

Zum Schlusse soll noch auf eine Erscheinung an Konservendosen hingewiesen werden, die oft falsch gedeutet wird, nämlich auf wieder verlötete Anstichstellen der Dose. Früher mag es wohl vorgekommen sein, daß bombierte Dosen angestochen und nach dem Eindrücken von Boden und Deckel wieder verlötet wurden. Behauptungen, daß auch heute noch so etwas vorkommt, sind in das Gebiet der Fabel zu verweisen. Nun werden aber wieder verlötete Anstichstellen in der Tat beobachtet. Diese sind aber das Zeichen einer ganz normalen Fabrikation. Man packt nämlich große Schinken in Dosen, verschließt diese und evakuiert sie durch ein Stichloch im Deckel. Dann wird das Loch verlötet und die Dose sterilisiert. Dieses in Großschlächtereien Hamburgs viel verwendete Verfahren gestattet, die Sterilisierzeit abzukürzen und somit eine bessere und festere Qualität des Fleisches zu erhalten.

Melnikerweine.

Von

Adjunkt F. Černý.

Mitteilung aus dem Öno-pomologischen Laboratorium der Landwirtschafts-physiologischen Versuchsstation bei der K. K. Böhmisches Technischen Hochschule in Prag.

[Eingegangen am 5. Februar 1913.]

Von dem Weinbau Böhmens, der etwa 640 ha umfaßt, fällt dem Gebiete von Melnik etwa die Hälfte zu. Melnik, eine mit dem Schlosse der Fürsten von Lobkowitz an dem Zusammenfluß der Elbe und Moldau liegende Stadt, erinnert durch ihre Lage an einige Rheingegenden und ist durch ihre Weine berühmt geworden. Am meisten wird daselbst der blaue Burgunder angebaut, der vom Kaiser Karl IV aus Frankreich eingeführt und in der Umgegend von Melnik angepflanzt wurde und sich sehr gut akklimatisierte, da er hier ähnliche Vegetationsbedingungen vorfand, wie in Frankreich. Die Lage ist weniger nördlich, der Boden sehr kalkreich mit Plänkalkuntergrund, und die atmosphärischen Niederschläge sowie die durchschnittliche Temperatur weichen von denen Burgunds nur wenig ab. Außer den blauen Burgundertrauben werden von den roten Rebsorten noch Portugieser und St. Laurent, von den weißen Riesling, Traminer und Sylvaner kultiviert. Melniker Burgunder ist ein granatroter, feiner, gewürz- und bukettreicher, wegen seines Gerbstoffgehaltes sehr geschätzter Wein. Von weißen Weinen ist Riesling bukettreich, aber in manchen Jahren reift er nicht vollkommen aus. Der Traminer wird als bukettreich und feurig bezeichnet.

Die in der Tabelle (S. 488—489) angeführten Weine sind naturrein, einwandfreien Betrieben entnommen. Geprüft wurden die Weine aus den Kellern des Fürsten Friedrich von Lobkowitz in der ersten Hälfte des Februar 1912, alle übrigen Weine anfangs April bis Ende Mai 1911. Da die Weine verschiedenen Jahrgängen angehören und von verschiedenen Lagen stammen, ist auch ihre Zusammensetzung sehr verschieden.

Der Alkoholgehalt schwankt bei den Rotweinen zwischen 6,73 (Portugieser 1909) und 9,70 g (Burgunder 1911), bei den Weißweinen zwischen 7,26 (Sylvaner 1905) und 9,92 g (Riesling 1908).

Der Extraktgehalt ist bei den meisten Weinen sehr hoch und bewegt sich bei den Rotweinen zwischen 2,07 (Burgunder 1909) und 3,82 g (Burgunder 1910), bei den Weißweinen zwischen 1,71 (Traminer) und 2,68 g (Riesling 1908). Der Extrakt war in allen Fällen zuckerfrei mit Ausnahme des „Château Melnik“ (Schaumwein), bei dem der Zuckergehalt (nach Abzug von 0,1) 2,8 g in 100 ccm betrug.

Der Glyceringehalt bei Rotweinen sinkt zur niedrigsten Grenze 0,65 bei dem Burgunder aus der Weinbauschule und erreicht seine größte Höhe 1,12 g bei dem Burgunder 1907; bei Weißweinen ist der niedrigste Gehalt 0,80 bei Riesling 1910 und der höchste 1,24 g bei Riesling 1908. Das Alkohol-Glycerin-Verhältnis steigt von 100:7 bis 100:14. Der Durchschnitt für die Rotweine ist 100:11, der für Weißweine 100:10.

Die freie Säure schwankt bei Rotweinen zwischen 0,48 (St. Laurent 1908) und 0,84 g (Burgunder 1910), bei Weißweinen zwischen 0,46 (Riesling aus der Weinbauschule) und 0,67 g (Riesling 1908). Die flüchtige Säure verbleibt bei den Rotweinen innerhalb der Grenzen 0,04—0,13 g, bei den Weißweinen zwischen 0,05—0,10 g.

