



# Allgemeine Handlungs-Zeitschrift

von und für Ungarn.

(Halbjähriger Preis: 2 fl. 30 kr. E. W. Mit Postverendung: 3 fl. 30 kr. E. W.)



Fünfter

Pesth, Sonnabend, den 7. Januar.

Jahrgang

## Die Weine der Champagne.

Das vorzüglichste Gewächs der Champagne wird im Departement der Marne gewonnen. Man theilt es gewöhnlich in die Weine vom Ufer der Marne, welche größtentheils weiß sind, und in die Weine des Gebirgs von Reims, welche die rothe Farbe tragen. Diese Eintheilung schreibt sich bereits aus dem neunten Jahrhunderte her. In der „Bataille des vins“, einem alten Märchen des dreizehnten Jahrhunderts, in welchem die sich bereits eines vorzüglichen Rufes erfreuenden Weinberge beschrieben werden, passiren vor Philipp August die Musterung die Weine von Epernay, Hautvilliers, Sézanne und Chablis. Die von Ar und Cumieres werden zum erstenmale in dem Gedichte von Eustache Deschamps erwähnt, der ungefähr zwei Jahrhunderte später lebte. Die Weine der Champagne kamen sehr zeitig in Aufnahme, und wurden, wie Paulmier erwähnt, das gewöhnliche Getränk der Könige und Fürsten. Verschiedene europäische Potentaten, unter Andern der englische König Heinrich VIII., sollen Weinberge in diesem Lande besessen haben. Rabelais dagegen, in dieser Angelegenheit gewiß ein sicherer Richter, erwähnt dies edle Gewächs nicht, sondern lobt besonders die Weine von Arbois. —

Was man unter Champagnerwein versteht, ist hinreichend bekannt; allein die darüber abgegebene Erklärung ist deswegen nicht immer genau, weil die gedachte Provinz viele vorzügliche, weiße und rothe Weine, hervorbringt, welche nicht mouffiren. Doch ist hierbei zu bemerken, daß nach einer, auch durch des Hrn. v. Hum-

boldts Versuche bestätigten, Erfahrung die mouffirenden Weine nicht immer die besten sind. Denn rasch entschläpft mit dem Schaume der kleine Theil Geist, welchen sie enthalten.

Unter den weißen Weinen der Champagne wird gewöhnlich der erste Rang dem von Cillery zugetheilt. Man begreift unter diesem Namen das Produkt der Weinberge von Verzenay, Mailly, Reuilly u. s. w., welche im äußersten Nordwesten der Bergkette gelegen sind, wodurch die Marne von der Vesle getrennt wird, und welche ehemals dem Marquis von Cillery gehörte. Der Cillery ist Einer der am besten gegornen Champagnerweine und man hält ihn zugleich für den gesündesten. Der Marschall d' Estrées war es, welcher denselben durch die ganz besondere Sorgfalt, die er auf dessen Bereitung wendete, zu Ansehen brachte, weshalb er auch lange Zeit unter der Benennung „Marschallswein“ bekannt war. In England wird er immer besonders gesucht, theils seiner Stärke wegen, theils, weil er sich lange aufbewahren läßt. —

Die besten Uferweine werden von den Weinbergen gewonnen, welche in den Thälern und an dem Abhange des Hügels gelegen sind, der die Marne gegen Ar, Hautvilliers, Epernay, Diziers, Avenay zu begrenzt. Diese Weinberge haben einen Umfang von ungefähr fünf französischen Meilen. Die Gemeinde Cumieres, welche in der Mitte dieser Weinberge, auf derselben Linie und unter der nämlichen Temperatur die übrigen liegen hat, erzeugt nichts als rothe Weine; aber von einer viel bessern Qualität als die ihrer Nachbarn. Im Allgemeinen gilt also die Regel, daß die Rebhügel an

