

In jedem Kanton hält sich der Wein nur eine gewisse bestimmte Zeit; man weiß es überall, daß dieser Zeitpunkt näher oder entfernter ist, in Verhältniß der Witterung die man hatte, und der Sorgfalt, welche bei der Weinbereitung angewandt ward. Es ist allgemein bekannt, daß Weine, die beim Regenwetter eingeherbst wurden, oder die auf einem schweren, fetten Boden wuchsen, nicht für das Lager sind.

Die Sorgfalt, welche man beim Ablassen und Aufbrennen der Weine anwendet, trägt sehr viel zu ihrer Haltbarkeit bei. Nur wenige können ohne diese Vorsicht über das Meer verführt werden. Es ist daher von Wichtigkeit, um allen nachtheiligen Veränderungen derselben zuvorzukommen, jene Arbeiten zu wiederholten Malen vorzunehmen; und eben dieser schätzbaren Gewohnheit haben wir es zu verdanken, daß man die Weine in alle Klimate verführen und sie allen Temperaturen aussetzen kann, ohne eine Zersetzung befürchten zu müssen.

Unter den Krankheiten, welchen der Wein am meisten ausgesetzt ist, sind das *Schwer-* und *Sauerwerden* die gewöhnlichsten und gefährlichsten.

Bei dem Schwerwerden verliert er seine natürliche Flüssigkeit, und läßt sich, wie manche Oele, in Fäden ziehen.

Dieser Krankheit sind die schwächsten Weine, die nur wenig gegohren haben, und welche überhaupt nur wenig Geist besitzen, so wie die Beerweine, am meisten ausgesetzt.

Der Wein wird auch in den am besten verstopften Bouteillen schwer. Man ist hiervon in Champagne nur zu sehr überzeugt, indem zuweilen der sämtliche auf Bouteillen gefüllte neue Wein dieser Krankheit unterworfen ist.

Die