak za bolj neuke, da pa pri vsem tem vendar vsak vinogradnik gledé na vinsko vrenje nekaj naprednega in podučljivega lahko iz nje posneme.

O tem vrenji mošta v posebnih hramih in s pomočjo umetne, nalašč napravljene topline niso do danes vsi vinoobdelovalci jedinih mislij. Kakor pri vsakej novosti, tako tudi tu ne manjka nasprotnikov, ali v nekem izgledu iz domačega gospodinjskega življenja naj poskusim dokazati, kako malo pravice imajo visoki „učenjaki“ in pa k ljubezni nasprotovalci temu vinskemu vrenju nasprotovati.

Vsaka pridna gospodinja, — in pridne so vse, kakor je znano, — ki želi zdrav, lehek, visok, dobro okusen kruh iz peči vzeti, bode skrbno in pazljivo na to gledala, da s toplo vodo in kvasom umešana moka

der durchgeknetete Teig hübsch zugedeckt, in gleichmäßig erwärmter Stube so lange bleibe, bis er nach ihrem Kennerblick genügend aufgegangen ist; dann wird derselbe in Formen gegeben und endlich zur rechten Zeit in den Ofen gebracht. Ihr Hauptaugenmerk hatte sie eben auf die gleichmäßige Wärme, auf das gleichmäßige Aufgehen in Folge nicht unterbrochener Temperatur gerichtet und ihre Mühe ist durch ein vortreffliches Brod, den Stolz der Hausfrauen, belohnt worden.

Ganz dieselben Wandlungen finden bei der Traube, beim Quetschen, beim Pressen, bei der gleichmäßigen Vergärung und beim fertigen Wein statt.

Sind nun die Bedingungen der Reinlichkeit und die beschleunigte Gärung erfüllt, so drängt sich eine weitere Aufgabe, das Abziehen, ein von sich selbst gegebener Wink, dem Produzenten auf.

3. Es sei die Frage zu erörtern, wann, wie oft und mit welchen Hilfswerkzeugen man abziehen solle.

Das, was der Wein nicht haben will und brauchen kann, setzt er auf dem Boden des Faßes als Lager ab oder stoßt es theilweise beim Spundloch aus, je nachdem die Gärung eine Unter- oder Ober-Gärung war. Das Lager oder die Hefe ist ein durch den Gährungsprozeß süßer Säfte sich ausscheidender Körper. Schon nach vollzogener rascher Gärung, wenn der Most aus den Gährfäsern auf die Lagerfäser abgezogen wird, wird der junge Wein vom Hauptsatz befreit. Die stille oder Nachgärung erzeugt wieder Hefe, die aber, da der junge Wein noch immer flüchtige Kohlensäure entwickelt, zur Güte des Weines insofern beiträgt, als der Wein Vollmundigkeit und Kraft derselben entnimmt, daher das eigentliche und erste Abziehen im Keller um die hl. 3 Könige herum geschehen soll. Zum Abziehen warte man immer ruhiges, helles, kaltes Wetter ab. An stürmischen

in dobro pregneteno testo v enako zagretej hiši tako dolgo ostane, dokler je po njenem vedenju dosti vzkipelo. Še le potem mu da posebno podobo ter ga o pravem času v peč zanese. Ona je pri svojem delu posebno na to pazila, da bi toplota bila zmerom enaka, in da bi testo zmerom enako in nezmotjeno od kake druge toplote kipelo; in res, njeni trud je poplačan z vrhim kruhom, s katerim se vsaka gospodinja po pravici sme hvaliti.

Ravno tiste premembe godijo se tudi z grozdjem pri tlačnji, prešanji, enakomernem vrenji in z gotovim vinom. —

Kedar se je zadostilo potrebnosti snage in hitrejšega vrenja, tedaj pride zopet druga nova potreba pri vinu, ki pa sama od sebe pride vinogradniku na misel, namreč, da treba vino pretakati.

