



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

Aus der Heimath des Champagners : (Nach der Pall Mall Gazette.) I.

urn:nbn:de:gbv:46:1-908

Gevatter“ weniger gerne in Neuses gesehen gewesen oder weniger oft gekommen wäre, oder wie die reactionäre Romantik Schubarts, wie wir sahen, an der alterproben Freundschaft nichts änderte. —

Klus der Heimath des Champagners.

(Nach der Pall Mall Gazette.)

I.

Just vor hundert und fünf und siebenzig Jahren, als die Macht und der Glanz Ludwigs des Vierzehnten zu verbleichen begannen, wurde von einem Mitglied der Bruderschaft der königlichen Benedictinerabtei Sanct Peter, die schmuß zwischen die Reben und Pappeln auf den Abhängen der Marne nicht weit vom Weiler Hautvillers gebettet lag, die glückliche Entdeckung gemacht, daß der Wein der Gegend effervereizende Eigenschaften besitze. Als ein stiller Wein war er schon längst weithin bekannt und geehrt. Karl der Siebente hatte ihn geschlürft, als er mit der Jungfrau von Orleans nach Reims gekommen war, um sich krönen zu lassen. Heinrich der Achte und Franz der Erste hatten ihm gebührende Ehre wiederfahren lassen auf dem „Felde des goldnen Luchses“, und der Kaiser Karl der Fünfte sowie Papst Leo der Zehnte hatten jedes Jahr ihre regelmäßigen Einkäufer in Ay, die sich nach Kräften bestrebten, einander zu überlisten und sich für die Tafel ihrer Herren die besten Sorten vor der Nase wegzukaufen.

Dom Perignon, der Vorläufer der Clicquots, Mumm's und Roederer's unsrer Tage, war der wohlbestellte Bursarius seiner Abtei und hatte in dieser Eigenschaft die Verwaltung der weitgedehnten Rebländereien seiner Ordensgemeinde in den Händen. Er beaufsichtigte das Keltern der Trauben, überwachte die Gärung, leitete die Aufbewahrung des gewonnenen Rebensaftes und sorgte, daß auch die gebräuchliche Lieferung jedes zehnten Fasses, welche die Mutter Kirche von den Winzern der Nachbarschaft in Anspruch nahm, zu rechter Zeit erfolgte und in den gewölbten Kellern des alten Klosters Unterkunft fand. Da dieser Zehnte in gleicher Weise von mittelmäßigem Weine wie von gutem genommen wurde, so pflegte Vater Perignon jenen mit den Weinen anderer und edlerer Weinberge zu „vermählen“, und mit der Zeit wurde er Meister in diesem Verfahren. Im Verlauf dieser Versuche aber brachte er durch reinen Zufall einen Schaumwein zu Stande, den wir in mehr wissenschaftlich behandelte Gestalt heutzutage unter dem allgemeinen Namen Champagner oder (wenn wir Leutnants sind oder waren) Sect kennen.

Die Weinlese in der Champagne nimmt gewöhnlich vierzehn Tage in Anspruch. Vergangenes Jahr jedoch dehnte sie sich an mehreren Stellen — in A. z. B. — in Folge des späten Reifens der Trauben und der für die Einsammlung ungünstigen Witterung länger als einen Monat aus und schloß erst gegen das Ende des Octobers. Die Ernte war, was die Menge betrifft, sehr unbefriedigend, da sie kaum die Hälfte eines Mittelertrages in die Pressen lieferte. Die Qualität dagegen soll vortrefflich sein. So werden die Weingerzeuger nicht leiden. Der beste „vin brut“ (Most), aus welchem der Champagner gemacht wird, kostet gewöhnlich vier bis fünfhundert Francs die „pièce“ von 200 Litres. Dieses Jahr aber ist er von den großen Champagnerfirmen bereitwillig mit acht bis neunhundert Francs bezahlt worden. So sollte man ein entsprechendes Steigen im Preise des fabrikmäßig behandelten Artikels — und der Champagner wird jetzt in einer Weise behandelt, daß man seine Herstellung schier zu den schönen Künsten zählen kann — zu fürchten haben. Aber die Consumenten des „vin mousseux par excellence“ mögen sich trösten. Kein solches Steigen ist in Epernay und Reims in Aussicht genommen. Die dortigen Häuser haben sich vielmehr entschlossen, es bei den mäßig hinaufgegangenen Preisen des letzten Jahres zu belassen.

Der Champagner — diese Bemerkung gilt ebenso von den feinsten wie von den geringsten Marken — ist niemals, wie man häufig glaubt, gleich andern „grands vins“ das Product eines bestimmten Weinbergs oder auch nur einer bestimmten Sorte von Trauben, sondern das Ergebnis einer Mischung von mehreren Sorten. Und ferner, indem sein Verbrauch mit jedem Jahre wächst, und die altbekannten Weingegenden von A. Bouzy, Ambonnay, Verzennay, Mailly, Verzy, Gramant und Avize, die früher ausschließlich die Trauben zu den feinen Champagnerforten lieferten, schon lange nicht mehr den Ansprüchen nachzukommen im Stande sind, welche beide Hemisphären an die Champagnerhäuser in Reims und Epernay machen, so sind Weinberge untergeordneten Ranges, deren Erzeugniß früher für ungeeignet zur Herstellung eines so edlen Getränkes wie Champagner angesehen wurden, ebenfalls zu Beiträgen an Trauben herangezogen worden, und man ersetzt, was ihnen an Bouquet, Vinosität und Zuckergehalt abgeht, auf künstlichem Wege. Die Folge davon ist, daß der hohe Preis, welchen selbst der gemeine Landwein im Hinblick auf seine Umbildung zu geringem Schaumwein hat, denselben völlig vom Verbrauch an Ort und Stelle ausschließt, und daß die Mittelklasse und der kleine Mann genöthigt sind, seine Stelle durch die schwereren, aber wohlfeilen Weine des südlichen Frankreich zu ersetzen.

