

werden wird, entwickelt seyn, ehe die weinichte Flüssigkeit gebildet werden kann. Soll demnach eine fade, nicht zuckerhaft schmeckende Substanz in die weinichte Gährung übergehen, so muß die Bildung des Zuckersstoffes vorangehen; diese Veränderung nenne ich die Zuckergährung, weil ihr Produkt Zucker ist. Man würde mich mißverstehen, wenn man glaubte, ich behauptete, daß nur allein auf diesem Wege Zucker gebildet werde; ich will nur dieses damit sagen, daß außer dem Zucker, der durch den Aktus der Vegetation gebildet wird, auch durch eine Art Gährung Zucker entwickelt werden kann; und nur von letzterem soll in diesem Abschnitte die Rede seyn.

Bekanntlich übergießt man beim Malzen der Getreidearten diese mit Wasser, welches man nach einiger Zeit erneuert, und läßt sie so lange weichen, bis sie sich weich anfühlen, und die Schale an den Spitzen offen ist, und etwas abstehet. Dann läßt man das Wasser ab, schüttet das Getreide in Haufen, und setzt diese einer Temperatur aus, die etwas über zwölf Grad beträgt. Die Körner blähen sich auf, erhitzen sich, und keimen. Dem Keimen wird durch gänzlichches Austrocknen der Körner auf der Darre ein Ende gemacht. Durch diese Operation haben die Körner einen zuckerhaften Geschmack erhalten; werden sie mit Wasser gekocht, so zieht dieses einen wirklichen zuckerartigen Stoff aus, der sich durch Verdunsten der Flüssigkeit darstellen läßt. Vor dieser Operation schmeckten die Körner fade und mehlicht, ein Theil der unschmackhaften Substanz ist demnach durch eine wahre Gährung in eine zuckerhafte verwandelt worden.