3. Najpopred hočem to-le vprašanje pretresti, kolikokrat in s kakimi pripravami naj se vino pretaka.

To, česar vino noče imeti in česar ne potrebuje, spusti ono na dno sode kakor podmast ali goščavo ali pa izmeče iz sebe skoz veho, kakoršno je pač vrenje bilo, ali spodnje ali vrhovno vrenje. Goščava ali drože so reč, ki se po vrenji sladkih sokov iz vina izločijo. Že po hitrem vrenji, kedar se mošt iz sodov za vrenje v pivnične ali kletne sode pretoči, reši se mlado vino prve debele goščave. Pri tihem ali poznejšem vrenji se zopet delajo drože, ktere drože pa, ker mlado vino še zmerom bežno ogljenčevo kislino iz sebe pušča, k vrlosti vina s tem pripomagajo, da mu dajejo dobrega ukusa in moči. Zato se ima kletno vino v prvič okoli sv. treh kraljev pretočiti. Za pretakanje naj se vselej čaka, dokler je mirno, jasno, hladno vreme.

Tagen, oder wenn der Südwind vorherrscht, lasse man die Arbeit bleiben; sie würde nur einen halben Erfolg erzielen, da durch jene Windrichtung, wie durch einen Sturm die Hefe im Faße aufgewirbelt wird, und sich dem hellen Weine mittheilt. Eine Mitreißung der Hefe in das abziehende Faß ist in die Augen springend, was jedoch der Produzent eben vermieden wissen will. Das zweite Abziehen geschehe, bevor die Blüthe im Weingarten begonnen hat, und das dritte im Dezember desselben oder in den ersten 3 Monaten des darauffolgenden Jahres.

Durch dieses öftere Abziehen scheidet man nicht allein den Wein von der Hefe ab, sondern man erzielt auch einen milderen, feineren und schneller reifenden Wein, welcher letzteres besonders in die Wagschale fällt, da man ihn leichter und früher als fertige Waare verkaufen kann, was ja der Endzweck der Weinproduktion ist. Der Produzent soll den Wein sobald als möglich zu Gelde machen, denn ein Weinspekulant soll der Produzent nie sein.

Wenn Sie, meine Herren, berücksichtigen, daß Sie durch einen raschen Verkauf, da die Weine bei den meisten Produzenten in kleineren, d. i. Seimerigen Gebinden lagern, mindestens durch ein Jahr einem 10% Salo entgehen — abgesehen von der Arbeit und Zeit und anderen Abnützungen des Inventars, die ihnen erspart werden, so werden Sie wol einsehen, daß die beschleunigte Gährung auch vom national-ökonomischen Standpunkt betrachtet, vieles für sich hat. Oder glauben Sie einen Unterschied der Gährung darin zu finden, daß Sie durch mehrere Jahre die Arbeit der Sommertemperatur überlassen, während sie dieselbe durch die Summe der Wärme mehrerer Sommer in einem Jahre zu Stande bringen können? Der Erfolg der Verwertung des Weines ist ziemlich der gleiche, nur verzinsen sie ihr Kapital durch die anempfohlene Methode viel leichter und viel früher, und dies darf der Produzent nicht gering anschlagen. Ein Bischen kaufmännisch denken und handeln thut schließlich auch dem Weinproduzent noth.

Kedar je vreme burno, ali pa zeló južno, naj se to delo odloži; opráviló bi se samo na pol, ker se skoz južni veter kakor tudi vsled burje drože v sodih vzdigujejo in s čistim vinom mešajo. Da bi se pri takem pretakanji dosti drož v drugi sod z vinom vred pretočilo, je očividno, ali ravno to hoče vinogradnik s pretakanjem zabraniti. Drugo pretakanje naj se opravi, predno je začelo v vinogradu cvesti, in tretje decembra meseca v tistem letu ali v prvih treh mesecih naslednjega.

