


Det kongelige danske geografiske Selskab.

 **det syvende Møde** holdt Prof., Dr. theol., *H. Scharling* et Foredrag om nyere Terrænundersøgelser i Jerusalem, og dernæst gav Prof. *Erslev* nogle Meddelelser om vort og andre geografiske Selskaber.

Efter at Kommandør *J. Tuxen* paa Grund af sit Helbred er traadt fra som Medlem af Bestyrelsen, har Raadet indvalgt Kapt. af Flaaden *O. Irminge* i hans Sted.

Vandring i Bordeaux og Omegn, af Edw. Knutzen.

„Det skønne Frankrig!“ — For den, der kun gjør en Svipstur fra Kjøbenhavn til Paris, lyde disse tre Ord maaske altfor lovende, og naar han fra Jernbanevognens Vinduer har spejdet efter de ventede Naturskønheder, trækker han skuffet sit Hoved tilbage og er ved sin Hjemkomst tilbøjelig til at forsikre, at „det skønne Frankrig“ slet ikke er saa skjønt, som denne Talemaade siger. Men den, der alene vil dømmе om Landets Naturskønhed efter det flade, ensformede Landskab, hvorigjennem Jærnevejen fra Norden fører ham til Verdens stolte Hovedstad, bærer sig ligesaa ensidig og uretfærdig ad som den flygtige Jagttager, der vil fælde en Dom over Franskmændene og de franske Forhold, efter at han i en Maanedstid har set Pariserlivet paa Bulevarderne og Secondteatrene. Dommen bliver ensidig og skjæv; hvad der saa end siges, er og bliver det en uomstødelig Kjendsgjærning, at Paris ikke er Frankrig, og at den, som vil give et sandt og fyldigt Billede af hele Frankrig, og som kun har set „den morsomste By i Verden“, ikke er i Stand til at fælde nogen sand og retfærdig Dom om det franske Liv i forskjellig Retning, lige saa lidt som den, der kun kjender Landet fra at fare det igjennem fra Kølн til Paris. Nej! der er andre Franskmænd end Pariserne, og der er andre Landskaber, rigere og naturskønnere, end de, vi se paa Vejen dertil fra Nord. Seinedalen har mange smukke Egne, Loires Omgivelser ere endnu mere male-riske, Touraine er henrivende, Pyrenæerne ere vældige; men Garonnes Dalføre er Frankrigs kostbareste Smykke. Her findes nemlig ikke blot naturskønne Landskaber paa mange Steder; men her er de bedste Vines Hjemstavn, der omringer den gamle og rige Handelsstad *Bordeaux*.

Det er bekendt nok, at Vinene fra Bordeaux have stor Betydning for saa godt som hele Verden og saaledes ogsaa for de skandinaviske Lande. Af denne Grund vil

en Skildring af Forhold, som høre hertil, mulig have nogen Interesse, og da man herved kommer til at omtale mange Ting, der vedrøre Land og Folk, Naturen og Mennesket, er denne Skildring mulig berettiget paa nærværende Sted. Det er jo ikke de vilde Folkeførd alene, der ere interessante i geografisk Henseende. Det er faldet i min Lod i en længere Aarrække paa nært Hold at have kunnet betragte Forholdene der nede og at se, hvor høit Forstand og Flid har kunnet drive en enkelt Gren af Agerbrug. Ved Selvsyn og Samtaler har jeg under mine Rejser og Besøg i de forskjellige vindyrkende Distrikter af *Departementet Gironde*, der strækker sig omkring det nederste Løb af Garonne, Dordogne og Gironde, kunnet faa et fuldt og klart Overblik om dets Vinavl, og det er Udslaget af disse Jagttagelser, jeg her i en forkortet Form vover at forelægge Læserne. Som Støtte har jeg af trykte Sager særlig brugt Dr. *Aussels* navnkundige Værk, der findes paa enhver Vinhandlers Boghylde i Bordeaux*).

Vinen har fra umindelige Tider spillet en stor Rolle ikke alene som Overflødheds- men ogsaa som en Nødvendighedsartikel, især hos de sydlige Folkeslag. Hverken Homers Helte eller de forfinede Grækere glemte ved Maaltidet eller ved Drikkegilder at tømme deres Vinbæger, Romerne fulgte deres Exempel, og *Plinius* bliver helt højtidelig, naar han skal omtale Vinen: „Jeg vil tale om Vinranken med den Alvor, der sømmer sig en Romer, naar han behandler Kunst og nyttige Videnskaber. Jeg vil tale ikke som en Læge, men som en Dommer, der skal bedømme Menneskehedens fysiske og moralske Sundhedstilstand“, siger han i sin *Naturhistories* 23de Bog.

*) La Gironde à vol d'oiseau. Paris. 1865.

I. **Médoc**, de gamle Geografers *Mediculus pagus*, kaldes den Del af Departementet Gironde, der ligger mellem Garonne og det biscayiske Hav. Landet, der forhen var dækket med tykke Skove, med Landsbyer og faste Borge langs Flodbredden, blev af de normanniske Sørøvere hærget med Ild og Sværd. I det 16de Aarhundrede omtales Jordbunden som gold, sumpet og næsten uden Kultur; men nu voxer her Verdens fineste og ædleste Vine.

Vandreren maa imidlertid ikke her vente at finde storartede Udsigter og en mangeartet og svulmende Plantevæxt, som man saa tit træffer i det øvrige Sydfrankrig. Médoc er særlig i sit Indre en stor, ensformet, næsten trist Slette; men jo nærmere man kommer Girôndes gulgraa Bølger, des livligere bliver Landskabet. Naar man fra Pauillac sejler op ad Floden til Bordeaux danner den højre Flodbred en Række yndige smaa Prospekter; Yppige Vinmarker dække Skraaningerne ned imod Floden, og oppe paa Bakkerne rage Taarnene af et eller andet Slot frem over de frodige Lystskove. Hvert af disse Slotte har et stort Navn paa Grund af de Vine, der voxer ved dets Fod.

Det er en forbausende Kjendsgjerning, at Vinranken trives bedst i denne Jordbund, der synes uskikket til hvilken som helst anden Kultur; den er nemlig paa Overfladen let og løs, samt blandet med aflange og graahvide Flintestene. I en Dybde af omtrent en Alen finder man en fast, jærnholdig og tør Jord, der er blandet med Grus. Jordens skiftende Beskaffenhed bestemmer til Dels saa vel Udbyttets Mængde som dets Godhed. Terrænets Form passer ogsaa meget bedre for Vindyrkning end for noget andet. Det hæver og sænker sig i Bølgelinjer, saa at Solen ret kan varme det med sine Straaler, der af de glatte, lyse Flintestene kastes tilbage paa Drueklaserne og saaledes komme til at virke dobbelt paa deres Modning. Og, hvad der ogsaa er af stor Vigtighed, Landskabets Bølgelinjer tillade Vinden at gjennefeje det paa kryds og tværs og saaledes fri det for staaende Fugtighed*).

Vinstokken dyrkes her paa en Maade, der er forskjellig fra den, man bruger i de øvrige Distrikter af Gironde; man vender simpelthen op og ned paa Jorden,

*) Imellem i de nævnte Flintestene finder man tit liggende fuldstændig klare og gjenemsigtige Kvartskrystaller, af samme Slags som de „bornholmske Diamanter“. Mange rige Vinavleres Damer lade disse Krystaller, der af Juvelererne kaldes „Cailloux-diamants de Médoc“, indfatte til Smykker, og de bære dem da med Stolthed saadanne Smykker, hvis Stene ere fundne paa deres Ejendom. Et Halsbaand i Ex. af disse Krystaller er ogsaa overordentlig smukt.

kun Gravningens Dybde er forskjellig. Plantningen af nye Vinstokke foretages mest i Januar, Februar og Marts og kan ogsaa trækkes ud til April Maaned, især naar Foraaret indtræffer sildig. Vinranken kan bære Frugt i det femte Aar, og naar den er tolv Aar gammel, er den i sin fulde Kraft. I Distriktet Pauillac finder man Ranker, som maaske ere to hundrede Aar gamle og endnu ere gode; men under almindelige Omstændigheder opnaar Vinstokken en Gjennemsnitsalder af 100—150 Aar, og enkelte Steder bliver den kun 20—30 Aar gammel, alt efter Jordbundens Beskaffenhed.

Planterne tilskæres helst i Oktober, før Frostnætterne indtræffe, saa at Saaret kan lukke sig, inden Kulden kommer. I Médoc lader man nødvendig Ranken blive højere end en Alen, da Erfaringen viser, at jo nærmere Druen er ved Jorden, des bedre modnes den. Man binder Ranken op til Støtter, der forbindes med Jærntraade; siden pløjer man Furen, der adskiller hver Række Vinranker, og Kvinder og Børn bortfjerne derpaa med Hakker Jorden fra de øverste Rødder. — Ranken vil om Vinteren helst have Kulde, dog ikke for stærk; den kan midlertid godt taale indtil 10° C. Kulden styrker Vinstokken og frier den fra flere af dens værste Fjender, de talrige Insekter. Naar Saften ved Foraarets Indtræden stiger op i Stammen, er en lidt fugtig Temperatur nødvendig. Blomstringen falder ind ved Foraarets Slutning, og især af dennes heldige Udfald afhænger hele Høsten. Den midterste Halvdel af Maj er den farligste Tid, fordi der da ofte indtræffer Nattefrost, som ødelægger de unge Spirer. Naar Termometrets Falden forudsiger en kold og farlig Nat, søger man ofte at sikre Ranken imod Frost ved at antænde vældige Baal her og der i Vinplantningerne. Disse Baal næres ved grønt Brænde, og den derved opstaaende tætte Røg lægger sig ligesom et Slør over de nyudsprungne Vinstokke og skjærmer dem mod Kuldens dræbende Virkning. Om Sommeren, naar Druen er bleven dannet, udkræves en temmelig høj Varmegrad, og Efteraaret maa være varmt og tørt, for at Druen kan modnes fuldstændig. I Juli afskæres de altfor kraftige Spirer, og en Del af Bladene borttages, saa at den grønne Drueret kan blive udsat for Solstraalerne. Vejrliget i den Tid, der gaar umiddelbar foran Høstningen, har Indflydelse saa vel paa Mængden som især paa Godheden. Kommer der da mild og rigelig Nedbør, svulme Druerne og afgive for mange Millioner mere Vin, end dersom Vejret havde været tørt. — For Resten frembringe de fineste Vindistrikter ikke megen Vin, og Gødning vil man ikke anvende for ikke at skade Vinens Godhed ved at opnaa en større Mængde, hvad man saa ofte gjør i Bourgogne.