Die Mineralstoffe bewegen sich bei den Rotweinen zwischen 0,182 (Burgunder 1909) und 0,392 g (Burgunder 1910), bei den Weißweinen zwischen 0,142 (Traminer 1911) bis 0,220 g (Sylvaner 1905); die Durchschnittszahl für Rotweine ist 0,273 g, für Weißweine 0,172 g. Dem Verhältnis von Mineralstoffen zu Extrakt = 1:10 entsprechen die meisten Weine. Der Phosphorsäuregehalt der Asche ist sehr hoch und übersteigt in zwei Fällen 20%. Die Alkalitätszahl ist in vier Fällen zu niedrig (3,4—4,8) und steigt im Höchsthalle bis zu 10,0.

Der Schaumwein „Château Melnik“ wird hier nicht in Betracht gezogen. Er wird aus dem blauen Burgunder in den Kellern des Fürsten Friedrich von Lobkowitz in drei Sorten: 1. très sec (trocken, wenig süß), 2. sec (trocken, süßer) und 3. demi-sec (halbtrocken, sehr süß) nach der französischen Methode durch Gärung in Flaschen bereitet. In seinen Eigenschaften ist er jeder besseren französischen Champagnermarke gleich.

Melnikerweine erzielen gute Preise; es wird die Flasche (0,85 l) je nach der Traubensorte und Qualität mit 1,60—3 Kronen bezahlt. Der Schaumwein „Château Melnik“ wird zu 5 Kronen verkauft.

Melniker

No.	Weine aus den Weinkellereien von	Traubensorte und Jahrgang	Spec. Gewicht	Alkohol	Extrakt (indirekt)			Glycerin
					Gesamt-	nach Abzug d. nicht-flüchtigen Säuren	nach Abzug der freien Säuren	
g in 100 ccm								
1.	Prinz Ferdinand von Lobkowitz, Unt.-Berškovic.	Burgunder 1903	0,9952	8,42	2,45	1,99	1,91	0,94
2.		" 1904	0,9937	9,20	2,34	1,93	1,85	0,98
3.	Josef Victorin, Mělník	" 1904	0,9970	7,80	2,68	2,12	1,96	0,96
4.	Prinz Ferdinand von Lobkowitz	" 1905	0,9931	9,56	2,31	1,81	1,72	0,89
5.		" 1907	0,9960	8,49	2,68	2,18	2,10	0,96
6.	Josef Victorin	" 1907	0,9978	7,66	2,84	2,23	2,12	1,12
7.	Prinz Ferdinand von Lobkowitz	" 1908	0,9965	8,84	2,94	2,39	2,34	0,85
8.	Fürst Friedrich von Lobkowitz, Mělník	" 1908	0,9957	9,56	2,99	2,55	2,41	0,97
9.	Verein der böhmischen Gastwirte	" 1908	0,9951	8,70	2,52	2,06	1,98	1,11
10.		" 1909	0,9936	8,56	2,07	1,61	1,53	0,91
11.	Prinz Ferdinand von Lobkowitz	" 1909	0,9973	7,73	2,73	2,26	2,19	0,97
12.		" 1910	1,0021	7,46	3,82	3,03	2,98	0,90
13.	Josef Victorin	" 1910	0,9979	8,21	3,07	2,49	2,44	1,02
14.	Fürst Friedrich von Lobkowitz	" 1911	0,9951	9,70	2,89	2,52	2,40	1,00
15.	Wein- und Obstbauschule Mělník	" ?	0,9940	9,39	2,47	1,88	1,74	0,65
16.	Prinz Ferdinand von Lobkowitz	Portugieser 1907	0,9982	8,07	3,10	2,55	2,48	0,87
17.		" 1908	0,9991	8,21	3,38	2,87	2,81	0,94
18.		" 1909	0,9974	6,73	2,39	1,92	1,85	0,76
19.		St. Laurent 1908	0,9963	8,49	2,76	2,37	2,28	0,78
20.		" 1909	0,9967	7,46	2,47	1,95	1,89	0,89
Melniker								
1.	Fürst Friedrich von Lobkowitz	Riesling 1907	0,9929	8,56	1,89	1,35	1,25	0,85
2.	Josef Victorin	" 1908	0,9940	9,92	2,68	2,13	2,01	1,24
3.	Fürst Friedrich von Lobkowitz	" 1910	0,9934	9,13	2,23	1,70	1,61	0,80
4.	Wein- und Obstbauschule	" ?	0,9912	9,49	1,79	1,42	1,33	0,82
5.		Traminer ?	0,9921	8,63	1,71	1,32	1,24	0,83
6.	Fürst Friedrich von Lobkowitz	" 1911	0,9919	8,98	1,79	1,39	1,32	0,84
7.	Josef Victorin	Sylvaner 1905	0,9954	7,26	2,05	1,50	1,41	0,96
8.	Fürst Friedrich von Lobkowitz	Claret ¹⁾ 1911	0,9928	9,13	2,07	1,57	1,51	0,95
9.	Wein- und Obstbauschule	Labín ¹⁾ ?	0,9933	8,42	1,94	1,46	1,38	0,98
10.	Fürst Friedrich von Lobkowitz	„Château Mělník“ (très sec.)	1,0023	10,52	5,07	—	—	1,15

¹⁾ Weißgekelterte blaue Burgunder.