Skoz tako večkratno pretakanje se ne samo to deseže, da se vino loči od drož, ampak dobi se s tem tudi gladkeje, finejše in brže zrelo vino, kar je čisto posebne vrednosti, ker se po tem pôti vino leže in preje kot blago prodá, na kar vinogradniki najbolj mérijo. Kajti vinogradnik naj vino brž ko more prodá in naj z vinom nikar ne „špekulira.“

Ako, gospodje, pomislite, da vinogradniki skoz hitro prodajo vina, ki ga navadno imajo v precej malih posodah, v polovnjakih, v enem letu vsaj deseti del vina menj izgubijo, kakor pa, če jim zaleži, in da si dosti truda, časa in ponucanja raznih posôd prihranijo, tedaj bodo gotovo prevideli, kako koristno je tudi v gospodarskem oziru hitrejše vrenje vina. Ali meníte, gospodje, da si vrenje s tem olajšate, da prepuščate to delo skoz več let letenskeje toplóti, med tem ko vso toplóto večih let lahko v enem letu z umetnim vrenjem nadomestite? — Res da! vinska cena bode ostala precej tista pri tem kakor pri onem vrenji, samó ta razloček bode, da bodete od svojega kapitala pri gore priporočenem vrenji leže in preje interes dobili, kar gotovo nij mala reč, ki bi vinogradniku vse ena bila. Nekaj malo

Mit welchen Hilfsmitteln soll man aber den Wein abziehen? — Ja, du lieber Gott! damit sieht es bis jetzt wol noch trostlos aus. Das Schaffelsystem d. h. daß man aus einem Faß den abzuziehenden Wein in ein unter die Pippe gestelltes Schaff rinnen läßt, und darauf den Wein in das leer stehende Faß übergießt, so lange er hell läuft, damit glauben viele die wichtige Arbeit des Abziehens schon vollendet zu haben! Diese Manipulation wird jetzt dem Dienstpersonale und bei Weingartdilettanten sogar den Frauen überlassen, bei welcher primitiven Vorrichtung man es auch noch an Genauigkeit und Accurateffe fehlen läßt.

Meine Aufgabe soll nicht allein die sein, zu tadeln, sondern auch die, Besseres an Stelle des Schlechten zu setzen.

Schon früher habe ich ein Prinzip aufgestellt, nemlich das: den fertigen oder doch im Stadium der Reife befindlichen Wein so wenig als möglich mit der Luft in Verbindung zu setzen, bei uns jedoch geschieht bei dem jetzt allgemein üblichen Abziehen das gerade Gegentheil.

Ein Wein, der offen und in Schaffeln abgezogen wird, verliert einen großen Theil seiner gebundenen Kohlensäure; sie stößt sich ab, verflüchtigt und wird von der Luft aufgenommen. Der Wein verliert dadurch an seiner Güte, verliert das so sehr beliebte Prickeln oder den Schnitt, wird weich, fad und leer.

Wenn schon dem minder bemittelten Produzenten die Anschaffung einer Pumpe schwer fällt, so ginge es vielleicht im Wege der Association d. h. 10, 15 bis 20 Weingartbesitzer kaufen gemeinschaftlich eine solche Pumpe und theilen sich dann in die Benützung derselben. Sollte eine derlei gemeinschaftliche Anschaffung auch nicht durchführbar sein, nun so muß man an einen Er-

kupčijskega razuma in dela gotovo tudi vinogradnikom ne bode škodovalo!

Ali s kakimi pripravami naj se vino pretaka? — Moj ljubi Bog! V tem se vidi dandanašnji velika reva in neokretnost. S tem, da s škafi pretakajo, to je, da se vino iz soda v škaf, ki pod pipo stoji, izpušča in odtod v drugi sod preliva, dokler čisto teče, ménijo nekteri, da so imenitno delo pretakanja že izpolnili! To delo zdaj nekteri vinogradniki poslom, nekteri pa celó ženskam prepuščajo, pri katerem delu še tudi na natenčnost in skrbnost prelivanja ne gledajo!

Moja naloga pa ne bodi kakor drugod tako tudi tu samó kregati in zmerjati, temveč tudi ta, na mesto slabega kaj boljšega postaviti in priporočiti.

Že preje sem eden poglavitni nauk povedal, namreč ta: naj se zrelo ali na pol zrelo vino, čem menj je mogoče, z zrakom ne deva v dotiko; a pri nas se s sedanjim pretakanjem ravno narobe dela.

Vino, ki se na zraku s škafi pretaka, izgubi veliki del svoje vezane ogljenčeve kisline; ta gre kvišku, pobéga in uhaja v zrak, vino pa izgubi skoz to dosti svoje vrlosti in črstvosti, in izgubi namreč ono prijetno sklenje in rezkost, postane mehko, pusto in prazno.