Vinhøsten finder Sted i den første Halvdel af Sep-

tember, om Vejrliget har været gunstigt. Jordbunden og Druerne bør være tørre, og man maa have Udsigt til stadigt Vejr, for at Høsten kan foregaa uden Afbrydelser. Naar Høsttiden nærmer sig, strømmer der Folk til fra alle Kanter, helst fra Béarn og Limoges, og man kan da se dem i Hundredevis, blaaklædte og med røde Skærf om Livet drage gennem Bordeaux for at fordele sig i Vindistrikterne.

Det er højst interessant at overvære en Vinhøst. Jeg mindes særlig en frisk, straalende Septembormorgen 1873, da jeg ved Daggry blev vækket af min Vært paa Château d'Issan nær ved Margaux og med stor Højtidelighed underrettedes om, at Høsten strax skulde begynde. Vi stege til Hest og rede med Forvalteren ud i Vinmarkerne. Det var et højt ejendommeligt Skue, især for en Nordbo: Vinmarker og atter Vinmarker, saa langt Øjet kunde se; hele Hære af Arbejdere, hver med sin Vidjekurv og sit Værktøj, droge syngende og sladrende til deres Arbejde. Der var Béarnaisere med deres nationale Béret, en rund Hue lignende Skotternes, og markerede, snu, dristige Træk, Limousiner med mere rolige Ansigter og Bevægelser, samt endelig en lurvet Flok af Kjøbstadsbærme og Vagabonder. Inde i Vinmarkerne holdt hist og her vældige og tunge Vogne, forspændte med Stude og indeholdende store, aabne Tønder til at modtage Druerne. Opsynsmænd fordelte Arbejderne rundt omkring i Vinmarkerne, og snart var alt i fuld Virksomhed. Druerklaserne afklippedes og lagdes i Kurvene, der, saa snart de vare fulde, tømtes ved Vognene. Alt var Liv og Munterhed, og det er vanskeligt at sige, hvad der gik rappest, enten Tunge eller Fingre; thi Franskmanden er, som vi vide, ligesaa snakkesalig som flittig. Naar Tønderne vare fyldte med Druer, bragte Vognen sin kostbare Byrde til Slottet. Her begyndte da det andet Arbejde, Klasernes Resning og Sortering samt den delvise Borttagelse af Stilkene. Klasens Stilk indeholder nemlig Garvestof og andre for Gjæringen gavnlige Æmner; men der maa ikke være for meget af dem, for at Vinen ej skal blive haard og bitter. Siden presses Druerne, og Saften opbevares under Gjæringsprocessen i store, aabne Kar af Træ, der ofte holde 1000—1200 Potter og derover; et saadant Gjæringskar kaldes en *Cuve*.

Vinhøsten ender altid med et lille Gilde for Arbejderne. Er Vejret gunstigt, holdes Gildet under fri Himmel, Godsejeren bærer Udgifterne og ordner det nødvendige ved Festen, der begynder om Eftermiddagen med et Maaltid og først ender sent paa Natten. Jeg mindes et saadant Høstgilde, hvis brogede og ejendommelige Forhold ikke kunde andet end dybt præge sig i den fremmede Tilskuers Minde. Henimod Kl. 4 om Efter-

middagen samledes Høstfolkene af begge Kjøen i deres bedste Stads uden for Pakhusene, hvis Gjæringskar nu indeholdt den rige Høst. Lange Rækker af improviserede Borde og Bænke lovede Arbejderne en Nydelse, hvortil de sikkert længe havde glædet sig. Øverst oppe nær Hovedbygningen var der dækket et Bord for Ejeren, hans Familie og Gæster. Det var paafaldende at se, hvorledes Arbejderne strax samledes i Grupper efter deres Hjemstavn; Limousinerne trak sig sammen og saa halv mistroiske over til Béarnaiserne, der igjen holdt sig tilbage fra den indfødte Del af Selskabet, som paa sin Side med ægte Bondemisundelighed trak paa Næsen ad de fremmede „Tiggere“ (Gueux), der maatte „emigrere“ for at tjene deres Brød. Og hver „Nation“ talte sit Landsmaal mere eller mindre forstaaeligt for Naboen. Almuesproget er i disse Egne idelig skiftende, og det er meget blandet med spanske Ord; det er saa ubestemt, at Arbejderne i Bordeaux for Exempel have tre forskellige Maal, et for Bacalan, et for Chartrons og endelig et for den sydvestlige Del af Byen.

Men alle Pander glattedes og alle Nations-Tvistigheder lagdes foreløbig til Side, da „Monsieur et sa compagnie“ tog Plads ved det øverste Bord. Hver tog Plads, som han bedst kunde, og snart bragte hele Flokken af Tjenestefolk dampende Terriner rundt til de mange Borde. At disse bugnede under Vægten af talløse Vinflasker, falder af sig selv. Franskmanden drikker ikke ved Middagsbordet, før Suppen er spist, men da drikker han ogsaa sit Glas helt ud og uden Vand, ligesom naar han har sluttet sit Maaltid; Slutningsglasset kalder han „Proppen“ (Le bouchon). Da nu Suppen var spist, rejste Herren sig, takkede i Par Ord Himlen for en rig Høst og Arbejderne for trofast Arbejde, samt bad Folkene tage til Takke med Traktementet og spise og drikke efter bedste Evne, et Ønske, der blev modtaget med den lydelige Bifaldsmumlen, som enhver, der har færdedes i Frankrig, kjender saa godt. Derpaa serveredes kogt Oxekjød med hvide Bønner og endelig Oxesteg med Salat. Det ene Bjerger af Kjød, det ene Læs af Bønner og Salat kom og forsvandt med en fabelagtig Hurtighed, og man spiste og drak, som den simple Franskmand kan, naar det ikke koster ham noget. Da Stegen var serveret, udbragte Arbejdsbestyreren en Tak fra samtlige Arbejdere for alt godt, særlig for denne Aften, en Skaal, der fra Slotsherrens Side blev besvaret med en Ordre til at give Selskabet en finere Vin. Saa kom Kaffe og Kognac, hvorefter man rejste sig fra Bordene, der bleve afdækkede og derpaa besatte med smaa Tønder med Rom og Kognac samt store Boller, hvori der lavedes Punsj. Arbejderne havde imidlertid lejret sig under Træerne, man røg

Tobak, sladrede og kurtiserede, alle gamle Trætter og Misundeligheder glemtes; nu følte alle sig som Fransk-mænd.

Og medens Maanen steg og kastede sine klare Straaler ned over de høje Kastanier, begyndte Dansen. Hist hørte man en Guitar, her en Violin, ja endog en Sækkepibe. De unge Kvinder med Silketørklædet koket slynget om Baghovedet dansede her glade med deres Landsmænd (*Pays*), der ofte besøgte de rygende Punsjeboller. Dansen var særlig de saakaldte Kvadriller, der udførtes med en overraskende Smag, Lethed og Gratic; morsomt for Nordboen var det i Slutnings-turen at gjenfinde „Skære—skære—Havres“ Rondo, hvori de dansende holde hinanden i Hænderne og med tilbage-bøjet Overkrop udføre en Runddans. — Og da jeg sent paa Aftenen kom op i mit Værelse i Taarnet, laa jeg længe i mit Vindue for at nyde den dejlige Nat og det henrivende Landskab, hvis bløde Bølgelinjer ret kunde skjænke Sindet Ro. Tanken ilede hjem til de nordiske Bøgeskove, men blev pludselig kaldet tilbage ved de bortdragende Arbej- deres kraftige Kor: „Allons enfants de la patrie!“

Man kjender den ægte *Médocvin* paa dens smukke Farve, dens Duft, der meget minder om Violer, samt paa dens bløde, behagelige Smag, der snart ligner Mandeløns, snart Hasselnøddens. Vinen er meget kraftig og styrkende uden at være saa stærk som Burgunderen. Den forfines meget ved at gjøre Sørjser; i Almindelighed taber den meget i Godhed efter det tiende Aar. Den røde Vin i *Médoc* og det øvrige Gironde indeholder i det højeste 11 pCt. Alkohol, hvilket giver Vinen Kraft og Holdbarhed.

Efter den store Vinudstilling 1855 nedsatte Vin-mæglerne i Bordeaux et Udvalg, der bedømte og klassificerede Prøverne af de forskellige Vinsorter i Gironde. Enstemmig fastsattes fire følgende røde *Médocvine* som Varer af første Klasse: *Château-Lafitte*, *Margaux*, *Latour* og *Haut-Brion*. Af anden Klasse kan særlig nævnes: *Mouton*, *Léoville*, *Gruau Laroze*, *Brane*, *Pichon-Longueville* og *Cos-Destournel*. Af tredje Klasse: *Kirwan*, *Palmer*, *Château d'Issan* og *Giscours*. Af fjerde Klasse: *Beychevelle*, og af femte Klasse: *Lunch-Moussas*, *Clerc-Milon* og *Cantemerle*.

Ligesom man i Danmark efter Godheden kalder Smørret *Herregaardssmør* og *Bøndersmør*, klassificeres i *Medoc* Vinene i *Châteaux*, *Bourgeois* og *Paysans* eller *Slotsvine*, *Borgervine* og *Bøndervine*, efter det Steds Karakter, hvor de avles. Man maa forøvrigt ikke tro, at „Château“ foran en Vins Navn altid betegner, at der til vedkommende Ejendom hører, hvad vi her hjemme forstaa ved et Slot. De største Ejendomme ere vel smyk-

kede med storartede og skjønnne herskabelige Bygninger; men ofte finder man paa de mindre Godser i Steden for Slottet kun en Samling af Vaaningshuse og Lagerbygninger. Man véd jo ogsaa nok, at det franske Ord *Château* i vore Dage ikke alene betyder „Slot“, men ogsaa „Herregaard“*).