Eine andere Eigenthümlichkeit der Champagne ist, daß im Gegensatz gegen die andern weinproducirenden Gegenden Frankreichs, wo der Besitzer selbst des kleinsten Fleckchens Rebland seine Trauben selbst keltert, dort nur eine sehr

beschränkte Zahl von Weinbergbesitzern zugleich Weinbereiter sind. Die hauptsächlichsten Champagnerfabrikanten, welche rings um Reims und Epernay zerstreut eine Menge eigner Weinberge besitzen, haben bei ihnen allen „pressoirs“, und andere große Eigenthümer von Rebländereien pressen gleichfalls ihre eigenen Trauben. Die Masse der kleinen Winzer dagegen verkaufen ausnahmslos ihre Ernten an einen oder den andern von jenen zu einem gewissen Preise per „cague“, ein Maß, welches sechzig Kilogramm Trauben hält.

Ferner mag bemerkt werden, daß kein Champagnerfabrikant von irgendwelcher Bedeutung, auch wenn er nur eine Qualität von Wein producirt, sich auf Wein einer einzigen Gattung beschränkt. Er macht seinen Wein herbe, süß oder stark, je nach dem Markte, für den er bestimmt ist. Cliquot-Champagner, der immer noch seinen alten Ruf bewahrt, fand seinem Hauptabsatz in Rußland als süßer Wein, und der ist er noch, wenn er für russische oder französische Märkte bereitet wird. Dagegen ist er ein völlig herber Wein, wenn er für englischen Verbrauch versandt wird. Ganz ebenso verhält es sich mit den übrigen wohlbekanntten Marken. Die starken süßen Weine gehen nach Deutschland und Rußland, die mittelschweren meist nach den Vereinigten Staaten, während die leichteren vorzüglich in Frankreich consumirt, die herben und mäßig schweren in England, die leichteren herben in China, Aegypten und Ostindien getrunken werden, die besonders schweren aber nach Californien und Australien sowie nach andern Gegenden ihren Weg nehmen, wo Gold, Diamanten und ähnliche Kleinigkeiten gefunden werden.

Nicht gerade zu besonderer Befriedigung unserer Leser wird reichen, wenn man erfährt, daß die besten Weine der besten Fabrikanten, die natürlich auch die besten Preise erzielen — nämlich sieben bis acht Francs die Flasche am Ablieferungsort in Reims und Epernay — fast ausnahmslos für John Bull's Kehle reservirt werden; denn herber Champagner von leidlichem Wohlgeschmack kann nur aus erlesenem Most gemacht werden, wogegen sich süßer Champagner schier aus allem Möglichen zurechtmachen läßt — die Yankee's verstehen sogar aus Petroleum welchen zu brauen — indem die Masse des zugesetzten Zuckerstoffes den ursprünglichen Charakter vor Gaumen und Zunge so gut wie vollständig maskirt.

Der Champagner ist das Ergebnis einer Mischung des Saftes sowohl blauer als weißer Trauben. Vier Fünftel der ersteren werden gemeiniglich mit einem Fünftel der letzteren und einem gewissen Procentsatz von Zucker und Spirit gemischt. Von den blauen Trauben gewinnt der Wein seine soliden weinigen Eigenschaften, und diese finden sich wieder namentlich in der Pinot-Sorte, die ihren Namen davon hat, daß ihre Trauben die konische Form der Fichte (pine) annehmen, und welche dieselbe ist, aus welcher alle großen Burgrunderweine producirt werden. Sie giebt nur eine mäßige Ernte, aber es ist

ein Wein von großer Stärke und feinstem Wohlgeschmack. Außer dieser Traubensorte hat man noch den Morillon Noir, der einen leichten angenehmen Wein giebt, und den Pinot Gris, der in einigen Weingärten von Verzenay gebaut wird und einen ebenfalls leichten, aber sehr duftigen Wein liefert. Von den weißen Trauben, denen der Champagner hauptsächlich seinen Charakter als Schaumwein verdankt, sind die berühmtesten der Plant Vert-Dorée, den man auch „die goldne Pflanze von Uly“ nennt, und die Sorte Morillon Blanc, welche letztere nicht bloß süß und duftreich, sondern auch sehr ergiebig ist. Dazu mag noch der Muscat Blanc erwähnt werden, die süßeste und blumenreichste von allen Sorten, die einen Wein von sehr viel Körper liefert, und deren Traube einen sehr prononcirten Geschmack besitzt.

Der bedeutende Ausfall bei der diesjährigen Lese wird ausschließlich dem Umstande zugeschrieben, daß das Holz der Reben im vorigen Winter vollständig durchgefroren ist, ein Unglück, welches den Winzern bis dahin unbekannt, obwohl es oft genug vorgekommen war, daß die Reben im Anfang des Frühlings erfroren.

Die Weinbauer der Champagne verwenden circa 60.000 Pfähle für ihre Rebstöcke auf die Hektare (2 $\frac{1}{2}$ preussische Morgen). Diese Pfähle, die nie höher als etwa 1 $\frac{1}{2}$ Elle sind, gelten als Schutz gegen den Reif. Um ferner gegen diesen Frost zu schützen, der gewöhnlich zwischen der ersten Dämmerung und Sonnenaufgang eintritt und einen jährlichen Verlust von etwa fünf und zwanzig Procent im Gefolge hat, häuft man Haufen von Heu, Reifig und abgefallenem Laub in Abständen von zwanzig Schritten zusammen und trägt Sorge, dieselben mäßig feucht zu halten. Wenn ein Frost zu fürchten ist, werden die Haufen auf der Seite des Weinbergs, von welcher der Wind her weht, angezündet, worauf der aufsteigende dicke Rauch sich horizontal über dem Weinberg ausbreitet und dasselbe Resultat wie eine Wolke hat, indem er die Sonnenstrahlen aufhält, die Atmosphäre wärmt und den Reif in Thau verwandelt. Eine andere Methode, die Rebstöcke vor Frösten zu schützen, ist die, daß man Zweige von Besenkraut in der Form eines Fächers zusammenbindet und sie dann an das Ende eines Pfahls befestigt, den man schräg in den Boden steckt, so daß der Fächer sich über die Rebe neigt und sie vor den Sonnenstrahlen beschützt. Ein einziger Tagelöhner soll im Laufe eines langen Tages gegen achttausend solcher Schirme in den Boden pflanzen können.

