

Gervais ihr Gährungsverfahren bekannt machte. — Der Herr Graf Chaptal drückt sich in dem Bericht, welchen er der Academie über diese Denkschrift den 22. Juni des nämlichen Jahres vorlegte, folgendermaßen aus: „Der erste Theil ist der Kultur des Weinstocks gewidmet. Herr Aubergier beschränkt sich auf die, welche in Auvergne, seinem Vaterlande, statt findet. Er schlägt vor, einige Nebengattungen durch andere zu ersetzen. Wir können diesen Theil seiner Denkschrift nicht beurtheilen, weil diese Nebengattungen uns nicht bekannt sind. In dem zweiten Theil dieser Denkschrift spricht der Verfasser von der Kunst, den Wein zu erzeugen, und die Mittel, welche er dazu vorschlägt, beschränken sich auf folgende: Die Weinlese nur alsdann zu unternehmen, wenn die Trauben zeitig sind; sie recht abzubeeren und sie wohl zu zerquetschen; Bütten zu gebrauchen, die am Boden breiter sind, als an ihrer Oeffnung; den Wein sogleich nach der ersten Gährung zu fassen, ohne ihn der Berührung der Luft auszusetzen. Diese Grundsätze sind im Allgemeinen wahr. Niemand zweifelt daran, daß eine zu frühe Weinlese einen schlechten Wein gibt; Niemand zweifelt daran, daß man diese Weinlese mit Vortheil weiter hinausschieben kann. Wenn der Frost die rothen Trauben trifft, so kann das Produkt der Weinlese um ein Drittheil vermindert werden. Diese Verminderung kann vielleicht ersetzt werden durch den erhöhten Werth des Weines, wie in den Weinbergen von Bordeaux, wo die Weinlese immer spät gehalten wird und oft erst nach den Herbstfrösten statt findet. In dem dritten Theile suchte der Verfasser zu beweisen, daß im Oberhäutchen des Traubenkerns sich ein flüchtiges Del befindet, welches man durch die Destillation ausziehen kann, woraus er schließt, daß der herbe, stechende und unangenehme Geschmack der