

welches hierauf leicht verstopft wird. Die innere Luft wird nun ausgedehnt und durch das schweflichtsaure Gas mit einem Geziſche fortgejagt. Es werden in einem Faſſe zwei bis drei ſolcher Schnitte verbrannt, mehr oder weniger, bis man glaubt, daß es genug ſey. Nach geendigtem Verbrennen ſind die Wände des Faſſes von innen ſauer, und nun füllt man den Wein hinein. *)

In andern Gegenden gießt man zwei bis drei Waſſereimer voll Wein in ein gutes Faß, verbrennt einen Schwefelſchnitt darin, ſpündet es hernach zu, und rollt es ſtark hin und her. Hierauf läßt man es einige Stunden ruhig liegen, öffnet es alſdann wieder, ſchüttet friſchen Wein zu, verbrennt wieder einen Schwefelſchnitt, und wiederholt dieſes ſo oft, bis das Faß voll iſt. Dieſe Verfahrungsart iſt unter andern zu Bordeaux üblich.

In der Gegend von Marſeille und in der Nachbarschaft von Cette in Languedoc bereitet man aus weißen Trauben die ſogenannten ſtummen oder verhaltenen Weine (vins muets), die zum Schwefeln der andern Weine gebraucht werden.

Man tritt und feltert nämlich die Trauben und ſeihet den Moſt durch, ehe er in Gährung kommen kann. Dann füllt man mit demſelben die Fäſſer bis auf den vierten Theil an, verbrennt über dem Weine im Faſſe einige Schwefelſchnitte, ſpündet es zu, und rollt daſſelbe ſo lange ſtark hin und her, bis bei Eröffnung des Spundlochs kein Gas mehr entweicht. Dann gießt man wieder Wein hinzu, und verfährt wie zuvor, und ſo lange, bis das Faß voll iſt. Dieſer Wein kommt nie in Gährung, daher heißt man ihn ſtummen Wein. Er

*) Nozier beſchreibt in ſeiner Abhandlung eine Vorrichtung zum Aufbrennen der Fäſſer, durch welche der erſtickende Schwefeldampf beim Aufbrennen nicht beſchwerlich iſt, und wobei keine flüſſigen Schwefeltropfen in den Wein kommen.