Mit Ausnahme gewisser berühmter Weinberge im Rhonethal kann man die Rebenpflanzungen der Champagne zu den malerischsten unter den bekannteren Weindistrikten von Frankreich rechnen. Zwischen Paris und Eprenay bieten selbst die Ufer der Marne eine Reihenfolge von Scenen stiller Schönheit. Der wellige Boden ist überall angebaut wie ein Garten. Hübsche Schlösser und reizende Landhäuser lauschen vergnügt aus vollem Laubwald hervor.

Stattliche alterthümliche Dörfer ziehen sich am Flußrande hin oder klettern an den Hügelwänden empor, und nachdem wir Ferté Sous Jouarre, die Wiege der Condés, verlassen, sehen wir alle günstig gelegenen Höhen sich vom Fuß bis zum Gipfel mit Nebenpflanzungen bedecken. Aber erst, nachdem wir das prächtige gothische Schloß von Boursault, welches die reiche „Veuve Clicquot“ in ihren alten Tagen erbaut hat, und dessen zahlreiche Thürme und Thürmchen inmitten schattiger Bäume die höchste Bergkuppe im Umkreis von Epernay krönen, hinter uns haben, befinden wir uns in dem eigentlichen Zauberkreise von Weinbergen, in welchem der Champagner, einst der „Wein der Fürsten“, jetzt richtiger der „Wein der feinen Welt“ genannt, seine Quelle hat.

Zu Epernay, dem Hauptquartier der altberühmten Firmen Moët und Chandon und Perrier-Jouet sowie verschiedener neuer Champagnerhäuser, z. B. Roussillon, und wo mehrere andere mit Einschluß des jenseits des Meeres noch unter seinem ursprünglichen Namen Heidsieck bekannten Geschäfts Piper und Comp. ihre Keller haben, sah man bis Anfang November vorigen Jahres noch allenthalben Spuren der deutschen Besatzung. Schwarz und weiß gestreifte Schilderhäuser traf man nicht nur vor den öffentlichen Gebäuden, sondern auch an mehreren abgelegenen Orten an, vorzüglich vor einem der hübschen Schloßchen der Firma Moët und Chandon in dem überzierlich gebauten Faubourg de la Folie vor einem Flügel der Magazine derselben Firma, wo die Deutschen ein Hospital errichtet hatten, vor der Feldpost und vor einigen Reihen hölzerner Hütten dicht daneben. Stämmige, untersetzte Preußen und Bayern bezogen die Wache am Bahnhofe und am Stadthause, ritten oder marschirten durch die Straßen und handelten auf dem Markte um Essiggurken und Grünkram. Sie standen als harmlose Leute mit den Einwohnern, namentlich mit der niedern Klasse, allem Anscheine nach auf ganz gutem Fuße, schienen sich aber sehr zu langweilen.

Die Rebgelände, welche die edelsten Weinsorten liefern, befinden sich in der Nachbarschaft von Epernay und Reims. Die Reben von Chalons sind als zu wenig und zu untergeordneten Wein gebend, gar nicht in Rechnung zu bringen. Die Weinberge von Epernay sind als die Flußberge, die von Reims als die Weingärten des Gebirgs von Reims bekannt. In directem Gegensatz gegen die Theorie, daß in den nördlichen Theilen von Frankreich die Südseite zum Reifwerden der Traube wesentlich ist, liegen diese Weinpflanzungen fast ausnahmslos auf der Nord- oder Nordost-Seite. Ihr Boden, welcher leicht, trocken und freidehaltig ist, wird verächtlich als „champagne pouilleuse“, Lause- oder Bettelchampagne bezeichnet. Aber er eignet sich im höchsten Grade für den Bau der Rebe, da er dem Regen leichten Zugang zu den Wurzeln und ebenso leichten Wiederabzug gestattet.

Auf dem sogenannten Berge von Reims baut man zwei berühmte (nicht

mouffirende) Rothweine, den einen auf dem südlichen, den andern auf dem nördlichen Abhange dieses Hügelzugs, dessen Flanken mit Reben bekleidet sind, während sein Kamm mit Wald bedeckt ist, in welchem unzählige wilde Schweine hausen. Jene Weine genießen an Ort und Stelle der höchsten Werthschätzung, und zwar sollte man meinen, vorzüglich wegen ihrer Seltenheit und weniger deshalb, weil sie an sich große Verdienste hätten. Es sind die Weine von Killy-la-Montagne und Bouzy, die beide in den Weinbergen von Beuve Clicquot-Ponsardin nach einem glücklichen Gedanken des Haupttheilnehmers dieses berühmten Hauses gebaut werden. Ueber die Art, wie er die Tugenden des ersteren entdeckte, wird Folgendes erzählt. Er hatte gehört, daß mancher Wein durch Seereisen nach oder durch Verweilen in Nordamerika besondere Eigenschaften entwickele. So hatte er die Idee, als er einmal etliche Körbe Champagner nach NeuYork versandte, ein Duzend Flaschen Killy-la-Montagne, die einen zweifelhaften Charakter hatten, mit zu schicken. Sein Agent in NeuYork erhielt den Auftrag, den Wein in den Keller zu legen, ihn dort drei Monate zu lassen, und ihn dann wieder nach Frankreich zu schicken. Als der Wein wiederkam, waren die Seiten der Flaschen mit abgesetztem Farbestoff bedeckt und der Wein selbst trübe. Man setzte ihn sechs Wochen in den Keller, füllte ihn dann auf andere Flaschen, und siehe da, es war ein Wein von glänzender Klarheit und vortrefflichem Geschmack geworden. Der einzige Fehler war, daß er seine Farbe verloren hatte und lichtbraun wie echter Cognac ausah. Was für einem Verfahren Monsieur Werlé den Killy-la-Montagne jetzt unterwirft, um ihn zu der Stufe der Vollkommenheit zu erheben, die er im Keller der Beuve Clicquot erreichen soll, ist uns nicht bekannt geworden. Vielleicht hat auch ein Spaßvogel dem Engländer, dessen Bericht wir hier im Auszug mittheilen, mit der amerikanischen Reise des Weins ein Märchen aufgebunden. Gewiß ist wenigstens, daß man den Wein nicht in Masse Jahr auf Jahr zur Cur oder auf die hohe Schule nach Amerika verschiffen kann.