Rotweine.

Freie Säure	Weinsäure				Flüchtige Säure	Nicht-flüchtige Säure	Stickstoff $\times 6,25$	Mineralstoffe	Alkalität der Asche ccm N-NaOH	Alkalitätszahl	Phosphorsäure in % der Asche	Polarisation	Alkohol : Glycerin = 100 :
	Gesamt-	freie	an alkalische Erden gebundene	Weinstein									
g in 100 ccm													
0,54	0,15	0	0,10	0,07	0,06	0,46	0,28	0,270	2,24	8,3	15,11	± 0	11
0,49	0,18	0	0,08	0,13	0,06	0,41	0,23	0,200	1,85	9,2	12,75	± 0	11
0,72	0,16	0	0,13	0,04	0,13	0,56	0,29	0,246	1,15	4,7	—	± 0	12
0,59	0,13	0	0	0,16	0,07	0,50	0,21	0,226	1,92	8,4	15,38	± 0	9
0,58	0,19	0	0,04	0,19	0,06	0,50	0,26	0,258	1,96	7,6	10,46	± 0	11
0,72	0,19	0	0,15	0,05	0,09	0,61	—	0,284	1,30	4,8	—	± 0	14
0,60	0,18	0	0	0,22	0,04	0,55	0,49	0,306	2,28	7,2	18,96	$-0,4^0$	9
0,58	0,14	0	0,03	0,14	0,11	0,44	0,37	0,292	2,00	6,8	15,07	± 0	10
0,54	0,18	0	0,10	0,10	0,07	0,46	0,25	0,236	1,36	5,8	18,37	± 0	13
0,54	0,17	0	0,08	0,10	0,07	0,46	0,14	0,182	1,36	7,4	12,61	$+0,2$	10
0,54	0,17	0	0,05	0,14	0,06	0,47	0,34	0,283	2,20	7,7	16,89	± 0	12
0,84	0,18	0	0	0,23	0,04	0,79	0,50	0,392	3,40	8,6	16,10	± 0	12
0,63	0,19	0	0,06	0,16	0,08	0,58	0,55	0,292	1,75	6,3	22,71	± 0	12
0,49	0,18	0	0,05	0,16	0,10	0,37	0,19	0,266	1,88	7,0	16,30	$-0,1$	10
0,73	0,12	0	0	0,15	0,11	0,59	0,23	0,246	2,04	8,3	—	± 0	7
0,62	0,21	0	0,02	0,23	0,05	0,55	0,21	0,268	2,28	8,5	—	± 0	11
0,57	0,17	0	0	0,22	0,05	0,51	0,18	0,366	2,96	8,0	5,83	± 0	12
0,54	0,18	0	0	0,23	0,06	0,47	0,17	0,292	2,36	8,0	18,34	± 0	11
0,48	0,17	0	0	0,22	0,07	0,40	0,35	0,308	2,52	8,1	13,50	± 0	9
0,58	0,21	0	0,03	0,22	0,05	0,52	0,16	0,249	2,32	9,7	11,52	± 0	12

Weißweine.

0,64	0,23	0,05	0,08	0,12	0,07	0,54	0,33	0,170	1,20	7,1	20,24	$-0,1$	10
0,67	0,24	0,12	0,10	0,03	0,10	0,55	0,40	0,190	0,84	4,4	15,82	± 0	12
0,62	0,20	0,02	0,11	0,08	0,07	0,53	0,30	0,171	1,20	7,0	19,88	$-0,1$	9
0,46	0,16	0,02	0,09	0,05	0,06	0,37	0,26	0,146	0,88	6,2	8,29	± 0	9
0,47	0,15	0	0,09	0,07	0,07	0,39	0,26	0,168	1,48	8,7	—	$+0,1$	10
0,47	0,25	0,08	0,10	0,09	0,05	0,40	0,15	0,142	1,16	8,1	15,22	$-0,2$	9
0,64	0,17	0,06	0,07	0,06	0,07	0,55	0,19	0,220	0,75	3,4	—	± 0	13
0,56	0,24	0,01	0,12	0,14	0,05	0,50	0,25	0,155	1,55	1,0	13,19	$-0,1$	10
0,56	0,17	0	0,08	0,11	0,07	0,48	0,22	0,188	1,12	5,9	—	± 0	11
0,57	0,21	0,07	0,08	0,07	0,09	0,51	0,28	0,170	0,96	5,6	—	$-1,5$	—