



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

-o.-: Aus der Heimath des Chamagners. II.

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

selben die Landstände treten. Die Landstände bestehen aus 12 Mitgliedern, deren 8 aus der Klasse der Ackerbau treibenden Unterthanen, 2 aus der des Handelsstands, 2 aus der des Gelehrtenstands, genommen werden. Sie sollen in den wichtigeren Angelegenheiten Unseres Landes das Organ Unserer getreuen Unterthanen sein, und Wir behalten Uns vor, wegen des Umfangs ihrer Wirksamkeit sowie wegen ihrer Wahl das Nähere mittelst eines besonderen Rescripts zu bestimmen.“ —

Wir werden im nächsten Artikel schildern, wie diese Geseze zu dem Cöthen'schen Mikrokosmus passen.

Aus der Heimath des Champagners.

II.

Während der letzten vierzehn Tage im October rollten über das schlechte Pflaster von Reims und Epernay Hunderte von langen schmalen Karren, beladen mit Fässern neuen Weines von den entfernteren Weinbergen zur Unterbringung in den gewaltigen Kellern der großen Champagnerfirmen. Hier werden sie verbleiben, so lange die „débourbage“ oder Selbstreinigung des Weines vor sich geht, und bis zum Vorabend der Zeit, wo das Füllen desselben auf Flaschen beginnt, d. h. bis in den April oder Mai, wo der Saft wieder in die Reben tritt. Das Product der verschiedenen Weingärten wird dann gebührend, nach den überlieferten Theorien der betreffenden Fabrikanten, gemischt, so daß sich die besonderen Eigenschaften jedes einzelnen verbinden und entwickeln. Wie bereits bemerkt, werden gewöhnlich vier Fünstel Rothwein, der nun eine blasse Rosenfarbe angenommen hat, und welchem der Champagner seine solideren weinigen Eigenschaften verdankt, mit einem Fünstel Weißwein gemischt, welcher dem „vin préparé“ Leichtigkeit und die Kraft des Schäumens verleiht. Man gießt aber nicht bloß Roth- und Weißwein zusammen, sondern auch verschiedene Gewächse von beiden Sorten, indem das, was dem Product eines Weinbergs mangelt, entweder durch das eines andern aus demselben Jahre oder durch einen älteren Wein von besserer Qualität ersetzt wird. In den Kellern aller Fabriken sieht man riesige Fässer, von denen jedes Tausende von Kannen ungemischten Weines aus besonders guten Leseu hält, der zur Mischung mit dem Ergebniß der Ernten weniger begünstigter Jahre aufbewahrt wird.

Champagner, der richtig gemischt ist, soll 2 Procent Alkohol (bei der Probe findet man gewöhnlich, daß er deren 4 besitzt) und etwa 355 Gran

Zucker in jedem Quart Wein enthalten. Da die Trauben in dieser nördlichen Breite jedoch nur selten den verlangten Grad von Geist und Süßigkeit erreichen, so muß der Ausfall auf künstlichem Wege beschafft werden. Vermittelst eines Instrumentes, Glykometer genannt, wird die Quantität von Zuckerstoff in jeder Weinsorte leicht bestimmt, und die, welche zu viel oder zu wenig davon hat, wird dann mit einer andern verschnitten, die entweder an Mangel oder an Ueberfluß daran leidet. Geschieht es einmal, daß alle Weine eines Jahrgangs der natürlichen Süße ermangeln, so wird crySTALLISIRTER Zucker zugesetzt, und da Zucker in einer oder der andern Form stets die Ursache nicht bloß des kohlensauren Gases, sondern auch der alkoholischen Eigenschaften guten Champagners ist, so ist es wesentlich, daß die Menge des Zuckerstoffes sorgfältig abgemessen wird, weil der Champagner, wenn davon zu wenig zugesetzt worden, fast gar nicht schäumt, wenn zu viel hineingethan worden, zuviel Gas entwickelt, welches dann leicht die Flaschen zersprengt. Mängel von weniger materiellen Eigenschaften, Feinheit, Wohlgeschmack und Blume, können nicht auf mechanischem Wege festgestellt, sondern müssen einzig durch die Zunge und den Geruchssinn entdeckt werden. Wir brauchen nicht hervorzuheben, wie fein diese Organe bei dem erfahrenen Zubereiter des *vin préparé* sein müssen, der dann zu seiner gehörigen Zeit aus der Fabrik in Gestalt des *Sect's* hervorgehen wird, jener heiter stimmenden Essenz, welche den gedrücktesten Geist seiner Last entledigt, die ärgerlichste Laune sänftigt und die schweigsamste Zunge zum Plaudern nöthigt.

Der Wein der verschiedenen Weinberge wird aus seinen Fässern in gewaltige Bütten entleert, (die zu der Fabrik Moët und Chandon gehörigen halten jede nahezu 6200 Gallonen) wo er gründlich gemischt wird, indem man ihn vermittelst langer Stangen, an denen Querbretter befestigt sind, fortwährend durcheinanderrührt. Nach Beendigung dieser Operation wird der Wein, der jetzt die Farbe und den Geschmack eines herben Rheinweins mit einem mehr oder minder hervortretenden bitteren Beigeschmack hat, auf kleinere Fässer gefüllt, in denen er verbleibt, bis er auf die Flasche kommt. In einigen der größeren Etablissemens wird der Wein direct von den Bütten durch Röhren in große Behälter geleitet und durch Syphons auf die Flaschen gebracht. Das geht so rasch vor sich, daß bei Moët und Chandon im Laufe eines einzigen Tages die ungeheure Summe von 80,000 Flaschen gefüllt, gestöpselt und auf die Regale gelegt wurden. Die Korke werden nur durch eine „Agraffe“, d. h. durch ein schmales Eisenband fest gemacht, dessen Enden sich unter dem vortretenden Rande der Flaschenmündung ineinanderhaken.

