

zufinden, so bin ich doch keineswegs so eigennützig, diese Entdeckungen bloß zu meinem Privatvorteile zu benutzen, sondern ergreife mit Vergnügen die Gelegenheit, durch deren Bekanntmachung zur Verbesserung der Weinerzeugung beizutragen.

zersezt, und daraus der Alkohol gebildet. Ein Theil der schweren Teile wird als Unterheseu niedergeschlagen, ein anderer leichter Theil, mit Gluten oder vegetabilischem Schleim verbunden, als Oberheseu ausgestoßen, ein Theil des Sauerstoffs der Atmosphäre, mit den Grundstoffen des Mostes verbunden, und diese Verbindung stellt uns nun die Flüssigkeit als Wein dar. Nur auf diese Art wird der Alkohol erzeugt. Daß Herr Abergier aus dem Trüb der Unterheseu des Weines ein wesentliches Del von stärkerem Geschmack zog, ist natürlich, weil im Trüb der schwere Gluten des Weines niedergeschlagen ist. Aber die natürliche Gegenwart eines gährenden Prinzips im Moste, als ein eigener, selbstständiger Stoff, leugne ich, denn die Gährung findet allemal statt, wo aufgelöster Zucker im Wasser bei gehöriger, mit Kleber verbundener Verdünnung der Atmosphäre in einer schicklichen Temperatur ausgesetzt wird, ohne daß man Ferment zuzusehen nöthig hat, wie beim Most. Bei der Bierwürze, dem Branntweinmais, bedarf es ein Beförderungsmittel, die Gährung zu erregen, weil die Dichtigkeit des Gemenges der beiden Operationen, der Gährung einen zu großen Widerstand darbietet und sie, ohne das mächtige Erregungsmittel der zugesetzten Hese, nicht statt finden würde. Ich verweise auf meinen Scheidekünstler im Brau- und Brennhaufe bei Wilmanns, Frankfurt 1816, wo hinlänglich bewiesen ist, daß das hier erwähnte gährende Prinzip (Gährungstoff) ein Produkt der Bestandtheile des Mostes ist, aber kein Educt, keine selbstständige, in dem Moste gegenwärtige Materie, oder ein eigener Gährungstoff, wie hier Abergier irrig behauptet.