Če že menj premožne vinogradnike kupljena sesaljka ali pumpa predrago stane, morebiti bi bilo mogoče, po pôti združenja dosetih, petnajstih ali dvajsetih vinogradnikov eno tako občno sesaljko nakupiti in jo vkupaj porabljevati. Ko bi pa tudi tako vkupno nakupljenje nemogoče bilo, no, tedaj pa je treba na ka-

faß denken, der, wenn er auch nicht eine geschlossene Pumpe erreicht, dennoch besser ist, als das Abziehen mittelst Schaffeln.

Dieser Ersatz wäre in einem Krummheber zu suchen.

Dieser Heber bestehend, aus zwei vertikalen blechenen Röhren, verbunden durch eine horizontale — ähnlich wie man sie in vielen Kellern findet — kann zur Noth um billiges Geld gekauft werden. Die Länge der Schenkel kann  $3\frac{1}{2}$  bis 4' darüber und des horizontalen 2 bis  $2\frac{1}{2}$ ' betragen. Der horizontale könnte auch aus mehreren in einander passenden Stücken bestehen und zerlegbar sein, damit man ihn in Distanzen accomodirt. An dem einen offenen Ende, welches in das abziehende Faß gesteckt wird, befindet sich noch ein kleiner wagrechter  $\frac{1}{2}$  Fuß langer Ansatz, der an das Lager zu liegen kommt, während das andere Ende in das abziehende Faß gesenkt wird. An diesem Schenkel ist eine zweite dünnere Röhre angelötet, welche in den einen Schenkel des Hebers mündet. Saugt man nun durch diese Nebenröhre die Luft aus dem Heber, so steigt der Wein aus dem vollen in das leere Faß und zwar um so länger, je höher der Spiegel des zu entleerenden Faßes liegt als der des voll zu machenden. Daher das leere Faß tiefer liegen muß als das volle. Sollten sich örtliche Schwierigkeiten wegen des Niveau ergeben, so lasse man den Wein aus dem Heber in eine Stütze rinnen und giesse ihn dann in das leere Faß. Ueberhaupt wird die Praxis die Handhabung erleichtern.

Das wäre so ein nothdürftiger Ersatz, der nicht viel kostet und leicht anzuschaffen ist. Bei der Besprechung des Abziehens könnte man noch die Produzenten aufmerksam machen, daß sie ihre Fässer ja immer voll halten möchten.

Während der Nachgärung möge man jeden 3ten oder 4ten Tag

kovo nadomestilo misliti, ktero, če tudi tak dobro ne služi ko zaprta sesaljka, vsaj več hasni, ko pa pretakanje s škafi.

Takovo nadomestilo bilo bi kriva (sloka) nategača ali krivi (sloki) lever ali „cug.“

Ta nategača ali ta „cug,“ ki obstoji iz dveh navpičnih plehnatih cevij, ki ste med seboj zvezani z eno poprečno cevjo, — kakoršne se v dosti kletah nahajajo, — je za silo dobra in ne draga. Vsaka teh dveh ram nategače je blizu polčetrta do polpeti črevelj dolga, poprečna cev pa po dva ali po poltretji črevelj dolga. Ta cev je tudi lahko iz več vkup vtekljivih kosov napravljena in razdeljiva, takó da se lahko k vsakej daljini primeriti dá. Na enem odprtem konci, ki se v sod, ki ima izpraznjen biti, vtekne, je še mali poprečni nastavek ali dulec, ki pride na gantnar, drugi konec pa se vtekne v sod, iz kterege se ima pretakati. Na tej rami je prilotana druga tenka cev, ktera gre v edno obeh ram. Če se skoz to tenko cev zrak iz natege (cuga) izsesa, stopi vino iz polnega sode v prazni in teče tem delj časa, čem viši je ravnica prvega sode, ki se ima izprazniti, od ravnice onega, v kateri ima vino priti. Zato mora se vé da prazni sod niže ležati ko pa polni. Če je zavoljo ravnice kletne to storiti težavno, naj pa se vino iz natege (cuga) v kaj podloženega izpusti, in odtod v prazni sod prelije. Večkratno delo bode pretakarja pri tem že izurilo.

