

### Schlußbemerkungen.

Vor 1814 bestanden in der Champagne nur wenige Fabriken für den Champagner mousseux und damit verbundene Handelshäuser; erst nach dem Eindringen der Allirten auf dem Wege von Reims und Epernay nach Paris kam der Mousseux immer mehr in Aufnahme. Viele Vignerons sind der Meinung, daß die Kosaken die ehrenwerthesten Beförderer ihres Nektars seien, denn sie halten diese für einen Theil der deutschen Armee.

Früher kannte man nur die Mousseux von Sillery und Epernay. Chemische Versuche und Erfahrung brachten Mischungen der Gewächse zu Wege, und man verwendete auf den Rebenbau mehr Sorgfalt. Die mit jedem Jahre bedeutender werdende Nachfrage nach Mousseux ließ jedes Jahr wenigstens ein Handelshaus mehr entstehen.

Wie in allen merkantilischen Verhältnissen entstand eine Concurrrenz, und diese ist es eben, wo-

durch die Veredlung der Weine, die Kunst der Mischung hervorgerufen wurde. Sah das Ausland sonst kaum einige Reisende für den Absatz des Champagners, so ist jetzt die Zahl der sogenannten Champagner-Musikanten, welchen man diesen Spitznamen beigelegt hat, weil wohl kein Hôtel ersten Ranges einen Tag zählt, wo nicht einer derselben beim Probiren seiner Weine einen Knalleffect bereitet, — Legion. Die alten Häuser haben aus dem Auslande Millionen erworben, und setzen ihr Geschäft auf der Basis wohlervorbenen Vertrauens fort; die Jüngern schmeicheln sich durch eine erste Sendung bei den Weinhändlern ein. Nicht immer sind die folgenden eben so gut. Viele Häuser fallen alsdann durch, haben nicht nur ihrem ersten Rufe geschadet, sondern können auch diesen Fehler so leicht nicht wieder gut machen. Ihre Weine lagern oft lange zur Disposition. Referent hat mit einem berühmten Chemiker alle bekannten Mousseux, mögen sie grand mousseux de la première qualité oder vins supérieures heißen, zur Analyse gezogen, nicht etwa wie sie ihm bei seinen Besuchen in der Champagne in den Kellern höchst freigebig vorgesetzt wurden, sondern wie er sie gerade in den Kellern der Weinwirthe und Privaten überall fand. Er wird die Resultate gelegentlich und wenn die Untersuchung ganz vollkommen protokolliert ist, der Doffentlichkeit vorlegen, auf daß der Consument auf die Verschiedenheiten der Bestandtheile aufmerksam werde. Vorerst giebt er

