

gung gerathen seyn dürfe; daher kann es nicht oft genug angerathen werden, daß man ihn sogleich, wenn er aus den Trauben gekeltert worden, in den Kessel bringe. Thut man dieses nicht, so wird man, statt einen süßen zuckerreichen Saft, wie sich gehört, zu haben, einen sauern Sirup bekommen, welches eine schlechte Verbesserung des Weins abgiebt, ihm eine Herbigkeit mittheilt und ihn dahin bringt, bald umzuschlagen.

Es ist bekannt, daß der Most ein Uebermaß an Säure, das ist, eine feine Säure enthält, daher man nicht un-  
terlassen kann, diejenigen, die es nicht wissen, zu benachrichtigen, daß diese Säure das Kupfer auflöst und dasjenige damit bildet, was man Grünspan nennt. Es ist daher die Warnung zu ertheilen, daß man wohl Acht habe, wenn man den Most in den Kessel zum Sieden einbringt, daß letzterer vollkommen verzinnt sey, sonst löset die Säure des Mostes das Kupfer auf und bringt dem Weine einen garstigen, widrigen Geschmack bei, macht ihn auch wohl für die Gesundheit desjenigen gefährlich, der ihn trinkt.

Die Kessel müssen also verzinnt und glatt geschauert seyn. Was aber ihre Gestalt anlangt, so werden diejenigen die meiste Ersparung der Feuerung geben, welche am größten sind; der Most wird am geschwindesten verdampfen, wenn sie weit, flach und nicht mit hohlem, sondern geradem Boden sind.