

so daß auf 105 Pinten (Hectolitre) Most etwa 10 Litres *) Asche kommen. Diese Mischung wird so lange umgerührt, bis das leichte Aufschäumen, das die hinzugekommene Asche hervorbringt, aufhört; ein Zeichen, daß alle Säure der Traube entbunden ist. Um völlig sicher zu seyn, ob die Traubensäure ganz verschwunden sey, muß man den Saft kosten. Hat derselbe einen saden Geschmack und durchaus nichts von der säuerlichen Schärfe, welche die Traube so angenehm macht, so darf man darauf rechnen, daß die Sättigung der Flüssigkeit vollkommen sey, und daß jeder fernere Zusatz des absorbirenden Mittels überflüssig seyn würde. In den Gegenden, welche Ueberfluß an weißen Kalkerden haben, kann man statt der Asche diejenigen Kreidenarten gepulvert brauchen, die ihre absorbirende Eigenschaft dadurch verrathen, daß sie an der Zunge kleben, wenn sie trocken sind. Diese Substanzen gewähren auch den Vortheil, durch Niederschlag die vollkommene Abklärung des Weinmostes zu bewirken, und zu gleicher Zeit die weinige Gährung aufzuhalten.

Um diese Abklärung zu bewirken, ist es, wenn man ein wenig im Großen arbeitet, hinlänglich, den durch Asche oder absorbirende Erden gesättigten Most zum Erkalten in Gefäße zu schütten, welche einen Hahn oder bloß ein, mit Korkstöpseln verschlossenes, Loch zwei Finger breit über dem Boden haben. Die Flüssigkeit läßt binnen einer Nacht Verdunstung fallen. Hat man sie darauf von dem Saft abgezogen, so setzt man den klaren

Saft, den man erhält, zum Verdunsten auf Feuer, und seihet das Uebrige durch ein Seihetuch von Beuteltuch, Flanell oder feinem Baumwollenzeuge, um alles, was man von heller Flüssigkeit noch gewinnt, wieder in den Kessel zu schütten.

In kleinen Wirthschaften kann man zur Abklärung Rindsblut oder Eiweiß brauchen, ehe man den Most filtrirt. Zu diesem Behufe schlägt man das Rindsblut oder das Eiweiß mit einigen Pinten Most, die man nachher zu dem Uebrigen in den Kessel schüttet. Darauf wird die ganze Mischung erwärmt, abgeschäumt und durchgeseiht. Um den geklärten Most zur gehörigen Consistenz zu bringen, darf man die Verdampfung nicht durch zu starkes Feuer beschleunigen. Es würde sehr zweckmäßig seyn, wenn man die, zur Verdickung des Mostes bestimmten, Kessel auf besonders dazu eingerichtete Ofenstellte, deren Heerd so gebaut wäre, daß man so viel als möglich an Brennmaterialien ersparte. Nur da, wo man sich auf Versuche im Kleinen beschränken will, und wo das Holz sehr wohlfeil ist, sollte man die Kessel bei offenem Feuer auf Dreifüße setzen.

Beobachtet man die oben angegebene Vorsicht, die zur Zuckersabrikation bestimmten Trauben gehörig aufzubewahren, oder wenn man will, der Sonne auszusetzen, um die überflüssigen wässerigen Theile desto mehr zu vermindern, so kann der Weinbergsbesitzer seine Operationen mehrere Wochen über die Zeit der Weinlese hinaus verlängern und die Quantität Most, die er jeden Tag ab-

*) Ein französisches Maas, das 30 Cubikzoll faßt. Ein Litre ist ungefähr gleich 1 Pinte, oder $\frac{1}{2}$ Kanne.