Die Operation, durch welche der Wein auf die Flasche kommt, dauert ohne Unterbrechung bis Ende Juli fort. Die Flaschen werden, sobald sie gefüllt sind, in die Keller geschafft, wo gewöhnlich eine Temperatur von 55

Graden herrscht. Man giebt ihnen hier eine horizontale Lage, nachdem man ihre oben zu liegen kommenden Seiten mit Kreide bestrichen hat. Sie werden in aufeinanderfolgenden Schichten, die zwei bis sechs Flaschen tief sind und schmale eichne Bretter zwischen sich haben, aufeinandergelegt. Diese Schichten haben eine verschiedene Länge, oft von hundert und mehr Flaschen, aber ihre Höhe übersteigt selten sechs bis sieben Fuß. Während der Wein auf diese Weise ruht, nimmt die Gährung ihren Fortgang und erreicht ihre größte Stärke gewöhnlich nach etwa zwei Wochen, wo dann der Fabrikant einige Tage voll Angst durchzumachen hat, indem jetzt zu fürchten ist, daß die im Weine sich entwickelnde Kohlensäure ihm mehr als die gewöhnliche Anzahl von Flaschen zersprengt, ein Mißgeschick, gegen das man sich nur dadurch schützt, daß man Flaschen verwendet, welche auch dem stärksten Drucke Widerstand leisten. Zu diesem Zweck giebt man den Champagnerflaschen die größte Glasstärke, wie schon deren Gewicht zeigt, welches fast zwei Pfund beträgt. Man bedient sich stets neuer Flaschen, da die alten durch die Auseinanderreibung ihrer Glaspartikelchen, welche sie durch die deh nende Kraft, die auf sie wirkte, erfahren haben, geschwächt worden sind. Damit eine Flasche ungewöhnliche Widerstandskraft habe, müssen ihre Seiten überall gleiche Dicke und die Boden gleichförmige Solidität besitzen, so daß von plötzlichen Temperaturwechseln keine besondere Ausdehnung bewirkt werden kann. Der Hals muß überdieß vollkommen rund sein und sich nach dem Bauch hin allmählig erweitern. Endlich muß, und dieß ist von höchster Wichtigkeit, das Innere völlig glatt sein, da ein rauhes Innere das Gas zu Fluchtversuchen veranlaßt und so die Gefahr des Zerplatzens der Flasche nahe rückt.

Um die Flaschen zu probiren, schlägt man sie hart zusammen. Auch wendet man zu diesem Zweck besondere Maschinen an, die ihr Inneres hydraulischem Druck aussetzen, wodurch man herausgefunden hat, daß, während viele Flaschen den außerordentlichen Druck von dreißig Atmosphären aushalten, der einem Gewicht von mehr als 450 Pfund auf den Quadratzoll gleichkommt (sechs Atmosphären ist das Höchste, was sie gewöhnlich zu ertragen haben) sie bei einem viel geringeren, aber dauernden Druck zersprengt werden. Trotz aller Lehren der Wissenschaft ist das Plätzen von Champagnerflaschen augenscheinlich noch nicht auf ein Minimum herabgemindert worden. Bei Moët und Chandon beträgt es nur selten mehr als ein Dritthalb, bei Clicquot aber durchschnittlich vier bis fünf Procent. In Jahren, wo der Wein ausnahmsweise stark ist, sind in den Kellern der letztgenannten Firma fünfzehn Procent der Flaschen zersprungen, und man erzählte uns von einem Fabrikanten, der aus einem Vorrath von 200,000 Flaschen nur 80,000 übrig behielt.

Die Flaschen verbleiben in ihrer horizontalen Lage für die Dauer von zwei Jahren, während welcher die Temperatur der Keller sorgfältig im Gleichmaß

erhalten wird, und während dieser Zeit sinkt Alles, was der Wein an unklarem Stoff enthält, auf den Boden der Flasche. Dann bringt man die Flaschen nach dem Kunstausdruck „sur pointe“, d. h. mit den Hälften sanft abwärts geneigt, auf Gestelle. Später bekommen sie eine stärkere Neigung und werden jeden Tag leise geschüttelt, wobei ein Arbeiter, der besonderes Geschick im Handgelenk hat, zwischen dreißig und vierzigtausend per Tag zu schütteln vermag. Der Zweck dieser Bewegung, welche Madame Clicquot an die Stelle eines viel langsameren Verfahrens setzte, ist der, daß man den Saß nöthigen will, sich nach dem Kork hinzuziehen, statt sich an die Seiten abzulagern und entweder Faden, technisch „Klauen“, oder eine Bekleidung des Glases, technisch eine „Maske“, zu bilden, Ablagerungen, die sich nur schwer entfernen lassen. Will man sie loslösen, so muß man an die Stelle wo das Sediment sich angesetzt hat, mit einem Stück Eisen hart anschlagen, und dabei läuft man stets Gefahr, die Flasche zum Platzen zu bringen, weshalb der mit dieser Aufgabe betraute Arbeiter das Gesicht mit einer Drahtmaske schützt. In dieser seiner Lebensperiode ist der Wein auch anderen Unpäßlichkeiten ausgesetzt — im Champagnergeschäft herrscht eine vollständige Wein-Pathologie — deren schlimmste die Bildung pilzartiger Fibern ist, die sehr schwer oder gar nicht zu beseitigen sind, und welche durch Mangel an Tannin entstehen, das deshalb bei der Mischung der Weine vermöge Einführung eines künstlichen Substituts aus Eichen oder Katechu zugesetzt werden sollte.

