

Im siebenten Kapitel werde ich einleuchtend zu beweisen suchen, daß die Materie, welche hauptsächlich in den Trauben die Verwandlung des Schleimzuckers in Alkohol verursacht, die nämliche ist, welche ihn wieder zerstört und diesen Alkohol in Essigsäure verwandelt. Ich werde diese Theorie festsetzen und zugleich die Mittel angeben, guten Essig zu fabriciren, welche die Aufmerksamkeit aller Deconomen sowohl wegen ihrer Einfachheit als Wohlfeilheit verdienen.

Was das achte Kapitel anbetrifft, welches die Destillation der Hesenbranntweine behandelt, so kann es kein Interesse für Deutschland haben, welches zu arm an Weinen ist, um aus Hesen und Trestern viel Branntwein zu brennen. Da aber das wesentliche Del, das Herr Aubergier bei der Destillation der Weinhese fand, das nämliche ist, welches unsere Korn-, Kartoffel-, Quetschen- und sonstige Branntweine verunreinigt und mit dem empyreumatischen Oele den bei unsern Branntweinen so bekannten Fusel erzeugt, so werde ich, der Uebersetzer dieses Werkes, eine eigene Abhandlung über die jetzt in Deutschland bekannte Entfuselungsmethode des Branntweins liefern.

Die Erkenntniß, fährt Herr Aubergier fort, dieses meines Gährungsprinzips (deutsch Gährungstoff) löst auf eine befriedigende Art die Aufgabe der Academie von Florenz von 1785, welche die physische Theorie der Weingährung zum Gegenstand hatte. Die Methode, die Gährbütte hermetisch zu verschließen, löst die Frage der Academie von Montpellier,

---

graph weihen und darin zeigen, wie man durch Kunst den in schlechten Jahren in dem Traubenmoste fehlenden Zucker durch künstliche Zusätze ersetzen und aus einem schlechten Trauben-, ja aus einem sauern, zuckerarmen Aepfelmoste, einen guten Wein machen kann.