

**Zeitschrift:** Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot  
**Band:** 161 (1888)

**Artikel:** Die Bereitung von Beerenobstweinen  
**Autor:** Reichenau, W.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-656225>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 27.04.2025

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

## Die Bereitung von Beerenobstweinen.

Von W. Reichenau, Rütli.

Es können alle Beerenobstfrüchte, wie Johannisbeeren, Stachelbeeren (Groseln), Himbeeren und Brombeeren, Preisel und Heidelbeeren zur Weinbereitung verwendet werden und liefern ein herrliches, ebenso haltbares wie gehaltreiches und angenehmes Getränk, das jeder Tafel zur Zierde dienen kann, besonders auch in hygienischer Beziehung von Werth ist. Von Johannis- und Stachelbeeren sind weiße und rothe Weine darstellbar, wenn geeignete Sorten zur Verfügung stehen. Genannte Straucharten wachsen überall auf jedem Boden und in jeder Lage noch gut, so daß sich ein Anbau derselben zum Zwecke der Weinfabrikation gewiß rentiren würde, zumal sie keine besondere Pflege verlangen.

Bevor wir auf die einzelnen Bereitungsverfahren selber eingehen, schicke ich einige Bemerkungen voraus. Jeder Fruchtfaft muß, wenn er zur Weinbereitung geeignet sein soll, einen Säuregehalt von 5—7 ‰ (pro Tausend) und einen Zuckergehalt von 10—35 ‰ (pro Hundert) besitzen. Hoher Zuckergehalt schadet niemals der Qualität eines Getränkes, denn je mehr davon vorhanden ist, desto stärker und gehaltreicher wird nach der Gährung der Wein sein, weil während dieses Prozesses der vorhandene Zucker zur Hälfte in Weingeist verwandelt wird. Sind demnach nur 10 ‰ Zucker vorhanden, so erhält der Wein 5 ‰ Alkohol (Weingeist); sind 30 ‰ da, so haben wir nach der Gährung 15 ‰ Alkohol, also einen sehr starken Wein. Wird der Zuckergehalt durch künstlichen Zusatz erhöht, so ist das ebenso gut, als wenn er von Natur in der Flüssigkeit vorhanden gewesen wäre. Er vergährt ebenfalls, so daß man sich ganz nach Belieben einen weniger starken oder sehr alkoholreichen Wein darstellen kann.

Bei Äpfeln und Birnen, sowie auch bei Weintrauben, wird der Zucker und Säuregehalt, je nach der Sorte, dem Jahrgang und nach der Lage, ziemlichen Schwankungen unterworfen sein und ist in obenstehender Tabelle ziemlich niedrig angegeben.

Genauere Analysen, die in Bezug auf den Zucker- und Säuregehalt ausgeführt wurden, ergaben folgende Zahlen:

Bezeichnung der Obstart.	In 100 Gewichtstheilen Obst sind enthalten			
	Zucker.	Säure.	Pektin, Gummi, Eiweiß.	Wasser.
1. Weintrauben.	14.94	0.74	1.50	82.82
2. Apfel . . .	8.37	0.75	4.20	86.68
3. Birnen . . .	7.45	0.70	3.11	89.37
4. Johannisb. .	6.10	2.04	0.14	91.72
5. Stachelbeeren	7.15	1.48	1.12	90.25
6. Erdbeeren . .	5.73	1.31	—	—
7. Brombeeren .	4.44	1.19	1.44	92.93
8. Himbeeren . .	4.00	1.45	1.39	93.16
9. Heidelbeeren .	5.78	1.34	0.55	92.93