dem Ufer der Marne die vortrefflichsten Weine liefern, und daß sich deren Qualität verschlechtert, je weiter man sich vom Flusse entfernt. Daher kommt es, daß man die Weine von Hautvilliers und Aÿ beständig denen von Epernay und Pierry vorgezogen hat, und wiederum diese denen von Aÿse, Oger, le Misail u. s. w. Doch hat diese Regel ihre Ausnahmen, und der kleine Weinberg von Clozet, welche sich auf der Mitte des im Südwesten von Epernay gelegenen Hügels befindet, liefert einen Wein, der dem von Aÿ gleichkommt, auch bei dem zwei Meilen von da entfernten Cramont, erzeugt der südwestliche Abhang der nämlichen Hügelkette einen Wein, der dem letztgenannten edlen Gewächse auf keine Weise nachsteht. — Man zieht die Sorte des Weins von Aÿ vor, welcher auf der Oberfläche blos schäumt, und stellt sie über die reich mouffirende. Im Zustande der Ruhe läßt man ihn als Cillery gelten, allein man unterscheidet ihn dadurch sehr leicht von diesem, daß er weniger blaß und stark ist.

Die in der Nachbarschaft von Aÿ gewonnenen Weine von Mareuil und Dizy haben fast gleiche Güte. Der Pierry hat weniger Feuer und einen eigenthümlichen Geschmack, den man dem steinigen Boden zuschreibt, auf welchem er erbauet wird. Unter dem Gewächse zweiter Klasse zeichnet sich das von Oger, Aÿse u. s. w. aus, welches man zuweilen mit Wein von Aÿ mischt, um ihm die fehlende Güte zu geben.

Die geschätztesten Weine im Gebirge von Rheims sind die von Verzy, Verzenay, Bouzy, Mailly und St. Basle. Sie sind hinreichend gefärbt und feurig, und besitzen ein äußerst angenehmes Bouquet. Aber der Berg St. Thierry, welcher ehemals Eigenthum des Erzbischofs von Rheims war und im Nordwesten dieser Stadt gelegen ist, bringt den einzigen rothen Wein hervor, von welchem man sagen kann, daß er die reiche Farbe und das Aroma des Burgunder mit der Zartheit und Leichtigkeit des Champagners vereinigt. Saissy, Ludes, Chigny, Killy und Billiers-Merand bringen geringere Sorten als die erwähnten hervor. Aber die in der niedern Bergkette gelegenen Weinhügel von Chazemery, Ecueil und Billebe-Menge erzeugen einen vorzüglichen Rothwein, der, wenn die Lese günstig ausfiel, zehn bis zwölf Jahre aufbewahrt werden kann. —

Der Boden der vorzüglichsten Weinberge in der Champagne besteht aus einem auf Kalklagern dünn liegenden Mergel, worauf sich mitunter Pläze zeigen, die mit Kieselsteinen bedeckt sind. Beim ersten Anblicke mehrerer Weinberge sollte man sie für den Anbau der Reben nicht geeignet halten.

Seit der Reise Arthur Youngs hat sich der Preis der Weinberge in dieser Provinz bedeutend erhöht. Zum Beispiel auf dem Hügel, welcher sich unmittelbar hinter dem Dorfe Aÿ erhebt, befinden sich unter einem Winkel von ungefähr 35 Graden Weingärten, wovon der Morgen Landes mit Recht auf 10 bis 12,000 Franken geschätzt wird. Kürzlich wurde ein Stück mit 15,000 Fr. bezahlt. Der Ertrag wird auf 800 Flaschen auf den Morgen berechnet. Zu Hautvilliers steht das Land in einem gleichen Preise, und vorzüglich die sogenannte Côte à Bras, welche ungefähr 30 Morgen enthält, wovon nur 7 bis 8 von einer ausgezeichneten Qualität sind. Neuerlich hat man 28,000 Fr. für 2½ Morgen von diesem köstlichen Boden zurückgewiesen. Ehedem gehörte derselbe den Mönchen der Abtei von Hautvilliers. —

