

Der Bierconservator: ein Apparat, welcher die Verderbniss des Bieres hindert

Autor(en): **Hübschmann**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Verhandlungen der Schweizerischen Naturforschenden Gesellschaft = Actes de la Société Helvétique des Sciences Naturelles = Atti della Società Elvetica di Scienze Naturali**

Band (Jahr): **31 (1846)**

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-89786>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

BEILAGE 6.

DER BIERCONSERVATOR.

Ein Apparat, welcher die Verderbniss des Bieres hindert,
von Apotheker Hübschmann in Stäfa
am Zürichsee.

Jeder, der es liebt, sich mit einem Glase Bier aus seinem Privatkeller zu erfrischen, kennt die Nothwendigkeit dasselbe in Flaschen aufzubewahren und erblickt in dieser Nothwendigkeit, aus mehrfachen Gründen, eine Unvollkommenheit oder Unbequemlichkeit dieses Getränkes.

Zapfen wir ein Fässchen Bier an und verbrauchen einen Theil desselben, in der Absicht morgen den Rest abzuziehen, unterlassen dieses aber ein paar Tage, so finden wir den Inhalt verdorben und wir kommen auf die Frage: ist es unmöglich diesem Uebelstande abzuhelpen? Diese Frage, Tit. ist es, in welche ich Sie bitte mit mir einen Augenblick einzutreten.

Wenn wir an einem gut verspundeten Fasse den Hahn öffnen, so läuft sogleich etwas Bier durch denselben ab, bald aber nichts mehr. Im Fässchen ist eine dem Volumen des abgelaufenen Bieres entsprechende Torricellische Leere entstanden, wenn nicht einige Blasen atmosphärischer Luft durch den Hahn aufstiegen und nebst etwas, dem Biere entwichenen Kohlensäuregas, den leeren Raum

zum Theil erfüllen. Um daher unser Bier durch den Hahn zu erhalten, müssen wir den Spund lüften, damit atmosphärische Luft das Bier deplaciren könne. Ziehen wir nun das Bier nur partiell ab, so bleiben natürlich Luft und Bier in Berührung und treten sofort in Wechselwirkung. Der Sauerstoff der Luft oxidirt nämlich, wie bekannt, den Weingeist des Bieres, oder, was dasselbe ist, der Weingeist verbrennt bei Kellertemperatur langsam mit dem Sauerstoffe der Atmosphäre und das Product ist Essigsäure. Der Uebelstand besteht also in der Umwandlung des Bieres in Essig durch die Atmosphäre, und die Frage ist nun: lässt sich das Bier durch eine andere Gasart, welche keine Reaction auf das Bier übt, deplaciren und durch welche? ich erwiedere: durch das Kohlensäuregas.

Das Kohlensäuregas leitet nicht nur keine Verwandlung des Bieres ein, sondern es ist um so mehr das Geeignetste als es einerseits schon Bestandtheil guten Bieres ist und anderseits sich leicht und mit unbedeutendem Aufwande darstellen lässt. Die Darstellungsweise und Verwendung zu dem gegebenen Zwecke habe ich die Ehre Ihnen durch einen hier aufgestellten, mit einem Fässchen Bier in Verbindung gesetzten Apparat auf das leichteste zu versinnlichen.

Die Aufgabe des Apparates ist: das atmosphärische Gas vom Inhalte des Bierfässchens abzusperren, Kohlensäuregas zu entwickeln, dasselbe in Wasser zu reinigen und davon so viel in das Fass eintreten zu lassen, wie Bier abgezogen wird.

Aus $\frac{1}{4}$ Pfund Schwefelsäure, dem nöthigen Wasser und $\frac{1}{4}$ Pfund doppelt kohlensaurem Natron lassen sich circa 18 Maasse Kohlensäure entwickeln unb die Auslage

kann 4 Batzen betragen. Aus $\frac{1}{2}$ Pfund Schwefelsäure 2 Pfund Wasser und $\frac{1}{2}$ Pfund trockenem, sogenannten Sodalatz, Kreide oder sonstigem ungebrannten Kalksteine entbindet sich eine noch grössere Qualität für ungefähr den halben Kostenbetrag, 1 Maass Kohlensäuregas verdrängt 1 Maass Bier.
