

Unterhaltungs-Blatt

a l s

Beilage zur Preßburger Zeitung Nr. 37.

Freitag den 11. Mai 1821.

Die Könige der Weine aller Welttheile.

(Fortsetzung.)

III. F r a n k r e i c h,

So wie Ungarn, ist das wahre Mutterland des guten Weins. Hier gedeiht er in allen Abänderungen, zeichnet in Allen sich aus. Der Weinbau beschäftigt und nähret hier Millionen Menschen vom Ufer des mittelländischen Meeres an, wo die brennende Sonne den süßesten Saft kocht, bis zu den kühleren Ufern der Mosel, deren Nebenhügel ein mildes, labendes Getränk erzeugen.

Die Weine im Osten der Pyrenäen. Von den Liqueurweinen sind die geschäfttesten: Rivesaltes, Gréna-che dem Alifante, und älter dem Capwein ähnlich, Mac-cabec, von Sulces. Unter den Tischweinen zeichnen sich aus und sind im deutschen Handel am bekanntesten, die rothen Weine von Roussillon darunter der geschäftteste: Roussillon Coliours.

Das Departement de l'Herault liefert die geschäfttesten Muskat-Weine, unter denen sich der Frontignan als der vollkommenste Liqueurwein Frankreichs, nach dem Rivesaltes auszeichnet, der sich am längsten hält und durch

das Alter verbessert. Die besten Sorten dieser süßen Weine werden in Flaschen zu $1\frac{1}{2}$ und 1 Maß verschickt und kosten jung 2 bis 4 Franken. Sie werden anders behandelt, als die Tischweine, und erhalten ihre besondere Eigenschaft durch längeres Reifen und Trocknen der Trauben, oder Kochen des ausgekelterten Saftes

Die Weine an der Rhone. Hierher gehört der berühmte weiße und rothe Hermitage; der rothe, ein Wein erster Classe. Geringer ist Cornas u. s. w.

Der Vin de Bailed' Hermitage (Strohwein) ist durch seine Bereitung aus den besten Trauben und Beeren der ausgesuchteste aller Liqueurweine Frankreichs. Die Flasche kostet in Tain acht Franks, aus dieser Stadt erhält man die besten Versendungen, die Tischweine in Pieces zu 240 Champagner Flaschen, die feiner in Bouteillen.

Der Côte-rotie, ein rother Wein zweiter Classe, kömmt aus dem Dep. du Rhone, welches auch einen Liqueurwein de Condrieux liefert.

Den St. Peray liefern die Berge um Roanne (Dep. de la Loire, sonst le Forez); er gleicht dem Champagner, nur ist er zuckerhaltiger und feuriger.

Vortreffliche Liqueurweine, die zu den besten Frankreichs gehören, sind die von Ciotat und St. Laurent.

Die Weine von Bordeaux, die allgemein bekannten französischen Weine, die dem Seehandel die größte Beschäftigung geben, und theils echt, theils mit Zusätzen von spanischem Wein und Spiritus, in alle Welt geführt werden. Sie sind feurig, die rothen von einem gewissen angenehm herben Geschmack, und werden alt; die geringern verbessern sich auf Seereisen. Die dicken ro-

then Vins de Cahors (Dep. du Lot), besonders der Cahors grand Constant, — der seine Farbe und Stärke durch Rösten oder Kochen der dunkelrothen Beeren erhält — werden unter dem Namen Pontac verkauft, und gehen besonders nach den Handelsstädten der Nord- und Ostsee, wo man sie mit leichteren Weinen versetzt. Pontac selbst, ein kleiner, einer Familie dieses Namens gehöriger Bezirk, bringt nur wenig köstlichen Wein hervor, der nicht in den Handel kommt. Vor der Revolution kam er fast nur in die königlichen Keller. Die Vins de Paulus auch les Queyries genannt, vertragen vorzüglich die Seereisen.

