

	<p>Object: Brenndraht zum Schwefeln der Fässer</p> <p>Museum: Deutsches Landwirtschaftsmuseum Hohenheim Filderhauptstr. 179 70599 Stuttgart +49 711 459 22 146 j.weisser@uni-hohenheim.de</p> <p>Collection: Hohenheimer Werkzeug- und Modellsammlung, Historischer Sammlungsbestand 1818 bis 1845 (im Aufbau)</p> <p>Inventory number: HMS_0535 / P026</p>
--	---

## Description

Der "Brenndraht zum Schwefeln der Fässer" ist in der "Hohenheimer Werkzeug- und Modellsammlung" nicht mehr erhalten.

Göriz (1845), S. 185:

"Nr. 535. Brenndraht zum Schwefeln der Fässer. Ein Geschenk von Calculator Hail aus Wertheim, nach dessen Idee diese Vorrichtung gefertigt ist, im Jahre 1839 erhalten. Es soll durch diese Vorrichtung das Abtropfen des Schwefels in das leere Faß oder in den Wein, was in beiden Fällen nachtheilig ist, vermieden werden. Die Schwefelschnitte wird zwischen die vier Drahtstangen eingelegt; der Schieber macht diese für kürzere, wie für längere Schnitten brauchbar. Der ablaufende Schwefel sammelt sich in der Schale. Hat man es mit rothem Wein zu thun, so legt man in diese Schale eine zerleinerte Muskatnuß und füllt die Schale mit Weingeist voll, den man sofort anzündet. Durch die Kette, welche mittelt der im Spunden befindlichen Holzschraube höher oder tiefer gestellt werden kann, läßt sich der Brenndraht mit dem brennenden Schwefel bis in die Tiefe des Faßes verlängern. Außerdem bringt die Kette noch den Vortheil, daß die Schale immer senkrecht hängt, so daß daraus nicht leicht etwas verschüttet werden kann. Zeichnung und Beschreibung findet sich in Zeller's landw. Maschinen, Karlsruhe 1838; ferner in Maison rustique du XIX. Siècle, Paris 1842. Band 3."

König (1847), S. 61 und Taf. 42, Fig. 273:

"Brenndraht zum Schwefeln der Fässer: Fig. 273

Durch diese Vorrichtung soll das Abtropfen des Schwefels in den Wein und in das leere Faß, was in beiden Fällen nachtheilig ist, vermieden werden. Hauptsächlich erzeugt jenes

Abtropfen des Schwefels bei gefüllten Fässern einen besonders rauhen und fremdartigen Geschmack, was nicht bloß der Qualität nachtheilig, sondern auch dem Trinker schädlich ist. Die Schwefelschnitte wird zwischen die vier Drahtstangen eingelegt, und der ablaufende Schwefel sammelt sich in der Schale; das durch den Spunden gehende Kettchen hat den Zweck, daß man dadurch den brennenden Schwefel möglichst tief in das Faß bringen kann. Außerdem bringt es noch den Vortheil mit sich, daß die Schale immer senkrecht hängt, so daß daraus nicht leicht etwas verschüttet werden kann."

Zeller (1838), S. 39 und Taf. 10, Fig. 30:

"Brenndraht zum Schwefeln der Fässer. Tab. X. Fig. 30.

Gewöhnlich besteht die Vorrichtung zum Einbrennen (Schwefeln) der Fässer in einem verlängerten, unten mit einem Haken versehenen Spunden, an dem der Schwefel eingehenkt, angezündet und dann ins Faß gebracht wird.

Hierbei ist freilich nicht zu umgehen, daß ein Theil des Schwefels abtropft und entweder im Fallen erlöscht, oder wenn er brennend den Boden des Fasses erreicht, dieses beschädigt, wenigstens aber den daran sitzenden Weinstein verunreinigt.

Bei gefüllten Fässern erzeugt aber jenes Abtropfen noch besonders einen rauhen und fremdartigen Geschmack, und es wird dadurch nicht bloß seine Qualität, sondern auch die Gedeihlichkeit für den Trinker benachtheiligt.

Zu Beseitigung dieser Nachtheile hat der Fürstl. Löwenstein'sche Calculator Heil in Wertheim den vorliegenden Brenndraht erdacht. Derselbe enthält statt des bisher gewöhnlichen Hakens zu unterst eine Schale, von vier Drahtstangen getragen mit einem schiebbaren Steege, um auch kleine Stücke von Schwefelschnitten einlegen zu können, und oben zusammen laufend zu leichterem Herausnahme aus dem Fasse.

In jene Schale fällt nun jeder Tropfen Schwefel, der darin unbeschadet für den Wein und ohne daß an Schwefel verloren geht, ausbrennen kann. Ebenso dient jene Schale zum Ausbrennen von Weinen durch Weingeist, Gewürz sc.

Um den Zweck des Einbrennens vollkommen zu erreichen, d. h. den brennenden Schwefel möglichst tief ins Faß zu bringen, ist das durch den Spunden gehende Kettchen angebracht."

## Basic data

Material/Technique:

Measurements:

## Events

Donated / present	When	1839
	Who	Hail (Revisor)
	Where	Wertheim am Main

## Keywords

- Agricultural tool
- Barrel
- Desinfektion
- Sulfur
- Weinfass
- Winemaking

## Literature

- Göriz, Karl (1845): Beschreibung der Modellsammlung des Königlich Württembergischen land- und fortwirtschaftlichen Instituts Hohenheim. Ein Leitfaden zum näheren Studium der in dieser Sammlung enthaltenen Geräthe. Stuttgart, S. 185
- König, E.F.C. (1847): Beschreibung und Abbildung der nützlichsten Geräthe und Werkzeuge zum Betriebe der Land- und Forstwirtschaft aus der Hohenheimer Modellsammlung. Mit vierundfünfzig Tafeln. Stuttgart, S.61 und Taf. 42, Fig. 273
- Zeller, Christian (1838, 1840): Die nutzbarsten und neuern landwirtschaftlichen Maschinen, Apparate und Geräthe, mit besonderer Rücksicht auf Süddeutschland. Bd. I und II. Karlsruhe, S. 39 und Taf.10, Fig. 30