

Verf. schlägt nun die Anwendung von concentrirtem sicilischem Moste vor, wie er in mehreren Sorten durch die Firma Favara & Figli in Mazzara del Vallo, Sicilien, in den Handel gebracht wird. Verf. verwendet die Sorte: „Aus weissen Trauben gewonnen und vor dem Concentriren filtrirt.“ Durch das Eindicken, das nach einem geheim gehaltenen Verfahren, vermuthlich im Vacuum, vorgenommen wird, bringt man das Volumen des Mostes auf ein Viertel herab. Das Product enthält dann ungefähr 65 0/0 (zum grössten Theil in Körnchenform ausgeschiedenen) Zuckers und kann beliebig lange aufbewahrt werden, ohne der Zersetzung durch Pilze anheim zu fallen. Es enthält noch entwicklungsfähige Hefezellen.

Versuche haben ergeben, dass eine Mischung von einem Raumtheil Most auf vier Raumtheile Wasser der günstigste Verdünnungsgrad ist. In einer derart hergestellten Lösung wachsen die verschiedenartigsten Pilze sehr gut. Allerdings die Hefenbildung geht darin in verhältnissmässig geringerem Grade vor sich, als wie in deutschen Mosten. Verf. setzt dies auf Rechnung des höheren Stickstoffgehaltes der letzteren (0,5 bis 0,1 0/0). Die gen. Lösung von concentrirtem Most enthält davon nur 0,027 0/0 neben 0,24 0/0 Säure (als Weinsäure berechnet).*)

Sehr von Vortheil erweist sich die Verwendung von concentrirtem Most bei Anstellung grösserer Reihen von Versuchen, weil man hierzu dann einen Nährboden von stets gleicher Zusammensetzung zur Verfügung hat. In der von dem Verf. geleiteten Versuchsstation, die reingezüchtete Weinhefen in grossen Mengen an die Praxis abgibt, gebraucht man ausschliesslich concentrirten Most, der fassweise bezogen wird. Kleinere Mengen erhält man in Blechbüchsen zu ein kg Inhalt. Zu solchem Bezuge wende man sich an den Vertreter der gen. Firma, an Barone a Prato in Segonzano, Poststation Cembra, in Tyrol. Selbst beim Bezug so kleiner Mengen stellen sich die Gesamtkosten von einem Liter einer Verdünnung von 1:4 nicht höher als die für einen Liter ordinären einheimischen Mostes.

Lafar (Hohenheim bei Stuttgart).

Novy, F. G., Die Cultur anaërober Bakterien. (Centralblatt für Bakteriologie und Parasitenkunde. Bd. XIV. 1893. No. 18. p. 581—600.)

Sammlungen.

Das Department of Botany des British Museum in London hat die reiche *Diatomeen*-Sammlung von Julien Deby erworben.

*) Auf Grund eigener günstiger Erfahrungen schlägt der Ref. einen Zusatz von weinsaurem Ammon zur Lösung vor.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Botanisches Centralblatt](#)

Jahr/Year: 1893

Band/Volume: [56](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Sammlungen. 290](#)