Der nicht mouffirende Rothwein von Bouzy hat ein stark hervortretendes und angenehmes Bouquet und einen sehr feinen Geschmack, geht äußerst glatt über die Zunge und kommt einem so leicht wie Bordeaux vor, während er in Wahrheit so schwer wie irgend einer der Weine von Burgund ist, deren edlere „crus“ ihm auffallend gleichen. Er ist, wie man hört, sehr empfindlich für die Verschickung; denn eine bloße Reise nach Paris reicht hin, ihn krank werden zu lassen und seiner zarten Körperbeschaffenheit einen Stoß zu versetzen, von dem er sich schwer wieder erholt. Um seine höchste Vollkommenheit zu erreichen, verlangt dieser Wein, der nach französischen Ausdrücke ein „vin vif“ ist und bis in die entferntesten Winkel des Geschmacksorgans eindringt, einen Aufenthalt von zwei Jahren auf dem Fasse und eine Aufbewahrung von mindestens sechs Jahren in der Flasche.

Die „Weingärten des Berges“ bedecken, wie noch zu bemerken, die gesammten nördlichen Abhänge des Hügelzugs, der auf der Seite von Reims in östlicher Richtung von Rilly und Ludis, Orten, deren ordinäre Weine in die dritte Klasse gerechnet werden, Mailly und Verzenay nach Verzy streicht, Orten, welche zur zweiten Klasse gehören. Auf der Ostseite liefern die hier an dem Abhang wachsenden Reben keinen Wein von Bedeutung. Dagegen finden wir auf der südlichen Abdachung den berühmten „premier cru de Bouzy“, neben dem sich der Weinberg von Ambonnay hinzieht, dessen Rebenblut, wenigstens in Betreff der Champagner-Fabrikation dem seines Nachbars kaum nachsteht.

„Auf unserm Wege nach Bouzy“, so erzählt unser Gewährsmann, „gehen wir hinter Avenay an der Eisenbahn von Reims nach Epernay auf einer hügeligen Straße hin, welche gelegentlich große behäbig aussehende Bauernhöfe streift, wo der klappernde Dreschflegel schon dabei ist, das neulich geerntete Getreide auszudreschen, um es so schnell wie möglich zu Markte zu bringen, da die Ebenen der Champagne dieses Jahr von einer ungeheuren Zahl von Feldmäusen überlaufen sind. Neben der Straße sehen wir von Zeit zu Zeit verfaulende Kreuze, vor denen beiläufig der französische Bauer selbst in der Bretagne schon lange nicht mehr betet. Hier und da sieht man in der Tiefe umgeben von Bäumen ein Dorf liegen, während die Höhen hinauf in allen Richtungen Reben und immer wieder Reben klettern, bis oben ein dunkler Hintergrund von Waldbäumen ist, von dem sich bisweilen eine einsame Windmühle abhebt. Nicht lange, so tauchten wir in offnes Ackerland hinaus, auf dem wir hart neben der Straße Volk auf Volk von Rebhühnern erblickten, die zwischen den kurzen Stoppeln wie Rücken herumtrippelten. Das Geklapper der Hufe unsrer Pferde und das Geräusch der Räder unsres Wagens störten sie durchaus nicht in ihrer Seelenruhe. In Folge der Occupation durch die Deutschen ist die Jagd nun schon drei Saisons hintereinander im Departement der Marne suspendirt gewesen, und inzwischen haben die Vögel sich vermehrt, bis buchstäblich „toujours perdrix“ und die Hühner so massenhaft in den Ebenen der Champagne waren wie die Heidelberen auf einer englischen Haide. Da wir auf unserer ganzen Fahrt, die einen vollen Tag in Anspruch nahm, nicht ein einziges Mal einen Gensdarmen oder Feldhüter begegneten, so ist es nur die eigne Schuld des Bewohners der Champagne, wenn er nicht mitunter seine monotone „soupe aux choux“ mit einem derben jungen Rebhühnchen abwechseln läßt.

Bouzy, welches am Fuße der rebenbekleideten Abhänge liegt, die sich nach Ambonnay hinziehen, hat gleich den übrigen Dörfern der weinbauenden Gegenden Frankreichs ein ungewöhnlich wohlhätiges Aussehen. Die Weinlese ging eben zu Ende, und bei der Presse der Firma Clicquot standen gegen

tausend Rufen mit Wein, der jene mächtige Blume ausströmte, wegen welcher die Trauben von Bouzy so berühmt sind. Sie kamen alle aus der altmodischen plump gestalteten Kelter, die von dem bleichrothen Most triefte und ihre ganze Umgebung mit concentrirtem Duft erfüllte.

Die Firma Veuve Clicquot-Ponsardin besitzt zu Bouzy zwischen vierzig und fünfzig Acker der edelsten Reben, die einen beträchtlichen Theil der ganzen Weincultur des Orts ausmachen. Doch würden dieselben dieses Jahr, welches nur die Hälfte einer Mittelernte lieferte, nicht mehr als 130 Stück Wein geben. Folglich hatte man sowohl in Bouzy als in Ambonnay erhebliche Massen von Trauben aufhäufen müssen, um die 44,000 Gallonen Wein zu produciren, die wir hier in Fässer füllen sahen. Einige von diesen Trauben, die diesen Morgen gelesen worden waren und mit 110 Francs die „cague“ von 60 Kilogrammen bezahlt wurden, wurden gerade von den Verkäufern am „pressoir“ der Clicquot'schen Fabrik abgeliefert. Man maß sie korbbweise in die cague ab, ein Gefäß von der Größe eines Eimersaffes, während ein Aufseher mit rothem blühendem Gesicht sie auf dem Deckel eines daneben stehenden Fasses mit einem Stück Kreide aufzeichnete.

