

In einigen Ländern füllt man im ersten Monat alle Tage auf; im zweiten alle 4 Tage und dann alle 8 Tage, bis zum Ablassen desselben. So verfährt man unter andern mit dem trefflichen *Hermitage* - Wein.

In Champagne läßt man die blaßrothen Weine (*vinsgris*) 10 bis 12 Tage in den Fässern gähren, und wenn sie keine Blasen mehr aufwerfen, so spündet man die Fässer zu, läßt aber doch ein Luftloch zur Seite, das man *Broqueleur* nennt. Dieses wird acht bis zehn Tage nachher durch einen hölzernen Zapfen verstopft, den man aber nach Belieben ausziehen kann.

Man muß die Fässer, nachdem sie zugespündet sind, im ersten Monate alle acht Tage auffüllen, dann einen oder zwei Monate lang alle vierzehn Tage, und in der Folge beständig alle zwei Monate. Wenn die Weine nicht ge-
nug

Zutritt gestattet werde. Man kittet nämlich in das Spundloch eine zwei Zoll weite, an beiden Enden offene gläserne Röhre so ein, daß kein leerer Raum zwischen ihr und dem Fasse bleibt. In diese Röhre befestiget man ferner eine andere, die nur einen halben Zoll weit ist. Man hält die weite Röhre beständig bis zu einem Fuß hoch außer dem Fasse mit Wein anaefüllt, damit, wenn der Wein im Fasse fällt, das Mangelnde sogleich ersetzt werde, und folglich oben im Fasse nie ein leerer Raum entstehe. Das sich inzwischen entbindende Gas kann durch die offen bleibende enge Röhre fortgehen, die übrigens ihres geringen Durchmessers wegen nur wenig Luft eindringen läßt. So wie der Most oder Wein in der weiten Röhre abnimmt, so füllt man ihn durch einen Trichter wieder gehörig auf. Die gläsernen Röhren sind den hölzernen oder zinnernen deshalb vorzuziehen, weil man immer beobachten kann, was oben auf dem Moste vorgeht. (Man vergl. unter andern die ausführliche Anleitung zu einer Verbesserung der Weine in Deutschland).