

fer war, abnehmen. Und den noch fehlenden Zuckerstoff und Schleim ersetzte man durch hinzugefügten Zucker und durch ein Gummi; sowie man die überflüssige Säure durch Kalk- oder Marmorpulver tilgte, auch die Gährungsfähigkeit durch Brod u. dgl. zumege zu bringen suchte. Indessen erhielt man hierdurch eben so wenig einen guten Wein, als man (wie wir später genauer erfahren werden) durch Zusammensetzung der Bestandtheile des Weins (Wasser, Zucker, Weinstein, Gummi und Säure) nicht im Stande war, einen künstlichen Wein zu erhalten, der völlig die Stelle des natürlichen vertreten konnte.

### Drittes Kapitel.

Beste Art, die Weinlese zu halten.

§. 17.

Je länger man bei guter warmer Herbstwitterung die Trauben an den Stöcken sitzen läßt, einen desto bessern Wein erhält man, obgleich dadurch, wegen des Faulens mancher Beeren und wegen des Einschrumpfens der Ueberreifen, die Quantität vermindert wird. Bei dem sogenannten Tokayer Ausbruch ließ man die Trauben bei günstiger Herbstwitterung so lange