Sobald der Inhalt von etwa einem halben Hundert dieser Körbe voll Trauben auf den Boden der Presse entleert war, wurden die Trauben, ohne von ihren Stielen gelöst worden zu sein, möglichst dicht und eben an einander geschichtet und ihnen eine mäßige Pressung applicirt, indem die feineren Eigenschaften der Beeren, wie man uns sagte, denselben mehr durch allmählig zunehmende als durch auf einmal mit Macht wirkende Quetschung entlockt werden. Wir erzählen das so im Detail, weil Erfahrung uns gelehrt, daß ungefähr Alle wissen, wie Champagner getrunken, wenige aber, wie er gemacht wird. Jene Operation wird, wie man uns belehrte, sechs mal wiederholt. Das Ergebnis der drei ersten Pressungen wird zur Verwandlung in Champagner aufgehoben, nachdem es nach Herkommen mit dem Product anderer Weinberge vermischt worden ist. Der Ertrag der vierten Pressung wird zur Ersetzung des durchschnittlich $7\frac{1}{2}$ Procent betragenden Verlustes verwendet, den der Most bei der Gährung erleidet, wogegen das, was aus der fünften Pressung hervorgeht, zur Anfertigung eines Champagners untergeordneter Qualität verkauft wird. Die Trauben werden dann tüchtig durchgeharkt und dann noch ein sechstes Mal ausgequetscht, was man „rébeche“ nennt, und woraus eine Art Rutscher wird, den man die an der Kelter beschäftigten Leuten trinken läßt.

Der nicht moussirende Rothwein von Bouzy, der von der Firma Clicquot in derselben Presse gemacht wird, erhebt nur in besonders guten Jahren Anspruch darauf, als ein Wein von Werth angesehen zu werden. Nur eine kleine Quantität wird gemacht, die nur unter ausnahmsweise günstigen Umständen

auf den Markt kommt. Die unter die Presse gebrachten Trauben bleiben acht Tage in der Kufe, der Most wird dann einer langen Gährung überlassen, nach welcher er auf Fässer abgezogen und zwei Jahre ungestört im Holze belassen wird. In der Flasche, wo er stets einen Niederschlag absetzt, was mit allen Weinen der Champagne der Fall ist, mit den moussirenden sowohl wie mit den stillen, hält er sich, wie man uns versicherte, länger gut als irgendwelcher Burgunder.

Von Bouzy fährt man, immer am Nebenhügel hin, nur eine kleine Strecke bis Ambonnay, welches nur zwei bis dreihundert Acker Land mit Wein bepflanzt hat, und wo die Reise bei unsrer Ankunft schon vorüber war. Indem wir uns nach dem größten Weinerzeuger erkundigten, wies man uns nach einer offenstehenden Einfahrt, durch die wir in einen weiten Hof gelangten, wo man ein halb Duzend Tagelöhner mit verschiedenen landwirthschaftlichen Arbeiten beschäftigt sah. Indem wir einen derselben, der uns der Oberste zu sein schien, anredeten, wies er uns an einen struppigen kleinen Mann in Hemdärmeln und Holzschuhen, der sich der erfrischenden Aufgabe widmete, einen großen Haufen fetten Düngers mit der Mistharke umzuwenden. Es ergab sich, daß es Monsieur Dury war, der Besitzer von so und so viel Acker Nebeland und ein merkwürdig intelligenter Bauer, der sich durch eine Aufgewecktheit, die ihn wesentlich von der Tölpelhaftigkeit des französischen Alltagsbauern unterschied, zu großer Wohlhabigkeit emporgearbeitet hatte. Rasch schnellte er seine „sabots“ von den Füßen, zog eine reine Blouse an und führte uns in seine kleine Puhstube, ein frisch geweißtes Gemach von etwa acht Quadratfuß Größe, von welchem der ungeheuere Kamin reichlich ein Drittel in Anspruch nahm. Hier erwartete er geduldig, was wir ihm abfragen würden.

Zu Ambonnay hatte man, wie Herr Dury uns mittheilte, ganz ebenso wie in Bouzy dieses Jahr nur eine halbe Mittelsee geerntet. Auch war die caque genau für denselben Preis, wie dort verkauft worden, und der Wein, vorzüglich von den Agenten der Häuser Clicquot und Pommery aufgekauft, war mit 800 Francs per Stück bezahlt worden. Jede mit Neben beplante Hectare (2 $\frac{1}{2}$ Acker) hatte dieses Jahr 45 caques Trauben geliefert, was 6 $\frac{1}{2}$ Stück Wein gab. Hier preßte man die Trauben nur vier Mal, und das Ergebnis der zweiten Pressung wurde zum Ersatz des Verlustes verwendet, den das Product der ersten bei der Gährung erlitten. Da diese Quetschungen mit großer Kraft vorgenommen wurden, so war der Most der dritten und vierten selbst in einem Jahre wie dieses nur 80 Francs per Stück werth. Viele von den in dieser Gegend beschäftigten Winzern waren aus St. Meneshould in den Argonnen, neun deutsche Meilen von hier, manche sogar aus Lothringen. Sie bekamen entweder anderthalb Francs den Tag und das Essen, das aus drei Mahlzeiten bestand, oder dritthalb Francs ohne Essen. Kindern zahlte

man 30 Sous. Herr Dury sagte uns ferner, daß jedes Jahr Rebland zum Verkauf kommt und leicht Käufer zum Preise von fünfzehn bis zwanzigtausend Francs die Hectare findet, was einen Durchschnittswerth von zweitausend Thaler für den Acker giebt. Da das Grundeigenthum in solche unendlich kleine Fleckchen zersplittert ist, so wurden sie nur selten von den großen Champagnerhäusern aufgekauft, da diese keine Lust hatten, sich mit dem Betrieb solcher winziger Beete zu beschäftigen, sondern es vorzogen, das Erzeugniß von deren Bebauern aufzukaufen.