Det er uomtvistligt, at den omtalte Inddeling af Vinene er berettiget, og at Vinene med de forskellige Navne ere højst forskellige. Om Grunden til denne Forskel hersker der flere Meninger. Enkelte mene at finde Grunden i Jordbundens Beskaffenhed, der ofte skifter i samme Distrikt, ja! stundum paa samme Ejendom. Andre søge den i *Vinificationen* eller den Maade, hvorpaa Vinen tilberedes og behandles. Medens man paa de store Herregaarde bruger en Masse Arbejdere og saaledes kan fylde Gjæringskarret strax, høster den mindre Ejer alene med sin Familie. Resultatet af denne Fremgangsmaade er, at Høsten bliver altfor langvarig, og at Gjæringen atter og atter begynder og standser, inden Gjæringskarret er blevet heldt fyldt. Dette er højst skadeligt; thi skal Vinen blive god, maa Gjæringen ikke afbrydes. De mindre Godsejere og Bønderne have ogsaa kun smaa Gjæringskar, og Erfaringen viser, at *Vinificationen* gaar heldigst for sig og yder bedre Varer i de store Gjæringskar. Vinen i et stort Kar er ogsaa under Gjæringen mere værnet mod Temperaturens Indvirkning, der enten formindsker eller overdriver Gjæringsprocessen. Hvad der endelig ogsaa er af Betydning er, at Rankerne paa samme Ejendom ere af samme Slags, hvilket tydelig er godtgjort, f. Ex. paa *Mouton*, der ejes af *Rothschild*. Hele denne Ejendom er udelukkende tilplantet med en eneste Sort *Vinranke*, den sorte *Saugvignon*, og det er alle kyndiges Mening, at denne Vins Fortræfflighed meget skyldes Plantningens Ensartethed.

Château-Lafitte frembringer aarlig 550—650 Oxhoffer, hvoraf to Tredjedele ere af første, Resten af anden Slags. Slottet ejedes fordem af forskellige adelige Familier, det solgtes 1791 til et hollandsk Kompagni for 850,000 Kr. og ejes nu af *Rothschild*, som paa Grund af at han ejer „*Vinmarkernes Konge*“ ofte kaldes „*Vinmarkprinsen*“. Det meste af denne Vin har gaaet og gaar fremdeles til England. I Aaret 1641 betaltes disse Vine kun med

*) I Følge *E. Littrés* Dictionaire betyder Ordet *Château*, der kommer af det latinske *castellum*, fra først en befæstet Borg; men nu betyder det en Fæstning med Grave omkring, en fyrstelig Bolig, en Lensherres Bolig paa Landet og endelig Boligen paa Landet for en større Jorddrot. — Ordet *Palais*, der kommer af det latinske *palatium*, betyder en stor og prægtig Bolig.

60—70 Kr. pr. 4 Oxhøfter, altsaa 1 Kr. 60 Ø. til 1 Kr. 90 Ø. for Flasken, og fandt vanskelig Kjøbere; men fra Ludvig XVdes Tid blev Château-Lafitte verdensberømt, og 1745 betaltes disse Vine allerede med 11—1300 Kr. pr. 4 Oxhøfter. Denne saa vel som de øvrige Girondevine kom særlig i Mode og Ry ved Hertugen af Richelieu, der var Guvernør i Guienne. Château-Lafitte ligesom de øvrige af de fineste Châteauxvine sælges kun fra vedkommende Slot, tappet paa Flasker; i Proppen indbrændes Slottets Stempel, og herpaa kan man altsaa kjende, om Vinen er ægte.

Château-Margaux tilvirker aarlig 480—520 Oxhøfter, hvoraf noget over Halvdelen er af første Slags. Slottets Façade er en herlig Prøve paa Efterligning af græsk Bygningskunst, og Bygmesteren har taget Parthenon i Athen til Model. Allerede før det 15de Aarhundrede frembragte Margaux en navnkundig Vin. I Aaret 1802 kjøbtes Slottet for $\frac{1}{2}$ Million Kr., og 1836 solgtes det til dets nuværende Ejer, Grev *Aguado*, for 1 Million Kr. Margauxvinen er kraftig, af glimrende Farve og herlig Duft, hvorfor den foretrakkes i England. Den kan tappes paa Flasker, naar den er 4—5 Aar gammel; men den er mindre varig end de øvrige fine Médocvine.

Château-Latour frembringer aarlig 3—400 Oxhøfter; Vinen rivaliserer med Château-Lafitte. Den har smuk Farve, rig Buket og mere Korpus end Lafitte; men den maa ligge mindst 2—3 Aar længere paa Fad end dens store Rival.

Château-Haut-Brion hører ikke til Médoc, men omtales her sammen med dens tre store Medbejlere. Her frembringes 4—500 Oxhøfter; Vinen er farverig og meget stærk. Den maa ikke tappes paa Flasker, før den er 7—8 Aar gammel, da den udvikler sig sent.

Det er vel ikke urimeligt, at en og anden Læser, som adskillige Gange om Aaret nyder en og anden af disse første Klasses Vine, vil undre sig over, hvorledes man her i Norden for 5—6 Kroner kan skaffe sig en Flaske af den; Udbyttet fra de nævnte fire Ejendomme udgjør jo i alt kun et Par tusende Oxhøfter eller en halv Mill. Flasker om Aaret, og disse sendes hele Verden over, til Hofferne, til de første Rigmænd i Frankrig, Rusland, England, Amerika o. s. v. Sagen er imidlertid den, at en Mængde af de „Châteaux-Vine“, der have de prangende Navne, aldrig have set de Steder eller de Ejendomme, hvis Navne de bære. Jeg kommer herved til at tænke paa en lille Historie. Til en af mine Bekjendte blandt de store Vinhandlere i Bordeaux kom en Gang en Slægting fra Danmark. Vinhandleren spurgte sin nordiske Slægting, hvad Vin han plejede at drikke hjemme; „Château Margaux“ var Svaret. „Det har jeg ikke i Dag,“ sagde Vinhandleren, „men jeg skal se at

skaffe nogle Flasker til i Morgen.“ Dagen efter satte Vinhandleren to Flasker ægte Château-Margaux paa Bordet; det var alt, hvad det var ham muligt at skaffe, og den var meget dyr. I Danmark gav Slægtingen en Krone for Flasken, og han kunde faa saa meget deraf, han vilde; men den danske Château-Margaux havde rigtignok kun Etiketten tilføjes med sin store Navne i Bordeaux.

Af *anden Klasses* Vine kan særlig omtales et Par. *Mouton*, der 1853 kjøbtes af Rothschild for 800,000 Kr., frembringer aarlig 560—640 Oxhøfter. *Cos-Destournel* kommer fra Kommunen St. Estèphe, og den aarlige Tilvirkning udgjør 480—520 Oxhøfter. Ejendommen fortjener at opføres som et Mønster for et storartet og velordnet Vinbrug og er af dens forrige Ejer, Destournel, meget forbedret og forskjønned. Slotsbygningerne ligge yndig og have høje, smækre Taarne og Spir, der give dem et vist pagodeagtigt, ostindisk Udseende. Og kommer man saa ned i Kælderne, blændes man ved en Pragt, en Orden og Renlighed uden Lige. Fem mægtige Lysekroner kaste et glimrende Skjær over endeløse Rækker af Hylder, hvori Vinflaskerne ligge ligesom Bøger i et umaadeligt Bibliotek; Gulvet er smagfuldt parketteret, og alt er skjønt og praktisk indrettet.

Æmnets Rigdom og det indskrænkede Rum nøder os til at forbigaa mange rige og navnkundige Vinsorter; men vi ville dog kortelig nævne to, der rigtignok ere af fjerde og femte Klasse, men dog ere velkendte i Skandinavien.

Cantemerle (merle y chante = Drosselsang?) frembringer aarlig 550—650 Oxhøfter og udmærker sig ved Farve, Finhed og Blødhed. *Beychevelle* kommer fra Kommunen St. Julien. De forskjellige Ejendomme af dette Navn give et aarligt Udbytte af 1500—1800 Oxhøfter; Vinen er funklende, fyrrig og af en fin aromatisk Smag. Navnet udledes af Ordene: „Baïssé vélo!“ (ned med Sejlet), et Skrig, som Taarnvagten lod høre, naar den iagttog et forbisejlende Skib. At sænke Sejlet var et Tegn paa Venskab og Ærbødighed, som Slotsherrerne, de mægtige Grever af Candale, ikke gave Afkald paa. Den Skipper, der undlod at respektere denne Sædvane, fik med Slottets Kanoner at bestille.

II. **Blaye og Bourg.** Naar man fra Pauillac sejler op til Bordeaux, ser man paa den venstre Flodbred en høj, stejl, graahvid Klippevæg, paa hvis Sider Plantevæxten tager sig ud som fantastiske mørkegrønne Arabesker. Naar man kommer nærmere, skjælnes man Huse og gamle Befæstninger; det er Blaye (udtales blaj) den gamle Romerkoloni *Blavia* eller *Promontorium Santorum*. Denne gamle By blomstrede stærkt under det romerske Herredømme,

den blev Midtpunktet for en udbredt Handel og i Midalderen Hovedet for en Forening af Byerne Libourne, Castillon, Rions, St. Emilion og Cadillac, hvilke Byer dannede et mægtigt Handelsforbund under Navn af *den gascogniske Hansa*. Under Romernes Herredømme besøgte Blaves Havn lige saa meget som Bordeaux'. Byen blev plyndret og brændt af Barbarerne og senere indtaget af Frankerne, og Karl den store skal her have jordet sin Ven, den tapre Roland, der faldt ved Roncevaux i Pyrenæerne. Da Engelskmændene havde Guienne, gave de Byen mange Handelsfriheder, bl. a. Ret til frit at indføre sine Vine i Bordeaux, og da Franskmandene 1451 under Karl VII. tilbagetog Landet, blev Byens gamle Forrettigheder strax stadfæstede. Blave har altid holdt sammen med Bordeaux under denne Bys Kamp for commercial Frihed mod Guvernørernes Overgreb.

Arrondissementet Blave indtager som vinavlende Distrikt en meget høj Rang i Gironde, og det er særlig de høje, stenede Skrænter nær ved Floden, der frembringe den meste og bedste Vin. Man regner det aarlige Udbytte i hele Arrondissementet til omtr. 300,000 Oxhoffer Rødvin. Vinen fra Distriktet Bourg ligner meget Burgunderen i Kraft og Fyrighed, og denne saa vel som Vinene fra Bourg benyttes til Blanding med svage og slappe Médocvine. Deres Gjennemsnitstyrke er 11—12 pCt. Alkohol.