Die Weine von Campagne (Dep. Marne und Aube) bringen den lieblichen, geistigen, schäumenden Wein, der die freundlichsten Eigenschaften des Mostes und des Weines vereinigt; der, dem Kerker der Flasche entfliegend, die Geister aus den Fesseln der Verhältnisse zur Freiheit geselliger Freude dahin reißt. Viele Orte bringen ihn von mehrerer oder minderer Güte, und ihre Namen tönen Kennern und Liebhabern freundlich in's Ohr, Sillery bei Rheims, Hautvilliers, Ai, Pierry, Epernay und Dizy liefern den vorzüglichsten weißen, und den rothen zum Theil (wenn er blaßroth ist, vom letzten Drucke der Beeren) Oeil de Perdrix genannt — der sich weiter verschiffen läßt, als der weiße, kömmt in erster Güte von Verzenay, Verzy, Bouzy, Mailly, und in der zweiten von Rilly, Taisy, Ludes, Chigni, Villers-Alleraud, der von Cumières ist dem feinen Burgunder ähnlich. Der Champagner wird vom Ende des Herbstes an bis zum Mai aus Flaschen gezogen. Ist

er aber bis dahin nicht hell, so muß man den Monat August abwarten, sonst würde er die Flaschen zersprengen. Er schäumt nicht gleich, wenn er auf die Flaschen gelegt ist, sondern muß darinn erst sechs bis acht Wochen ruhen. Bekanntlich hat man auch völlig ausgegohrenen, nicht schäumenden Champagner. Nur in ganz guten Jahren können die in minder guter Lage gezogenen Weine den Zusatz von Zucker entbehren, den die Weinverfertiger la Liqueur nennen. Dieser Zusatz ist kein Fehler, aber er bestimmt den geringeren Werth. Der Haupthandel mit diesen Weinen wird von Rheims und Epernay aus getrieben. Der Betrug hat Mittel gefunden, aus geringem Weinmost, oder gar andern süßen vegetabilischen Säften durch Zusatz von Weingeist, Alaun, Taubenmist und andern Dingen einen unechten Champagner zu bereiten.

Dem Burgunder im Allgemeinen geben wir den ersten Rang unter den französischen Weinen. Nieder-Burgund ist ein ausgedehntes Nebland und enthält mehrere, wegen ihrer rothen und weißen Weine berühmte Abtheilungen. Der Wein daher ist einer der edelsten Frankreichs, dem von Ober-Burgund wenig nachgebend, ja ihn zuweilen übertreffend. Die Beschaffenheit der Jahre hat großen Einfluß auf die Erhaltung dieser Weine. Der Vollenay hat jung den Vorzug, hält sich aber am wenigsten lange. Man ordnet im Handel die besten Burgunder-Weine in drei Classen. Die Weine von allen diesen Classen sind von ausgezeichnet feinem Geschmack, und haben ein Bouquet, welches nichts zu wünschen übrig läßt.

Die Burgunder-Weine werden in Pieces zu 240 und Feuilletts zu 120 Flaschen, oder in Flaschen selbst versendet; die Piece ist in Bordeaux um 10 Bouteillen schwächer, als in Burgund. Sie können das Verschiffen in Fässern nicht vertragen, in wohlverpichtten Flaschen aber halten sie weite Seereisen aus. Beaune und Nuits sind die Haupthandelsplätze für den Burgunder. Die Celebrität des Weines von Nuits ist datirt vom Jahre 1680; vor demselben blieb er fast bloß im Lande. Man klagt jetzt, daß die Weinbauer, um viel Wein zu erhalten, reichlicher tragende Aeben gepflanzt haben, und die Stöcke zu wenig schneiden, wodurch seit 10 Jahren die Qualität des Burgunders sich verringert habe.

Ober-Elfaß bringt nicht viel, aber einige gute, weiße Weine, wie bei Colmar und Gebweiler. Hier wird auch der vorzüglichste, sogenannte Strohwein bereitet, aus Trauben, die man von der Zeit der Weinlese bis zum nächsten März auf Stroh liegen, und etwas eintrocknen läßt. Die Bereitung dieser Weine ist in der ersten Hälfte des achtzehnten Jahrhunderts von einem Herrn Hofmann erfunden worden. Der Strohwein kömmt im Geschmacke dem Tokayer nahe, und man hat auch Tokayer-Aeben nach dem Elfaß verpflanzt, um diese Aehnlichkeit noch vollkommener zu erhalten.

