

um es hier als Mittel zu meinem Zwecke zu gebrauchen.

Drittes Kapitel.

Meinungen der verschiedenen Denologen und Versuche verschiedener Chemisten, die alle die Tendenz haben, die Vortheile zu beweisen, welche die Gährung in verschlossenen Gährbutten gewährt.

Der Herr Graf Chaptal in seiner Kunst, Wein zu machen, art de faire du vin, drückt sich folgendermaßen aus: „Es wird eine wirkliche Verminderung des Alkohols erzeugt durch die heftige Bewegung und entwickelte Hitze, welche in einer großen, offenen Gährbutte statt findet, wodurch auch ein Theil Riechstoff des Weins verflüchtigt wird.*) Wenn also der Wein, welcher in verschlossenen Gefäßen gegohren hat, geistreicher und im Geschmack angenehmer ist, so liegt die Ursache darin, daß bei dieser Art Gährung der erwähnte Riechstoff und die geistigen Theile besser erhalten, beide aber bei eigener Gährung in offenen Gefäßen zum Theil verflüchtigt werden. Indem nämlich die da erzeugte zu große Hitze sie zerstört, reißt sie die so häufig sich entweichende Kohlensäure mit sich fort und löst sie völlig auf. Die freie Berührung der atmosphärischen Luft beschleunigt die Gährung zu sehr und vermindert also da-

*) Dieses Verfahren bei der Brauerei, die Gährung in meinem verschlossenen Gährcylinder geschehen zu lassen und diesem oben eine pneumatische Röhre als Sicherheitsventil zu geben, habe ich schon lange in meinen Schriften angerathen und in meinem letzten Werke: „die Brennerei nach chemischen Erkenntnissen und praktischen Erfahrungen,“ einen selbst erfundenen Apparat dazu beschrieben.