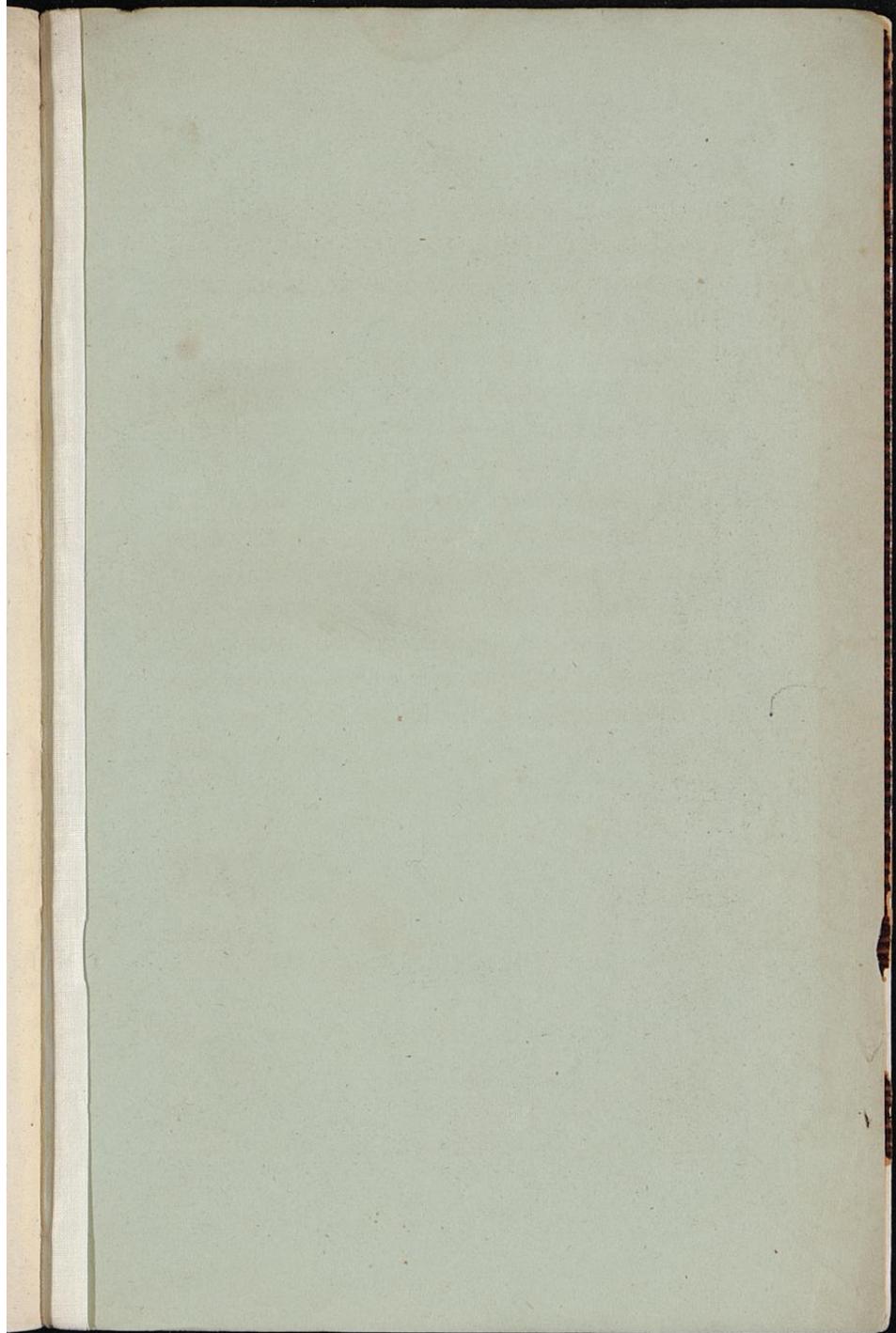
den neugierigen Lesern den Rath, eine ganz einfache Probe mit einigen Sorten Champagner zu machen, indem sie nehmlich den Wein einen oder mehrere Tage offen und der Zimmerluft ausgesetzt stehen lassen. Sie werden dann durch Geruch und Geschmack finden, ob der Wein rein war, oder ob Spirituosa angewendet sind, welche künstliche Mittel dem Magen schaden, den Kopf einnehmen und einen unangenehmen Katzenjammer erzeugen, der oft fälschlich dem Genuße anderer vorher getrunkenener Weine zur Last gelegt wird, und sich nicht selten wie der eines übervollen starken Biergenusses charakterisirt, und so einen Degout vor dem Mousseux erregt. Nicht jeder süßige Champagner-Wein ist der beste! —

Ein Champagner-Geschäft verlangt, ist es auch noch so klein, ungeheure Summen. Die Keller kosten enorm viel, der Arbeiter sind eine Menge erforderlich, der Wein lagert lange, und muß meist vor der Einkellerung baar bezahlt werden. Es springen eine zahllose Menge Flaschen mit dem köstlichen Inhalt, und die Flaschen selbst sind sehr theuer. Man braucht, um eine Flasche versandungsfähig zu machen, 3 — 4 Pfropfen, wovon das Stück 2 Sous zu kosten pflegt. Hierzu treten die Zinsen eines bedeutenden Capitals und, was noch mehr sagen will, die luxuriösen Reisespesen der Agenten und Reisenden.

Im Verhältniß ist der Wein billig, man darf ihn im Durchschnitt zu zwei Franken pr. Flasche anschlagen. Daher verdienen sich die Häuser, die guten raschen Absatz haben, und sonst in ihren Ziehungen und Einkäufen glücklich sind, schöne Revenüen. Nicht nach allen, sondern nur nach den größern Städten, wo viele Lurusweine getrunken werden, kommen die Reisenden der Champagnerhäuser, anderwärts pflegen Weinhandlungen, die für sich in Bordeaux-, Rhein- und Franken-Weinen Geschäfte machen, ihren Wirkungskreis auch auf Champagnerweine mit auszudehnen. Nicht immer sind letztere Weine von guten Häusern der Champagne, tragen sie auch noch so vornehme Etiquetten. Sie sind bald von obskuren Häusern, bald nachgemachte Mousseux. Selbst die Weinwirthe sammeln für ihren Bedarf schöne Etiquetten, man darf nur befehlen, von welchem Hause der Champagner sein soll, und er ist der Etiquette nach servirt.

