

oft auch durch zu viele Aepfelsäure. Fand die zuerst genannte Ursache statt, so gerieth der Wein in Gefahr, Essig zu werden; ganz abhelfen läßt sich dann der Fehler nicht, sondern bloß vermindern. Eine von Aepfelsäure herrührende Schärfe ist besonders dem sogenannten harten Aepfelweine eigen.

§. 261.

Der unangenehme fade, schaaale oder zu leichte Geschmack des Weins rührt oft von dem Alter des Weins und von der gänzlichen Bollendung des Gährens her. Bei den künstlichen Weinen, die man in England fabricirt, ist der Zusatz von Branntwein daran schuld. Ist dieser Zusatz stark, so kann er allerdings auch der Gesundheit nachtheilig werden. Die englischen Weinfabrikanten sind gewöhnlich, aber mit Unrecht, der Meinung, daß er die Gährung hemme und das Sauerwerden verhüte. Indessen haben Versuche gezeigt, daß er letzteres nur kann, wenn er in einem solchen Uebermaße zugesetzt wird, wie er nie unter den Wein kommt. Es giebt übrigens einfachere Mittel, jenes Sauerwerden zu verhüten.

In England ist man auch der Meinung, Branntwein mache den Wein haltbarer. Dieß ist aber nicht der Fall, sondern gerade im Ge-