Wenn das Sediment sich endlich gehörig am Kork angesammelt hat, was innerhalb einer Zeit von sechs Wochen zu geschehen pflegt, werden die Flaschen mit abwärts gefehrten Hälften sorgfältig in Körbe gelegt und vermittelst eines Seils durch eine viereckige Oeffnung im Gewölbe des untern Kellers nach dem obern befördert, wo ein Verfahren beginnt, welches man das „dégorgement“ nennt. Nachdem die Körbe neben den hiermit beauftragten Arbeiter gestellt sind, der vor einem überdeckten Gefäße steht, das einem kleinen radikal in zwei Hälften zerschnittenen Fasse gleicht und am Boden eine Art Reservoir hat, faßt er eine Flasche mit seiner linken Hand und prüft sie gegen das Licht hin. Dann dreht er ihren Hals abwärts nach dem Reservoir, und lockert mit einem plötzlichen Ruck vermöge des Stahlhakens in seiner rechten Hand das Eisenband oder die „Agraffe“, welche den Kork festhält, der nun mit lautem Knall wegstiegt, gefolgt von dem Sediment und schäumendem, spritzendem Wein, den der Degorgeur mit seinem Daumen aufhält, nachdem er die Flasche nach vorn und rückwärts hat schaukeln lassen, um jedes Restchen von Saß aus dem Flaschenhalse zu spülen. Dann stößelt er rasch die Flasche wieder mit einem schon vorher gebrauchten, gut passenden Kork, worauf er sie einem neben ihm stehenden Gefährten giebt, der ihr das zu ertheilen

hat, was man die „dose“ nennt. Diese besteht in der Verwandlung des „vin brut“ in Champagner, einer wichtigen und einigermaßen geheimnißvollen Operation, die mittelst eines mechanischen Apparats, oft aber auch bloß mit der Schnauze einer Blechkanne oder einer gewöhnlichen Küchenkelle vollzogen wird. In allen Fabriken ohne Ausnahme, die wir besuchten, versicherte man uns, daß die Flüssigkeit, in welcher die „dose“ besteht, nur eine Mischung aus dem besten alten Wein der Champagnergegend und reinstem Zuckerkand sei. Aber das Gerücht will wissen, daß mindestens noch Cognac zu den Ingredienzen gehöre, und daß aller Wahrscheinlichkeit nach von den weniger gewissenhaften Fabrikanten noch andere, und zwar weniger nahe liegende, Flüssigkeiten beigegeben werden, um dem Weine Wohlgeschmack und Blume zu verleihen. Eines ist völlig sicher: gerade so, wie nach Sam Wellers Meinung in den „Pickwickiern“ die Gewürze es sind, welche die Pastete, den Kalbs-, Hammel- oder Rinderbraten machen, macht auch die „dose“ den Sekt herb oder süß, leicht oder schwer. Ein wirklich schmackhafter herber Champagner kann lediglich aus dem feinsten rohen Weine bereitet werden, welcher reichlich die Kohlenäure absorbiert, die im Verlauf seiner Bereitung entsteht, und an dem beträchtliche Zeit nach Entförfung der Flasche noch fortdauernden Emporsteigen glänzender Bläschen erkannt wird. Nothwendigerweise läßt ein derartiger Wein nur einen Zusatz weniger Procente von Liqueur zu, wogegen die süßen Champagner 30 bis 40 Procent weißen Syrup enthalten, der allerdings dazu beiträgt, sie recht laut knallen und für einen Augenblick stark schäumen zu lassen, aber ihren ursprünglichen Charakter und Geschmack vollständig verhüllt.

Der Mann, welcher die „dose“ applieirt hat, giebt seinerseits die Flasche einem andern Arbeiter, der sie bis zu zwei Zoll vom Kork mit reinem Weine ausfüllt und sie dann dem Stöpseler einhändig. Dieser stellt die Höhlung der Flasche auf eine genau hineinpassende runde Erhöhung auf dem untern Theile der Maschine, vor der er sitzt. Er steckt dann einen Kork, der für den Mund der Flasche viel zu groß ist, in einen Klemmer, der am obern Theil seiner Maschine angebracht ist und den Kork faßt und zusammenpreßt bis zu dem Augenblick, wo derselbe mit Hülfe eines großen Holzhammers oder eines schweren Gewichts eingetrieben wird, welches, an einem Flaschenzug aufgefangen, herunterfällt, sobald der Arbeiter eine Schnur losläßt. Ein anderer Arbeiter nimmt die Flasche in Empfang, nachdem der Stöpseler sie geschüttelt, befestigt den Kork, indem er ihn zugleich oben abrundet, mit einem Bindfaden, schüttelt die Flasche abermals und gibt sie dann an den Mann weiter, welcher den Kork mit Eisendraht zu umwinden hat, was mit derselben Raschheit geschieht, wie das Befestigen mit Bindfaden. Dann wird die Flasche nochmals geschüttelt und darauf hingestellt. Empfängt sie diese Durchschütte-

lung, deren Zweck eine möglichst innige Verbindung des Weines mit der „dose“ ist, nicht durch die Hände zweier Arbeiter, so liegt dieß einem besondern Manne ob, welcher die Flasche sofort nach vollendetem Verschuß einer Aufeinanderfolge heftiger Durchrüttelungen unterwirft.

Die Flaschen mit Wein, welche, nachdem sie dieses bewegte Leben durchgemacht haben, endlich den Zustand der Reife erreichen, werden nun nach einem andern Theile des Etablissements geschafft und hier weiblichen Händen anvertraut, um sich von denselben ihre Toilette arrangiren zu lassen. Hier werden sie geschmackvoll mit Etiketten versehen und in einen Kopfschmuck und Kragen gesteckt, indem man entweder ihre Kork- und Hälse mit Siegelack überzieht oder diese Körpertheile mit Staniol bekleidet, so daß sie auch an den vornehmsten Tafeln vorstellbar werden.

Die Keller der großen Champagnerfabrikanten von Reims sind über die historische alte Stadt in ihren schmalsten und unscheinbarsten Straßen zerstreut, wogegen man die von Epernay in dessen elegantestem Viertel, dem breiten und anspruchsvollen Faubourg de la Folie gruppiert findet. Zu Reims haben die Keller des Hauses Veuve Clicquot-Ponsardin die größte Anziehungskraft, während in Epernay der Fremde gewöhnlich die fast zwei deutsche Meilen langen Gewölbe der Firma Moët und Chandon vor Allem zu sehen wünscht.

