

Verschiedenheit über die Ursachen der im fertigen Weine noch vorkommenden Veränderungen; allein das fortwährende Studium, in erster Linie die neu eingeführten önologischen Versuchs-Stationen werden hoffentlich auch hierüber bald weiteres Licht verbreiten.

Auf die theils verbesserten theils neu eingeführten Weinbereitungs-Methoden und Behelfe übergehend, sind zu erwähnen: das Chaptalisiren, Gallisiren, Petiotisiren, Alcoholisiren; die Einführung der Mostwagen und Säuremesser zum Zwecke der Gehalts-Bestimmung der Trauben, zur Erkenntniss des richtigen Zeitpunctes der Lese und zur Beobachtung der Gährung; Anwendung des Thermometers und anderer physikalischer Instrumente zu letzterem Zwecke, Lüftung der Maische und des Mostes; verbesserte Behelfe im Presshause, als Traubenmühlen, Rebel- und Quetsch-Maschinen, Weinpressen verschiedener Systeme *); an Keller - Utensilien namentlich die durch Heinrich & Sohn in Wien verbesserte und von hier aus weit verbreitete Pump-Maschine mit Anwendung von Gummi- und Guttapercha-Schläuchen, Stopf-Maschinen, Filtrir-Apparaten; öfteres Abziehen und Klären des Weines, Tannisiren und Schwefeln, Pasteurisiren, die Schaumwein-Erzeugung. Letztere hat erst im letzten Jahrhundert allmählig die gegenwärtige Gestaltung bekommen und ist jetzt zu solcher Bedeutung herangewachsen, dass der Wert des Gesamt-Erzeugnisses in Europa auf 80 bis 100 Millionen Franken per Jahr angeschlagen werden kann. Nach Oesterreich und Ungarn im Laufe der Dreissiger Jahre übertragen, wurde diese Industrie erst im Jahre 1842 durch R. Schlumberger in seinem Etablissement zu Vöslau ganz nach den in der Champagne angewendeten Principien durch Benützung blauer Trauben-Sorten zu weiterer Entwicklung gebracht und dadurch der Anstoss zu den seit dieser Zeit weiter entstandenen Unternehmungen ähnlicher Richtung gegeben.

Ueberhaupt fällt die Entwicklung und Ausbildung der österreichischen Wein-Industrie erst in die letzten 30 Jahre, indem ein

*) Die vom Schreiber dieses im Jahre 1843 in Oesterreich eingeführte sogenannte Lenoir'sche Weinpresse mit eiserner Spindel und zerlegbarem Kasten, wovon sich ein Modell im Museum der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Wien befindet, hat sich ganz ausserordentlich bewährt.