Die sämmtlichen Reben in den hier erwähnten Gegenden sind alt, ob sie gleich das Ansehen von jungen Anpflanzungen haben. Denn, in Folge des in diesen Distrikten angenommenen Systems des Weinbaues werden sie sehr niedrig gehalten, dürfen blos die Höhe von 18 Zoll erreichen und werden in gleicher Entfernung von einander gepflanzt. —

Die weißen Weine von Arbois und Papillon, im Departement des Jura, besitzen mehrere Eigenschaften des Champagners. Allein sie werden nicht mit der nämlichen Sorgfalt bereitet und können nicht mit dem ersten Gewächse der Champagne rivalisiren; denn sie sind trüber. Aus einigen über Heinrich IV. von Sully mitgetheilten Anekdoten ersieht man, daß der Wein von Arbois das Lieblingsgetränk dieses Monarchen war. —

In vollkommener Reinheit trinkt man fast keine Champagnerweine, als den von Aÿ, Cillery und Cramont, und diese sind nur in kleinen Quantitäten vorhanden. Beinahe jeder Champagner, den man trinkt, ist ein künstlicher, und, wenn der Fabrikant sein Handwerk gut versteht, so täuscht er durch sein Produkt nicht nur die Halbkenner, für welche jeder mouffirende Wein Champagner ist, sondern auch die, welche gastronomische Studien theoretisch und praktisch hinreichend getrieben haben. Das gewöhnlichere Verfahren ist hierbei folgendes: die Weinhändler kaufen die Erzeugnisse der verschiedenen Weinberge in großen Quantitäten, und mischen dieselben, nach Maßgabe der hervorstechenden Eigenschaften eines jeden, in sehr großen Fässern, welche Foudres genannt werden, durcheinander. Darin lassen sie die Zusammensetzungen mit Muße recht durchdringen, bevor sie den Wein abziehen. Ist diese Mischung mit gehörigem Geschick vorgenommen worden, so wird sich ein zuträgliches Verhältniß der verschiedenen Grundstoffe

bilden. Hierauf bleibt der Wein einige Zeit auf Bou-  
teillen gezogen liegen, während welcher sich ein Absatz  
sondert, dessen Herausziehung eine große Sorgfalt er-  
fordert. Die Flaschen, welche lagen, werden nach und  
nach zu sieben verschiedenen Malen in die Höhe gerichtet,  
bis sie endlich senkrecht auf dem Kork stehen. Der Bo-  
densatz sammelt sich alsdann im Flaschenhalse, woraus  
man ihn folgendermaßen zieht: ein Arbeiter nimmt die  
umgestülpte Flasche in die linke Hand, und lüftet mit  
der rechten ein wenig den Kork, den er sogleich wieder  
festdrückt, nachdem er jene Absonderung hat herauslau-  
fen lassen. Vor dieser Operation muß er sanft die Fla-  
sche schütteln, um jeden fremdartigen Stoff, dessen Da-  
sein den Wein verschlechtern würde, herabsteigen zu las-  
sen. Alsdann füllt man die Flasche auf, thut ein we-  
nig in Wein aufgelöseten Kandiszucker, so wie etwas  
Hausenblase, der Läuterung wegen, hinzu, verstopft die  
Flasche, umwindet sie mit Eisendraht und verpicht sie.  
Zu jeder dieser Verrichtungen ist ein besonderer  
Arbeiter angestellt; die Flasche geht von Hand zu Hand,  
bis sie ihre gehörige Gestalt erhalten hat; man  
kann also leicht denken, daß die Kosten dieser Handthie-  
rungen beträchtlich sind. G.

