

durch den zarten Riechstoff und den Alkohol beträchtlich, während auf der andern Seite die völlige Entziehung dieser Luft den raschen Gang dieser Gährung hemmt und die Gefäße zu zersprengen drohet. Die Gährung wird nur vollständig in einer langen Dauer. Hier bieten sich Vortheile und Nachtheile auf beiden Seiten dar. Vielleicht sind wir einst so glücklich, die Vortheile beider Verfahren mit einander zu vereinigen, und ist dies geschehen, die Nachtheile zu vermeiden. Dieses wird der Kunst, Wein zu machen, dem Vinifikationsprozeß, die Krone aufsetzen."

Dieser berühmte Gelehrte dachte vermuthlich, indem er sich über die Furcht vor einer Zersprengung äußert, an Bertholets angegebeneß Verfahren, welcher wahrscheinlich vorschlägt, die Gährkufen mit doppeltem Boden zu bedecken, ohne dem entweichenden Gase einen Ausweg zu lassen.

Ein Languedoker Gutsbesitzer, der dieses Verfahren in Ausübung bringen wollte, kam in Gefahr, seine Butte zu zersprengen und dadurch das Dach der Gährkammer in die Luft zu treiben, weil er einen Balken zwischen dasselbe und den Boden seiner Gährbutte gestellt hatte.

Es scheint, daß der große Chaptal damals den vorgeschlagenen Apparat des Herrn Goyon de la Plombarie noch nicht kannte, welcher in der Epoche, wo er schrieb, doch dem Publikum bekannt wurde. Dieser Apparat konnte ihm den Wunsch gewähren, welchen er äußerte, dem Vinifikationsprozeß die Krone aufzusetzen.

Der berühmte Abbé Rozier sagt in seinem Cours über den Ackerbau (Cours complet d'agriculture): „Keine Gährung findet statt ohne Hitze, aber zu viel Hitze beschleunigt sie zu sehr, treibt sie zu schnell und anstatt die verschiedenen Theile der Trauben recht unter einander zermalmend zu mischen,