

Deutsche

## Illustrirte Gewerbezeitung.

Herausgegeben von Dr. A. Pichmann.

Abonnements-Preis:  
Halbjährlich 3 Tblr.

Verlag von F. Berggold in Berlin, Link-Strasse Nr. 10.

Inseraten-Preis:  
pro Zeile 2 Sgr.

Vierunddreißigster Jahrgang.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen und Postämter.

Wöchentlich ein Bogen.

Inhalt: Gewerbliche Berichte: Ueber die Conservirung des Weines durch Erhitzen. — Weitere Notizen über die Anwendung des Krappextractes im Zeugdruck. — Verbesserung an Automatkrempeln. — Die neuesten Fortschritte und technische Umschau in den Gewerben und Künsten: Patente vom Monat Mai. — Lepan's Apparat zum Heberziehen von Eisen- und anderen Drähten mit Blei. — Parallel-Schraubstoch mit verstellbarem Vorderboden. — Mittel, die Dampfbildung in Dampfkesseln zu beschleunigen. — Riis's Verfahren, die Rollen in Fläschenzügen zu verstärken. — Eine neue Art, die Wände in den Gebäuden zu decoriren. — Verfahren, Korbseilen mittels des Sessener-Processes zu feilen. — Dr. Vöttger's Verfahren, zur Dachbedeckung bestimmte Zinnbleche schwarz zu färben. — Auf Eisen einen dauerhaften, schwarzen und glänzenden Ueberzug zu erzeugen. — Feuilleton: Gewährtes Mittel, Flecke aus der Wäsche zu entfernen. — Die Ergiebigkeit der Kohlfahle an Stärkemehl für Appreturanstalten. — Die Verwendung der Kokofasern zu Treibriemen. — Mit Piktrinsäure und deren Salzen Leder, Eisenblei, Horn, Holz etc. hochroth zu färben. — Bestandtheile des niederleitender Mineralwassers.

## Gewerbliche Berichte.

## Ueber die Conservirung des Weines durch Erhitzen.

Es ist bereits in der Gewerbezeitung\*) der Conservirung des Weines durch Erhitzen bei Gelegenheit des Kossignol'schen Erhitzungsapparates gedacht und dabei bemerkt worden, daß die Krankheiten des Weines durch die Gegenwart von mikroskopisch kleinen Pilzkeimen hervorgerufen werden, die in dem Wein zur Entwicklung gelangen. Die Krankheitserscheinungen aber, welche diese Entwicklung in dem Wein hervorrufen, sind 1) das Sauerwerden durch allmälige Umbildung des Alkohols in Essigsäure, veranlaßt durch die Einwirkung des Mycoderma eines unter dem Namen Essigfahn bekannten Pilzes, (der Wein anfänglich mit einer weißlichen Haut überzogen, wird alsbald sauer); 2) das Zäh- oder Langwerden durch theilweise Umsetzung der Glycose in Pflanzenschleim und Mannit, (der Wein schleimig und sadenziehend); 3) das Bitterwerden durch Entstehung von bitter schmeckenden Körpern aus dem Ferment unter noch nicht aufgeklärten Verhältnissen, (Wein von unangenehm bitterem Geschmack), und 4) das Umschlagen oder Abstehen durch Verschwinden des Weingeistes und durch Zersetzung der Säuren des Weines, (Wein fade von Geschmack, überkriechend, schließlich trübe, sauer.) Je nach Verschiedenheit der Krankheiten des Weines ist die in demselben entwickelte Pilzart auch eine andere.

Jene Keime in dem Wein nun zu zerstören und dadurch das Erkranken desselben zu verhüten, empfiehlt Pasteur, wie bekannt, die Erhitzung des Weines; dagegen bezeichnet Mohr diese Methode der Conservirung als umständlich und deshalb als unpraktisch und schlägt dafür vor, aus den jungen Weinen durch Zusatz von etwas Zucker und dadurch hervorgerufene neue Gährung, die Stickstoffkörper, welche hauptsächlich die Träger der Krankheiten sind, in Gestalt von Hefe abzuscheiden.

Ohne hier in diese Frage einzugehen, theilen wir unsern Lesern im Auszug den technischen Bericht mit, den der Director der französischen Marinebauten, de Lapparent, an den französischen Marine- und Colonialminister über die von Pasteur empfohlene Methode der Wein-Conservirung mit specieller Beziehung auf die für die Marine und den Transport nach den Colonien bestimmten Weine eingeschickt hat. Wir stützen uns hierbei auf das „Polyt. Journal 1869“, welches den gedachten Bericht aus dem Französischen ins Deutsche übersetzt hat und in welchem das Gutachten einer sachverständigen Commission in folgende Fragen zusammengefaßt ist:

Erste Frage. — Erscheint das von Pasteur zur Verhütung der Krankheiten des Weines empfohlene Erhitzen desselben entschieden als so wirksam, daß die Anwendung dieses Verfahrens auf die für die Marine und die Colonien bestimmten Weine anzurathen ist?

Diese Frage wurde von der Commission einstimmig bejaht, und zwar auf Grund der nachstehenden Thatsachen.

1) Alle von Pasteur mit Flaschenwein angestellten, in seinem großen Werke „Etudes sur le vin“ beschriebenen Versuche bejahen diese Frage. Von der Wichtigkeit einiger dieser Versuche konnte sich die Commission bei Pasteur selbst überzeugen. So z. B. hatte im Jahre 1863 ein gelehrter Weinbergbesitzer im Departement Côte-d'Or zu Marey-Monge an Pasteur eine Anzahl Flaschen gesendet, von denen letzterer die Hälfte erhitzte, während er die andere Hälfte in ihrem normalen Zustande ließ. Im März 1868 wurde von jeder Partie eine Flasche an die Commission zur Untersuchung abgegeben und diese fand, daß der erhitzte Wein auf das Vollkommenste conservirt war, während der nicht erhitzte Wein einen sehr deutlich bitteren Geschmack hatte, welcher die specielle Krankheit ist, von der die feineren Burgunderweine heimgesucht werden. Pasteur brachte einen Tropfen dieses Weines unter das Mikroskop und zeigte den Commissionsmitgliedern den dieser Krankheit eigenthümlichen Pilz.

2) Pasteur's Verfahren, welches er selbst nur bei Flaschenweinen angewendet hat, wird seit beinahe zwei Jahren von intelligenten Weinhändlern an verschiedenen Orten in Frankreich auch im Großen ausgeführt, namentlich in Orleans, Béziers und Narbonne. In der erstgenannten Stadt hatte die Commission Gelegenheit, den vom Weinhändler Kossignol erfundenen Apparat in Thätigkeit zu setzen, mit welchem bereits 3000 Hektoliter Wein erhitzt worden sind. Dieser Apparat besteht in einem Fasse von 6 Hektoliter Inhalt; der eine Boden desselben ist durch einen Kessel von verzinnem Kupfer ersetzt, welcher in ein langes Rohr ausläuft. Der Boden des mit Wasser gefüllten Kessels ist auf einem Ofen angebracht und das Wasser giebt seine Wärme an den im Fasse enthaltenen Wein ab. Sobald das Thermometer die erforderliche Temperatur anzeigt, hört man auf zu feuern und zieht den Wein auf das Faß ab, in welchem er lagern und conservirt werden soll. — Ueber den Werth des Verfahrens befragt, versicherte Kossignol, seitdem er seinen Kunden erhitzten Wein liefert, sei ihm von denselben kein Vorwurf in Bezug auf

\*) Vergl. III. D. Gewerbezeitung, S. 191 d. Jahrg.