Der Eingang in die Keller des Hauses Clicquot, wo der Besucher während einer Promenade von einer Viertelmeile drei Millionen Flaschen Sekt in verschiedenen Stadien der Entwicklung betrachten kann, liegt in einer stillen Gasse beinahe im Herzen der Stadt und kaum einen Steinwurf von der Kathedrale. Wenige Fremde, welche die Stelle passiren, werden sich denken, daß unter ihren Füßen Hunderte rühriger Hände unaufhörlich mit der Reinigung, Mischung, Durchschüttelung, Verkorfung, mit der Siegelung, Etikettirung und Verpackung hunderttausender von Champagnerflaschen beschäftigt sind, die von da nach allen Weltgegenden gehen.

Indem wir durch einen weiten Thorweg treten, sehen wir uns in einem sauber gehaltenen Hofe, den einige Bäume schmücken. Links sind Ställe und Wagenschuppen, rechts ist der Eingang in die Keller. Uns gegenüber liegt ein bescheidenes Schloßchen, wo die Firma ihre Comptoire hat, und dessen kleiner Thurm einen neben einer Rebe stehenden Bacchus zeigt, der ein Glas und eine Flasche emporhält. Wir gehen durch eine Flügelthür, steigen eine Steintreppe hinab und befinden uns nun in einem wahren Labyrinth von düstern unterirdischen Gängen, die in die große Kreideschicht gehauen sind, auf welcher die Stadt liegt. Bei dem trüben Schimmer eines Duzends von Talgkerzen sehen wir Reihen von Arbeitern mit dem Schütteln, Stöpseln und Mischen der Flaschen beschäftigt, die soeben die Hand des Degorgeurs ver-

lassen haben. Die „dose“ wird dem Weine hier mittelst einer Maschine beibracht, die im Centrum eine Art Cylinder hat. Ein paar Flaschen mit dem Liqueur stehen mit den Hälften nach unten geneigt auf dem oberen Theile, während sich unten zwei Flaschen mit Wein befinden, welche die „dose“ erhalten sollen, die ihnen so mit der größten Genauigkeit zugetheilt wird, während sie bei der gewöhnlichen Weise stark dem Zufall überlassen bleibt. Nachdem die Flaschen gefüllt, gestöpselt und mit Draht umwunden sind, faßt der Arbeiter, der die Mischung von Wein und Syrup gründlich zusammenschütteln hat, mit jeder Hand eine Flasche und schwingt sie in der tollsten Weise wie ein paar Keulen über seinem Kopfe, wie wenn er irgend einem seiner Kameraden den Schädel einzuschlagen vor hätte.

Nachdem man uns mit einer langen Kerze versehen hat, die in einer Tülle von Draht und Holz auf einem Stock befestigt ist, passieren wir einen der ungeheuren Keller nach dem andern, wobei wir von Zeit zu Zeit auf neue Gruppen von Arbeitern stoßen, die mit demselben einförmigen Verfahren beschäftigt sind, wie das beschriebene. Hier wird unsere Aufmerksamkeit von Reihen riesiger Tonnen in Anspruch genommen, von denen jede vier bis fünftausend Kannen feinsten alten Weines enthält, bestimmt, den jüngeren Gewächsen Wohlgeschmack zu verleihen. Dann tappen wir durch scheinbar endlose Reihen von Fässern, die mit dem Ertrag dieses letzten Jahres gefüllt sind. Weiterhin kommen wir an kleineren Gebinden vorüber, die den Liqueur enthalten, mit dem der *vin préparé* versüßt wird. Hier und da zeigt der Boden eine viereckige Oeffnung, durch welche Körbe voll Weinflaschen aus dem untersten Keller emporsteigen, um ihre Bearbeitung durch den *Degorgeur* zu empfangen.

Nachdem wir die Kunde durch die „celliers“ gemacht, steigen wir hinab in die „caves“, deren dumpfige Atmosphäre von einem gewaltigen Weinduft geschwängert ist. An den dunkeln Wänden tropft die Feuchtigkeit hörbar herab, und außerhalb des kleinen Kreises, den unsere Kerzen erhellen, und einigen in gespaltne Stöcke gesteckten Lichtern, bei denen gearbeitet wird, ist alles ringsum dichte Finsterniß. Auf allen Seiten lagern Flaschen in verschiedenen Stellungen, die meisten in gewaltigen viereckigen Schichten auf ihren Seiten, andere auf sanft geneigten Gestellen, wieder andere fast auf den Kopf gestellt, während einige, durch Ueberfüllung des Bauches mit Gas zu Schaden gekommen, in Scherben am Boden liegen und unter unsern Füßen knirschen. Bei jeder Flaschenschicht sind Täfelchen aufgehängt, welche das Alter und die Beschaffenheit des in ihnen enthaltenen Weines angeben. Bisweilen hält unser Führer eine Flasche gegen das Licht, um uns zu zeigen, wie der Niederschlag sich bildet, wie es sich langsam nach dem Halse der Flasche hinzieht und sich schließlich an den Kork ansetzt. Plötzlich fahren wir vor einem lauten Knall

zusammen, der wie ein Pistolenschuß in dem gewölbten Raume widerhallt. Eine Flasche in unserer Nähe ist zersprungen, sie hat ihren schweren Boden fortgeschleudert, und derselbe, so sauber abgelöst, als ob er mit einem Diamant abgeschnitten worden, ist einer Nachbarflasche durch den Bauch gefahren und hat der nächsten den Hals abgerissen. Der Wein tröpfelt herunter und läuft schließlich über die geneigte Flur des Kellers nach dem Schließgitter, welches sich in dessen Mitte befindet.

Im Ganzen besitzt diese Firma zweiunddreißig Keller, von denen selbst der kleinste ein mächtiger Raum ist, und an acht neuen wird gebaut. Ventilations-Röhren gehen von einem Boden zum andern, so daß die Temperatur sich ganz genau reguliren läßt. Indem wir die Keller verlassen, gehen wir durch den Raum, wo gepackt wird. An dem einen Ende desselben erhalten die Flaschen ihre Verzierung mit Etiketten und Stagnol, an dem andern werden sie in Körbe und Kisten gepackt, von denen einige, die bei unserer Anwesenheit zugeschlagen wurden und nach China bestimmt waren, nicht weniger als zehn Duzend enthielten.

