

Setzt man dieses lange genug fort, so kann man den Most bis zum dicken Saft, bis zum Sirup bringen. Eine Menge so concentrirten Mostes zu einer ganzen Masse von der Kelter kommenden Mostes gemischt, verringert verhältnißmäßig den wasserigen Theil, welcher im letztern vorhanden war; er enthält alsdann mehr dicken Saft und um desto kleiner wird dann nothwendig das darin vorhandene Verhältniß des Wassers.

Dieses von der Theorie angegebene Hülfsmittel ist dem Italienischen Landmanne nicht unbekannt; er setzt es, schon seit den ältesten Zeiten, mit gutem Erfolge in verschiedenen Gegenden in Ausübung. Mau pin empfahl es den Einwohnern Frankreichs, und auch die Griechen, Ungarn und Spanier wenden es an.

Bei uns, wo es noch weit nöthiger wäre, geschieht es nicht, und unsere Weinbauer sind zu ermuntern, dieses vortreffliche Verfahren nachzuahmen; aber gerade so, wie es hier der Verfasser sagt. Der Most wird in kupfernen, blank geschuerten, oder besser verzinneten Kesseln eine geraume Zeit in der Hitze erhalten, die nie bis zum Siedepunkt steigt, sonst bekommt der Wein einen brenzlichten Geschmack und eine allzu tiefe Farbe.

Verschieden sind zwar die Anwendungsarten desselben, und verschieden sind die Begriffe darüber, welche sich die Schriftsteller, die es empfehlen, davon machen. Es geschehe aber auf irgend eine Art, so gelangt man zu demselben Endzwecke, wenn man es nur bis zur gehörigen Maße thut.

Einige wollen, man soll den bloßen ausgepreßten Most bis zur Verdampfung eines Zwanzigtheils sieden lassen; Andere, daß man ein Drittel davon einkoche, Andere, daß man die Hälfte, ja sogar bis zu zwei Dritteln verdampfe. Noch Andere wollen, daß man den Most mit den Hülsen kochen lasse. Alle diese Arten sind gut, nur daß man in
der