

beim Cidermachen eine wichtige Aufgabe, eine schickliche Methode zu finden, den Saft zu klären ehe er in Gährung kömmt, damit der vegetabilische Schleim, oder die markige Substanz, welche die Flüssigkeit, wie sie aus der Presse kömmt, trübe macht, niedergeschlagen wird. Wenn man den Aepfelsaft in seinem reinern und unvermischtern Zustande gewinnen könnte, so wäre die Gährung mäßig, und fast unmerklich, und die Süßigkeit, Reichhaltigkeit, und der Wohlgeschmack des Ciders würden sich erhalten; allein wenn die Aepfel in der Mühle zerquetscht und nachher ausgepreßt werden, so ist es unmöglich zu verhüten, daß nicht auch eine übergroße Quantität markiger Substanz mit ausgepreßt wird. Diese scheint es zu seyn, welche gleich anfänglich eine stürmische Gährung veranlaßt, und nachdem sie sich gesetzt hat, doch bei der geringsten Bewegung des Fasses oder bei Veränderung des Wetters wieder schwimmend wird, und neuerdings eine Gährung erregt, bis aller Zuckerstoff in Säure verwandelt ist, welche den Cider zu jenem herben und unlieblichen Getränk macht, worüber man sich leider so oft zu beklagen Ursache hat.

Ein großer Theil der markigen Substanz läßt sich absondern, wenn man die Flüssigkeit, ehe die Gährung eintritt, täglich abzieht; der Anfang der Gährung läßt sich vielleicht verzögern, und eine hinreichende Zeit lang in einem dem Zwecke angemessenen Zustande erhalten, wenn man den Verlust, der durch das wiederholte Abziehen entsteht, durch öftern Zusatz von alten Cider vom vorhergegangenen Jahre ersetzt. Das Abziehen des Ciders, wie man es gewöhnlich zu thun pflegt, im trüben Zustande während der vollen Gährung, wodurch jedes Theilchen des ehevor entstandenen Niederschlags wieder in Bewegung kömmt, halte ich für schädlich und ungereimt. Was aber die beste Methode betrifft, um die markige Substanz, und diejenigen Unreinigkeiten, welche der Flüssigkeit