#### D a m p f w a g e n.

Die Committee über Dampfwagen, welche auf An-  
trag des Obersten Torrens in der letzten engl. Parla-  
mentssession niedergesetzt wurde schloß den Bericht über  
ihre Untersuchungen mit folgendem Resultate: Wa-  
gen können durch Dampf ungefähr zehn englische Meilen  
in der Stunde auf gewöhnlichen Wegen fortgetrie-  
ben werden. Bei dieser Schnelligkeit haben sie mehr  
als 14 Passagiere fortgebracht. Ihr Gewicht, mit Ein-  
schluß der Maschine, der Feuerung, des Wassers und  
der Gehilfen kann unter drei Tonnen betragen. Sie  
können Hügel mit beträchtlicher Senkung ohne Gefahr  
und mit Leichtigkeit auf- und abfahren. Sie sind für  
Reisende vollkommen sicher. Wenn sie gehörig gebaut  
sind, so sind sie völlig ohne Nachtheil. Sie sind ein  
schnelleres und wohlfeileres Beförderungsmittel als Wa-  
gen, die von Pferden gezogen sind. Die Wege leiden  
weniger dadurch, da diese Wagen ein breiteres Geleise  
zulassen und keine Pferdebetritte die Wege verderben.

#### Versezung ganzer Gebäude.

Herr Gregori erwähnte in der Academie des  
Sciences zu Paris des großen Granitlokes von 42 Fuß

Länge und 27 Fuß Höhe, der von dem finnischen Meer-  
busen nach Petersburg geschafft wurde, um daselbst als  
Niedestal zur Statue Peters des Großen verwendet zu  
werden; er erinnerte bei dieser Gelegenheit an die weit  
merkwürdigere Thatsache, welche im Jahre 1776 ein  
einfacher Maurer, Namens Serra, zu Crescentino  
ausführte. Dieser Ehrenmann versetzte nämlich ein ge-  
mauertes Glockenhaus, welches er ohne Verletzung der  
Mauern glücklich losgelöst hatte, von einer Kirche auf  
eine andere, die ziemlich weit davon entfernt war. Wäh-  
rend dieser Versezung befand sich ein Mann in dem Glo-  
ckenhause und läutete unaufhörlich. Ein Modell der Ma-  
schine, welche hiezu angewendet wurde, wurde in der  
Sammlung des Instituts zu Paris niedergelegt. — Ge-  
genwärtig macht man bei Versezungen nirgendwo mehr  
so viele Umstände.

#### Ertrag der Liverpool- und Manchester- Eisenbahn.

Der Ertrag, welchen diese Eisenbahn vom 1. Ja-  
nuar 1851 bis zum 30. Jun. obwarf, betrug 65,693 Pfd.  
7 Sh. 6 D.; die Ausgaben betragen 35,379 Pfd. St.,  
so daß ein reiner Ertrag von 30,314 Pfd. 15. Sh. 7  
D. bleibt, was eine Dividende von 3 Pfd. 10 Sh. für  
die Aktie gibt.

#### M i s z e l l e n.

Die englische Regierung hat beschlossen, die fern-  
nere Verschänkung von Land an Spekulanten in Ban-  
diensland einzustellen. Die Mimosariunde und andere  
sehr gesuchte Erzeugnisse dürften daher ein Monopol  
für die jezigen Ansiedler werden, so viel unurbares und  
unbewohntes Land auch noch übrig ist.

Der Dniesterstrom wird nun ausgetieft und die  
Wasserfälle von Zampol geebnet, auch beschäftigt man  
sich damit, die Möglichkeit einer Verbindung dieses Flus-  
ses mit Dbeffa, durch einen Kanal, auszumitteln.

In Rußland wird von 1. Januar 1852 an, eine  
Erhöhung des Einfuhrzolls von allen Einfuhrartikeln in  
Kraft treten, die dieselben mit 12½ % treffen wird; noch  
höher werden Quercitron, Blauholz, Indigo, Kaffe,  
Kochenille, Krapp, Baumöl und roher Zucker (diese von  
9 R. auf 19 R. 8 K.) besteuert.

In Kalkutta erscheinen jetzt 33 Zeitschriften in  
englischer und 7 in indischer Sprache.

Den englischen Kaufleuten ist endlich die Absenzung der nördlichen Felleisen durch Dampfschiffe während des Winters zugestanden worden. Es sollen unverzüglich Schiffe für die holländische und Hamburgische Station angenommen werden.

Die deutsche Bevölkerung im Staate Ohio ist so bedeutend, daß der Senat dieses Staats eine Verordnung erlassen hat, alle Gesetze von allgemeiner Gültigkeit in deutscher Sprache bekannt zu machen.