Die Firma Moët und Chandon hat in Epernay ein Schloß inne, welches vorn ein hübsches Eisengitter und hinter sich einen großen wohlgepflegten Garten hat. Der Eingang zu den Kellern ist weniger imposant, als man erwartet, wenn man weiß, daß er die Mündung von mehr als zehn englischen Meilen unterirdischer Gewölbe ist, in welchem doppelt so viel Wein lagert, als genügt hätte, um die ganze deutsche Armee betrunken zu machen, welche sich im letzten Kriege in Frankreich befand. Unser Führer öffnete eine Thür, die zu einem Keller führen könnte, in welchem ein Privatmann seine hundert Flaschen oder sein halbes Duzend Fässer Wein verwahrt. Sobald das Tageslicht eindrang, wurde unsere Aufmerksamkeit durch eine schwarze Marmortafel gefesselt, welche in goldnen Buchstaben erzählt, daß „am 26. Juli 1807 Napoleon der Große, Kaiser der Franzosen, König von Italien und Protector des Rheinbundes den Handel geehrt, indem er die Keller von Jean Remy Moët, Maire von Epernay, Präsident des Cantons und Mitglied des Generalrathes des Departements, besucht habe.“

„Der Kaiser“, so bemerkte unser Führer, „schloß bei dieser Gelegenheit in dem Gebäude auf der gegenüberliegenden Seite des Hofes, und 1814 wohnten alle die gekrönten Häupter, welche Frankreich mit Krieg überzogen, im Schlosse. Der jetzige König von Preußen wußte das, und während des letzten Krieges hatten wir Seine Majestät selbst, den Kronprinzen und den Fürsten Bismarck, außerdem 9000 Mann, 7000 Pferde und über zweihundert Weiber, Kinder und Dienstboten unterzubringen, und bis vor Kurzem hatten die Preußen eines unserer öffentlichen Gebäude im Besitz, aus dem sie ein Hospital für franke Soldaten gemacht hatten.“

„Vermuthlich beehrten Sie die Deutschen auch mit ein paar Champagner-Requisitionen?“ sagte ich.

„Nur ein Mal“, erwiderte mein Führer. „Den ersten Tag, nachdem sie eingerückt, forderten sie zehntausend Flaschen, und Officiere wie Soldaten thaten sich eine Güte. Am Abend jedoch gab es eine Prügelei zwischen den Preußen und den Bayern, und von da an belästigte man uns nicht weiter mit solchen Zumuthungen.“ *)

Mit langstieligen Leuchtern versehen, steigen wir eine schlüpfrige Treppe nach der obern Reihe der Keller hinab. Die langen Galerien sind zum Theil mit Gas erleuchtet, während andere ihr Licht nur von trübe brennenden Talgkerzen erhalten. Wir treffen hier und da eine Gruppe von Arbeitern, die mit der Verwandlung von rohem Wein in Champagner beschäftigt ist. Zuletzt steigen wir auf einer zweiten Treppe in die untern Gewölbe. Hier treffen wir in geräumigen hohen Gängen, die sorgfältig, so daß sie wie gemauert aussehen, in die Kreide der Gegend gehauen sind, Tausende und aber Tausende von Fässern mit Wein auf jeder von beiden Seiten. Zuweilen wird die Reihe von einer riesigen Bütte unterbrochen. Weiterhin gehen wir an Schichten von Flaschen vorüber, die uns bis über den Kopf reichen und kaum genug Raum zum Durchgehen zwischen sich lassen. Der Fußboden ist mit Wein getränkt und mit Scherben von augenscheinlich erst in den letzten Tagen zerplatzten Flaschen bedeckt. Denn das zersprungene Glas wird alle Wochen mehrmals weggesetzt. Der Wein dagegen findet seinen Weg in schmale Mulden oder Rinnen, die ihn nach einem Becken leiten, in welchem er gesammelt wird, um im Preise von 7 Francs für 200 Litres zur Fabrikation von Weinessig verkauft zu werden.

Von den kopfabwärts gelagerten Flaschen unterliegen 400,000 täglicher regelmäßiger Schüttelung, die von 12 bis 15 Arbeitern besorgt wird. Es wird einen Begriff von der riesigen Ausdehnung dieser Keller und der in ihnen aufgestapelten Weinorräthe geben, wenn wir uns vergegenwärtigen, daß es zwei lange Galerien, jede von 650 Fuß Ausdehnung giebt, in welchen nicht weniger als 600,000 Flaschen Wein lagern, und welche von zweiunddreißig Quergalerien durchschnitten werden, die eine Länge von ungefähr 4000 Fuß haben und 1,280,000 Flaschen Wein enthalten. Dazu kommen aber noch acht andere Galerien, jede von 500 Fuß Länge und im Verhältniß gefüllt, und eine beträchtliche Anzahl kleinerer Keller, welche die allerältesten einschließen, die den Namen „Sibirien“ führen, da sie eine außerordentlich kalte Temperatur haben. Dieselben sind sehr niedrig und vielfach gewunden, wie

*) Hiervon ist fast jedes Wort erlogen, und namentlich ist Fürst Bismarck während des ganzen letzten Krieges nicht eine Stunde in Epernay gewesen.

die Räuberhöhle im Melodrama, feucht und von Kerzenrauch geschwärzt, Eigenschaften, mit denen sie sich stark von den modernen Theilen dieser Kellerwelt unterscheiden. Zur Erleuchtung der letzteren brennen jeden Tag 125 Gasflammen und 60 Petroleumlampen, und überdieß werden täglich circa 50 Pfund Talglichter verbraucht.

Indem wir unsere Promenade fortsetzen, erreichen wir die neuen Gewölbe, die man in der Kreideschicht unter der Höhe am oberen Theil des Faubourg de la Folie anlegt. Hier ging sichs bei unserer Anwesenheit durchaus nicht angenehm, da das Wasser von der Straße oben durch tröpfelte und zahlreiche kleine Pfützen gebildet hatte, wo wir bis über die Knöchel in weißlichem Schmutz zu waten hatten. Die Arbeiter waren hier auf eine Quelle gestoßen, welche schnell einen Theil der Keller überfluthet hatte, dann aber durch Röhren in ein 26 Fuß tiefes Reservoir abgeleitet worden war, dessen Wasser man nach oben pumpte und vorzüglich zum Abwaschen der Flaschen im Frühling benutzte.