Um die Weinberge an den nördlichen Abhängen zu erreichen, kehren wir nach Bouzy zurück und steigen über den Berg, wo Hasen beinahe so zahlreich wie unten auf der Ebene die Rebhühner mit dem Spazierstock erlegt werden könnten. Drunten tief in der Mulde, jenseits der bewaldeten Kuppen, die uns auf allen Seiten umgeben, und wo gelegentlich eine alte gebrechliche Windmühle sich dreht, breiten sich die weiten Gefilde der Champagne vor uns aus, bedeckt in Zwischenräumen mit weißen Dörfern und zerstreuten Gehöften. Hier windet sich zwischen Pappel- und Lindengruppen, im Sonnenschein glänzend, die vielgekrümmte Wesle durch das Land. Dort erhebt sich der Doppelthurm der Kathedrale von Reims, durch dessen durchbrochenes dunkles Mauerwerk der blaßblaue Himmel hindurchblickt, in majestätischer Schönheit vor uns.

Als wir den Hügelzug auf der andern Seite hinabstiegen, übersahen wir eine wogende See von Reben und erblickten in der Ferne im Kranze von Bäumen das Dorf Mailly. Hier hatte die Lese noch weniger als in Bouzy und Ambonnay ergeben, es war nur ein Drittel der Durchschnittsernte gewonnen worden. Auch hier schrieb man diesen geringen Ertrag dem harten Winter zu. Bei der einen Presse sahen wir zu, wie man arbeitete. Man hatte zwischen 350 und 400 Stück Wein fertig, indem die Leute täglich zwanzig Stunden thätig gewesen waren und in dieser Zeit ungefähr dreißig Stück Most ausgepreßt hatten. Die Presse war ein altmodisches Ding, welches große Aehnlichkeit mit einer Aepfelweinpresse hatte. Der Most wurde in große Rufen entleert, von denen jede etwa 6000 Flaschen faßte, und verblieb darin drei Tage, worauf er auf Fässer gefüllt wurde. Von den obigen dreißig Stück waren zwanzig das Ergebniß der ersten Pressung und deshalb von feinsten Qualität, die 800 Francs das Stück kostete. Vier, aus der zweiten Pressung hervorgegangen, wurden zur Ersekung des Verlustes aufgehoben, den jene durch die Fermentation erleiden mußten, die übrigen waren Nachlauf, der das Stück 300 Francs werth war und zur Anfertigung eines Champagners verwendet werden sollte, welcher 5 Francs die Flasche kostete. Sechs Stücke, die man beiseite gestellt, waren das Resultat einer nochmaligen Ausquetschung und sollten mit etwas gewöhnlichem Landwein vermischt zur Fabrikation

von Sect benutzt werden, der mit 3 Francs per Flasche verkauft werden sollte. Sillery sec ist ein voller, herber, angenehm schmeckender Wein von dunkelgelber Farbe, von dem man gewöhnlich, aber irrthümlich annimmt, daß er auf dem Gute Sillery erzeugt werde, wo im vorigen Jahrhundert ein Marquis dieses Namens, nachdem er von Dom Perignon das Geheimniß der Bereitung von Schaumwein erfahren, Champagnerfabrikant für eigne Rechnung wurde, wo einige Jahre nachher die Marschallin d'Estrées die Aufsicht über die Production des berühmten herben Sillery führte und ein ausgedehntes Geschäft als Weinhändlerin trieb, und wo die langweilige und pedantische Frau von Genlis, die Gouvernante der orleanistischen Prinzen, wie sie sagt, die glücklichsten Tage ihres Lebens verbrachte.

Von Mailly nach Sillery müssen wir unsern Weg über den Berg fortsetzen, und wie wir das von Gästen überfüllte Cabaret am Ende des Dorfes passiren, schallt uns, von Gläserklingen begleitet, das wohlbekannte Winzerliedchen entgegen:

„Vendangeons, et vive la France!

Le monde un jour avec nous trinquera.“

Die Straße fällt hinter Mailly steil ab, indem sie sich um den Berg schlängelt, der bis hinauf zu dem dunkeln Gürtel von Bäumen auf seinem Gipfel mit Reben bepflanzt ist. Allenthalben sind auf dieser Seite die Winzer emsig bei der Arbeit. Lange Karren mit Trauben beladen, verstopfen die engen Hohlwege. Esel mit Körben behangen, plagen sich die steileren Abhänge hinauf und hinunter. Auf halber Höhe des Bergsattels liegt an einem dichten Walde und einem Steinbruch das Dorf Verzennay. Seine weißen Häuser sind mit Schiefer gedeckt, ausgenommen das Pressoir der Herren Moët und Chandon, ein großes Haus mit hellrothem Ziegeldach, welches ringsum von Weinstöcken umgeben ist. Hier arbeiten nicht weniger als sieben Keltermaschinen; denn diese Firma besitzt auf den benachbarten Abhängen 120 Acker Rebland. Utequot, Roederer und andere bekannte Häuser haben in Verzennay gleichfalls ihre Pressen und machen eine beträchtliche Quantität vin brut. Roederer hat indeß hier nur 25 Acker Weinland und hängt in Betreff seiner Trauben hauptsächlich von den kleineren Weinbauern ab.

Zu Verzennay wurde uns dieselbe Geschichte erzählt, die wir früher gehört hatten, nämlich, daß es unmöglich sei, guten Champagner ohne Beimischung eines gewissen Antheils von vin brut aus diesem besondern District zu bereiten, da diese Zuthat wesentlich sei, um dem Schaumweine die nöthige Blume zu verleihen. Die Weine von Mailly, Verzennay und Verzy haben dieses Jahr alle denselben Preis, 800 Francs das Stück, während die ordinären Weine von Ludis und Killy, westlich von Mailly, wie alle andern untergeordneten crus einen willigen Markt zu hohen Preisen gefunden haben.

