

Es ist für den, der es nicht aus eigener Erfahrung weiß, unglaublich, welchen Vorzug das in solchen Haufen eine Zeit lang also ausgeschwikte und geröstete Getreide, besonders aber Weizen und Hafer, vor ungeröstetem hat; die Körner gehen leicht aus dem Stroh, haben eine glänzende, hellere Farbe, geben in der Mühle mehr und leichteres Mehl, mit welchem sich besser kochen und backen läßt, als mit anderm; sie halten sich auch leichter und länger auf dem Boden.

## 110.

Den Most zu verbessern, wenn er ein Uebermaß an wässerigen Bestandtheilen hat. (Nach Fabroni.)

.....

Das Uebermaß des wässerigen Bestandtheils ist einer der Mängel, den man oft im Moste aus verschiedenen Ursachen antrifft.

Zeigt das Aräometer, daß der wässerige Grundtheil in allzu großer Menge darin vorhanden ist, so denke man darauf, ihn zu verringern, da uns die Theorie sagt, daß er schädlich ist.

Die Wege sind verschieden, die sich uns darbieten, den wässerigen Theil zu vermindern; der vorzüglichste aber, oder der leichtere ist, den Most über dem Feuer abdampfen zu lassen. Der flüchtigste Theil, den der Most enthält, welcher noch nicht angefangen hat zu gähren, ist das Wasser. Setzt man nun den Most einer Hitze aus, die über 40 Grad nach Reaumur steigt, so verliert er seinen wässerigen Theil, der in Verbindung mit der Hitzmaterie einen elastischen Zustand annimmt und wegdampft.

Setzt