Entre-deux-mers og *Côtes* kaldes de Vine, der avles i det frugtbare Distrikt mellem Garonne og Dordogne fra Bordeaux til Bec d'Ambés, det Punkt, hvor Garonne og Dordogne flyde sammen. Vinene ere af stor Betydning baade i Mængde og Godhed og passe bedst til Forsendelse med Skibe til fjærne Egne. Jorden er Alluvium og saa rig, at den kun finder sin Lige i Dalene om Loire. — I *Entre-deux-mers* paa den højre Bred af Garonne lægger man altfor megen Vægt paa Kvantiteten og søger at opnaa en rigeligere Høst ved at lade Rankerne naa en Højde af indtil 3 Alen. Denne Fremgangsmaade har til alle Tider været regnet for at skade Vinens Godhed. Da saaledes Pyrrhus' Afsending, Cyneas, paa et Besøg hos Cato den ældre havde set dennes Vinmarker, trakterede Cato ham med sin bedste Vin. Cyneas smagte paa den og gjorde en Grimace. „Du finder ikke min Vin god?“ spurgte Cato. — „Oprigtigt talt, jeg finder den kun maadelig“, var Cyneas' Svar. — „Da er den dog voxet paa Ranker, der ere høje nok!“ — „Nej!“ raabte Cyneas, „ikke høje nok til deri at hænge dem, der have faaet Folk til saaledes at fordærve Vinavlen!“

III. **Libourne.** Arrondissementet Libourne er efter Médoc den Del af Gironde, der frembringer den meste og

til Dels bedste Rødvin; det giver et aarligt Udbytte af over 250,000 Oxhoffer. Dette rige og frugtbare Landskab vandes af tre Floder, Dordogne, Isle og Drôme samt en Masse mindre Aær. De i Skandinavien mest kjendte Kommuner ere *Fronsac*, der aarlig frembringer omtr. 10,000 Oxhoffer Vin af forskjellig Godhed, samt *St. Aignan* med højt skattede røde og hvide Vine.

Til dette Arrondissement hører ogsaa den gamle rige By *St. Emilion*, der ligger paa en Højde, hvorfra man har en herlig Udsigt over et, af vinvoxede Højderygge gjennemkrydset Landskab. Nær ved Byen ligger Château Bel-Air med sine navnkundige Kældere, der ere udhuggede i Klippen; i disse ældes i mosvoxede Tønder *St. Emilion-Vinene*, der ere kjendte over hele Verden under Navnet *Canolle*. I Distriktet *St. Emilion* ere ligesom i Médoc ikke alle Vine af samme Værd. Paa Skraaningerne mod Syd og Øst avles den bedste Vin, hvorimod der paa Højderne mod Nord og Vest faas en haard Vin, der maa ligge lang Tid paa Fad, for at modnes. Disse Vine ere fyldige, stærke og farverige, ikke blaaagtige, men ruhinrøde; det er Girondes Burgunder.

I gode Aaringer tilvirkes under Navnet *St. Emilion* 10,000—12,000 Oxhoffer, dog indgaa herunder Vinene fra Kommunerne *St. Sulpice*, *St. Georges*, *Pommerol*, *Montagne* og *Néac*. Af disse ligger *Pommerol* nær *St. Emilion*, og her bliver aarlig frembragt 2,500—3,000 Oxhoffer udmærkede Vine, hvoraf de bedste voxer paa Højderne. Den første Vin her er *Château de Cartan*.

IV. **De hvide Vine.** For ikke at blive altfor vidtløftige, nødes vi til at forbigaa de Distrikter mellem *St. Emilion* og *La Réole*, der avle hvide Vine af meget god, men mere underordnet Godhed. Vi ville atter sætte over Garonne for at komme til de fine Hvidvines Hjem. Den franske Forfatter *Charles Monselet* har sagt: „Girondes Flintesten har en Sjæl, og denne Sjæl er *Sauternes*“; med disse Ord betegner han, hvilken af disse hvide Vine, der er at foretrække. Kommunerne *Sauternes*, *Bommes*, *Barsac* og *Pujols* frembringe de fire første Sorter Hvidvine. Disse fire Distrikter ligge mellem Garonne og Bifloden *Ciron*; det rige, maleriske, frodige Landskab danner skiftende Udsigter, med Dale og Høje, med gamle Slotte og rige Parkanlæg. — Vinrankerne plantes i enkelte eller dobbelte Rækker med et aabent Rum paa 5 eller 6 Plovfurer mellem hver Række, og i dette Mellemlum dyrkes Korn eller Græs; Vinstokkene plantes med et Mellemlum af et Par Alen. Paa enkelte Ejendomme lader man Ranken naa dens fulde Højde, paa andre Steder holdes den lav. Paa de store Ejendomme dyrker man almindelig den tidligere omtalte Sort, der kaldes den sorte *Sauvignon*, og som er kjendelig paa Træets graagule, sortplettede Stamme og

paa de takkede, mørkegrønne Blade. Druerne skjæles fra andre Sorter ved deres ringere Størrelse og ejendommelige, behagelige Smag; Stammen er meget kraftig, og den Vin, den frembringer, er meget duftende og stærk. Man dyrker ogsaa en Ranke, der hedder den hvide Semilion, fremdeles den søde Muscadet o. a.

De fine Hvidvine fra Sauternes og Bommies ligne Tokajervinen i Smag og Sødme; dog er det først i de sidste halvhundredte Aar, at man i de enkelte af disse Distrikter laver Vinen saaledes, særlig for det russiske Hof; forhen tilvirkedes her overalt Vinen tør og skarp (sec). — De omtalte søde Hvidvine, der ofte betaales med 15—20 Kr. Flasken, avles paa følgende Maade: Man lader Ranken voxte op ad Støtter, og Løvverket danner i Toppen en Krone; neden til borttages Løvet, saa at Solen helt kan varme Druerklassemne. Man lader Druen overmodnes, indtil den er nær ved at fordærves; derpaa begynder man Høsten med at afklippe de gulbrune, halvtørre Druer, en for en med en Sax. Det først afhøstede bruges til at lave den Vin, der kaldes „Fløden“ (*Crème*); nogle Dage derpaa følger den anden Indhøstning, næsten lige saa god som den første o. s. fr. Den samme Ranke giver altsaa forskellige Vædsker, der glemmes hver for sig og smages saaledes af Kjøberne, som sammensætter den af ham ønskede Vin af de forskellige Slags Vædsker. Den udsøgte *Crème* beholder Ejeren gjerne til eget Brug, og den, der én Gang har smagt denne Vin paa selve Avlingsstedet, vil huske den hele sit Liv. Ild, Korpus, Parfume og Duft indeholdes deri, maaske er den dog altfor koncentreret og sød. Ved den nævnte Avlingsmaade taber man en Tredjedel af Høsten, hvilket forklarer disse Vines Kostbarhed. For at Hvidvinene skulle lykkes, maa Vejrliget være varmt, Høsttiden tør og Druerne omhyggelig udsøgte. De hvide Vine indeholde mere Alkohol end de røde, og de første Sorter holde indtil 15, de ringere indtil 7—8 pCt.

Et Par enkelte Sorter af Sauternes maa særlig omtales. Dette gjælder saaledes om *Château-Yquem*, der kommer fra Ejendommen af samme Navn. Denne Ejendom har Navn efter dets fordums Ejer, *Sauvage d'Yquem*, men gik i Aaret 1785 over til Familien *de Lar-Saluces*. Her tilvirkes aarlig omtr. 500 Oxhøfter, og Prisen paa denne Vin er meget høj; 1858 betaales den med 2½ til 6½ Kr. Flasken, og 1859 betalte Storfyrst Konstantin af Rusland for et større Parti endog 12 Kr. Flasken. — En anden Vin er *Château Pichard-Lafaurie* eller, som den i daglig Tale kaldes, *Château de Péragnay*; denne Vin kommer i Rang næst efter *Château Yquem*. Den er i sin Tid af det spanske Kongehus bleven betalt med 4300 Kr. pr. Oxhoft, altsaa over 14 Kr. Flasken.

Andre Hvidvine, hvis Navn særlig ere kjendte i Skandinavien ere: St. Macaire, Preignac, Barsac og Graves. Disse Navne ere imidlertid Kollektiver, der ikke betegne Vine fra et bestemt Sted, men fra en hel Kommune. Hvad der under disse Vines Navne kommer til os, har ogsaa oftest kun Navnet tilfælles med disse Væxter. Medens vi saaledes her i Norden under Navn af f. Ex. „Haut-Sauternes“ faar en sur og simpel Hvidvin til meget billig Pris, bliver den nys ankomne Nordbo meget forbavsset, naar han i en Restaurant i Bourdeaux tror at være meget økonomisk ved at forlange en Flaske „Haut-Sauternes“ til sin Frokost, og saa i Glasset finder en herlig Vin, der paa Regningen er opført til 6—8 Kr.

De simple Hvidvine bruges til Blanding med ringere Rødvine fra Médoc eller Cette, Narbonne eller Spanien. De simple, farverige og stærke spanske Rødvine indføres nemlig nu i Masser til Frankrig, særlig siden Vinlusen har ødelagt Størstedelen af Vinmarkerne i Cahors og Provence. De simple Hvidvine bruges ogsaa meget til deraf at brænde Armagnac og Kognac; men de forsendes tillige i hele deres naturlige Surhed og Skarphed til Schweiz, hvor — saa underlig er Menneskenes Smag — de ere meget efterspurgte, særlig i de vestlige Kantoner. Ublandede ere de enerverende og usunde.

V. Bordeaux. Alle disse røde og hvide Vine søge til deres Hjemlands Midtpunkt, den gamle, mægtige Handelsstad Bordeaux, der skylder dem en stor Del af sin Rigdom og Betydning. Thi vel vilde Bordeaux uden Vinen og alene paa Grund af sin heldige Beliggenhed altid blive en af Frankrigs vigtigste Stæder; men sin største Rigdom og Glans henter den dog fra disse Vine, for hvilke den er baade Oplags- og Udførselssted, og som den har givet sit Navn.

Bordeaux, det gamle *Burdigala*, efter hvilket Navn Indbyggerne kaldes *Bordelaiser*, er Hovedstaden i Departementet Gironde, det gamle Aquitanien eller Guienne; den ligger ved den sydvestlige Bred af Garonne. Byen danner en Halvmaane langs Flodens Krumning med begge Spidserne mod Nordøst. Den gamle By ligger højere end den nye, der er omdannet efter Nedbrydelsen af den faste Borg, *Château-Trompette*, og de gamle Mure, hvorom nu kun en og anden Byports eller Gades Navn minder. For mindre end hundrede Aar siden var hele den Strækning, der nu er Midtpunktet for Byens Handel, nemlig Kvartererne *Chartrons* og *Bacalan*, en usund, stinkende Sump, sparsomt tilvoxet med vantrevne Naaetræer og kun beboet af Fiskere og Sigenere; det var paa den Tid farligt efter Solnedgang at vove sig uden for Stadsmurene. Den tiltagende Handel og Flodens Nærhed har imidlertid

tvunget Byens Handelsherrer til at flytte deres Kontorer og Lagre ned i disse Kvarterer, der fremdeles ere usunde. Reden vrimler af Sejl- og Dampskibe af alle Størrelser og Nationer; Skibene maa imidlertid ligge til Ankers ude paa Reden paa Grund af den voldsomme Ebbe og Flod samt Flodbreddens dyndede Beskaffenhed. Kun Dampskibe og enkelte kostbart lastede Sejlskibe lægge til ved Stenkajerne. Drægtigheden af de Skibe, der løbe ind og ud i Bordeaux udgjør tilsammen 2 Mill. Tons om Aaret, imedens den for hele Kongeriget Danmark med Udlandet kun udgjør 1½ Mill. Tons. Vinudførselen fra Bordeaux udgjør over 1,200,000 Hektoliter om Aaret eller nok til at fylde 150 Mill. Flasker med Vin, altsaa 75 Flasker til hvert Menneske i Kongeriget Danmark. Vinudbyttet for hele Departementet Gironde sættes almindelig til en Værdi af henvend en Milliard om Aaret, og dette Departement er ikke større end Sjælland og Fyen tilsammen, nemlig 177 □ Mile (henvend 1 Mill. Hektarer).

