

# Leipziger Tageblatt

## und Anzeiger.

N<sup>o</sup> 41.

Sonntag den 10. Februar.

1856.

### Versammlung der polytechnischen Gesellschaft den 11. Januar 1856.

Herr Dr. Dietrich erwähnt, daß in Röttha eine Fabrik zur Herstellung von Korksohlen gegründet werden soll.

Es liegen eine Anzahl Prospekte der Zeitschrift „sächsisches Gewerbeblatt“ aus, welche seit Beginn des Jahres 1856 in Wilsdruf erscheint; der vierteljährliche Abonnementpreis beträgt 7½ Rgr.

Herr Dr. Hirzel will seine „Zeitschrift für Pharmacie“ der polytechnischen Gesellschaft gratis überlassen, desgleichen den von ihm herausgegebenen Katechismus der Chemie, und wird ihm dafür der Dank der Gesellschaft ausgesprochen.

Herr Instrumentenmacher Haupt bestätigt die bereits in der vorhergehenden Sitzung von den Herren Dr. Hirzel und Dr. Reclam angegebene Thatsache, daß der geschwefelte Kautschuk bei längerem Gebrauche hart und brüchig wird. Herr Haupt hat vulcanisirten Kautschuk zu den Federn beim Pianoforte angewendet, aber gefunden, daß dieselben nach längerem Gebrauche ihre Elasticität verlieren.

Herr Architect Bachmann zeigt eine nach seinen Angaben von Götz und Nestmann ausgeführte Klappe vor, um das Eindringen von Flugruß in die Zimmer während des Kehrens der russischen Essen zu vermeiden. Sie besteht aus einem eisernen Rohr, welches in ungefähr  $\frac{3}{4}$  der Länge mit einem breiten ringförmigen Vorsprunge versehen ist. An der einen Seite ist dieser Vorsprung breiter als an der andern Seite, und dient hier zur Aufnahme einer Klappe, welche sich seitlich in das Rohr bewegen und den Querschnitt desselben verschließen kann. Diese Vorrichtung kommt zwischen Esse und Ofenrohr; die Bewegung der Klappe erfolgt durch einen Draht, der an dem Pufe der Wand herabgeht. — Man erspart durch diese Vorrichtung zugleich das Futterrohr, und auch die gewöhnliche Ofenklappe wird durch dieselbe ersetzt. Der Preis einer solchen Klappe beträgt ca. 2½ Thlr. Liegen zwei Essen unmittelbar neben einander; so kann man das Eindringen des Flugrußes auch dadurch vermeiden, daß man die Essen mit einander in Verbindung setzt, indem man die Mittelzunge ca. 1 Elle vom Boden abstehen läßt.

Herr Dr. Weiske zeigt ein Stück Aluminium vor und fügt einige erläuternde Bemerkungen bei: Das Aluminium wird aus der Thonerde gewonnen. Es wurde zuerst 1827 von Wöhler in pulverförmigem Zustande dargestellt und 1845 in kleinen metallischen Körnern; in neuerer Zeit hat es Deville in größeren Quantitäten erhalten. Deville beabsichtigt dieses Metall, welches allerdings jetzt noch ziemlich den Werth des Goldes hat (der Preis des Aluminiums verhält sich zu dem des Goldes wie 10:13), durch eine billigere Herstellung technisch anwendbar zu machen, was seiner vorzüglichen Eigenschaften wegen wünschenswerth ist. Das Aluminium ist sehr leicht; das spec. Gewicht desselben beträgt 2,7 (Dr. Weiske selbst hat 3,2 gefunden), läuft in der Luft und selbst in kochendem Wasser nicht an und wird durch verdünnte Schwefelsäure, durch verdünnte und concentrirte Salpetersäure nicht angegriffen, wohl aber durch Salzsäure. Bei größerer Billigkeit dürfte es sich daher vorzüglich zu Kochgeschirr, Maschinentheilen u. dergl. eignen. Seiner großen Dehnbarkeit halber könnte es dann vielleicht auch Anwendung zu den Häuten der Luftballons finden. Zur Herstellung des Aluminiums hat man bis jetzt namentlich zwei Wege eingeschlagen: Deville u. A. stellen zunächst Chloraluminium dar und aus diesem dann mittelst Natrium das Aluminium; Rose

stellt das Aluminium mittelst des Natriums aus Fluoraluminium dar, welches in Grönland in großen Massen vorkommt, so daß in Berlin der Centner dieses Minerals für 3 Thlr. zu erhalten ist.

