

Den Most zu verbessern, wenn er ein Uebermaß an Weinstein hat.

.....

Wenn man durch die angegebene Methode ausgefunden hat, daß der Most eine übermäßige Menge Weinstein enthält, so ist zur Verminderung desselben anzurathen, ihm Zucker, Honig oder Syrup, oder noch besser einen eingedickten und schon mittelst der Krystallisation beim Erkalten von seinem Weinstein befreieten Mostsaft hinzuzusetzen.

In einigen Gegenden von Spanien bedienen sich die Landleute folgender Methode: Zuerst lassen sie den Most abdunsten, und setzen dann vier oder fünf Procent frischen Gyps hinzu. Vielleicht wissen sie es nicht, sie gelangen aber doch durch dieses Mittel dahin, nicht nur die Menge des Wassers zu verringern, sondern auch den Weinstein, der in ihrem Moste vorhanden ist, zu vermindern.

Jedermann weiß, daß der Gyps sehr begierig das Wasser an sich zieht. Er ist nämlich ein Mittelsalz, welches aus Vitriolsäure und Kalkerde besteht; der Weinstein aber ist ein Mittelsalz, welches aus Gewächslaugensalz, mit überschüssiger Weinsteinsäure verbunden, besteht. Nun hat aber die Weinsteinsäure eine besondere Verwandtschaft mit der Kalkerde, die Vitriolsäure aber hat noch größeres Verlangen nach dem Laugensalze, als nach der Kalkerde. Daher muß es nothwendig geschehen, daß, wenn der (aus Vitriolsäure und Kalkerde bestehende) Gyps und der (aus Laugensalz und Weinsteinsäure zusammengesetzte) Weinstein sich zusammen in einer Flüssigkeit befinden, sie sich nothwendig zersetzen müssen; es muß ein Weinsteinsefenit und Vitriolweinstein daraus entstehen.

Hieraus