

erzeugten und innerhalb sich anhäufenden Kohlensäuren (fixen) Luft zersprengt werden. Am besten wäre es, wenn man einen hohlen Spunt in das Spuntloch steckte, und in diesen eine Röhre (etwa mit Kitt) befestigte, welche eine solche Biegung oder Krümmung hätte, daß man das herunterwärts gehende äußere Ende derselben in einen mit Wasser gefüllten Zuber leiten könnte. Die Mündung dieses Endes müßte immer unter Wasser seyn. So wäre die Spuntöffnung verschlossen, und doch könnte die in dem Fasse entwickelte Luft einen Ausgang finden, nämlich durch die Röhre und durch das Wasser des Zuber hindurch.

Achtes Kapitel.

Die gewöhnliche französische Gährmethode.

§. 51.

Auch bei der Fabrikation der französischen Weine sucht man die Gährung bald anfangen zu lassen, aber auch das zu Stürmische derselben zu vermeiden. Man läßt die Trauben recht reif werden, ehe man sie liest, und wählt zur Gährung ebenfalls am liebsten 10 bis 12 Grad Reau-