Wir finden nach dem oben angegebenen Normalgehalt von Säure, die 5—7 ‰, nicht übersteigen darf, daß alle Beerenfrüchte von Nr. 4—9 zu viel davon enthalten und deshalb entsprechend mit Wasser verdünnt werden müssen. Weil in demselben Verhältnis aber auch der Zuckergehalt abnimmt, so muß ebenfalls zugesetzt werden. Zum Beispiel: Der Saft von Johannisbeeren enthält 6.10 ‰ Zucker und 2.04 ‰ oder 20.40 ‰ Säure. Ohne Wasser- und Zuckerzusatz würden wir nach der Gährung einen sehr sauren Wein von nur 3 ‰ Alkohol erhalten. Es ist aber unsere Absicht, einen guten Johannisbeer-Deffertwein zu bereiten, wir müssen deshalb, um 5—6 ‰ Säure zu erhalten, annähernd das Dreifache an Wasser zusetzen, denn 1000 Kilo Saft enthalten 20.40 Kilo Säure, nach einem Zusatz von 1000 Liter Wasser noch 10.20 Kilo, nach einem abermaligen gleich großen Zusatz nur noch 51.10 Kilo Säure. Weil nun durch diesen bedeutenden Wasserzusatz der Zuckergehalt von 6.10 ‰ auf 1.52 ‰ gesunken ist, wir jedoch einen Wein von 11 ‰ Alkohol, der 22 ‰ Zucker in der unvergohrenen Flüssigkeit entspricht erhalten wollen, so müssen zu den 3000 Litern Saft noch 614.4 Kilo Zucker zugesetzt werden. 100 Kilo guter Rohrzucker kosten gegenwärtig Fr. 51; es entsteht uns durch den Ankauf eine Auslage von Fr. 313.35, wofür wir 3000 Liter Johannisbeerwein mit 11 ‰ Weingeist erhielten, die sicherlich einen Werth von Fr. 1800 repräsentiren.

Soll die Fabrikation im Großen betrieben werden, so sind dieselben Apparate und Geräthe,

wie solche bei der Mostbereitung Verwendung finden, auch hierfür zulässig; zum Betriebe im Kleinen dienen die Handfruchtpressen, die jetzt ja in jeder Eisenhandlung erhältlich sind. \*)

Um das Nachrechnen betreffs des nöthigen Wasser- und Zuckerzusatzes möglichst zu vereinfachen, geben wir nochmals eine Tabelle an, in welcher der Durchschnittsgehalt an Zucker und Säure, sowie der Weingeistgehalt, der sich aus dem Zucker bildet, angegeben ist. Ebenso sind darin die Zusätze von Zucker und Wasser auf je 10 Liter Saft genau verzeichnet.

Bezeichnung der Obstart.	Zucker-gehalt in Durchschnit.	Säure-gehalt in Durchschnit.	Der Zucker im Saft erzeugt Alkohol.	Zusätze zu 10 Liter Saft.			Liter.
				Kilogr. Zucker um Weingeistgehalt von	7	9	
Johannisbeeren	6.4	2.1	3.5	5.0	6.6	9.0	30
Stachelbeeren	7.0	1.4	4.0	3.2	4.3	6.0	18
Brombeeren	4.0	0.2	2.2	1.0	1.4	2.0	—
Heidelbeeren	5.0	1.7	2.7	4.2	5.6	7.6	24
Himbeeren	3.9	1.4	2.1	3.2	4.3	6.0	18
Erdbeeren	6.3	0.9	3.5	2.0	2.6	3.7	8
Breißelbeeren	1.5	2.3	1.3	6.2	8.0	10.6	35

Wollen wir z. B. aus Stachelbeeren einen Wein von 12 % Alkohol darstellen, so haben wir zu je zehn Liter reinen Saftes nach unserer

\*) Von allen hienach angeführten Apparaten finden sich im Aufsatz über Obstverwerthung im Jahrgang 1887 dieses Kalenders die Abbildungen.

Tabelle 6 Kilogr. Zucker und 18 Liter Wasser zuzusetzen und erhalten dann 28 Liter Wein von angegebenem Gehalt.

