

Zweites Kapitel.

Beschreibung verschiedener Apparate zur Weingährung, und Bemerkungen, welche ihre Nützlichkeit beweisen.

„Es ist zu bewundern, sagt Bertholet in seiner Denkschrift über die Entbüttung (décuvage), daß nach einem Zeitraume so vieler Jahrhunderte, wo man den Weinbau betrieb, dieser wichtige Zweig der agronomischen Physik noch keine hohe Stufe der Vollkommenheit erreicht hat.“

Ob sich gleich schon die Griechen und die Römer bestrebten, die Kunst der Weinbereitung zu vervollkommen, und ob man gleich seitdem nie aufgehört hat, Verbesserungsmittel vorzuschlagen, so sehen wir doch nicht, daß dieselben von großem Erfolg gewesen wären. Warum hat man sie nicht befolgt? Geschah es deshalb nicht, weil sie gegen den alten gewohnten Schlendrian stritten, oder floßten sie deswegen kein großes Vertrauen ein, weil sie nicht kostspielig genug waren? J. B. Porta, ein Neapolitaner, gab 1609 ein Werk über die Destillirkunst heraus, worin er einen Destillirapparat beschreibt, den er als eine neue Erfindung darstellt, und welcher nichts Anderes ist, als eine Vorrichtung zum Weinmachen. Er äußert sich über diesen Gegenstand also:

„Bauern, welche die Erscheinungen bei der Gährung ihres Mostes beobachteten, bemerkten die Analogie derselben mit denen der Destillation. Sie sahen, wie diese Flüssigkeit durch ihre eigene Kraft in eine kochende Bewegung kam, wodurch eine große Quantität Geist sich entwickelte. Diesen fingen sie auf, indem sie Gefäße auf die Deffnung des Fasses stellten. Um nun für die Folge eine größere Quantität von diesem entweichenden Geiste auffangen zu können, trafen sie folgende Einrichtung: Als der Most