

Säure thut dieß, aber eine noch bessere Wirkung bringt eine Gewächssäure hervor, vor allem andern aber der Weinstein.

Die Aquavitsbrenner, welche den Geist nicht nur aus Weine, sondern auch aus allen andern Substanzen ziehen, welche fähig sind, in weinartige Gährung zu gerathen, wissen, wie langsam und über alle Maßen träge zuweilen die Gährung der Birnen und der Aepfel vor sich geht, ihrer übermäßigen Süßigkeit wegen. Sie wissen, daß durch den Zusatz einer Abkochung des rohen Weinsteins zu diesem Fruchtmoste die Gährung erweckt und beschleunigt wird.

Es ist bekannt, daß in den Rämmen besonders viel zusammenziehende Weinsteinsäure vorhanden ist. Wohlbedächtig giebt daher Davanzati den Rath, dergleichen zu dem Moste zu mischen, wenn seine Süßigkeit übermäßig ist. Eben so klüglich ist sein zweiter Rath, den er in dergleichen Fällen giebt, man solle nämlich den Most noch ganz trübe in das Faß füllen, denn hierdurch bringt man in die Gefäße eine Menge Hefen, welche größten Theils aus Weinstein bestehen, in welchem die Säure vorsticht, die man nöthig hat.

113.

Den Most auf Weinstein zu untersuchen.

.....

Man nimmt ein bekanntes Gewicht Most, seihet solchen durch Fließpapier, dünstet ihn in einem gläsernen Gefäße bis zur Hälfte in der Hitze ab, und läßt ihn sodann allmählig erkalten. Man wird auf dem Boden ein Salz finden, welches der Weinstein ist, den man auf Fließpapier zum Trocknen bringt. Die mehr oder minder geringe Quantität zeigt die verhältnißmäßige Menge im Moste an.

Vierter Theil.

D

114.