

ler gährt, als in kleinen, so muß man darin die Zeit der Gährung abkürzen, weil sonst leicht die saure Gährung eintreten könnte. Etwas weniger warm darf auch die Flüssigkeit in großen Rufen seyn, weil der Most darin doch nicht so leicht kalt wird, als in kleineren Gefäßen.

Tritt während der Gährung kaltes Wetter ein, so wird dadurch die Gährung gehemmt; sobald die Kälte wieder gelinder und das Wetter milde wird, geht auch die Gährung voran. Geschieht dieß wirklich, so wird auch die Flüssigkeit schon hell und klar, ehe das Gähren vollendet ist. Indessen kann man den Grad der Gährung nicht nach der Klarheit des Mostes, sondern sicherer nach dem Geschmacke beurtheilen. Dieß ist selbst bei Most aus weißen Trauben der Fall. Viele feste (hefigte) Theile enthält dieser Wein. Erst nach und nach setzen sich diese Theile zu Boden.

Siebentes Kapitel.

Nähere Bestimmung der Gähr-Operation nach der gewöhnlichen Methode.

§. 48.

Stets muß dafür gesorgt werden, daß der gehörige Grad der Gährung und in der gehö-