

kung der Luft bedingt werden. Schon seit langer Zeit werden pflanzliche und thierische Stoffe nach der sogenannten Appert'schen Methode, d. h. durch Erhitzen und Abschliessen der Luft, vor dem Verderben geschützt. Die schädlichen Pilze werden hier durch die Wärme zerstört, und durch das Abhalten der Luft wird sowohl der Zutritt neuer Pilze, als auch die Wirkung des Sauerstoffs aufgehoben.

Nachdem Pasteur gezeigt hatte, dass die meisten Krankheiten des Weines durch Pilze hervorgerufen werden, schlug er vor, die Weine zu erhitzen, um jene Pilze zu zerstören. Als nöthigen Wärmegrad bezeichnet er je nach der Beschaffenheit des Weines 50 bis 65°. Durch viele von Pasteur selbst und von anderen Personen ausgeführte Versuche wurde nun festgestellt, dass bei richtig und rechtzeitig ausgeführtem Erhitzen des Weines:

1. Der Wein wesentlich haltbarer wird, so dass er bei einiger Sorgfalt ohne Gefahr auch in warmen Kellern aufbewahrt und in grosse Ferne verschickt werden kann.

2. Der Wein zuerst zwar trüb, später aber schön hell wird und den Charakter eines älteren Weines annimmt.

3. Von der Güte, selbst der Bouquetweine, nichts verloren geht.

Durch das Erhitzen werden Bestandtheile des Weines unlöslich und es wäre denkbar, dass diese sich ausscheidenden Stoffe zum Leben jener Pflänzchen nöthig sind, so dass also auf oder in erhitzt gewesenen Wein solche Pflänzchen sich nicht mehr entwickeln können, auch wenn sie in den Wein gebracht werden. Nach meinen Versuchen¹⁾ ist dies nicht der Fall, es bildeten sich Essigpflänzchen und in Folge dessen Essig auch auf dem erhitzt gewesenen Wein, als durch die Luft Sporen der Pflänzchen dahin gelangten. Durch das Erhitzen schützen wir also den Wein nur so lange vor dem Verderben, als es uns gelingt, zu verhindern, dass solche Pflänzchen durch die Luft oder in anderer Weise hinein gelangen.

Erhitzen wir Wein, der noch nicht ganz vergohren ist, also noch Zucker enthält, so wird zwar durch das Tödtten der Hefe die Gährung aufgehoben, der Wein kann hell werden und mehr oder weniger lange hell bleiben. Da aber die Stoffe, die zur Ernährung der Hefe nöthig sind, durch das Erhitzen nicht entfernt wurden, so kann sich wieder Hefe bilden, es kann wieder Gährung eintreten, sobald durch die Luft, durch Fässer oder in anderer Weise wieder Hefepflänzchen in den Wein gelangen. Es sind mir denn auch mehrere Fälle bekannt, wo Weinhändler Weine erhitzen, die nicht fertig waren; die Gährung wurde hierdurch, wie angeführt, aufgehoben, sie trat aber später, zuweilen erst nach $\frac{1}{2}$ Jahr, wieder ein.

¹⁾ Nessler, Behandlung d. Weines 65.