Die allgemeinen Grundsätze, welche bei der Herstellung und Aufbewahrung der Beerenobstweine beachtet werden müssen, sind:

1. Zur Gewinnung des Saftes aus den Früchten sind zwei Methoden anwendbar, entweder das gewöhnliche Auspress- oder das Auslaug- (Extrahir-) Verfahren. Bei dem letztern wird das Obst fein zermahlen und kommt ohne Wasserzusatz in einen gut gereinigten Gährständer, der so eingerichtet ist, daß nach dem Einfüllen ein durchlöcherter Senfboden die Maische deckt. Dieser Senfboden ist frei, kann nach Belieben herausgenommen und mittelst rein gewaschener Steine beschwert werden, was nothwendig ist, um die festen Theile, Schalen und Stiele der Früchte, stets unter der Flüssigkeit halten zu können, weil sonst leicht Gfßbildung eintritt. Die Gährstände ist außerdem mit einem festen Deckel luftdicht verschließbar und enthält nur eine Oeffnung, die das Entweichen der während der Gährung sich bildenden Kohlensäure ermöglicht. In diese Oeffnung bringt man eine gut schließende, gebogene Glasröhre und leitet deren vorderes Ende in ein Geschirr mit Wasser. Die Kohlensäure kann dann entweichen, der Zutritt der Luft zur gährenden Masse ist jedoch abgehalten. Nach 2—3 Wochen wird die Haupt- oder stürmische Gährung beendet sein. Man läßt die Flüssigkeit durch den Zapfen darnach in ein untergestelltes, gut gereinigtes Faß ablaufen und gibt noch einmal, und zwar in dem nach umstehender Tabelle angegebenen Verhältniß, warmes Zuckerwasser auf die Maische und überläßt das Ganze, nachdem luftdicht geschlossen, der zweiten Gährung. In 2—3 Wochen, wenn die Gährung beendet ist, läßt man die Flüssigkeit wieder ablaufen, füllt sie zu der erstgewonnenen in's gleiche Faß und überläßt nun beide dem vollständigen Vergähren.

2. Die Gährung selbst findet am besten bei einer Temperatur von 15—20 ° C. statt. Ist dieselbe ganz beendet, so wird der Wein auf ein anderes, schwach mit Schwefel eingebranntes Faß abgelassen.

3. Beim Lagern des Weines sind die Fässer stets spundvoll zu halten.

4. Um guten Beerenobstwein zu erhalten, müssen die hierzu verwendeten Früchte vollkommen reif, frei von Unreinigkeiten und faulenden Bestandtheilen sein, wie überhaupt Beobachtung der größten Reinlichkeit am Geschirr, Fässern etc. zur Herstellung eines guten Getränkes unbedingt nothwendig ist.

5. Zusätze von Weinstein sind bei jedem Beerenobstwein nothwendig, ebenso erhält derselbe noch einen besseren Geschmack, wenn vor der Gährung auf den Hektoliter einige Kilo zerschnittene oder zerstampfte Rosinen beigegeben werden. 5 Kilo derselben entsprechen 3 Kilo Zucker, was in Betracht zu ziehen ist.

Nachstehend einige Vorschriften für verschiedene Arten und Qualitäten von Beerenobstweinen.

#### a. Johannisbeerwein.

1. Gewöhnlicher Tischwein. Die zu Drei zerstampften Johannisbeeren werden mit etwas Wasser versetzt, unter öfterem Umrühren zwei Tage lang in einem hölzernen Geschirr an einem kühlen Orte stehen gelassen und dann erst ausgepreßt.

Für 100 Liter Wein zu machen, nimmt man 30 Liter von diesem Saft, 60 Liter Wasser, 5 Kilo pulverisirten Zucker, 50 Gramm gepulverten Weinstein, mischt dieß zusammen und überläßt alles in einem Faß der Gährung.

2. Liqueurwein. Bei sonst gleicher Behandlung wie 1, für 100 Liter: 40 Liter Saft, 60 Liter Wasser, 2 Liter Weiß- oder Rothwein, je nachdem die Schalen der Johannisbeeren weiß oder roth waren, 60 Gramm Weinstein, 8—10 Kilo Zucker.

