

len u. s. w. entfernt, und daß er endlich gewölbt seyn müsse.

## 118.

Von den Krankheiten des Weins und den Mitteln, denselben zuvorzukommen, oder sie zu heben. (Nach Chaptal.)

.....

Es giebt Weine, die mit dem zunehmenden Alter immer besser werden, und welche man erst lange nach ihrer Bereitung als vollkommen betrachten darf. Dieß ist unter andern der Fall bei den dicken süßen und bei allen sehr geistreichen Weinen. Dagegen werden feine Weine so äußerst leicht sauer und schwer, daß man sie nur mit der größten Sorgfalt mehrere Jahre lang aufbewahren kann.

Der beste junge Wein (vin de primeur), welchen man in Burgund kennt, ist der von Volney  $1\frac{1}{2}$  Stunde von Beaune. Dieser so feine und angenehme Wein darf nicht länger als 12, 16 oder 18 Stunden in der Bütte bleiben, und hält sich kaum von einem Herbst bis zum andern.

Pomard liefert die zweite Qualität von jenem Weine in Burgund; er hält sich besser, als der vorige, wenn man ihn aber länger als ein Jahr aufbewahrt, so wird er schwer, verdirbt und nimmt die Farbe von Zwiebelhäuten an.

In

ward niemals hell. Er zog aus; aber in seiner neuen Wohnung brachten die Erschütterungen der Wagen die nämliche Wirkung hervor. Er erhielt nicht eher hellen Wein, bis er in eine ruhige Gegend von Paris gezogen war.