

Krankheit ergriffen ist, nachdem er seine ganze Süßigkeit verloren hat, ganz glänzend wird, aber einen dem Geschmacke von essigsaurer Säure ganz unähnlichen herben Geschmack erhält. Alle Weine, welche, nachdem die erste Gährung vorüber ist, süß bleiben, sind dieser Krankheit unterworfen, und zwar so lange, bis sie ganz glänzend werden. Wenn sie einmal ganz klar und durchsichtig geworden sind, verderben sie dann nie mehr. Hingegen ist Wein sogar von 4 bis 5 Jahren noch verdorben, ohne daß er durch einen Prozeß irgend einer Art zum Klarwerden gebracht werden konnte. Wir wissen nun daß wir Ursache haben, die Wiederkehr der Krankheit zu befürchten, wenn das specifische Gewicht des Mostes $1,115^{\circ}$ bis $1,120^{\circ}$ steigt; daß der Wein, welcher von der einen Art Trauben gemacht wird, mehr der Krankheit unterworfen ist, als der von einer andern; daß, wenn das Wetter bei der Lese warm ist, der Eintritt der Krankheit häufiger als bei kühlem zu bemerken ist; daß die Gefahr der Unterbrechung des Gährungsprozesses bedeutend vermindert wird, wenn man breite und flache Gefäße zur Gährung wählt, anstatt solche, welche tief und enge sind, und daß wir auch das Risiko des Mißglückens besonders dadurch verringern können, wenn man verschiedene Trauben, welche viel Gährungsstoff enthalten, wie z. B. La Folle, mit solchen vermischt, welche wenig zu haben scheinen, wie Verdeillo.

Es muß noch hinzugesügt werden, daß eine Quantität von $4\frac{1}{2}$ Gallonen sehr süßen Mostes, welcher nie unter $1,015^{\circ}$ kam und welcher dem Geschmacke nach ganz Säure war, nach dem Brennen 1 Gallone Probe-Spiritus ergab, oder wenigstens 11 p. C. klaren Alkohol.

Rothe Weine sind dieser Krankheit niemals unterworfen gewesen.“

Nach genauerer Erwägung der Verhältnisse Australiens, über welche der geehrte Vortragende im Laufe der Diskussion