Aus den Kellern begaben wir uns zu dem Spül-Departement, wo während einer Zeit von drei Monaten, die im Mai beginnt, täglich 40,000 Flaschen durch Maschinerie gereinigt werden. Wir besuchten hierauf das Gebäude, wo der Wein auf Flaschen gebracht wird, ein gewaltiges Haus von 235 Fuß Länge und 115 Fuß Tiefe, an dessen einem Ende sich auf einer hohen Plattform zwei kolossale Becken befinden, von denen jedes 36,000 Kannen faßt. Dahinter liegt ein großes Waarenhaus, welches mit einem Hofe in Verbindung steht. Wenn man die „cuvée“, d. h. die Mischung der rohen Weine vornimmt, werden die Fässer auf einen Boden gewunden und ihr Inhalt durch Fallthüren in diese Becken entleert, und wenn der Wein gründlich gemischt ist, wird er durch Röhren nach dem andern Ende des Gebäudes geleitet, wo man im Laufe eines Tages 80,000 Flaschen füllen, stöpseln und in die Keller befördern kann.

In einem anstoßenden großen Gebäude legt in der einen Ecke eine Gruppe Weiber Staniolbogen auseinander, während andere Flaschenhälse damit belegen, Etiketten aufkleben und die Flaschen in matt rosa gefärbtes Papier packen. Im Mittelpunkt des Waarenhauses ist man beschäftigt, einige Eisenbahnlowries mit den Kisten und Körben voll Champagner zu beladen, welche an der Wand des Gebäudes aufgestapelt sind. Ueberall sieht man thätige Hände, von denen einige die Flaschen mit Stroh umwinden, andere die Kisten zunageln, wieder andere die Körbe schließen und mit ihrer Adresse versehen. Nachdem wir diese lebendige Scene verlassen, gehen wir schließlich dahin, wo die Stöpsel, die man in großen Säcken direct aus Spanien bezieht, sortirt, zurechtgeschritten und durch Andrücken gegen Stahlscheiben, die über Spirituslampen glühend gemacht sind, mit dem Fabrikzeichen versehen werden.

Das letztere geschieht durch Frauen, von denen jede täglich 1200 Korke stem-pelt. Beim Hinausgehen aus der Fabrik werfen wir noch einen Blick in die Schmiede, welche die „Agraffen“ für die Flaschenköpfe anzufertigen hat. Wir hören, daß die Firma im Ganzen 360 Arbeiter beiderlei Geschlechts beschäftigt.

Und nun noch ein Wort über die Champagner-Firmen von Reims und Epernay, deren es einige dreißig giebt. Die älteste ist die von Ruinart Père et Fils, deren Hauptcompagnon der Vicomte von Brimont ist, von dessen Ahnen einer zu derselben Benedictiner-Bruderschaft gehört haben soll, der Dom Perignon, der Erfinder des Sects, angehörte. Dieses uralte Haus ist aber schon lange von jüngeren Bewerbern um die Gunst des Publikums überholt worden und macht jetzt nur noch unbedeutende Geschäfte, die überdieß noch von einer Abzweigung desselben geschmälert werden, die sich Ruinart et Kurz nennt.

Die zweitälteste Firma ist die von Moët et Chandon, die ihre Existenz fast ein Jahrhundert zurückdatiren kann, und die im Laufe dieser Zeit das größte Champagnerhaus geworden ist. Der Jean Reми Moët, welcher dieses Geschäft gründete und später Napoleon I. am Vorabend der Schlacht bei Montmirail als Gast bei sich sah, war von Geburt ein Deutscher, wie die meisten Gründer der großen Firmen in Reims und Epernay.

Die Firma Clicquot, im Jahre 1798 durch den Gatten der vor ein paar Jahren im hohen Alter verstorbenen Wittve Clicquot-Ponsardin errichtet, verdankte die Berühmtheit ihres Fabrikats dem glücklichen Zufall, daß die Russen 1816 Reims besetzt hielten und fleißig den in den geräumigen Kellern der Wittve aufgespeicherten Wein requirirten. Bei ihrer Heimkehr sangen sie das Lob des zuckerhaltigen Schaumweins über die ganze Länge und Breite Moskoviens hin, und das Glück des Hauses war gemacht. Madame Clicquot schlug, wie weltbekannt, einen kolossalen Reichthum zusammen und verheirathete ihre Tochter sowie ihre Enkelin an Grafen vom ancien régime. Das gegenwärtige Haupt der Firma ist ein Herr Werlé, welcher als armer Junge aus dem Herzogthum Nassau nach Frankreich kam und, nachdem er in das große Geschäft eingetreten, im Laufe der Jahre zum reichsten Manne von Paris wurde. Wie seine frühere Partnerin hat er seine Kinder glänzend unterzubringen gewußt, indem sein Sohn die Tochter des Herzogs von Montebello und seine Tochter den Sohn des frühern Finanzministers Wagner heirathete.

Die erfolgreiche Einführung der neuen Champagnermarke ist eine sichere Vermögensquelle. Daher ein fortwährendes Werben um einen Antheil an der Gunst, deren sich die Moëts, die Clicquots, die Mummis und die Roederers erfreuen. Vor einigen Jahren profitirte ein strebsammer Maurergesell in Reims, dessen einziges Erbtheil sein Name Clicquot war, von dem Aus-

schließungssystem, nach welchem die hoch conservative Firma Veuve-Clicquot-Ponsardin ihre Geschäfte betreibt, warf sein Schurzfell und seine Kelle bei Seite, wurde Champagnerfabrikant und hatte guten Erfolg, indem er der alten Firma ein tüchtig Stück ihrer Lieferungen für Paris abknöpfte. Durch sein Beispiel ermutigt, rückte ein paar Jahre später ein dritter von den Clicquots, deren es in Reims in Menge zu geben scheint, ins Feld und hat um die Gönnerschaft der Liebhaber von Champagner. Etwas früher schon waren den moskovitischen Verbindungen jenes Hauses von der Firma Louis Roederer, die einem süßen Wein ähnlich dem, welcher den Namen Clicquot in Rußland berühmt gemacht, mit großen Kosten Bahn zu brechen suchte, mit Glück Fallen gestellt worden. Aber die Rache ließ nicht auf sich warten. Roederer mußte sehen, wie ein speculativer Champagnerfabrikant in Reims sich mit einem Kellner allirte, der ein gesetzliches Recht auf einen in Frankreich ungewöhnlichen Namen besaß und seinen Wein unter der Marke Théophile Roederer et Comp. verkaufte.