Unter-Elfaß bringt mehr Wein hervor als Ober-Elfaß. Der beste Elfaßer ist der de la Chartreuse bei Molsheim und von Reichenweiber. Die Weine aus dem Departement Maine et Loire (Aujou) sind gut, aber jung getrunken sehr hisig.

(Die Fortsetzung folgt.)

Die Sterne.

Dort strahlen im ewigen Frieden
Die schwimmenden Welten der Nacht;
Die Pilger auf Erden hienieden
Bewundern die funkelnde Pracht,
Doch ach! sie vergessen die Lehre:
So friedlich zu wallen wie sie,
Drum lohnt sie nur Schimmer der Ehre
Doch Liebe, die himmlische, nie.

Ihr lieblichen Bilder des Weisen,
Gestirne, ihr lächelt mich an,
Ihr waltet in friedlichen Kreisen
Die ewig gemessene Bahn.
In euch ist die Heimath der Liebe,
Ihr dränget und störet euch nicht,
Vom Glänzenden borget der Trübe
Das freundlich beschiedene Licht.

Wie treiben die Menschen auf Erden
Mit Leben und Liebe ihr Spiel,
Sie suchen nur größer zu werden,
Zu glänzen ist einzig ihr Ziel;
Und sollten in neblichter Ferne
Die flammenden Welten vergeh'n,
Sie ringen, um funkelnde Sterne
Gesticket am Nocke zu seh'n.

Dort schreitet, auf Hügeln von Leichen
Gemordeter Brüder der Held:
„Man wird mir den Lorberkranz reichen,
Mich nennt die Geschichte der Welt!“

So ruft er, und höret das Wimmern
 Das Röcheln der Sterbenden nicht,
 Er macht sich aus Liebe zu Schimmern
 Verheeren und Morden zur Pflicht.

Uch, liebende Herzen zu trennen,
 Ist nimmer der Ehrsucht zu viel,
 Ihr ist ja, um glänzen zu können,
 Das Heiligste selber ein Spiel;
 Sie spottet der festesten Bande
 Nennt Wahrheit und Liebe nur Wahn,
 Und klimmet auf Pfaden der Schande
 Zum Gipfel der Ehre hinan.

Dort wallen im trauten Vereine
 Die Sterne der dämmernden Nacht,
 Sie weichen dem rosigen Scheine
 Auroren's, wenn Titan erwacht,
 Doch senket der Stolze sich nieder
 Ermüdet vom flammenden Lauf,
 Dann steigen die Freundlichen wieder
 Im Schimmer des Friedens herauf.

O lernet, ihr Pilger hinieden!
 Lernt friedlich zu wallen wie sie,
 Ihr suchet den ewigen Frieden
 Und findet den zeitlichen nie.
 O, wandelt im traulichen Bunde
 Der Eintracht die irdische Bahn,
 Bald tönet zum Scheiden die Stunde
 Und führt zu den Sternen hinan.

Dort wohnen nur Wahrheit und Liebe,
 Der Nebel der Erde zerfließt,

Dort endet der Taumel der Triebe,
 Der ruhige Pilger genießt
 Die Früchte der schöneren Zone,
 Wo Liebe, ja Liebe nur siegt,
 Und neben der Krücke die Krone
 In stiller Vergessenheit liegt.

Auf den Egoisten Ergost.

Ergost, der größte Egoist,
 Schwört doch, daß er, ein guter Christ,
 Voll Liebe zu dem Nächsten ist.
 Ihr glaubt es nicht, ihr Freunde? Wißt,
 Daß er sich selbst der Nächste ist.

Strenges Gesetz.

Nach einer neuen Verordnung des Kaisers von Marokko müssen alle Leute, die in seinen Staaten leben, ihre rechtmäßigen Schulden bezahlen; falls sie es aber nicht können, so müssen ihre Brüder oder Verwandten aushelfen, und wenn auch diese unfähig zu zahlen sind, so erhält der Insolvent jeden Morgen bei Sonnenaufgang eine Tracht Schläge, ihn an seine Schuldigkeit zu erinnern. Dieses Gesetz wurde zu Fez im Jahre 1817 in Anwendung gebracht, und seit dieser Zeit soll dort kein einziger Bankerott vorgefallen seyn. Fiat applicatio! —
 Wäre sehr ersprießlich.
