

bauer, welcher seinen neuen Wein vom Fasse zu verkaufen pflegt, nicht Säuerlichkeit, sondern Geistigkeit in demselben wünscht. Dawider kann man kein besseres Mittel finden, als dasjenige, welches Bertholon angiebt, nämlich, daß man auf das Faß einen durchlöcherten Deckel machen läßt, durch den man etliche Finger tief, unter die Oberfläche, die Flüssigkeit der Trebern bringen und sie daselbst immer untergetaucht erhalten kann.

Wenn die Trebern dazu beitragen, dem Weine Geschmack und Farbe zu geben, so kann man zu dieser Absicht nichts besseres thun, als sie darin zu erhalten, ohne sie auf jene Art darunter zu bringen. Sollte man glauben, daß, wenn sie so auf der Oberfläche schwimmen, sie die Verdunstung des Geistes verhindernen, so ist dieß ziemlich weit von der Wahrheit entfernt.

112.

Den Most zu verbessern, wenn er einen Mangel an Säure hat. (Nach Fabbroni und Hahnemann.)

.....

Es ist ein wünschenswerther Mangel in der Traube, wenn es ihr an Säure gebricht. Dessen ungeachtet aber, da ein übermäßig süßer Most lange Zeit braucht, ehe er sich zur Gährung entschließt, und wenn er von kühler Witterung ergriffen wird, entweder nicht zur Gährung kommt, oder zu gähren aufhört, und daher entweder in Gefahr geräth, schimmlicht zu werden, oder einen allzu süßen Wein liefert, der nicht nach Jedermanns Gaumen ist, so ist es gut, ein Hülfsmittel gegen diesen Fehler anzubringen, und dieses kann Jedem leicht einfallen. Der Zusatz irgend einer
Säure