

hectolitres über 80 Millionen Flaschen enthält, so wird man von dieser Idee zurückkommen; denn angenommen, daß nur ein Viertel davon, 20 Millionen Flaschen, zum Mouffiren gebracht wird, so ist der Bedarf übermäßig gedeckt, indem die Champagne nach den Angaben der Steuerbehörde [Referent ist im Besiz der Ausfuhrlisten aller Handelshäuser, will sie aber aus Rücksichten für einige, derselben nicht veröffentlichen] kaum 10 Millionen Flaschen ins Ausland schiebt und Frankreich sehr wenig consumirt. Die besten Weine gehen, wie schon erwähnt, nach Berlin und St. Petersburg, wo eine gute Champagner-Zunge und keine Kargheit hinsichtlich des Preißeß herrscht. Die guten Häuser lassen in Frankreich gar nicht reisen, höchstens haben sie in Paris ein Depot. Wer aber glaubt, hier, wie selbst in der Champagne — d. h. in den hôtels oder bei den Restaurants — gut zu trinken, hat sich getäuscht. Die Flaschen sind gewöhnlich etikettenlos, die Pfropfen haben entweder gar keinen Brand, oder höchstens den Namen des Weinorts, die Stempel der großen Häuser sind selten zu finden.

## 2. Die Preise der Champagner mousseux.

Die Flasche Grand mousseux kostet in der Champagne 3 Fr. — 3 Fr. 25; 3 Fr. 50; für diese Weine ist die Bezeichnung blanc mousseux. Dann folgen

Premières	{ Sillery Verzenay Bouzy Ay Mareuil }	} 3½ Fr. u. 4 Fr.	Qualités Supérieures	} diesel- ben 4 Fr. u. 5 Fr.
Qualités				

Crémant prem. qual 4 — 5 Fr.

Crémant qual. sup. 5 — 7 Fr.

Fleur de Sillery 4 — 5 Fr.

Non mousseux ou sec 6 — 8 Fr.

Oeil de Perdrix 3½ — 5 Fr.

Mousseux rosè 3½ — 4½ Fr.

Tisane 2 — 3½ Fr.

In halben Flaschen kosten die Weine gewöhnlich 25 Centimes pro Flasche mehr. Der Jahrgang entscheidet bei der Preisstellung bedeutend. Auf den Preis-Couranten von Avize findet man noch die Bezeichnung der kleinern Weine als:

Avize und Cramant, Pierry, Cumières, Hautvilliers, Monthelon, Rilly, Chigny, Ludes.