To bi tedaj bilo tako zasilno nadomestilo sesaljke, ktero malo košta in se lahko dobi. Zastran pretakanja bi se vinogradnikom še to-le lahko povedalo, naj sode prav pridno zapolnjujejo.

Pri poznejšem vrenji naj se vsaki tretji ali četrti dan

verfüllen, im ersten Vierteljahre alle 8 bis 14 Tage und nach dem ersten halben Jahre alle 3 bis 4 Wochen, bei welcher Arbeit man immer die Fässer am Spunde wie am Zapfen fleißig reinigen soll, wie überhaupt das ganze Geschirr und Keller rein zu halten ist.

Demnach wäre ich bis zum letzten Punkte meiner Aufgabe angekommen und zwar zum Schönen oder Klären des Weines.

4. Obwohl der Produzent durch Befolgung der bereits angegebenen Regeln den nothwendigen Schritt zu einer rationelleren Kellerwirthschaft gethan, obwohl er durch ein geregeltes Abziehen den Wein veredelt hat, so obliegt ihm doch noch hinfort eine weitere Verpflichtung zur Schulung des Weines, bis er sich sagen kann: ich habe einen glatten, abgerundeten, harmonischen, spiegelhellen Wein. Nicht allein der menschliche Gaumen will heutzutage befriedigt werden, auch das Auge des Konsumenten will sich an dem Krystall des Weines ergötzen. Und dies ist nur mittelst der Kläre oder Schönung zu erreichen.

Für diese Manipulation kann ich ihnen nur zwei bewährte und unschuldige Mittel angeben: nemlich die Hausenblase und Gelatine. Es sei mir erlaubt Sie zu warnen, sich ja nicht durch irgend ein anderes, welchen Namen immer führendes Klärmittel beirren zu lassen, da in diesem Artikel viel Humbug getrieben wird. Bevor ich noch die Zubereitung der Hausenblase bespreche, will ich sie aufmerksam machen, daß neuerer Zeit große Quantitäten gefälschter Hausen in den Handel gebracht werden. Um eine nachgemachte von der echten unterscheiden zu können, dafür ein Mittel anzugeben ist schwer, weil sich eine solche Unterscheidung nur aus der Praxis erlernen läßt. Das beste Schutzmittel ist, sich mit diesem Artikel nur von renommirten und reellen Firmen bedienen zu lassen.

sod zapolni, v prvih kvatrah vsaki teden ali vsake štirinajst dni in za prvim pol letom vsake tri ali štiri tedne. Pri tem delu pa se naj vselej sod pri vehi in pri piliki pridno osnaži, kakor ima sploh vsa posoda in vsa klet snažna biti.

Tako sem tedaj prišel k zadnji točki moje naloge in ta je: bistrenje ali čiščenje vina.

4. Akoravno je vinski pridelovavec po skrbnem izpolnovanju gore povedanih naukov prvi potrební korak k umnejšemu kletarstvu storil, in akoravno je s pravilnejšim pretakanjem vino požlabtnil, vendar ima še tudi dalje dosti dolžnosti proti vinu izpolniti, dokler sme sam sebi z dobro vestjo reči: jaz imam gladko, popolno, dobro sestavljeno, jasno, čisto vino. Ne samo človeška usta hočejo biti dandanašnji z vinom zadovoljna, tudi okó pivca hoče se čistote vinske zveseliti. A to se da jedino s čiščenjem ali bistrenjem vina doseči.

Za to opravilo Vam morem samó dva pripomočka priporočiti, ki sta oba dobro preskušena in oba nedolžna: vizenov klej ali „havzenblotar“ in pa zdriz ali „gelatino.“ Naj se drznem svariti Vas, da se nikar naj ne daste od drugih vinskih čistil zapeljati, naj se ta takó ali takó imenujejo; kajti ravno s tem blagom se godi velika skleparija. Predno Vam pa razložim, kako se ima vizenov klej ali havzenblotar pripravljati, hočem Vas opomniti, da se zadnje čase silno mnogo ponarejenega ali posnemanega „havzenblotarja“ prodaje. Povedati Vam pa tak pripomoček, da bi z njim pravi havzenblotar od krivega razpoznati mogli, je težavno, zato ker se ta razložek jedino iz porabe dá naučiti. Najbolj se sleparstvu izogne, če se to blago samó od slovečih in poštenih trgovcev kupuje.

