

händler, den Fuderfässern eine solche Form — an den Böden rund, bilden sie in der Mitte ein Oval, wovon der längste oder größte Durchmesser vom Spund zu Grunde liegt — gegeben und dieselben an gewissen Stellen derart ausgehauen, daß die Weinruthe einen viel höheren Inhalt angiebt, als er wirklich vorhanden ist. Es ist daher im ehrlichen Handel unthunlich, dieselbe als Meßinstrument zu gebrauchen und ist wenigstens jeder Käufer berechtigt, sie als solches zurückzuweisen.

Ueber das Klären oder Schönen des Weines haben wir schon im ersten Kapitel das Nöthige mitgetheilt. Zuweilen liegt jedoch dem Weinhändler viel daran, die zum völligen Schönwerden des Weines auf gewöhnlichem Wege unumgänglich nöthige Zeit abzukürzen, oder es gelingen ihm auch die eingeschlagenen Schönungen beharrlich nicht, was vorkommt, so daß er zu einem energischeren Mittel schreiten muß. Dies besteht in der Anwendung besonderer Schnellklärapparate. Dergleichen giebt es verschiedene Constructionen, so von Rawald und von Bollmar. Der in ganz Deutschland und Frankreich patentirte Apparat des Letzteren besteht im Wesentlichen aus einem großen Filter, durch das der trübe Wein mittelst einer Saug- und Druckpumpe getrieben wird, so daß die mechanisch beigemischten fremden Stoffe darin zurückbleiben. Die zwischen zwei durchlöcherter Boden gepackte Filtermasse besteht für Wein aus fein zertheilten, gut gereinigten Schwämmen oder aus eigenthümlich zubereiteter Papiermasse; beide Stoffe sind nach vielen Experimenten als die geeignetsten befunden worden. Die Vortheile dieses Apparates sind folgende: 1) Trüber Wein wird, durch denselben geklärt, sogleich ganz hell und bleibt hell, sobald er nur ausgegohren hat. (Ist der Wein noch nicht völlig vergohren, so ist er durch keine Schönung dauernd hell zu bringen.) 2) Der Klärungsproceß bedarf nur der zum Durchtreiben des Weines nöthigen Zeit. Die Leistungsfähigkeit richtet sich nach der Größe der Filter-