Bordeaux er meget smuk, og Gadernes Bredde samt Husenes rige Stil minder den fremmede om, at den er Frankrigs rigeste Stad. Midt i den ligger et rigt Haveanlæg med et storartet Drivhus af Glas og Jærn, omskygget af vældige Magnoliaer og nordiske Birke. Haven er et søgt Spaserested og en Legeplads for Børn af den velhavende Klasse, der i den smukke Aarstid lege her den hele Dag, ledsagede af deres engelske eller schweizeriske Bonner eller Guvernanter.

Hvor fordum Château-Trompette rejste sine graasorte Mure, inden for hvilke mange Statsfanger have henskrevet deres Dage, strækker sig nu den store aabne Plads les Quinconces ned mod Floden med sine to smukke, minarelignende Fyrtaarne. Nær Quinconces ligger Place de la comédie med den vældige Operabygning, en af de største og smukkeste i Evropa. Pladsen støder umiddelbart op til en Promenade, i hvis Midte Napoleon den tredjes Rytterstøtte var oprejst, og som blev nedstyrtet den 6te Septbr. 1870. Aldrig siden den store Revolution har vel det fredelige Bordeaux været saa oprørt som hin Dag og Aften. Efterretningerne om Katastrofen ved Sédan og Regeringsforandringen i Paris vare endelig stadfæstede, og det forbitrede Folk opfyldte alle Hovedgader og større Pladser; Mairen, Præfekten og Politiet, kort alle Avtoriteter havde gjort sig usynlige, og Byen var fuldstændig i Folkets Vold. Der havde allerede været Tale om at skaffe Napoleonsstøtten bort, og man havde fastsat Aftodaféen til om Aftenen den 6te. Det var farlige Tider, selv for Nordboer i Frankrig, et eneste uforsigtigt „Ja“, og man blev strax forulempet og behandlet som preussisk Spion. Derfor tog jeg i Følge med en Landsmand i

lukket Vogn op til den af tætpakkede Menneskeskarer opfyldte Promenade. Vi bleve klogelig i vor Vogn og saa herfra en Scene, der trods sin alvorlige Karakter dog havde et Anstrøg af umaadelig Komik. Alle havde Lyst til at anfælde Bronzekejseren; men ingen vilde egentlig gjøre Begyndelsen. Man begyndte med truende Miner og med en Syndflod af Skældsord, saa tog en Mod til sig og rakte Tunge ad Støtten, men saa sig efter gammel Vane ængstelig om efter en Politibetjent. Da dette gik ustraffet hen, gav det Mod, en Nabo sendte en vældig Spytteklat, ledsaget af en Forbandelse, en anden en lille og en tredje en større Sten ud mod Broncemanden med det ubevægelige, kolde Ansigt. Men, som sagt, ingen turde gjøre Begyndelsen, man var vænnet til Pisken, og, skjønt den var falden af Kejsersfangens Haand, frygtede man den dog af gammel Vane. Endelig kom der en Forløser i Lignelse af en Negermatros, ham fik man ved Løfter og Trusler til at entre op ad Rytterstøtten og til at fæste nogle stærke Tove om den. Disse bleve knyttede til et Forspand af otte kraftige Heste, og saa: „Allez!“ Under uendelig Jubel fra Skarerne hvirvlede Støvet op om Stumperne af Støtten, der havde kostet Bordeaux 36,000 Frank. Hvad der ikke blev sønderslaaet, slæbtes i Triumf igjennem Gaderne, hvor det fra Stenbroen blev styrtet ned i Garonne under Marseillaisens Toner og halvtredsindstyvetusinde Strubers forbitrede Raab: „Ned med Kejserdømmet!“ (A bas l'empire.)

Den livligste og travleste Gade er Quais des Chartrons. Her findes de største Vinkældere og Kontorer, og Fortogene ere ofte ufarbare paa Grund af de talløse Vintønder, som ligge færdige til Afsendelse. Vældige Vogne, forspændte med 3—4 Heste, den ene foran den anden, og læssede med 10—20 Oxhofer Vin, krydse hinanden. Hestene tilhøre en egen Race, der er fremkommen ved Krydsning af store bretagniske Arbejdsheste og af engelske Bryggerheste; de ere umaadelig høje, graahvide og noget klodsede, men forbavsende stærke; de styres med Tilraab og Svøbe, men kjøres ikke med Tømmer. Sele-tøjet er udstyret med en vis barbarisk Luxus, brogede Kvaster og Bjælder eller smaa Klokker samt dinglende Rævehaler, hvoraf en er syet ind i Bidselet og hænger ned mellem Dyrets Øjne. Charrettiererne eller Vognfolkene danne i Bordeaux en egen Kaste, som næsten kan kaldes arvelig. Det er smaa, solbrændte, kraftige Folk, altid ens klædte i blaa Lærredsklæder med et rødt Skærf om Livet. Deres Bedrift bringer dem daglig ind i de store Kældere, hvor de altid blive trakterede med stærke Varer, hvad der lægger Grunden til Vaner, som afvige fra de øvrige Franskmands bekjendte Ædruelighed. Sine Heste styrer den bordelaisiske Charrettier

med Tilraab og Tøjle, Svøben bruger han kun til at smelde med, og Dyrene, der blive venlig behandlede, forstaa deres Herres mindste Ord og Vink.

Byen har en smuk Børs, hvor, som man véd, den franske Republiks Præsident, Louis Bonaparte, før Statskupet 1851 holdt sin berymtede Tale over Æmnet „Kejserdømmet er Freden“ (*L'empire c'est la paix*), eller, som hans vittige Modstandere med et Ordspil sagde, „Kejserdømmet er Kaarden“ (*L'empire c'est l'épée*). En Del af denne Tale blev hugget i en Marmorplade og opslaaet paa Børsbygningen, hvor den med gyldne Bogstaver i tyve Aar mindede Befolkningen om Præsidentens daarende Ord. Da Folket den 6te Septbr. 1870, efter Meddelelsen om Kapitulationen ved Sedan, havde nedstyrtet og sønderslaaet „Fredsmændens“ Rytterstøtte, drog den forbitrede Skare ned til Børsen og knuste med Hammersag denne Plade, den blodigste Ironi paa det faldne Kejserdømme.

Bordelaiserne ere smukke og velvoxne Folk, i Almindelighed mørke som deres gallo-romerske Fædre; dog finder man i Bordeaux paafaldende mange blonde, vel en Følge af Blanding med den angelsachsiske Race. *Bordelaiserne* have Tilbøjelighed til Fedme, især det smukke Kjøb, sandsynligvis paa Grund af den daglige Nydelse af Vin. Befolkningen har altid været kjendt for sin store Sindighed og Utilbøjelighed til revolutionære Bevægelser. Det er oprigtige, men maadeholdne Republikanere, der hverken ønske eller behøve Omvæltninger; de ville kun arbejde i Fred og sælge deres Vine med saa stor Fordel som mulig. At en Provinsby med 250,000 Indbyggere, altsaa næsten saa mange som Kjøbenhavn, ikke altid vil underkaste sig Hovedstadens Herredømme, er rimeligt nok. Bordeaux er sig sin Rigdom, Magt og Betydenhed fuldkommen bevidst og opponerer ofte og med Kraft mod Paris' Extravagancer. At 1879 den gamle forrykte Agitator Blanqui blev valgt som deputeret for Byen, maa man ikke lægge denne til Last. Hele Valget var sat i Scene af parisiske Kommunarder, der med Held exploiterede Bacalans Arbejderbefolknings mere medfølelse end reflekterende Hjørner ved at fremstille „Fangen i Clairvaux“ som Martyr for Folkets Sag; men Bordeaux i bedre Forstand var fremmed for denne Ubesindighed.

Befolkningen er ikke aristokratisk. Selv de største Kjøbmandsfamilier ere som oftest udgaaede fra den arbejdende Klasse og føre et stille, økonomisk og arbejdsomt Liv. Sans for Økonomi er fremtrædende hos *Bordelaiserne* og viser sig ofte paa en Maade, der støder den fremmede og forekommer ham overdreven og latterlig. Det er saaledes ingen Sjældenhed paa en Kafé at se en Rigmand stikke en tiloversbleven Sukkerstump i sin Vestelomme. Følgerne af denne store Flid og Sparsommelighed i For-

bindelse med Ædruelighed ere almindelig Velstand, Sikkerhed og Paalidelighed i Handelen, hvad der forøvrigt er karakteristisk for Franskmændene i det hele. I Frankrig gjælder det maaske mere end noget andet Sted, at „et Ord er et Ord og en Mand en Mand“, i hvilken Retning andre Folkefærd maaske kunde lære et og andet af dem. *Bordelaisernes* Karakter viser en Blanding af deres Forfædres, Gallo-Romernes og Angelsachsernes Bjendommelighed, de ere skarpsindige og besindige.

Som en Følge af Befolkningens demokratiske Udspring og ensidige kommercielle Tilbøjelighed ere Kunst og Litteratur, strængt talt, mere en Bisag i Bordeaux. Vel staaer Byens Opera og Teatre paa et meget respektabelt Standpunkt, og det egentlige Folk har baade Sands og Interesse for det skjønne; men Bordeaux er ikke Mæccenas' Fødeby, ej heller finder man der maaenge af hans Familie.