Zu Sillery sahen wir nur wenige Hectaren mit Reben bepflanzt, und die Weine derselben werden weder zu den Berg-, noch zu den Flussorten gerechnet. Das Schloß mit seinen Thürmchen ist ein moderner Bau, denn das historische Gebäude ist von der Revolutionsfluth von 1789 weggeschwemmt worden. Der tiefliegende Boden des zu ihm gehörenden Landes ist für das Gedeihen des Weinstocks zu feucht, wie Herr Jacquesson, der gegenwärtige Besitzer von Sillery, zu seinem Schaden gewahr wurde. Um den alten Ruf des Gutes wieder zu beleben, bepflanzte er ihn mit Reben, die er nach einer Theorie, welche er sich selbst erdacht, in tiefe Furchen einsenkte, so daß seine Weinpflanzungen das Aussehen von riesigen Selleriebeeten bekamen. Um sie vor Hagelschlag zu sichern, der hier häufig vorkommt, und wohl auch vor Frost, errichtete er niedrige Pfosten an ihren Säumen, und häufte dicht dabei lange Bretter auf, aus denen sich rasch ein Dach herstellen ließ. Aber der Plan schlug fehl. Die Reben kränkelten wegen der Nässe an der Wurzel, und letztes Jahr wurden sie vollständig ausgerodet.

Heutzutage wird nur noch sehr wenig Sillery sec gemacht, und dieser wird, wie die Rothweine von Bouzy und Reilly, meist für den eignen Verbrauch der Weinbauer aufgehoben. Er kommt vorzüglich aus den Weinbergen von Verzenay und Mailly, die etwa eine Stunde Weges entfernt sind. Ein Winzer gestand uns offen, daß es mit seinem alten Rufe vorbei sei, und daß man besseren Bordeaux und Burgunder für weniger Geld bekommen könne. Bei der Fabrikation von herbem Sillery, der an Ort und Stelle als werthvolles tonisches Mittel geschätzt wird, ist nothwendig, daß man die Trauben nur einer leichten Pressung unterwirft, und damit er seine volle Güte gewinne, ist ebenso wesentlich, daß der Wein zehn Jahre auf dem Fasse oder nach Andern acht Jahre in der Flasche bleibe, welchem Umstande wahrscheinlich sein hoher Preis zugeschrieben werden muß. Im Verlauf der Zeit setzt er stark ab, auch hat er den Fehler, daß er wie alle feineren nicht mouffirenden Weinsorten dieses Bezirks sich nicht gut versenden läßt.

Der Schaumwein der Champagne machte sein Debut in der vornehmen Welt unter dem bereits erwähnten Marquis von Sillery zu einer Zeit, wo die Interessenten der Burgunder- und Bordeaux-Weine sich bemühten, ihnen die Gunst Ludwigs des Vierzehnten in seinen bigotten alten Tagen zu gewinnen. Der Marquis gehörte zu der Schar junger Lebemänner, mit denen sich der Herzog von Vendôme in seiner Zurückgezogenheit umgeben, nachdem er die Schlacht bei Dudenarde und mit ihr das Wohlwollen des Königs verloren hatte. Während eines der berühmten Abendschmäuse zu Anet drang Sillery plötzlich in den Speisesaal ein, gefolgt von einem Duzend blühender junger Damen, welche Bachantinnen vorstellten und Weinlaubkränze auf den Stirnen sowie Blumen in Körben in den Händen trugen. Indem der Mar-

quis den Herzog in einer wohlgesetzten Rede begrüßte, benachrichtigte er ihn, daß in jedem dieser Körbe voll Blumen eine neugeborene Gottheit verborgen sei, der zu Ehren die Alten Altäre errichtet haben würden. Er gab dann ein Zeichen, auf welches ein Duzend Flaschen Champagner von seinen Kellern in Sillery von den Mädchen hervorgezogen und mit Blumen bekränzt auf den Tisch gestellt wurden. Man fand den darin perlenden Rebensaft köstlich, und fortan wurde der Champagner der Lieblingswein bei Hofe.

Der Vicomte von Brimont, das Haupt der alten Champagnerfirma Ruinart et Fils, und ein Herr Fortel aus Reims, welcher letztere circa 40 Acker mit Trauben bepflanzt, sind die einzigen Weinbauer in der Gegend von Sillery. Von Monsieur Fortel erfuhren wir, daß die Rebe nur den dritten Theil einer mittelmäßigen ergeben, und daß seine eignen Rebgärten ihm dieses Jahr statt wie gewöhnlich dreihundert nur einhundert Stück geliefert. Die Qualität indeß muß auch hier ganz vorzüglich gewesen sein, da er im Hause Ullequot einen bereitwilligen Abnehmer zu 900 Francs das Stück gefunden hatte. Ehe Herr Fortel seine Trauben preßt, läßt er sie in einen Trog werfen, auf dessen Boden zwei Cylinder von der Form cannelirter Säulen und etwa 8 Zoll Durchmesser sich befinden, die sich in entgegengesetzter Richtung drehen, wodurch sie die Beeren theilweise von ihren Stielen losreißen. Beeren und Stiele werden dann unter die Presse gebracht, die auch hier nach dem alten Aepfelweinpresse-Prinzip eingerichtet ist, und der Most läuft in ein Reservoir unten, von wo er in große Bütten gepumpt wird, die jede 250 bis 500 Gallonen halten. Hier verbleibt er sechs bis acht Stunden, nach welcher Zeit er auf Fässer gefüllt wird, die nur einen ganz leichten Verschuß der Spundlöcher haben, und nach zwölf Tagen fängt der Wein an zu gähren. So bleibt er bis zu Ende des Jahres, wo er wieder auf neue Fässer kommt und den Käufern übergeben wird. Die zweite und dritte Pressung der Trauben geben einen geringeren Wein, und von den Trestern und Stielen, die nun in eine Bütte gelegt und mit einer dichten Lage von Häcksel bedeckt werden, wird ein Branntwein destillirt, der Eau de vie de Marc heißt und recht gut ist. Die Trauben wurden zu Sillery in diesem Jahr mit 120 Francs die caque bezahlt.

Die Mittelweine des Bezirks „Tisanes de Champagne“ genannt, werden ganz in derselben Weise bereitet wie der vin brut, welcher die Grundlage des Champagners bildet, und im folgenden Jahre auf Flaschen gefüllt. Sie unterliegen nicht der weiteren künstlichen Behandlung, welcher jener unterworfen wird, und schäumen nur mäßig. Diese Tisanes werden auch aus dem abfließenden Wein gemacht, welcher der Champagnerflasche entflieht, wenn der Saß bei Entförlung derselben, nachdem sie einige Zeit mit der Oeffnung nach unten gekehrt gelegen, entfernt und durch den Liqueur ersetzt wird, der dem Champagner mehr oder weniger seinen Wohlgeschmack giebt. Sie besitzen nicht

das Bouquet des eigentlichen Champagners, sind aber keineswegs zu verachten, da sie nicht die Quacksalberei erfahren wie die meisten wohlfeilen Sectsorten, und da man sie in der ganzen Champagne wegen ihrer harntreibenden und und Deffnung schaffenden Eigenschaften sehr hoch hält.

