

oben. Dieses Degorgieren erfordert große, durch lange Übung erworbene Geschicklichkeit. Der Niederschlag ist nun entfernt, und die zu einem geringen Teile mitentleerte Flasche sieht ihrer weiteren Behandlung entgegen.

Es erfolgt nun das Dosieren oder die Dosage. Der in den Flaschen befindliche Wein ist, wie schon vorher erwähnt, seines natürlichen Zucker-Gehaltes beraubt worden. Dieser letztere wird ihm in Form des sog. »Liqueurs« wieder zugeführt, erforderlichen Falles empfängt der Wein hierbei auch eine Färbung. Dieser »Liqueur« besteht aus reinem in edelstem Champagner aufgelösten Kandiszucker. Die Dosis des Liqueurs ist zu bemessen nach der in den verschiedenen Ländern herrschenden Geschmacks-Richtung; England verlangt herbe (*dry*), sogar sehr herbe (*extra dry*), Rußland süße (*doux*), Deutschland halbsüße (*demi-sec*) Champagner.

Nach der Dosierung, die durch eigenartige Apparate geschieht, folgt die Schließung der Flaschen-Öffnung mittels eines gepreßten, vorher sorgfältig untersuchten Korkes, der mit Eisendraht umbunden wird. Diese Operation nennt man das Ficellieren. Die Flaschen werden schließlich noch einem längeren Lagern in den Kellereien überlassen, bis sie zur Versendung kommen und die letzte Ausstattung, das Coiffieren, empfangen durch Umkleiden des Kopfes und Halses mit einer Kapsel oder mit einem Lacküberzug. Eine geschmackvolle Etikette vervollständigt jene Dekoration, die Flaschen werden in farbiges Papier gerollt und mit einer Strohülle überzogen.

Will man eine Sendung Champagner im eigenen Keller aufbewahren, so müssen die Strohüllen von den Flaschen entfernt und letztere liegend aufbewahrt werden. Entgegen anderen Weinen gewinnen die Champagner-Weine durch allzu langes Lagern keineswegs.

Je nach dem Gehalt an Kohlensäure unterscheidet man drei Sorten des Champagners: *crémant*, leicht schäumend, mehr Rahm (*crème*) als Schaum entwickelnd, dann *mousseux* und *grand-mousseux*. Außerdem gibt man dem Champagner noch besondere Bezeichnungen, öfters auch nach der Farbe: *carte blanche*, *carte noire*, *carte jaune*, *rosé*. An Stelle des Rosé war früher der mehr bräunliche sogenannte *oeil de perdrix* (»Rebhuhn«) sehr beliebt, welcher aber seit mehr als einem halben Jahrhundert als minderwertig erkannt und aus der Mode gekommen ist.

Die Wirkung des Champagners in Bezug auf den menschlichen Organismus ist eine sehr anregende, belebende, ermunternde, wie sie kein anderes Getränk hervorzubringen vermag. Die Wirkung tritt in kürzester Zeit ein und verschwindet auch bald wieder, kein Wunder, daß dieser Wein als Göttertrank gepriesen und als die Krone des Weingenusses betrachtet wird. Daß der Genuß des Champagners das Leben nicht gerade kürzt, beweisen Veuve Clicquot sowie Moët, die beide bei dem Genuß ihrer Weine ein sehr hohes Alter erreichten. Madame Clicquot wurde 80, Moët gar 90 Jahre alt.

Neben der im Vorhergehenden geschilderten französischen Bereitungs-Methode gibt es noch eine, die in neuerer Zeit aufgekommen ist, wonach durch Einpumpen von Kohlensäure (wie bei künstlichen Mineral-Wässern) oder durch Imprägnierung von flüssiger Kohlensäure schäumende Weine dargestellt werden, welche sich in ihrem Geschmack sehr von den eigentlichen Schaumweinen oder Champagnern unterscheiden.

In Deutschland begann die Bereitung des Schaumweins zuerst 1826 in Eßlingen am Neckar (G. C. Kessler & Co.), in Heilbronn (Zeller & Stauch), in Berg bei Stuttgart (Ch. Müller), in Grünberg in Schlesien (Grempler & Co.), 1828 entstand in Frankfurt die Firma Gebr. Feist & Söhne, im Jahre 1836 bildete sich an der Elbe eine Aktien-Gesellschaft, die den Lößnitzer Wein in Champagner umwandelte. In demselben Jahre errichteten C. Burgeff & F. Schweickardt in Hochheim eine Champagner-Fabrik, welche jetzt unter der Firma »Hochheimer Aktien-Gesellschaft Burgeff & Co.« einen großen Ruf genießt, vier Jahre später entstanden die Firmen Gebr. Kempf in Neustadt, Engelmann & Co. in Stuttgart, u. a., überall nahmen rege Hände die Schaumwein-Fabrikation in Angriff. Im Jahre 1850 zählte man in Deutschland schon über 40 Schaumwein-Fabriken. Oesterreich (R. Schlumberger, Vöslau), Ungarn (J. E. Hubert, Preßburg), die Schweiz, selbst Rußland folgten dem Beispiele Deutschlands, und so entstand jene Industrie, die heute einen bedeutenden Teil des ganzen Handels einnimmt.