



Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter <http://books.google.com> durchsuchen.

**Bio/Ag
V & E
Case**

**TP
555
.S35
1879**



April 14. 79

Die

Weinjahre des 19. Jahrhunderts

nebst einem Anhang

„Nierstein und das Weinbuch von W. Hamm“

von

Jacob Schlamp,

Weingutsbesitzer in Nierstein a. Rh.

(Mitglied des deutschen Weinbauvereins.)

Wiesbaden,
Commissionsverlag von Edmund Kobrian.
1879.

Die
Weinjahre des 19. Jahrhunderts

nebst einem Anhang

„Nierstein und das Weinbuch von W. Hamm“

von

Jacob Schlamp,

Weingutsbesitzer in Nierstein a. Rh.

(Mitglied des deutschen Weinbauvereins.)



Wiesbaden,
Commissionsverlag von Edmund Kobrian.
1879.

Dem
deutschen Weinbauverein

hochachtungsvollst gewidmet

von

dem Verfasser.

Vorwort.

Es ist bekannt, daß namentlich in Rheinhessen (hessische Pfalz) mit dem Betrieb des Ackerbaues auch ein bedeutender Weinbau verbunden ist, und so wurde ich schon in früher Jugend, als Sohn eines Gutsbesizers mit den verschiedenen Theilen der Landwirthschaft bekannt. Unter diesen hatte ich eine entschiedene Vorliebe für den Weinbau; ich widmete demselben daher auch besondere Aufmerksamkeit. Es entging darum auch meinem Gedächtnisse nicht, was von älteren und erfahrenen Weinbauern tagtäglich über Weinbau, überhaupt über Ursache und Wirkung der verschiedenen Weinernten ge- und besprochen wurde. Schon früher als vor fünfzig Jahren, als ich berufen wurde in einem bedeutenden Weinorte zu functioniren, unterließ ich nicht, ein Tagebuch zu führen und als Weinbergbesitzer seit 48 Jahren bis heute fortzusetzen und genau zu notiren die Witterungsverhältnisse des betreffenden Jahrganges, den dadurch bedingten Ausfall des Herbstes an Quantität und Qualität, den Preis des Weines in der Maische und auf dem Lager, sowie auch die Cultur des Weinbaues seit mehr als einem halben Jahrhundert. Mit diesen Aufzeichnungen hatte ich keinen andern Zweck, als mir selber und meinen Nachkommen damit zu dienen, eine Veröffentlichung derselben lag mir fern. Als nun der mir befreundete Redacteur des „Rheingauer Weinblattes“ seine Weinzeitung gründete und uns, meine Söhne und mich, als Weinproducenten an einem so bedeutenden Weinorte wie Nierstein, um Material in diesem Fache ersuchte, war ihm damit gedient, meine Notizen seinem Weinblatte in periodischen Fortsetzungen einzuberleiben. Bis jetzt sind darin erschienen die Weinjahre von 1811 bis incl. 1861, somit 50 Jahrgänge, welche

Anzahl auch den Inhalt dieses ersten Theiles der Weinjahre des 19. Jahrhunderts ausmachen. Um ein unparteiisches Urtheil über diese Mittheilungen zu erlangen, habe ich den betreffenden Artikeln meinen Namen nicht beigesezt, da ich aber nun Gewißheit habe, daß dieselben nicht nur im engeren Kreise von Fachmännern und Winzern, sondern auch von competenten Mitgliedern des deutschen Weinbauvereins beifällige Aufnahme finden und sich unstreitig alle Mitglieder und Weinproducenten überhaupt dafür interessiren werden, so glaube ich nicht zu irren, allen damit zu dienen und erlaube mir daher, dem deutschen Weinbauverein dieses Schriftchen ergebenst zu widmen.

Nierstein, im August 1879.

Der Verfasser.

I.

Meine Erinnerungen gehen zurück bis zu dem Jahr 1811.

Was ich von dem 1811er sagen kann, ist nur traditionell, aber was noch lange Jahre nach seiner Geburt von diesem Jahrgange Rühmliches gesprochen wurde, ist mir noch in frischem Andenken. Das Weinjahr 1811 war reich an Quantität und groß an Qualität, und wäre man in der Cultur des Weinbaues so weit gewesen, als in den letzten Decennien, so hätte der 11er, nach der Beschreibung der damaligen Weinbauern, sehr wahrscheinlich alle Hauptweine des Jahrhunderts übertroffen. Man kannte wahrscheinlich den höchsten Grad der Traubenreife, die Edelfäule, noch nicht und fürchtete sogar, daß auch diese Art der Fäulniß dem Weine schädlich wäre. In der zweiten Hälfte des Monats September wurden daher die Trauben, noch in ganz gesundem Zustande und bei der allergünstigsten Witterung, vom Stocke genommen und ohne Gnade der Mosterung und der Presse überantwortet. Nachdem man später zufällig den außerordentlichen Erfolg der Edelfäule erkannt hatte, wiederholte sich fortwährend bei jedem folgenden Jahrgange in dem Munde der Winzer das „Wenn und Aber“! Hätte man 1811 die Trauben bis zur Edelfäule hängen lassen — welch' ein großer Wein wäre dadurch erzielt worden! Die Witterung war während der Weinlese und noch bis in die Hälfte des Monats October eine rein sommerliche. Winzer und Winzerinnen arbeiteten während derselben schweißtriefend bis auf's leichteste Gewand entblößt. Die Herbstgeräthe wurden unter der Hand lech und die Reife fielen von den Zübern und Bütten. Arbeiter und Arbeiterinnen lagerten beim Mittagsbrode auf bloßer aber stark erwärmter Erde und suchten Schutz gegen die brennenden Sonnenstrahlen hinter noch dicht belaubten Weinstöcken. Singend und Jubelnd über den reichen Herbstfegen, in geschlossenen Reihen, geleitet von einem Fahnenträger und begleitet von Böckelnechten und Buttenträgern, zogen die