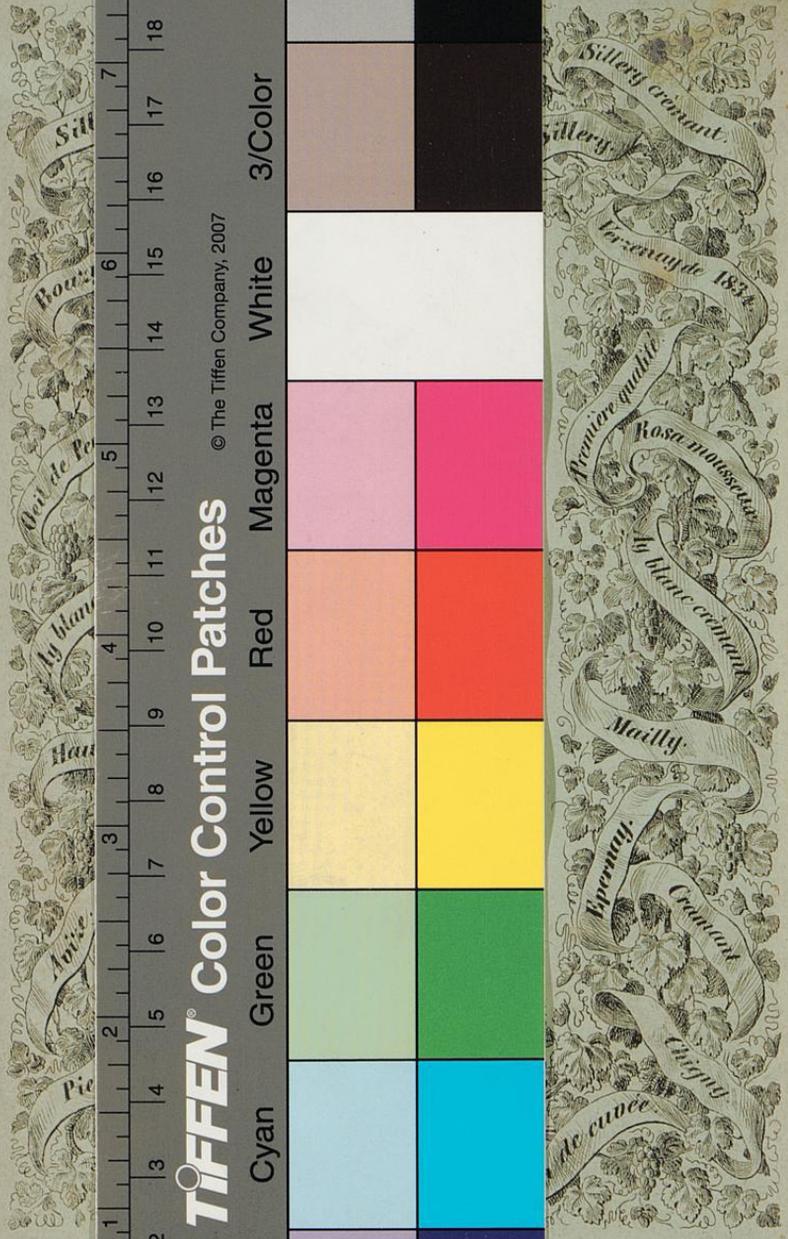
Wenn daher die Champagner-Musikanten häufig da ihre angeblichen Weine finden, wo sie gar keine Geschäfte machen, so ist dieser Umstand aus Obigem leicht zu erklären. Referent will zum Beweise folgende Anekdote anführen. — Er traf vor 10 Jahren mit einem befreundeten Chef eines Champagnerhauses im Gasthose einer kleinen Stadt zusammen. Man trank nach Auswahl aus den Kellern des Hauses,

die Etiquetten waren richtig, die Pfropfen obscur. Um weiter zu forschen, wurde eine andere Sorte gewünscht. Die Etiquette war verändert, der Pfropfen und Wein derselbe. — Jetzt gab sich der Hauschef zu erkennen, drohte mit einer Klage, ließ sich aber beschwichtigen, als der in die Enge getriebene Wirth, der ein wohlhabender Mann war, zum Ankauf zweier Körbe Champagners sich bereit finden ließ. Seitdem bezieht dieser ausschließlich die Weine dieses Hauses, er selbst ist dadurch zufriedengestellt, ebenso das Haus wie der Consument. Zum Schluß will Referent bemerken, daß die meisten Besitzer, Compagnons, Directeurs, Chefs der Keller, der Bureaux und Agenturen der großen Champagnerhäuser Deutsche sind, was theilweise schon aus der vorangegangenen Namenliste hervorgeht. —





2502  
-40



Inches 1 2 3 4 5 6 7 8

Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

**TIFFEN® Color Control Patches**

© The Tiffen Company, 2007

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black
[Patch]								
[Patch]								