Zur Klärung eines Quantums von 5 Eimern Wein braucht man 1 Loth Hausenblase. Das Pfund kostet 8 bis 13 Gulden. Die Hausenblase muß zuerst mit einem hölzernen Hammer — überhaupt vermeide man bei der Weinmanipulation so viel als möglich das Kontagium mit Eisen — auf einem Stein gut geklopft werden. Dann reinige man sie flüchtig mit einem feuchten Lappen, und zerschneide sie in möglichst kleine Stückchen.

Man kann sie nun entweder in Wein oder Wasser einweichen.

Wird sie nun eingeweicht, so nehme man eine hölzerne Stütze oder einen irdenen inwendig glafirten Topf, dessen Größe sich je nach dem Bedürfnisse der Kläre richtet, und übergieße die zerstückelte Haufe mit Wein so lange, bis die Flüssigkeit etwas darüber steht. Je 6 bis 12 Stunden bekommt man eine sulzartige Masse. Mit Wasser übergossen bildet sich eine derartige Substanz erst in 2 bis 3 Tagen, was von der Härte oder Weiche des Wassers abhängt. Ist die Hausenblase mit Wein angesetzt und zur sulzartigen Masse geworden, so gebe man noch etwas von dem schönenden Wein dazu und peitsche sie mit einem Schönungsbesen. Wenn die Quantität eine bedeutende ist, so wird man am besten thun, wenn man dieselbe in eine Butte schüttet, mit einem großen, reinen aus Birkenästen gemachten Besen eine halbe Stunde tüchtig peitscht und sie dann langsam mit einem Cement oder sonstigem Geschirr in den zu schönenden Wein gießt. Selbstverständlich muß früher so viel Wein aus dem Faße herausgezogen werden, als von der Schönung hinein kommt. Rühre das Faß gut durch und lehne die ersten 3 Tage den Spund nur lose an das Spundloch, worauf er gut zugeschlagen werden kann.

Bei mit Wasser angesetzter Haufe ist das gleiche Verfahren zu beobachten, nur muß von der gallertartigen Masse eine Hand-

K čiščenju kakih pet veder vina potrebuje se eden lot havzenblotarja. Eden funt košta 8 do 13 goldinarjev. Havzenblotar se mora najprej z lesenim kijcem (kladvecem) — sploh se je pri obdelovanji vina kolikor mogoče dotike z železom izogibati — na kakem kamenu dobro pretolči. Potem se z mokro cunjo osnaži, pa samo površno, in potem se na kolikor more več drobnih kosov razreže.

Zdaj se pa ali v vinu ali pa v vodi namoči.

Kedar se namaka, naj se vzeme lesena podlaga ali pa glinasti od znotraj položeni lonec (pisker), kateri mora tolik biti, koliko je čistila treba, in potem se razkosani havzenblotar z vinom tako dolgo poliva, dokler ono nekoliko nad njim stoji. V 6 do 12 urah dobi se žoličasta ali zdrizasta tvarina. Če se havzenblotar z vodo polije, dobi se takova tvarina še le v 2 ali 3 dneh, kar je od tega odvisno, ali je voda trda ali mehka. Kedar se vizenov klej ali havzenblotar v vinu namoči in se v podobo žolice spremeni, tedaj naj se še nekoliko onega vina, ki se ima izčistiti, prida in naj se to z čistilno metlo prebiča. Kedar je te tvarine veliko, ondaj je najbolje, če se v brento (puto) izlije, potem z veliko, snažno, brezovo metlo pol ure dobro pretepe in se naposled počasi s cementom ali pa z drugo posodo v ono vino vlije, ki se ima čistiti. To se vé, da se mora preje toliko vina iz sôda potegnoti, kolikor ima čistilne tekočine v nje priti. Sod se naj dobro strese, a prve tri dni se čep (zatič) v luknjo samó čisto rahlo déne, potem še le trdno zabije.

