

Dieser letzterwähnte Uebelstand läßt sich dadurch beseitigen, daß man in Zwischenräumen von mehreren Stunden, die emporgetriebenen Tretern untertaucht, oder einfacher das Emporsteigen derselben durch einen durchlöcherten Holzboden, der unter dem Spiegel der Flüssigkeit befestigt wird, vom Anfang an ganz unmöglich macht.

Wenn die Masse in voller Gährung ist, wird sie bedeutend dünnflüssiger als früher, indem durch die Kohlensäure-Entwicklung auch jene Traubenzellen, welche beim Pressen unverseht blieben, zerrissen werden und ihren Inhalt, den Most, entleeren. Durch ein Loch am Boden des Bottichs zapft man alle Flüssigkeit ab, welche freiwillig abläuft, und preßt die Tretern auf der Weinpresse aus.

Wollte man die Flüssigkeit so belassen, wie sie ist, so würde man nur sehr schwachen Essig erhalten; man setzt ihr daher Zucker zu, und zwar auf je 1 Hektoliter Flüssigkeit 8 bis 10 Kilogramm Rübenzuckermehl. Diese Zuckermenge verursacht eine neuerliche stürmische Gährung der Flüssigkeit, welche, wenn die Temperatur 16 bis 18 Grad beträgt, in 6 bis 8 Tagen ziemlich vollendet ist. Nähert sich die Gährung ihrem Ende, so fügt man der Flüssigkeit einige Liter jener Flüssigkeit zu, auf welcher man, wie oben angegeben, das Essigferment erzogen hat. Man muß, wie gesagt, mit diesem Zusatze warten, bis die Alkoholgährung nur mehr schwach ist, da sonst das Essigferment durch die dicke Kohlensäureschicht, welche auf der Flüssigkeit lagert, von der Berührung mit Luft abgeschlossen und in Folge dessen unwirksam gemacht würde.

Würde man anderseits mit der Zugabe der in Essiggährung begriffenen Flüssigkeit zu lange zögern, so könnte es sich ereignen, daß auf der an Eiweiß noch reichen Flüssigkeit Kahnferment zur Entwicklung kommt. Man