Hvor nøjsom og sparsommelig den velhavende bordelaisiske Kjøbmand end er, holder han dog af at leve godt. Byens rige Opland kan ikke alene sende Masser af Naturprodukter af alle Slags til Paris, men ogsaa rundelig forsyne Bordeaux. Garonne og Arcachon levere alle Slags Fiske og fortræffelige Østers, Kjødet er udmærket, Brødet bedre end noget andet Sted i Frankrig, nykjærnet Smør og allehaande Grøntsager strømme hver Morgen ind til Byen, Vinen har man fra første Haand, — kort sagt, *Bordelaiserne* kunne leve godt, og de leve ogsaa godt. Der er dog altid et vist Strøg af Nøjsomhed i deres Vellevnet; man spiser meget Brød til Maden, og kun de fine gamle Vine nydes ublandede, de almindelige Bordvine blandes altid halvt med Vand. Grøntsager og Salater nydes i store Masser, helst tilberedte med Olie og Eddike; Hvidløg nydes ogsaa meget, særlig af de lavere Klasser. Arbejderen lever meget frugalt, skjønt han efter nordiske Forhold maa regnes at faa god Næring. Om Søndagen faar han ligesom Franskmanden i Almindelighed gjerne sin stegte Høne, ellers er det ikke rigtig Søndag. Denne Skik er meget gammel, og da saaledes Henrik IV, som man véd, skulde udtrykke sine Ønsker for sit Folks materielle Velvære, sagde han, at han vilde stræbe hen til, at hver Franskmand om Søndagen kunde have en Høne i sin Gryde; mangen Søndag, naar Franskmanden faar sin Høne, tænker han paa „den gode Konge“ og hans Ønske.

Fra Maj til September eller Oktober bor den velhavende *Bordelaiser* paa sit Landsted; men han maa dog jævnlig ind til sin kjære Fødeby. I den varmeste Tid af Sommeren gjæster han Badestederne Royan ved Girondes Udlob eller Arcachon ved den biscayiske Bugt. Og de, der hverken havde Tid eller Raad til at tilbringe en hel

Sæson ved Badestederne, tage gjerne hver Søndagmorgen enten med Dampskib til Royan eller med Jærnvejen til det glimrende og elegante Arcachon, der med dets storartede Hoteller, dets prægtige Kasino og dets 800 elegante Villæer er et af Evropas mest glimrende Badesteder; det aarlige Besøg er 2—300,000 fremmede.

Vinhandelen er, som sagt, samlet ved Quais des Chartrons og Bacalan langs Flodbredden i en Længde af over $\frac{1}{4}$ dansk Mil. Bordeaux har over 1500 større og mindre *Vinkældere* for at kunne rumme de store Masser Vin, der altid findes paa Lager i Byen. Foruden de uhyre Mængder af Kognak, Rom, Sprit, Champagne, Bourgognevine og hede Vine, der altid lagres hos de bordelaisiske Handlende, findes der i Almindelighed i deres Kældere $1\frac{1}{2}$ —2 Millioner Oxhoffer af de saakaldte Bordeauxvine. De største Kældere indeholde sædvanligvis 4—5000 Oxhoffer; men adskillige Vinhandlere have store Bikældere med 20—30,000 Oxhoffer. Ved Quais des Chartrons og Bacalan vende Husenes Façader ud mod Floden, og Kælderne ligge i Baggaarden. De ere almindeligvis 15—20 Alen brede og 100—300 Alen lange. Kælderens Belliggenhed og Beskaffenhed har stor Indvirkning paa Vinen, i én Kælder kan den forædles, i en anden nærliggende derimod tabe i Godhed. En god Kælder bør ligge lidt under Jorden og have murede Hvælvinger, intet Lys, ensartet Temperatur, og den maa ikke være udsat for den Rystelse, der fremkommer ved tungtlæssede Vognes Kjørsel paa stenbelagte Gader. Den bør være vel lukket og fri for Trækvind, og, hvad der er af stor Vigtighed, den maa ikke være udsat for pludselige Temperaturændringer. Heldigst er det, naar Vinkælderen er omringet af en Firkant af Huse og selv ligger under et Vaaningshus, alt for at værne Vinfadene mod Rystelse uden fra; thi under sin Udvikling behøver Vinen fuldstændig Ro og Mørke.

Naar en erfaren Vinkjender træder ind i en saadan Kælder i Bordeaux, standser han ved Dørtærskelen og indaander Luften i dybe Drag. Allerede ved dette kan han slutte meget; thi Luften er svanger med de forskellige Uddunstninger af de i Kælderen lagrede Vine. Dette kan for den flygtigere Iagttagere se ud som Affectation; men i intet Fag findes der sandelig mindre Affectation eller Humbug og mere virkelig og grundigt Kjendskab til Sagen end netop i den bordelaisiske Vinkjenders Dom over Værene. Denne grundige og dybe Indsigt er Udslaget af hans Fædres Traditioner, senere forøgede med hans egen personlige Erfaring.

Den første Gang, man træder ind i en større Vinkælder, stødes Øjet af den Masse Spindelvæv, der hænger ned fra Loft og Vægge. Spørger man Kældermesteren, hvorfor de ikke blive fjærnede, faar man det Svar, at Edder-

koppen befrier Kælderen for de Myriader af Fluere, som holde til der nede og sværme om de Tønder, der paa Grund af en eller anden Fejl i Træet udsvede Vin. Det tætte Spindelvæv tilstopper ogsaa Murenes Revner og hindre saaledes Trækvind i at naa Tønderne. Foruden Fluere findes der ogsaa en Masse andre Insekter i disse underjordiske og mørke Hvælvinger, saa man nok kan fatte, hvor nyttig Edderkoppen maa være her.

Et andet karakteristisk Tegn for de gode Kældere skal ogsaa være det Mos, der voxer paa Tønderne; men dette Mos bør være langt, dunet og mørkegrønt, næsten sort. Det korte Mos paa Tønderne finder man mest i Kælderne paa Landet; det viser, at Luft og Lys have altfor frit Indpas, hvilket forringer Vinens Godhed. Saaledes tænke de fleste Kældermestere i Bordeaux; dog overdrive de rimeligvis Mossens Betydning og Edderkoppens gavnlige Virkning, thi i de store Vinkældere i Médoc, St. Emilion og Sauternes taales saadant ikke; man finder der overalt en beundringsværdig Renlighed. En ældre Kælder for finere Vin forbavser ellers den besøgende ved sin ejendommelige Duft, der minder om Anis og Violer; man skulde tro sig hensat i en Blomsterhave.

Det er ikke nok, at Vinene ligge i gode Kældere, de tiltrænge stadig Pleje som f. Ex. ved Omtapning, Afklaring og ved Tøndernes Svovling. Erfaringen har vist, at der tre Gange aarlig foregaar en ejendommelig Bevægelse i Vinen, især saa længe den er ung. Denne gjærende Bevægelse forekommer paa bestemte Tider, nemlig naar Ranken skyder Knop, naar den blomstrer, og naar Druen er moden, og disse Tidspunkter vælger man helst til at af- og omtappe Vinen. Den første Omtapning foretog man forhen i Marts; men nu foretrækker man April, da Vejrtilgætt i denne Maaned ikke er saa meget udsat for voldsomme og pludselige Temperaturændringer som i Marts. Den anden Omtapning finder Sted i Juni, og den tredje i September—Oktober. Omtapningen foretages kun under klart Vejr med nordlig eller østlig Vind.

Naar en Kjøbmand i Bordeaux ønsker at kjøbe Vin, sætter han sig i Forbindelse med en *Vinmægler*, der bringer ham Prøver fra forskellige Vinavlere. Disse Mæglere ere af megen Betydning, og der findes næppe nogen Klasse af Specialister, som maa være og virkelig ere grundigere hjemme i deres Fag end netop disse Folk. Til deres Undersøgelser bruge de en Underkop af Sølv med ophøjet Bund for ret at kunne analysere Vinens Farve; er denne blaaagtig—purpurfarvet, angiver det en ædel Vin. Ogsaa Øret bruges ved Vinens Undersøgelser, og den kyndige Mægler kan slutte meget blot ved at høre Vinen falde i Glasset. Tre Egenskaber maa særlig be-

mærkes af Mægleren, naar han anstiller sine Undersøgelser, nemlig Vinens Farve, dens Buket og dens Korpus. Vinen siges at have Korpus, naar den er rig paa Alkohol og jærnholdig Vinsten og Garvestof. En dygtig Mægler kan bedømme Vinen med det samme, at den kommer fra Gjæringskarret. Han véd, at en Vin, der strax har en behagelig Smag, aldrig vil blive rigtig fin; thi den mangler da næsten helt Alkohol og Garvestof. Han véd ogsaa, at naar en ung og smuk Vin er overlæst med Farve og Garvestof, kan den vel med Tiden blive meget fin; men for Handelen passer den ikke, da den mindst maa henligge femten Aar, for at blive rigtig moden. Han vil hos de forskjellige Girondevine finde diverse Aromer af Violer, Hyacinter, Roser og Hindbær, blandet med en behagelig Smag af Mandler eller Kirsebærkjærner. Hos de fine Médocvine er Violens Aroma den mest almindelige og fremtrædende.

Det er ellers mit Haab, at disse faa Oplysninger om Vinens Behandling maa interessere en og anden Læser; de godtgjøre nemlig, at det at behandle Vin paa rette Maade er en overmaade vanskelig Ting, der kræver umaadelig Tid og Møje, og de vise tillige, at Franskmandene ikke uden videre ere komne til at indtage deres Plads som et af Verdens rigeste, ja! maaske rigeste Folk. Den samme Flid og den samme Omtanke, som den franske Vinavler viser, finder man hos mange andre Franskmand, der sysle f. Ex. med Industri, og det er derfor intet Under, at dette Folk indtager en saa fremragende Plads i Verden. Dersom andre sydlige Folk saa som Spanierne, Portugiserne og Italienerne en Gang vilde lære at behandle deres Vin ligesaa omhyggelig og, man kan vel gjerne sige, ligesaa ingeniøst som Franskmandene i Gironde, vilde ogsaa deres Varer i Godhed kappes med Médocvinene; men — det vil ikke ske i langsommelige Tider. „Mangt Naturprodukt“ har en Franskmand sagt, „er godt; men det bliver først ypperligt, naar Mennesket bruger al sin Kløgt og al sin Flid for at forbedre det.“

