

den Saft geliefert, nicht reif, dann wäre es freilich rathlich vor der Gährung eine Quantität Zucker hinzuzuthun, indem sonst die gegorne Flüssigkeit so schwach wird, daß sie bald in die saure Gährung übergehet. Wenn diese Beimischung nicht gemacht wird, so könnte eine Portion Alkohol, Brandwein, Rum, oder Malzgeist, nach dem ersten Gährungs-Stadium beigefügt werden, um den Eider in einem weinartigen Zustande zu erhalten. Von Brandwein haben nach meinem Wissen mehrere Eider-Fabrikanten bei Ledbury, in Herefordschire Gebrauch gemacht, in der Absicht, um zu verhindern, daß er den Wein-Zustand nicht überschreite, oder wie sie sagen, um seine eigentliche Fülle zu erhalten; und diese Fabrikanten sind wegen der Vortreflichkeit ihres Eiders berühmt. Bringt man nach der ersten Gährung einen Geist hinzu, so hat dieß meines Erachtens den nämlichen Effekt, als wenn man vor der Gährung Zucker beimischt, da der Vortheil des letztern von der Verwandlung desselben in Alkohol abhängt, welcher den Eider in einem weinartigen Zustande erhält ²⁵).

an freier Aepfelsäure dem Eider einen eigenthümlichen angenehmen Geschmack giebt, so ist es wahrscheinlich besser anstatt die Aepfelsäure abzustumpfen, den Zuckergehalt des Saftes künstlich zu vermehren. Buchner.

²⁵) Ganz gleichgültig kann es, nach meiner Einsicht, keineswegs seyn, ob dem Aepfelsaße vor der Gährung Zucker, oder nach derselben Weingeist zugesetzt wird, weil einerseits der Zucker durch das Zusammengähren mit dem Aepfelsaße gleichsam homogenisirt wird, und nachher dem Getränke angenehme weinartige Eigenschaften ertheilt: und weil anderseits jeder Brandwein, er mag Kornbrandwein, Kartoffelbrandwein, Franzbrandwein oder gar Rum heißen, immer einen eigenthümlichen Geschmack besitzt, der sich nur langsam verliert, und dem Kenner immer merklich und unangenehm bleibt.

Indessen verdient bei uns in Deutschland gegenwärtig doch die Veredlung des Eiders durch Brandwein vor der