Kedar se havzenblotar v vodi zmaka, tedaj se ravno tako dela ko preje, samo da se one žoličaste

voll aus dem Gefäß herausgenommen und in der Hand gut durchgeknetet werden. Die einzelnen festen Ballen werden mit etwas Wein übergossen, mit dem Besen eine halbe Stunde tüchtig durchgepeitscht und unter Umrühren ins Faß gebracht.

In 8 bis 14 Tagen ist die chemische wie mechanische Wirkung der Hausen im Faße vollzogen und der Wein wird spiegelhell abgezogen. Auch ein längeres Lagern des Weines auf der Hausen thut demselben keinen Eintrag. Reichter, bequemer, billiger und mit weniger Aufmerksamkeit verbunden ist die Schönung mit der Gelatine und das Resultat ist ziemlich das gleiche. Ich könnte somit nach unseren Verhältnissen der Gelatine den Vorzug geben.

Das Pfund Gelatine, auch weniger der Verfälschung ausgesetzt, kostet je nach der Feinheit von 1 Gulden bis 2 fl. 50 kr. aufwärts und ist in jeder Spezereihandlung zu haben. Auf ein Fünfeimerfaß nehme man 2 bis 2 $\frac{1}{2}$  Loth und koche sie in 2 bis 2 $\frac{1}{2}$  Seideln Wasser in einem glafirtem Topfe unter beständigem Umrühren. Ist die Gelatine aufgelöst, so lasse man sie lau werden, peitsche sie durch, und gieße sie im noch etwas warmen Zustande in das zu schönende Faß und verspunde es am dritten Tage fest zu. Ein Umrühren im Faße ist nicht nothwendig. Nach 3 bis 4 Wochen kann der geschönte Wein abgezogen werden und er wird an Klarheit nichts zu wünschen übrig lassen.

Während der Wein auf der Schönung liegt, darf das Faß nicht geschüttelt werden; es muß vollständig in der Ruhe gelassen werden. Die Schönung kann man dem Weine bei dem zweiten oder dritten Abziehen geben. - So cultivirte Weine werden freudige Abnehmer und der Produzent wird dabei auch seine Rechnung finden

tvarine za eno peščico iz posode vzeme in v roki dobro premesi. Kar je trdih kep ali knofov vmes, tisti se nekaj z vinom polijejo, z metlo kake pol ure dobro pretepejo in v sod izlijejo, pri vlivanju pa se tvarina zmerom dobro meša.

V enem tednu ali v štirinajstih dneh se je havzenblotar v sodu kemično in mehanično razdelil in svojo moč pokazal; vino je po njem jasno kot ribje oko in se sme pretočiti. Pa tudi če bi vino na havzenblotarji zaležalo, ne bi mu to nič ne škodilo. Leže, hitreje, ceneje in z menj pazljivostjo čisti se vino z zdrizom (gelatino), nasledek pa je skoro tisti ko s prejšnjim. Kakoršne so naše okolščine, jaz bi zdrizu dajal prednost.

Eden funt zdriza ali gelatine, ki se tudi teže da ponarejati, košta, kakoršne je pač finosti, od enega goldinarja do poltretjega. Dobiva se v vsakej speciriskej štacuni. Na eden polovnjak vzeme se po dva do poltretjega lota. Kuha se v dveh do poltretjih maslecih vodé in v pološenem lonci, in se mora vedno premešavati. Kedar se zdriz (gelatina) razpusti, mora se do mlačnega ohladiti, potem se biča in še mlačen v oni sod vlije, ktereга vino se ima izčistiti. Za tremi dnevi se sod trdno zadela; soda kotati in stresati nij treba. V treh ali štirih tednih sme se izčiščeno vino pretočiti, in ujegova čistota bođe vsako oko razveselila.

Med tem ko vino čaka čiščenja, ne sme se sod stresati ali premikati, ampak mora čisto pri miru biti. Čistilo se sme vinu dati pri drugem ali tretjem pretakanji. Vino, ki se je po takem pôti obdelovalo, našlo bo veselega kupca, vinogradniku pa bođe pri tem tudi lep dobiček v mošnjo priteklo.



NARODNA IN UNIVERZITETNA  
KNJIŽNICA

COBISS #



00000349784

Druck der Narodna tiskarna in Marburg.  
Tisk Narodne tiskarne v Mariboru.