3. Dessertwein (Madeira). Für 100 Liter: 30 Liter Johannisbeermost, auf die gleiche Art, wie bei 1 angegeben, gewonnen. 60 Liter Wasser, 10 Kilo Kandiszucker, 5 Kilo große Rosinen, 75 Gramm Weinstein,  $\frac{1}{8}$  Liter vom besten Rhum.

#### b. Stachelbeerwein.

Derselbe wird meist kräftiger als der Johannisbeerwein. Die Früchte müssen gut reif, dürfen aber nicht überreif sein, da deren Saft weniger rasch gährt. Bei der Bereitung des Weines wird ähnlich wie beim Johannisbeerwein verfahren; die Früchte, nachdem sie gewaschen, werden leicht zerquetscht, ohne die Kerne zu zer-

drücken, mit soviel Wasser, als man Saft erhalten hat, versetzt und schließlich vollständig zerrieben. Unter Beigabe von etwas Zucker wird Alles gut durcheinander gerührt und 2—3 Tage in einer Temperatur von 12—15°C. stehen gelassen. Während dieser Zeit ist öfteres Umrühren nöthig. Bilden sich, durch die eintretende Gährung veranlaßt, Blasen, so ist das Auspressen sofort vorzunehmen.

1. Dessertwein. Für 100 Liter zu machen, gibt man zu 70 Liter erwähnten Mostes, der ja schon zur Hälfte Wasser enthält, noch 30 L. Wasser, 12 $\frac{1}{2}$  Kilo Kandiszucker, 75 Gramm Weinstein. Zucker und Weinstein sind in heißem Wasser zu lösen und müssen lauwarm beigegeben werden. Die weitere Behandlung, nämlich Einfüllen in die Gährfässer, ist wie beim Johannisbeerwein.

#### c. Heidelbeerwein.

In sanitärer Beziehung spielt der Heidelbeerwein eine große Rolle. Sein hoher Gehalt an Tannin (Gerbstoff) wirkt gährungs- und säulnißhemmend und wird deshalb von vielen Aerzten zu Heilzwecken verordnet. In 100 Kubikcentimeter Heidelbeerwein fanden sich 7.92 Kubikcentimeter Alkohol; 4.5 Gramm Zucker; 7.3 Gramm Extrakt; 0.9 Gramm freie Säure; 0.17 Gramm Asche. Er kann deshalb mit Recht als ein Sanitätswein gelten, zumal er äußerst einfach herzustellen ist, einen lieblichen, angenehmen Geschmack erhält, wenn die zur Bereitung benutzten Beeren vollkommen reif waren, und bei der Billigkeit der Heidelbeeren auch ein sehr wohlfeiles Getränk ist.

Um 100 Liter Wein zu bereiten, nehme man 40 Liter Heidelbeersaft, auf die gleiche Weise wie bei den anderen Beerenfrüchten bereitet, 50 Liter Wasser, 10 Kilo Zucker, 75 Gramm Weinstein, 10 Gramm Tannin, reines, pulverisirtes. Die drei letztern zusammen in heißem Wasser gelöst und nur lauwarm beigegeben.

#### d. Brombeerwein.

Die so wenig beachteten Brombeeren eignen sich zur Herstellung eines sehr guten Dessertweines, der, wenn er erst Alter hat, dem Portwein ähnelt. Man erntet die Brombeeren möglichst trocken, wäscht sie vorsichtig und zerreibt sie dann unter Zusatz von etwas Zucker zu

einem Brei, den man 2 Tage lang unter öfterem Umrühren bei einer Temperatur von 15° Celsius stehen läßt und dann auspreßt.

1. Dessertwein. Für 100 Liter zu machen, nimmt man 35 Liter Brombeersaft, auf die soeben beschriebene Weise bereitet, 35 Liter Wasser, 12½ Kilogr. Kandiszucker, 75 Gramm Weinstein, die beiden letztern zusammen in heißem Wasser gelöst und noch lauwarm dem Most zugesetzt. Die übrige Behandlung ist gleich, wie bei den früheren Beerenweinen angegeben wurde.