### Korrespondenz-Nachrichten.

Havre, 15. Dez. Haiti-Kaffe blieb diese Woche unverändert, doch wurden einige Partien in der Niederlage zu  $71\frac{1}{2}$  gekauft. Neuer Martinik, gut mittel  $158\frac{3}{4}$  —  $157\frac{1}{2}$ , Rio 73. 12. Baumwolle fand zu 2—3 Znt. Erniedrigung guten Abgang. In Nordamerika ist der Preis gefallen und es werden hier viele Zufuhren erwartet. Von Charlestown haben wir 1846 Ballen und von New-York 634 erhalten, und es sind jetzt nur 12,000 Ballen in erster Hand. Zucker unverändert auf  $65\frac{1}{2}$ —66 Fr. die gute 4te Sorte. Graue Kokenille  $10\frac{1}{2}$ — $10\frac{1}{4}$  in der Niederlage.

Triest, 15. Dez. Mandeln sind diese Woche um  $\frac{1}{2}$  fl. gefallen: neue Pugl. auf 28— $28\frac{1}{2}$ , sizilische 28— $28\frac{1}{2}$ , neue französische  $26\frac{1}{2}$ —27.

London, 23. Dez. Konf. 3 Proz.  $84\frac{1}{2}$ .

Wien, 3. Jan. Staatsschuldverschreibungen 5 Proz.  $85\frac{7}{8}$ ; 4 Proz.  $75\frac{3}{4}$ ; Rothschildische 100 Guldenloose —; Partiale  $124\frac{1}{2}$ ; Bankaktien  $1154\frac{1}{2}$ .

## Intelligenzen.

### Interessante Zeitschrift.

Bei allen k. k. Postämtern und in allen Buchhandlungen der Dester. Monarchie kann auf die höchst interessante, in Dresden erscheinende

### Abendzeitung,

herausgegeben von Theodor Hell, pränumerirt werden. — Dieses Blatt behauptet seit Jahren unter allen

deutschen Unterhaltungsblättern einen ersten Rang. Es erscheint täglich und der ganzjährige Preis ist postfrei 16 fl. C. M.; im Wege des Buchhandels 15 fl. C. M.

### Dienstgesuch.

Ein durch mehrere Jahre mit Auszeichnung im Militär gedienter Mann, der seit seinem Ausritte als Beschließer und Spany 4 Jahre herrschaftliche Dienste geleistet, empfiehlt sich als solcher ergebenst. Derselbe besitzt erpropte Fähigkeit im Schreiben und Rechnen, und spricht die ungarische, deutsche und lateinische Sprache. Wohnhaft in Pesth, in der Bräuhaus-Gasse, im Weiß'schen Haus, Nr. 208.

### Englische Sprache.

Lidwell, Lehrer der englischen Sprache, erteilt in dieser, in beiden Nachbarstädten gründlichen Unterricht. Adressen an ihn beliebe man in der Wigand'schen Buchhandlung in Pesth abzugeben.

### Pesther Getreidemarkt.

Pesther Weizen (Am 3. Januar.) Preise in W. W.

	bester	mittlerer	ordinärer.
	fl. kr.	fl. kr.	fl. kr.
Weizen	9.50	9.—	8.50
Halbfrucht	6.45	6.30	—.—
Roggen	4.21	4.15	—.—
Gerste	—.—	—.—	—.—
Hafers	2.21	2.18	2.15
Kukuruz	5.15	5.—	2.45

### Schiffs- und Magazinspreise.

Weizen  $7\frac{1}{2}$ — $8\frac{1}{2}$ ; Halbfrucht 5—6; Roggen  $4\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{4}$ ; Gerste  $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ ; Hafers  $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{4}$ ; Kukuruz  $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{4}$  fl. W. W.

Beilage: der Spiegel, Nr. 2.

Herausgeber und Verleger Franz Wiesen.

Ofen, gedruckt in der kdn. Universitäts-Buchdruckerei. 1832.