

Gruppe IV.

Nahrungs- und Genussmittel, als Erzeugnisse der Industrie.

Fabrikation von Spiritus, Liqueur und Essig.

Abgesehen von gröberen Arbeiten für Tagelöhnerinnen, findet in der Spiritusfabrikation und Essigerzeugung, bezüglich welcher die Arbeiten theils besondere Umsicht, theils eine grössere körperliche Kraft bedingen, die Verwendung weiblicher Arbeitskräfte nicht statt.

Anders ist es bei der Liqueurfabrikation, wo es sich hauptsächlich um Nettigkeit und Ordnungssinn handelt. Ueberdiess sind die meisten der dabei vorkommenden Manipulationen ohne besondere Vorkenntnisse durch aufmerksames Zusehen entweder sofort zu erlernen, oder es wird die nöthige manuelle Fertigkeit mit geringer Uebung in wenigen Wochen erreicht.

Die Bereitung der Essenzen und die Mischung der Liqueure nimmt fast immer der Liqueurfabrikant oder Geschäftsleiter selbst vor, wesshalb gewöhnlich nur folgende Beschäftigungen für Arbeiterinnen übrig bleiben:

1. Das Filtriren der feineren Liqueure.

Diese Arbeit bezweckt, den nach der Mischung nicht völlig klar und glänzend erscheinenden Liqueuren diese Eigenschaften zu ertheilen, indem man sie, unter häufiger Mitbenützung von Filtrirpapier, durch reine Filtrirsäcke von Flanell oder Filz oder durch Schichten von rein gewaschenem Quarzsande, der in grossen Glastrichtern auf Flanellunterlagen gebettet ist, fliessen lässt.

2. Das Lagern der filtrirten Liqueure.

Dieselben werden einfach in die zur Lagerung bestimmten Gefässe gefüllt, um daselbst ihre Reife zu erlangen.

3. Das Bouteillen-Geschäft.

Dieses zerfällt in folgende Unterabtheilungen:

a) Das Waschen der Liqueur-Bouteillen. Die Bouteillen werden in lauwarmem Wasser von Aussen und Innen (hier unter Anwendung von cylinderförmigen Bürsten, die an Drähten befestigt sind), gereinigt und zum Austropfen in Gestelle gestürzt.

b) Das Ausschwenken der Bouteillen. Man schwenkt die gewaschenen Bouteillen, ehe sie mit Liqueur gefüllt werden, mit reinem Weingeist aus und lässt denselben wieder gut abtropfen.

c) Das Füllen der Bouteillen. Die Liqueure werden in die für sie bestimmten ausgeschwenkten Bouteillen mittelst Kanne und Trichter gefüllt.