Ved disse Ytringer om Vinens Godhed, paatrænger sig let i vore Dage et Spørgsmaal, som maa regnes af stor Vigtighed, da det stærkt berører Publikums baade pekuniære og sanitære Interesser; dette Spørgsmaal er *Vinforfalskningen*. Det vilde være en stor Uretfærdighed at give Franskmandene Skylden for disse Misligheder; thi selv om Vindesygen skulde friste Bordelaisere til Forfalskning af deres Vine, ere dog de, af Lovene imod Forfalskning af Næringsmidler fastsatte Straffe (Tugthusarbejde) saa skarpe og Kontrollen saa agtpaagivende og stræng, at egentlig Forfalskning af Vine og Spirituosa er meget vanskelig der i Byen. Før Vinene udføres, blive de ogsaa undersøgte af Avtoriteterne. Det vilde

være ønskeligt, om vore skandinaviske Lovgivere vilde have Øjnene mere aabne for dette Spørgsmaal og sikre Forbrugere imod baade tysk og indenlandsk Vinforfalskning. Det er en bekjendt Sag, at der i Tyskland findes en hel Litteratur af omfangsrige kemiske Værker, hvori Læserne videnskabelig oplæres i Forfalskning af alle Slags spirituose Drikkevarer, og Skandinavien maa ogsaa lide under Følgerne af denne Trafik. At der af Tyskerne falbydes saa vel saa kaldte Bordeauxvine som hede Vine, hvori den nøjagtigste kemiske Analyse ikke kan finde Spor af de særegne Æmner, hvoraf Vinene burde bestaa, vide vi des værre alt for godt; den syge, der nyder Vin som Styrkemiddel og i Steden for sund og helbredende Druesaft faar et Sammensur af alle Slags mere eller mindre skadelige Kemikalier, har ogsaa Ret til at klage over, at Stat og Avtoriteter ikke bedre værne om den almindelige Sundhed. Paris, Bordeaux og andre franske Byer have faact offentlige Kontorer, hvor Publikum kan lade mistænkelige Næringsmidler kemisk undersøge, enten gratis eller for en meget billig Pris; opdages da den mindste Forfalskning, bliver den paataalt og forfulgt af Avtoriteterne for Statens Regning. Det vilde sikkerlig være de nordiske Lande til stor Gavn, om lignende offentlige kemiske Undersøgelsesbureauer bleve oprettede her. Vi vide jo alle, at Tyskeren forfalsker sine spirituose Udførselsprodukter; men hvortil bruges de umaadelige Masser af Sprit, Cettevine, Cider og andre mere eller mindre usunde Blandingsæmner, der aarlig udføres f. Ex. til Kjøbenhavn? Af de simpleste Hvidvine samt tunge, vinstensholdige Cettevine, der ere tilsatte med Farvestof, Sprit og Vand, laver man hos os et Fluidum, der gaar under Navnet St. Julien eller Margaux, og hvad er den Portvin, der her sælges til billigere Priser? Dette gjælder gjennemgaaende vore billigere Vine og Spirituosa. — Hvad man i det højeste kan bebrejde den hæderlige bordelaisiske Vinhandler er, at han giver en ringere Blandingsvin et flottere Navn, da Forbrugerne jo gjerne ville have et klingende Navn, endog paa de billigste Vine. Det er tilvisse komisk at tænke sig, at man her kan købe en Flaske Vin, der bærer et fint Navn, for en Krone eller saa, medens den i sin Hjemstavn koster 3—4 Kroner; der er ogsaa noget kuriøst i, at en hæderlig Vinhandler her i Byen lader lave forskjellige Etiketter med straalende Navne og saa fordeler dem paa Flaskerne efter som det falder ham ind; men alt dette faar være, naar han kun ikke indlader sig paa en virkelig Forfalskning af Vinen, som des værre saa ofte hænder.

VI. **Vinudbyttet.** Naar man paa *W. Hamms* fortrinlige Kaart om Vinenes Udbredelse i Evropa*) følger

*) Weinkarte von Europa. Jena. 1869.

Vinrankens Nordgrænse, viser det sig, at denne gjør store Bøjninger. I Vest dyrker man Vinranken lidt nord for Nantes (47° n. Br.), og Dyrkningen gaar derfra mere og mere mod Nord, saa at der er Vinavl ved Beauvais og Clermont syd for Amiens. Paa Grund af Bjærgene synker Nordgrænsen længere øster paa, og vi komme dernæst til det Parti for de rhinske Vine, der strækker sig langs en Del af Rhinen paa dens mellemste Løb. Det nordligste Sted med Vinavl er her Bonn, og man maa vel tillige som hørende hertil regne Huy ved Liège (51°). Østen for disse Egne hæver Dyrkningslinjen sig langsomt imod Nord, indtil den naar sit Nordpunkt, nemlig Bomst ved Frankfurt a. d. Oder (over 52°), der er det nordligste Sted i Verden, hvor man dyrker Vinranken paa fri Mark. Fra dette Punkt sænker Grænsen sig rask, i Bukovina dyrkes der noget Vin ved Tsjernovits og i Besarabien ved Kisenjof; paa det sydlige Krim endelig findes der ikke ringe Vinavl. Denne Nordgrænse stemmer saa omtrent overens med Forløbet af Aarsvarmelinjen for 10° C., der hæver sig op imod Nord i det vestlige Evropa og synker helt ned til Krim i Øst. — Departementet Gironde ligger saa langt fra Vinavlens Nordgrænse, at denne Landsdels Beliggenhed maa regnes for at være meget heldig med Hensyn til dette Produkt. I Frankrig er Vinavlen ogsaa saa godt som udbredt overalt, naar man undtager et bredt Bælte, der gaar langs Kanalen, omfattende Bretagne, Normandie, Artois og Flandern. I Følge *E. Levasseur* avles der Vin i 77 af Frankrigs 86 Departementer, og kun 9 Departementer have ingen Vinavl*).

Vinavlen har allerede i meget gammel Tid indtaget en meget stor Plads iblandt Frankrigs Næringsveje, og der findes en nøjagtig Statistik over den franske Vinavl, som gaar tilbage til 1788, altsaa næsten et helt Aarhundrede. I dette Aar dyrkede man i Frankrig Vin paa 1½ Mill. Hektarer, hvorimod der 1879 dyrkedes Vin paa 2,300,000 Hektarer. Det er imidlertid langt fra, at denne Dyrkning er tiltagen jævnt, den har været underkastet store Svingninger, og Grunden dertil maa nærmest søges i to Fjender af Vinranken, der ere opstaaede i de senere Tider, og som have fremkaldt frygtelige Ødelæggelser.

Den ene af dem er *Druerampen* (*Oidium Tuckeri*), der sætter sig fast paa Bladene og Druerne. Den iagttoges første Gang 1845 i et engelsk Drivhus og af en Gartner ved Navn Tucker, efter hvem den har sit Navn; *Berkeley* paaviste 1847, at denne Sygdom er en Svamp. I Frankrig sporedes den første Gang 1848 ved Versailles, og den udbredte sig derpaa med rivende Hast over hele den

vindyrkende Verden, saa som Frankrig, Schweiz, Italien, Tyskland, Lilleasien, Syrien og Algier; 1852 viste den sig paa Madeira. — Sygdommen er sikkerlig gammel nok, men har ikke før været særlig iagttaget. Den viser sig strax efter Rankens Blomstring som et hvidt, spindelsvævagtigt Støv ligesom Meldug, der først sætter sig paa de yngste Blade og derfra gaar over paa de ældre. Dette er dog af mindre Betydning; værre er det, at den angriber og ødelægger de unge Druer. Der fremkommer da brune Rustpletter paa Druerne, disse Pletter smelte sammen, og Druen revner, raadner og falder af. Denne Sygdom angriber særlig de Druer, hvoraf der laves hvide Vine; den kan modarbejdes, ja udryddes ved stærk Anvendelse af pulveriseret Svovlblomme, og allerede 1858 var den ved de energiske Anstrængelser saa godt som forsvunden i Frankrig.

Den anden Sygdom er *Vinlusen* (*Phylloxera vastatrix*), et lille mandelformet Dyr, der er guldgult af Farve og er forsynet med Sugevorter. Vinlusen suger sig fast til Rankens Rødder og lægger 30—40 Æg. Disse forvandles i Løbet af 8 Dage til Vinlus, og saaledes fremkommer der i en eneste Sommer 6—8 Slægtled; en Vinlus-Bedstemoder kan paa denne Maade i et Aar blive Stammemoder til omtrent 30 Millioner Dyr. Saa vel Æg som Dyr se paa de angrebne Rødder ud ligesom gule Pletter. Naar Dyrene have suget sig fast og begyndt deres ødelæggende Virksomhed, svulmer Træet op og damper Knuder. Vinlusen gjennemborer og udsuger Rankens Rødder, og Virkningen heraf spores paa den nysangrebne Ranke særlig i August Maaned, da Blade og Druer visne og falde af. Ranken kan til Nød gennemgaa det andet Sygdomsjaar; men da begynder ogsaa Vinlusen at forlade den hendøende Stok og vandrer over paa en Naborankes Rødder. Sent paa Sommeren faar Vinlusen 4 Vinger og krybe op ad Vinstokken, hvorfra den enten selv flyver videre eller som oftest føres bort af Vindene, hvilket forklarer dens Hærgninger hist og her. Den har været længe kjendt baade i engelske Drivhuse og i de forenede Stater, men viste sig første Gang i Sydfrankrig 1863. 1865 var Sygdommen almindelig ved Avignon og Bordeaux; men først 1868 opdagede og paaviste *Planchon*, at Vinlusen er Grunden til Sygdommen. Efter de officielle Opgivelser af 1877 var den Gang i Frankrig næsten 300,000 Hektarer helt ødelagte af Vinlusen og 350,000 angrebne. Man bekæmper Vinlusen dels ved Svovlkulstof og dels ved at sætte det angrebne Land under Vand om Vinteren og da at lade det fryse. Der findes en hel Literatur om Vinlusen, og Staten har udsat en Præmie af en halv Million Frank til den, der kan udfinde et virksomt Middel mod denne Farsot, som

*) La France avec ses colonies. Paris. 1875.

i Bund og Grund har ødelagt Cahors, truer Médoc og skaffer Frankrig et aarligt Tab af flere hundrede Millioner Frank. De hidtil fundne Midler ere dog kun Palliativer, rigtignok ofte ganske heldige, men ikke i Stand til helt at frelse Vinmarkerne for denne Landeplage.

Naar en Vinmark findes smittet, sættes den paa en Maade i Belejringsstilstand. De syge Ranker oprykkes og brændes, Jorden behandles med Svovlkulstof og tilplantes senere med nye Ranker, særlig fra de forenede Stater, der bedst have vist sig at kunne modstaa Vinlusen. — Man taler for Øjeblikket om som Værn mod Vinlusens fordærvelige Hærginger at indføre et Snyltedyrr fra Californien. Dette Snyltedyrr er nemlig Vinlusens svorne Fjende, da det æder baade Dyr og Æg. De californiske Vinhjærgere ere stærkt plagede af Vinlus; men man har iagttaget, at det omtalte Snyltedyrr derovre hæmmer og lammer Vinlusens Ødelæggelser.

