

Wiesen-Verpachtung.

Folgende der Stadt Leipzig zugehörige Wiesen:

2½	Acker	54	Ruthen	Bauerwiese vor Connewitz,
15½	•	50	•	Zabelsche Wiese bei Lindenau,
2½	•	32	•	Vodelwitz-Wiese bei Leutzsch,
3½	•	3	•	Eilenberger Rodeland, dießseits des Rulthurmes,
2	•	—	•	circa, alte Kirschwiese, unweit des Brandvorwerks,
3	•	215	•	Peschwiese vor dem Frankfurter Thore,

sollen von und mit laufendem Jahre an auf sechs Jahre, mittels Meißgebots, jedoch mit Vorbehalt der Auswahl unter den Bicitanten und jeder anderweiten Verfügung

den 5. März d. J.

von uns verpachtet werden.

Pachtlustige haben sich daher gedachten Tages Vormittags um 11 Uhr bei der Rathsstube einzufinden, ihre Gebote zu thun und sich sodann weiterer Resolution zu gewärtigen.

Ueber die Pachtbedingungen und die Lage der Wiesen ist das Nähere inzwischen bei der Rathsstube zu erfahren.

Leipzig, den 14. Februar 1840.

Der Rath der Stadt Leipzig.
Otto.

Ueber den Champagner.

Sollte dieser Gegenstand auch nicht für alle Leser des Tageblattes interessant sein, so wird er doch gewiß von den Herren Weinhandlern wie auch von den Freunden und Liebhabern des Weines und namentlich des Champagners nicht unbeachtet bleiben. Da uns nun gerade ein Schriftchen in die Hände gekommen ist, in welchem dieser Gegenstand, auf Beobachtungen gegründet, ziemlich genau und deutlich behandelt worden ist, so glauben wir wenigstens manchem unsrer Leser einen Dienst zu leisten, wenn wir aus demselben einen Auszug mittheilen. Das oben erwähnte Schriftchen führt den Titel: Der Champagner, ein Reise-Bericht zum Nutzen und Frommen aller Weintrinker von D. Carl Ludwig Hellrung. Leipzig, 1840. In Commission bei Bernhardt Tauchnitz jun. Der Verf. hat, wie er in der Vorrede sagt, seine Musestunden der Literatur des Weines zum Besten des Weinhandels sowohl als auch der edlen Weintrinker gewidmet, und während einer dießjährigen Reise durch mehre Weidländer, so weit es mit seinen sonstigen wissenschaftlichen Zwecken vereinbar war, sich durch den Augenschein von Allem zu unterrichten gesucht, was irgend auf den Wein Bezug hat. Darum aber müssen uns seine Nachrichten willkommen sein. Indessen beschränken wir uns hier nur auf eine Mittheilung des dritten Abschnittes, welcher von der Bereitung des Mousseur handelt. Hier heißt es nun:

„Die Weinlese beginnt gewöhnlich Ende September und dauert gegen 3 Wochen. Frühreife Trauben werden zuerst besonders gelesen, damit sie nicht durch zeitige Fäulung andere anstecken. Die richtige Reife ist, wenn die Haut der Beere an den Fingern des sie drückenden Wingers kleben bleibt. Die Crescenz renommirter Gärten wird bereits vor der Lese gekauft und von dem Käufer selbst gefelert. Die Lese geschieht aber auf Kosten des Verkäufers. Man macht den Champagner zwar aus weißen und rothen Trauben, indessen werden erstere nur zu geringeren Cuvées verwendet und deshalb nach und nach durch die rothen Trauben ganz verdrängt. Dagegen geben letztere, besonders wenn sie recht klein und dünnchalig sind, wie namentlich in Bouzy, aus den ersten Pressen den schönsten weißen Wein; wird aber die volle Pressung, d. h. die der Beerschalen und der Stiele angewendet, so erscheint der Wein roth; denn in jenen Theilen ist die rothe Farbe enthalten.

Die ersten drei Pressen geben Vin de Cavée, d. h. das Beste und Feinste, auch Vin de choix, Vin d'élite genannt, die vierte première Taille, weniger gut und fein als die drei ersten, aber solider und haltbarer, weshalb man sie auch gewöhnlich mit dem Vorlasse verschneidet; die fünfte Presse oder seconde Taille, wird entweder zu geringeren Cuvées verwendet oder zu Rothwein gefelert.

Den Mousseur zu bereiten wird die Gährung des Mostes im Fasse unterdrückt. Ein schlechtes Mittel ist, alsdann dem Most einen Zusatz von Esprit oder Cognac zu geben. Dieses geschieht indessen nur von Leuten, die mehr den momentanen Nutzen als ihr Renommée im Augen haben, und ihren leichten schlechten Wein für einen guten kräftigen verkaufen wollen.

Die Unterbrechung der Gährung erfolgt, sobald diese lebhaft zu sein aufgehört hat, durch das Zuspunden des Fasses. Gegen Neujahr und unter Begünstigung trocknen Wetters — weil schlechte Luft die Gährung neuerdings herbeiführen könnte — wird der noch immer trübe Most auf ein anderes Faß abgestochen und geschönt. Das Abstechen geschieht nochmals einen Monat später, wo die nach der Lese als Most gekauften Weine geliefert werden. Anfangs März wird dann noch einmal geschönt. Im May oder Juni, je nach dem bestehenden Wärmegrade werden die Weine auf Flaschen gezogen, normalmäßig gefüllt, gekorkt und mit Draht und Bindfaden zugebunden. Die Flaschen werden sofort in den Keller, meistens in den untersten Raum, gebracht und beugenweise aufgeschichtet. Man legt nämlich zuerst eine Doppelreihe Flaschen, je die Häße gegen einander gekehrt, dann über die Bodensücke der Flaschen ein 1 Zoll breites und ¼ Zoll dickes Holzleistchen, hierauf wieder eine Doppelreihe ebenfalls mit Leistchen, und so fort, oft bis 15 solcher Reihen auf einander, während die beiden Endseiten entweder durch ein senkrecht angebrachtes Leistchen oder auch nur durch kleine Korkstückchen, die auf die zwischen den Reihen hervorragenden Querleistchen gegen den Bauch der Flaschen gelegt werden, um sie am Herunterfallen zu hindern, befestigt sind. Die Länge einer solchen Beuge ist ganz unbestimmt und hängt bloß von der Länge des Locals selbst ab. Es werden auf diese Art zwei, drei und oft noch mehr solcher Doppelreihen dicht vor einander gestellt, so daß eine große Brüge oft aus 5—10,000 Flaschen besteht. Es