Das deutsche Element spielt im Champagnergeschäft eine sehr bedeutende Rolle. Außer den Haupttheilhabern in den Häusern Clicquot und Roederer und dem Begründer der Firma Moët et Chandon sind auch die Mitglieder der wohlbekannteren Firmen G. H. Mumm, Jules Mumm et Comp. und Giesler und Comp. Deutsche; desgleichen Funkleemann, der Nachfolger von Piper et Comp. und alle Heidsiecks, die sich von der letztgenannten Firma abgezweigt haben, und die wie die beiden vorhergehenden Häuser vorzüglich mit den Vereinigten Staaten Geschäfte machen und diesen einen von europäischen Kennern wenig geschätzten Wein zuführen. Die wenigen weithin bekannten Geschäfte rein französischer Abkunft in Paris und Epernay sind die von Ruinart et Fils, von de Saint Marceau, welches nach dem Urtheil corapetenter Richter den besten Champagner liefert, der sich erzeugen läßt, von Veuve Pommeroy et Fils, eine Firma, die gleichfalls in bestem Rufe steht, und Roussillon et Comp., einem Hause, welches sich wachsenden Ansehens erfreut. Aber in der That, die Deutschen beherrschen theils als Principale, theils als Fabrikleiter das Champagnergeschäft in dem Grade, daß man, als vor einigen Jahren ein ausschließlich französisches Haus zu Falle kam, allgemein die scherzhafte Bemerkung hörte, es sei aus Mangel an Deutschthum bankerott geworden.

Eine bekannte Marke ist eine unzweifelhafte Bürgschaft für die Güte des Champagners, doch bekommt man gleich guten Wein zu sehr viel niedrigerem Preise von Fabrikanten, deren Ruf erst noch gewonnen werden muß. Sodann aber will es scheinen, als ob genau derselbe Wein unter verschiedenen Marken in den Handel käme, indem die Fabrikanten, wie aus den letzten Berichten ersichtlich, in sehr ausgedehntem Maße mit einander Geschäfte machen. Im

Kaufe des letzten Jahres wurden von denselben über $11\frac{1}{2}$ Millionen Flaschen innerhalb des Kreises ihrer Collegen verkauft.

Vor zwanzig Jahren betrug die Champagnerausfuhr nach fremden Ländern 5,957,552, der heimische Verbrauch 2,162,880 Flaschen. Zehn Jahre nachher hatte der Verbrauch im Auslande um ungefähr eine Million, der im Inlande um eine halbe Million zugenommen. Im Jahre des Krieges belief sich die Ausfuhr nur auf 7,544,323 und der inländische Verbrauch (trotz der Bierigkeit, welche die Deutschen in Betreff des Schaumweins der Champagne entwickelt haben sollen) auf nicht mehr als 1,633,941 Flaschen. Um diese zeitweilige Unterbrechung des Geschäfts gewissermaßen wieder gut zu machen, gingen im letztverwichenen Jahre nicht weniger als 17,001,124 Flaschen ins Ausland, von denen Großbritannien allein zwischen drei und vier Millionen consumirt haben soll, und 3,367,537 wurden (trotz der Kriegsentzündung von fünf Milliarden und des Geschreies über die Höhe derselben) in Frankreich selbst vertilgt, was die ungeheure Gesamtsumme von mehr als zwanzig Millionen Flaschen ergibt.

Diese gewaltige Zunahme der Champagner-Consumtion hat die Champagnerfabrikanten in den letzten Jahren bewogen, ihre Zuflucht zu den geringeren Weinen des Departements zu nehmen, die bis dahin niemals aufgefördert worden waren, ihre Besteuer zur Sect-Fabrikation zu geben. Das gesammte Weinertragniß des Departements der Marne beträgt durchschnittlich zehn Millionen Gallonen, wovon beinahe ein Drittel oder 20,368,661 Flaschen nach den Berichten des letzten Jahres in Schaumwein verwandelt werden. Jahr auf Jahr hat das Verhältniß des moussirenden zum nicht-moussirenden Weine sich verändert, bis nunmehr fast jede Gallone des im Departement der Marne gebauten und zur Fabrikation des Champagners tauglichen Weines, deren man habhaft werden kann, herangezogen wird. Außerdem aber bedient man sich jetzt bei dieser Fabrikation auch südlicher Weine, die man mit dem heimischen Gewächs mischt, und aus denen die wohlfeileren Sorten des Champagners entstehen. Mehr als ein Viertel der gesammten Champagner-Production enthält solche Weine aus den südlichen Departements.