Médoc har endnu været fri for Vinlusen. Skulde den ogsaa her vinde fast Fod, vilde Følgerne blive uberegnelige, ikke blot ved Tabet af de umaadelige Værdier, som dette Distrikts kostbare Vind repræsenterer, men ogsaa for Bordeaux' Handel og Om sætning. Og, som allerede omtalt, særlig i Médoc vil Vinen ikke kunne erstattes ved andet Agerbrug; thi Jordbunden her er uskikket til nogen som helst anden Dyrkning af Vigtighed. Kommer Vinlusen for Alvor ind i Médoc, er dette rige og blomstrende Landskab fortabt. Nedskriveren af disse Linjer talte en Gang med en gammel, erfaren Vindyrker om denne ødelæggende Plage. „Efter min Mening“, sagde den erfarne Mand, „er Vinlusen en Epidemiligesom Koleran, uudgrundelig som denne og uhelbredelig som denne. Det er min Tro og Overbevisning, at den i Lighed med alle andre Epidemier vil forsvinde ligesaa pludselig og uventet, som den er kommen.“

At Franskmandene i høj Grad ere ængstelige for, hvad Tiden vil bringe med Hensyn til Vinlusen, følger af sig selv. De søge ogsaa paa alle Maader at blive fri for dette Dyr, og det er ikke mere end et halvt Aar siden, at en fransk, videnskabelig dannet Gartner ved Navn *Lécard*, der rejste i Sudan, skrev hjem, at han i dette Land havde fundet en Art Vinranke, der var urteagtig og som derfor gik bort om Vinteren*). Han mente nu, at denne sudanske Plante skulde træde i Steden for den almindelige Vinranke; men det hele opløste sig i intet. Og nylig har en anden fransk rejsende, *Armond David* fra Kina hjembragt to Arter af Vinranker, der siges at skulle have fortrinlige Egenskaber; men man véd

dog endnu ikke noget videre derom*). Alle, der sætte Pris paa en fortrinlig Rødvind, maa ønske, at Vinlusens Hærgninger nu have naaet deres Toppunkt, saa at det rige Médoc kan blive skaanet for Ødelæggelse.

Som allerede sagt, udgjorde det med Vind tilplantede Areal 1788 1½ Mill. Hektarer og det steg 1849 til 2,200,000 Hekt. Paa Grund af Druesvampen forøgedes Arealet ikke meget i Løbet af en halv Snes Aar; men efter 1860 tiltog det stærkt, og 1869 naaede det sit Højdepunkt, nemlig 2,600,000 Hektarer. Grundene til denne Øgning ere flere, og som den vigtigste kan man fremhæve de heldige Handelspagter, som Napoleon III. fik afsluttet med England, og den stærke Udvidelse af Transportmidlerne, særlig af Jærvejnsnettet. Ved Afstaaelsen af Elsass-Lothringen tabte Frankrig 30,000 Hektarer Vinland, og dette i Forening med Vinlusens Ødelæggelser har 1879 bragt Arealet ned til 2,300,000 Hektarer, over 4000 □ Mile.

Da Vinavlen er afhængig af mange Omstændigheder og særlig af Vind og Vejr, kan man let indse, at *Produktionen* i de forskellige Aar er underkastet meget store Svingninger. I Aaret 1788 udgjorde den 27 Mill. Hektoliter og 1827 37 Mill.; men 1829 faldt den til 32 og 1830 til 15 Mill. Efter dette ulykkelige Aar hævede den sig atter jævnt og steg 1850 til 45 Mill. Paa Grund af Druesvampens Ødelæggelser faldt den nu atter og gik 1854 endog ned til 11 Mill., det laveste Tal i vort Aarhundrede; men 1858 var, som før nævnt, denne Sygdom overvundet, og Udbyttet i dette Aar udgjorde 54 Mill., og 1869 endog 70 Mill. Til Trods for at Vinlusen optraadte almindelig 1872, var Udbyttet i dette Aar større end nogen Sinds før, nemlig 78 Mill., men i de følgende Aar faldt det meget og udgjorde 1879 kun 26 Mill.

Som man véd, skifter Godheden meget i forskellige Aar, og der er enkelte Aar, i hvilke Vinen er saa fortrinlig, at Mindet derom holder sig i lange Tider; Aaret 1811, i hvilket der viste sig en stor Komet, og som derfor endnu af Vindyrkerne kaldes „Kometaaet“, vedbliver endnu saa lang Tid efter at staa som et af de bedste Vinaar, man kjender. — Den store Omhu, man i Frankrig viser over for alt, hvad der vedrører Vinavlen, gjør, at de statistiske Opgivelser for dette Lands Vedkommende kunne gjøre Krav paa en høj Grad af Paalidelighed. Vinstatistiken i de fleste andre Lande er derimod meget ufuldkommen, og Opgivelserne skifte derfor meget. Efter *Hamm* skal Østrig-Ungarn være det Land, der frembringer mest Vind efter Frankrig, og han opgiver

*) Bulletin de la société de géographie commerciale de Bordeaux. 1880.

*) L'exploration. Nr. 223. 1881.

Udbyttet for dette Land til 40 Mill. (50 Mill. for Frankrig); men i Følge den officielle franske Statistik frembringer Østrig-Ungarn kun 18 Mill. For Italien opgiver han Udbyttet til 18 Mill. (den franske officielle Statistik 30), for Spanien til 25 (den franske Statistik 30), og for Portugal til 9 Mill. (den franske Statistik 3). For de andre Lande sætter Hamm Udbyttet saaledes: Tyskland 3, Schweiz 1, Grækenland med tilhørende Øer 4, Donaulandene og Tyrkiet 6 og Rusland $\frac{1}{2}$ Mill. Hektoliter. I Landene uden for Evropa er Vinavlen ikke af stor Betydning, og den vil visselig heller ikke blive det i mange Aar. For Nybyggere lønner det sig meget bedre at dyrke Korn f. Ex.: thi Vinavlen kræver altfor meget Arbejde, naar der skal komme noget ordentlig ud af den. I Følge v. Schurzer*) var Udbyttet af Vinavlen i Californien 1876 kun $\frac{1}{2}$ Mill. Hektoliter og i hele Avstralien kun 60,000 Hektoliter. Af Kapsvinen udgjør Udførselen endog kun en rent forsvindende Størrelse, nemlig henved 3,000 Hektoliter.

Det vil let indses, at man vanskelig kan give en selv tilnærmelsesvis rigtig Opgivelse af de Værdier, som fremkomme ved Vinavlen. For Frankrigs Vedkommende sætter *Levasseur***) Summen til 2 Milliarder Frank om Aaret, og for Aaret 1875, det rigeste Vinaar i Frankrig, man kjender, sætter *E. Reclus****) Summen til 3 Milliarder, altsaa tre Femtedele af den umaadelige Sum, som Frankrig efter sit Nederlag maatte udrede til Tyskland. — Man har ikke nødig at leve længe mellem Franskmænd for at

mærke, hvor stolte de ere af deres Vine, og man fatter let, at disse Vine, der skaffe Landet saa stor Rigdom, manges Gang vække Tyskernes Misundelse. Ved Optrinnet i Auerbachs Kælder i „Faust“ lader *Goethe* en af de lystige Fættersige til Mefistofeles: „Jeg vil have Champagne, det udenlandske kan ikke altid undgaas; en rigtig Tysker kan ikke lide Franskmændene, men han drikker gjerne deres Vin“. Den ovennævnte *Aussel*, der har skrevet saa udmærket om Girondevinene, anfører dette Sted af „Faust“ og saa drejer han med fransk Esprit om derpaa, i det han tilføjer: „Mange Tak, I Sønner af Arminius! Franskmænden er dog bedre: han holder af Tyskerne, vel at mærke, naar de ere elskværdige; men han foragter som oftest deres Vin!“

Hermed tillader jeg mig at afslutte denne Skildring af en enkelt Næringsvej i en enkelt Del af „det skønne Frankrig“. Det gaar vistnok de fleste Nordboere, som det er gaaet mig; naar man lever længere Tid i dette Land, opdager man visselig, at Franskmændene have deres Skyggesider; men man vil sikkert ogsaa faa Øje for, at de fortjene at indtage den Rang, som de have i Verden. De ere overordentlig arbejdsomme og sparsommelige, og de have overordentlige Evner baade i den ene og i den anden Retning. Vinavlen med hvad dertil hører er ret skikket til at vise dem i deres fortrinligste Lys. Det vilde glæde mig, om det ovenstaaende, hvoraf meget vel maa forudsættes ukjendt for en hel Del af Tidsskriftets Læsere, maatte kunne tjene til at fremkalde dette Indtryk.

Leigh Smiths arktiske Opdagelsesrejse i Sommeren 1880,

af Chr. Møller, Adjunkt.

Paa en til Polarfart særlig udrustet Dampet „Eira“ har Leigh Smith i Sommeren 1880 foretaget en Opdagelsesrejse til Polarlandene, der har bragt særdeles interessante Resultater for Dagen; han har givet en Beretning om sin Rejse i et Møde af det geografiske Selskab i London, og hans Meddelelser ere derefter optagne i „Proceedings of Royal Geographical Society“ for Marts 1881, hvoraf vi meddele følgende af almindelig Interesse:

Skibet forlod med en Besætning af 25 Mand Ler-

wiek den 20de Juni og satte Kurs efter Jan Mayen; da det imidlertid paa Grund af Taage ikke var muligt at anløbe Øen, sattes Kursen efter Øst-Grønland, for at forsøge at lande der. Men ogsaa her var Landgangen umulig, uagtet man vedblev at forsøge derpaa i Dagene fra 1ste til 10de Juli; man opgav derfor Forsøget, og satte nu Kursen efter den nordlige Del af Spitzbergens Vestkyst. Man fik snart denne Øgruppe i Sigte, men maatte kort efter sande en Meddelelse, man under Vejs havde faaet af to Robbefangere, at Nordsiden af Spitzbergen var saa stærkt belempret med Is, at ethvert Forsøg paa at trænge frem i denne Retning maatte anses for ugjortligt. Efter at have besøgt nogle Punkter af Spitzbergen gik man

*) *E. Behm*. Geograph. Jahrbuch. Gotha. 1878.

**) l. c.

***) *Géographie universelle*. Tome II. Paris 1877.