dann, wenn Alles vergohren und sauer geworden, sorgs

121.

Mittel wider die Saure der Branntwein= maische in heißen Tagen.

Ein paar Maß gekochtes Hopfenwasser über die Maissche gegossen, gleich nachdem man sie angestellet hat, bes wahret bei Sommerszeit dieselbe in etwas vor Saure.

122.

Wenn die Branntweinmaische in der Gäh= rungsküpe als völlig ausgegohren anzusehen sen.

Man hat bisher das eine fertige gegohrne Maische ges nannt, wenn die Flüssigkeit oben ganz hell geworden war und sich die gröberen Theile, die in der Gährung eine Decke machten, zu Boden gesenkt hatten. Die Erfahrung hat aber die Gährungskunst auch in diesem Stücke durch Machsorschung und Versuche verbessert, und man behauptet, daß sie alsdann noch nicht ausgegohren und es noch zu früh sey, sie in die Glase zu bringen.

Die vollkommene Weinsäure ist noch nicht da; des: halb wird nach obigem erschienenen Punkte die Küpe, wenn sie bei Sommerszeiten offen steht, zugedeckt, und das vollkommene Ende der Gährung abgewartet.

In keiner gährenden Masse kommen alle ihre Theile zu gleicher Zeit in Gährung; es wird noch immer ein guter Theil zurück bleiben, indem die Scheidung des brenns Wierter Theit.