

aber auch, wenn man will, durch einen andern Zusatz verbessern.

Die Theorie lehrt, daß die freie Säure ein sehr nöthiger Grundtheil im Moste ist, da sie das Erregungs-
werkzeug der Gährung ausmacht. Wenn sie aber im Uebermaße vorhanden ist, dann ist sie schädlich. Die Theorie lehrt ferner, daß die Substanz, gegen welche der saure Grundtheil seine Wirkung ausübt, der zuckerhafte Theil ist, und daß sich bloß in Beziehung auf die Menge des letztern sagen lasse, ob die Säure im Uebermaße sey, oder nicht.

Diesen Gründen zu Folge braucht man die nützliche Säure nicht wegzunehmen, sondern man kann den Zuckers-
stoff vermehren.

Daher wird es in diesem Falle, wenn man die Winke-
der Theorie auf die Praxis anwenden will, gut seyn, in den Most, entweder ganz eingedickten Mostsaft *), der sei-
nes Weinsteins beraubt worden ist, oder Honig, oder besser noch, rohen Zucker (mascovade) zu schütten. Auf diese Art erlangt man zwei Vortheile zugleich; vermindert um eben so viel den wässerigen Theil, und benützt die, außer diesem Handgriffe schädliche, Säure, indem man ihr eine Substanz vorlegt, auf die sie wirken kann. Es entsteht hieraus der Vortheil, daß der Most mit diesen beiden kräf-
tigen Bestandtheilen mehr bereichert, und in dem daraus entstehenden Weine mehr Geist hervorgebracht wird. Nur in diesem Falle würde anzurathen seyn, den Most über
Feuer

*) In eine solche Verfassung sollte man eine große Men-
ge Most bringen, in den Jahren, wo er in ausneh-
mend großem Ueberflusse ist. Dann würde man nicht verlegen seyn, wo man Gefäße hernehmen sollte, die Weinernte zu fassen; man würde eine Substanz bekommen, mit der man künftige Weine bereichern könn-
te, und die sich unzählige Jahre hält.