Ehe ich die Fabrication des Schaumweins schildere, habe ich noch ein Wort über das System der Weincultur zu sagen, welches in der Champagne herrscht und sich wesentlich von dem in andern Weingegenden üblichen unterscheidet. Sobald die Lese vorüber ist, werden die Pfähle herausgezogen und in Haufen aufgeschichtet, so daß die untern Enden aus dem Erdreich kommen, um nicht zu verfaulen. Diese Pfähle kosten, wenn es eichene sind, 60 Francs das Tausend, und da die Reben, um eine Traubenernte so reich wie möglich zu liefern, ungewöhnlich dicht neben einander gepflanzt werden, so stehen auf einem Acker Land nicht weniger als vierundzwanzig tausend solcher Pfähle, sodasß die Kosten, welche das Stützen der Reben macht, das Doppelte dessen, was man beim Medoc, und das Vierfache dessen, was man beim Burgunder darauf verwendet, betragen.

Wenn die Pfähle weggenommen sind, läßt man die Reben zusammengeringtelt in einem Haufen ungestört bis zum Winter liegen, wo die Erde rings um sie aufgelockert wird. Im Februar wird der Weinstock beschnitten und dermaßen in die Erde gesenkt, das nur das neue Holz über dem Boden bleibt. Da die Reben so dicht aneinander stehen, entziehen sie sich häufig die Nahrung, und so kommt es, daß viele Stöcke eingehen. Ist dieß der Fall oder werden bei der Lese Stöcke abgebrochen, so werden ihre Stellen durch eine Operation ausgefüllt, die man als „rebaissement“ bezeichnet, und die darin besteht, daß man die Erde an einer Seite eines Stockes entfernt und die beiden untersten Augen der beiden Hauptschößlinge, die man beim Verscheiden stehen gelassen hat, zu diesem besondern Zwecke niedersenkt. Diese werden mit einem leichten Dünger bedeckt und schlagen im Laufe der Zeit Wurzel, aus denen sich neue Reben erheben. Im April oder Mai werden die Pfähle wieder in den Boden gestoßen, und nachdem die Erde um die Wurzeln der Reben behackt worden, werden letztere wieder an die Pfähle gebunden, wobei man zugleich ihre Spitzen bis zum obersten Seitenschößling abbricht, um zu verhindern, daß sie über die als Regel aufgestellte Höhe hinauswachsen, welche gewöhnlich dreißig bis dreiunddreißig Zoll beträgt. Im Laufe des Sommers wird der Boden ein zweites und ein drittes Mal behackt, und zwar erstens, um die überflüssigen Wurzeln zu zerstören und die Stöcke zu zwingen, sich nur von ihren tieferen Wurzeln Nahrung zuführen zu lassen, zweitens um schädliches Unkraut in ihrer Umgebung zu vertilgen.

In der Champagne schließt die Weinlese ohne irgend etwas von den Festlichkeiten, die sich in der Gegend, wo der Medoc wächst, erhalten haben. Da-

gegen giebt am 22. Januar, dem Tage des heiligen Vincentius, des Patrons der Winzer, einer der Weinbauer in jedem Dorfe seinen Freunden und Verwandten ein Frühstück, wobei er über Tische einem seiner Gäste einen Blumenstraus überreicht, der dafür im nächsten Jahre den Schmaus auszurichten hat. An demselben Tage veranstaltet jeder Weingutsbesitzer ein Gastmahl für seine Arbeiter, welche, nachdem sie sich satt gegessen und getrunken, den Abend mit Gesang und Tanz verbringen.

Regierung und Landtag des Königreichs Sachsen.

Nach langer, im Ganzen fast achtmonatlicher Dauer, geht der sächsische Landtag allmählig zur Ruhe. Leider will es scheinen, als wollte er mit einem „Conflict“ endigen.

In seinen ersten Stadien verlief er beinahe allzu ruhig. So ruhig, daß ein Theil der liberalen Presse ungeduldig ward und seine Parteigenossen in der II. Kammer der Falschheit, des Mangels an Energie bezichtigte. Und jetzt klagt und verklagt man wieder von der andern Seite, daß die liberale Partei zu schroff verfare, daß sie die guten Absichten der Regierung verkenne, daß sie das Zustandekommen nützlicher Gesetze hindere oder doch erschwere.

Außerhalb Sachsens, wo man die Verhältnisse nicht oder mehr oberflächlich kennt, ja im Lande selbst, wo man sich um die ständischen Verhandlungen viel weniger, als man sollte, kümmert, hat man selten ein klares Bild von der eigentlichen Sachlage. Dazu gehört, daß man nicht bloß den einen Theil der handelnden Personen, sondern alle Theile und ihr Zusammen- oder Gegeneinanderwirken etwas genauer kennt.

Die Grenzboten haben über Regierung und Landtag in Württemberg erst unlängst dankenswerthe Mittheilungen gebracht, sie haben früher nach Hesse-Darmstadt Schlaglichter geworfen, die dort freilich nicht gerade angenehm empfunden worden sind; es scheint billig, da sie in Sachsen Bürgerrecht genießen, daß sie auch im eignen Hause einmal Umschau halten. Vom sächsischen Landtag ist in diesen Blättern schon die Rede gewesen; es mag nun der andre Factor; die Regierung, ins Auge gefaßt werden.

Weniger, als vielleicht in irgend einem der andern Mittelstaaten, tritt in Sachsen die Person des Monarchen selbst in den Vordergrund. Eigenwillige Entschliefungen, welche die Politik der Regierung plötzlich entwedern hemmten oder in andere Bahnen würfen, sind von König Johann niemals