2. Liqueurwein. (Dem Portwein ähnlich.) Die Brombeeren werden, nachdem sie behutsam gewaschen worden und wieder abgetrocknet sind, ausgepreßt, und der Saft unter öfterem Umrühren 36 Stunden lang, bedeckt, stehen gelassen. Unreinigkeiten, die während dieser Zeit an die Oberfläche kommen, schäume man ab. Nach genannter Zeit füge man so viel Wasser hinzu, als der vierte Theil des Saftes ausmacht, sowie 1½ Kilogramm Zucker auf je 4 Liter Flüssigkeit, und filtrire Alles nach 12 Stunden durch ein feines Haarsieb. Zum Vergähren kommt die Flüssigkeit wieder in ein Faß, das selbe wird nach beendigter Gährung zugeschlagen und der Wein nach 6 Monaten auf Flaschen gezogen. Er wird nach 2 bis 3 Jahren der Lagerung dem Portwein ganz ähnlich.

Bei der Bereitung jeder Art von Beerenwein wird es gut sein, damit die Gärung einen möglichst günstigen Verlauf nimmt, das Getränk in guten Fässern zu haben. Es eignen sich aber große Flaschen, die man nicht ganz vollfüllen darf, noch gut hierzu, man hat außerdem die Annehmlichkeit, den Verlauf der Gärung besser hier als in Fässern beobachten zu können. Später muß stets ein Ablassen von der Gese und zuletzt ein Abziehen auf Flaschen stattfinden. Je älter der Beerenwein wird, desto mehr gewinnt er an Milde und edlem Geschmack.

Sehr guten Glühwein gibt folgendes Rezept:

Zu einer Flasche Apfelmoss und einer Flasche Heidelbeerwein nehme man 250 Gramm Zucker, 25 — 30 Gewürznelken, etwas ganzen Zimmt und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, lasse das Ganze gut bedeckt eine halbe Minute überwallen und seihe es dann durch ein feines Sieb. Auf diese Weise erhält man einen

angenehmen, schön gefärbten und gesunden Glühwein, welcher besonders auch als schweißtreibendes Mittel und infolge der adstringirenden Wirkung des Heidelbeerweines bei Leibweh und Diarrhöe vorzüglich verwendet werden kann.

### Falsch aufgefaßt.

Johann (zum Stubenmädchen): „Sie haben aber einmal hübsche Hände, Kathi.“

Kathi: „Das findet die Gnädige auch.“

Johann: „Die Gnädige! Wieso?“

Kathi: „Sie sagte neulich: Der Kathi muß man den ganzen Tag auf die Finger sehen.“

### Verschiedener Begriff.

Frau: „Hast Du mir nicht versprochen, alle meine Bedürfnisse zu bestreiten?“

Mann: „Gewiß, das thue ich auch!“

Frau: „So? Also ich brauche ein neues Kleid!“

Mann: „Und ich bestreite das!“

### Herausgezogen.

Baron: „Ganz richtig, Herr Major, die Artillerie muß man als ersten Behelf der alten und neuen Kriegskunst anführen. Sehen Sie, meine Vorfahren haben zur Zeit des ersten Kreuzzuges eine Schlacht nur durch sie gewonnen.“

Offizier: „Erlauben Sie, das Pulver war ja damals noch nicht erfunden.“

Baron: „Ja — das Pulver — war — noch nicht — erfunden — ganz recht, das weiß ich so gut wie Sie. Aber meine erlauchten Ahnen stellten das Geschütz mal so auf, um die Kerle glauben zu machen, das Pulver sei schon erfunden.“

### Der wahre Grund.

Herr auf der Straße zu einem Knaben: „Weßhalb weinst Du denn so sehr, mein Sohn?“  
 „Ich habe den Topf zerbrochen, worin ich Milch holen sollte.“ — „Na, gib Dich nur zufrieden, das ist ja kein so großes Unglück.“ —  
 „Deßwegen wein' ich auch eigentlich nicht so sehr, sondern weil mir meine Prügeln noch bevorstehen.“