Herr Dr. Hirzel hält einen Vortrag über die Gall'sche Weinveredlung: Die Trauben enthalten, wenn sie reif sind, in einer markigen Substanz einen süßen Saft, welcher aus Zucker, Wasser und verschiedenen Säuren besteht; namentlich kommen darin vor: Weinsäure, Apfelsäure und selbst freie Phosphorsäure, Citronensäure und zuweilen auch Paracitronensäure und Traubensäure. Wird dieser Saft ausgepreßt und ruhig stehen gelassen, so wird er trübe und es bilden sich Hefenpilze, der Zucker wird zersetzt und zerfällt in Alkohol und Kohlensäure, die Säuren bleiben unverändert. — Die Ursache dieser Gährung ist eine bereits im frischen Traubensaft vorhandene eiweißartige Substanz (ein Ferment), welche leicht in Zersetzung übergeht und andere Körper dazu veranlaßt. Dieses Ferment erzeugt ein pflanzenartiges Gebilde, die Hefenzellen, und giebt so den Anstoß zur Gährung. Der Wein ist also kein erstes Naturproduct, sondern ein Gährungsproduct. — In den reifen Trauben sind die Stoffe in dem richtigen Verhältnisse, so daß nach Beendigung der Gährung ein unserem Geschmache entsprechendes Product entsteht; in den unreifen Trauben ist aber das Verhältniß der Stoffe ein anderes, es ist mehr Säure und weniger Zucker vorhanden; man erhält daher beim Auspressen ebenfalls einen gährungsfähigen Saft und Wein, aber es ist in demselben zu wenig Weingeist, zu wenig Zucker und zu viel Säure. Es kann also gewiß nur als ein Zeichen von Fortschritt betrachtet werden, wenn man diesen Uebelstand beseitigt und dem Traubensaft die fehlenden Stoffe zusetzt. Die Trauben gebrauchen zu ihrer Reife ziemlich viel Wärme, am Rhein und in Sachsen kommen auf 10 Jahre nur etwa 3 gute Weinjahre, in den andern 7 Jahren wird der größere Theil der Trauben nicht reif.

Schon in früheren Zeiten wurde die Weinverbesserung angeregt; bereits 1775 schlug ein französischer Chemiker Zuckerzusatz zum Most und zu dem zu sauern Weine vor, namentlich war es aber der französische Minister Chaptal (Minister bei Napoleon I.), welcher sich viel mit der Verbesserung der Weine beschäftigte. Er wendete ebenfalls einen Zusatz von Zucker an. Dieser Zucker ging allerdings in Weingeist über, allein es wurde dadurch die Säure nicht vermindert und so erhielt man keine befriedigenden Resultate. Der weitere Anstoß kam von England, indem von da Stachelbeer- und Johannisbeerweine nach Frankreich eingeführt wurden, welche selbst Kenner nicht von Madeira zu unterscheiden vermochten. Diese Weine waren durch Zusatz von Zucker und Wasser hergestellt. Diese Vorgänge und genaues Studium brachten Gall auf den Gedanken, diesen Zusatz von Zucker und Wasser auch bei der Weinbereitung anzuwenden. Die Weinverbesserung nach Gall besteht also lediglich in einem Zusatz von Zucker und Wasser vor der Gährung. Schon Döbereiner, Ritter u. A. haben einen Zusatz von Zucker und Wasser vor der Gährung vorgeschlagen; das Verdienst von Gall besteht hauptsächlich darin, daß er zeigte, wieviel Zucker und Säure im guten Weine vorhanden sein muß (in 100 Theilen müssen wenigstens 6 und dürfen höchstens 9 Theile Säure vorhanden sein; der Säuregehalt hat einen weit größeren Einfluß auf den Geschmack als der Zuckergehalt); daß er Mittel angab, um den Gehalt an Säure und Zucker im Moste zu bestimmen und daß er angab, wieviel Wasser und Zucker dann zuzusetzen ist, um bei der Gährung die richtige Menge Weingeist und den gehörigen Säuregehalt zu erhalten. Gall macht keinen