Von der enormen Steigerung der Preise für die rohen Weine, aus denen der Champagner bereitet wird, kann man sich bei einem Ueberblick über die Tabellen eine Idee machen, welche sich auf das berühmte Cru d'Ay beziehen. 1820 wurde das Faß von 44 Gallonen für 50 Francs verkauft, die Gallone also für ungefähr 9 Silbergroschen. Zwanzig Jahre später kostete das Faß 125 und wiederum nach zwanzig Jahren kostete es 250 Francs. Nach weiteren zwölf Jahren, d. h. im letzten Herbst war der Preis auf 850 Francs für das Faß, auf nahezu 20 Francs für die Gallone und auf fast $3\frac{1}{2}$ Francs

für die Flasche gestiegen. Ziehen wir nun in Betracht, daß dieser rohe Wein wenigstens zwei Jahre liegen muß, bevor er die „Dose“ empfangen kann, daß ein durchschnittlicher Verlust von 4 Procent in Folge des Platzens der Flaschen zu berechnen ist, daß Flasche und Kork circa 3 Silbergroschen zu stehen kommen, das Umwinden mit Draht, das Bewickeln mit Staniol, das Etikettiren und Verpacken wieder 1 Silbergroschen, so kann man herausrechnen, daß die Flasche Champagner dem Fabrikanten selbst 4 Francs 50 Centimes, das Duzend also 54 Francs kostet. Zu Reims und Epernay aber kauft man Champagner von der geringsten Sorte um 20 Francs das Duzend. Bessere Sorten kosten 28 bis 42, und Weine von berühmter Marke 48 bis 66 Francs. Es liegt deshalb auf der Hand, daß viele wohlbekannte Champagner nur eine ziemlich beschränkte Menge des Traubensaftes enthalten können, welchen man die „goldne Rebe von Ay“ nennt, und von dem man glaubt, daß er die Basis der vornehmsten Marken bilde.

Guter Champagner ist von bleicher Bernsteinfarbe. Die dunklere Färbung, welche unter dem Ausdrucke „oeil de perdreau“ bekannt ist, wird einfach durch den Farbstoff hervorgebracht, den man aus den Hülsen der Weinbeeren preßt. Der rosenrothe Champagner, der vor etwa fünfundzwanzig Jahren Mode wurde, verdankte seine Farbe einer schwachen Beimischung von dunkelrothem Weine, einem Zusatz von Cochenille oder der „teinte des Fismes“, die nichts Anderes ist, als Hollunderbeeren-saft mit Maun.

Nach Doctor Vence Jones' Analyse wissen wir, daß der Champagner 14 Procent Alkohol enthält, wogegen sich im Portwein 22, im Burgunder 12 und im Bordeaux 10 Procent fanden. Süßer Champagner schäumt zuerst mehr als herber, aber das Moussiren hört sehr bald nach Entfernung des Korkes auf. Herber dagegen, der seine Gärvesenz nicht einem Zuckerbeisatz, sondern einzig dem natürlichen Zuckergehalt der Traube verdankt, bleibt geraume Zeit, nachdem er ins Glas geflossen, im Schäumen, was daher rührt, daß die Kohlensäure vom Weine selbst absorbiert worden, statt ihm hinzugehan ist, in welchem letzteren Falle sie sich oben, unmittelbar beim Kork hält.

Guter Sect verliert, wenn er einige Stunden im Glase steht, allerdings die Kraft des Schäumens, da die Kohlensäure entweicht, behält aber seinen Körper und Wohlgeschmack, die durch das Moussiren mehr oder minder verborgen waren. Dennoch muß man die in England vorkommende Sitte, den Champagner in Karaffen zu serviren, für eine Abgeschmacktheit erklären, da es erstens viel feinere nichtmoussirende Weißweine giebt, als das Departement der Marne erzeugt, und da zweitens der Champagner gar nicht bestimmt ist, getrunken zu werden, wenn er ausgeschäumt hat. Ganz ebenso thöricht ist es, den Champagner gefrieren zu lassen oder mit Eisstückchen oder Eiswasser zu mischen. Denn einmal zerstört zu große Kälte sein Bouquet und seinen

Wohlgeschmack als Wein, und sodann ist er von Natur so leicht, daß er eine Mischung mit Wasser nicht ohne Schaden verträgt. Es genügt auch bei dem heißesten Wetter, ihn zehn Minuten in Eis zu stellen, da er dann nur die Kälte gewinnt, die er zu ertragen fähig ist.

Je älter der rohe Wein, aus dem der Champagner gemacht wird, desto besser. Aber wenn er in Schaumwein verwandelt ist, so erreicht er seine höchste Vollkommenheit binnen Jahresfrist, nachdem er die Keller des Fabrikanten verlassen hat. Nach zwei oder drei Jahren beginnt ein wirklich guter Champagner an Güte zu verlieren, da er dann bis zu einem gewissen Grade die Kraft zu schäumen einbüßt. Könnte man das Zusammenschrumpfen des Korkes verhüten, so würden sehr süß gemachte Sorten insofern besser werden, als sie herber werden würden, feiner aber und wohlschmeckender würde der Wein dadurch nicht eben werden.

Der Champagner sollte in Kellern mit einer Temperatur von 45 Grad Fahrenheit und in der Weise aufbewahrt werden, daß die Flaschen auf der Seite liegen, wodurch das Einschrumpfen der Stöpsel und das Entweichen der Kohlensäure verhütet wird.

Die Aerzte stimmen überein, daß Sekt einer der gesündesten Weine ist; doch müssen Leute, die an schwacher Verdauung leiden, sich nur an die herbsten Sorten halten. Er berauscht rasch, aber nur sehr vorübergehend, indem der in der Kohlensäure aufgehobene Alkohol sich schnell einer großen Fläche der Magenwände mittheilt.

Nicht zwei berühmte Feinschmecker sind in Betreff des richtigen Augenblicks einverstanden, wo der Champagner auf der Tafel zu erscheinen hat, Oberst Monev und Baron Brieffe gehen in dieser Materie weit auseinander. Walker nimmt es als eine ausgemachte Sache an, daß der Sekt bei einem Bankett so früh wie nur möglich auf der Bühne sich zu melden hat, ganz einerlei, was für Gerichten er dann zum Begleiter dient. „Man gebe“, so sagt er, „Champagner am Anfang des Diners, da seine erheiternden Eigenschaften dazu dienen, die Gäste zu wecken, so daß sie später selten die Flagge streichen. Kein anderer Wein sichert in dieser Weise den guten Verlauf einer Festlichkeit, er läßt unter allen Umständen die Wagschale auf der günstigen Seite sinken. Wenn es mit dem Champagner gut bestellt ist, kann nichts leicht fehlschlagen.“ — Gesunde Gedanken, die der Verfasser und gleichermaßen der deutsche Bearbeiter dieser Artikel ohne Zögern unterschreibt.

— 0. —