Wingerinnen, in nettem, nationalem Costüme zur und von der Arbeit. Die Gährung der Maïsche begann schon an den Weinbergen und beim Keltern berauschten sich die Kelterer am gährenden Moste. Die Quantität fiel bei Weitem viel reichlicher aus, als sich die Gutsbesitzer tarirten, viele erndeten um die Hälfte mehr. Der Preis war infolge dessen für einen so ausgezeichneten Nebensaft auch ein sehr billiger. Das Stück, 1200 Liter, wurde im Herbst durchschnittlich hier zu fl. 300 verkauft; später jedoch zu fl. 400 und fl. 500. Der Preis des Landweines stellte sich bis in die jüngste Zeit zu dem Niersteiner wie $\frac{1}{3}$ zu $\frac{2}{3}$. Namentlich konnte durchschnittlich dieses Verhältniß angenommen werden, mit Ausnahme bevorzugter Orte, wie Hahnheim, Bosenheim, Sauerschwabenheim &c., so lange man in der Cultur der Weinberge und der Anlage besserer Rebsorten noch nicht fortgeschritten war.

Die allgemein und hauptsächlich wohl wegen seiner reichen Ausgiebigkeit auf dem Lande angebaute Traube war der weiße Elben, hier „Kleinberger“ genannt, sehr wässriger Natur, welcher immerhin einen leichten Wein abgibt. Derselbe wurde nach und nach verdrängt und ersetzt durch eine bessere Art, durch den grünen Sylvaner, auch „Destreicher“ genannt und andere edlere Sorten. —

Der 1811er war ein Cometen-Wein. Die Winger behaupteten, daß die Erscheinung eines Cometen ein gutes Weinjahr bedeute, gleichfalls erklärt ihn der Volksmund als ein Zeichen des Krieges und wollte man diesen Glauben in dem unglücklichen Feldzug Napoleons I. 1812 nach Rußland bestätigt finden. So wie er, nebenbei gesagt, für den Vater Napoleons, kein gutes Vorzeichen war, so verkündigte er auch dem 1811 geborenen Sohne Napoleon II. keine günstige Zukunft.

II.

Die Weinjahre von 1812 bis einschließlich 1818 lieferten Producte, welche ihrem großen Vorgänger, dem 11er, weder an Qualität, noch an Quantität ebenbürtig waren. Das verhängnißvolle Kriegsjahr 1812 erzeugte an Qualität einen Mittelwein, dagegen an Quantität ziemlich viel. Im Herbst wurde per Stück, 1200 Liter, zu fl. 150 verkauft. In den darauf folgenden Fehljahren stieg aber dieser Preis bis zu fl. 350—60

So vernichtend die Länge und Strenge des Winters von 1812/13 auf das große, sieggekrönte, für unüberwindlich gehaltene Heer Napoleons I., in Rußland wirkte, eben so vernichtend wirkte diese abnorme Kälte auch auf das Nebgelände Mitteldeutschlands.

Die Rebstöcke waren dermaßen erfroren, daß die Jahre 1813 und 14, die sich auch durchaus im Verlaufe des Sommers keiner günstigen Witterung zu erfreuen hatten, an Qualität und Quantität eine kaum nennenswerthe Wein-Ernte erzeugten und erzeugen konnten. Nach dem ersten Abstich wurde per Ohm, 160 Liter, zu fl. 12 verkauft. Diese Producte konnten daher auch wenig dazu beitragen, die Freude der Deutschen über die Befreiung des Vaterlandes von dem Druck der vieljährigen Fremdherrschaft zu erhöhen! —

Das Jahr 1815, in welchem der Rebstock sich von seiner Niederlage wieder einigermaßen erholt hatte, lieferte eine, dem guten 1807er gleich erachtete Qualität, jedoch an Quantität nur einen halben Herbst. — Vom Lager wurde dieser Wein mit Trub pr. Stück zu fl. 40 verkauft.

Die Entweichung Napoleon's von der Insel Elba und in Folge dessen die Erneuerung des Krieges, ließ Handel und Verkehr nicht in Fluß kommen und der 1815er bekam auch später, trotz guter Qualität und halber Quantität, keinen höhern Preis.

Im Jahr 1816 war die Witterung dem Weinstock äußerst ungünstig.

Der Winter von 1815/16 hielt so lange an, daß die Reben ungewöhnlich spät in's Treiben kamen und trat im Spätjahr wiederum mit aller Strenge so frühzeitig ein, daß die noch nicht ganz ausgewachsene Frucht (hier namentlich die spätreisenden Orleans) am Stocke gänzlich erfroren und somit in diesem Jahre gar nicht gelesen wurde. —

Sowie dieser Jahrgang als einziger in diesem Jahrhundert in seiner Nullität erschien, so zeichnete sich das folgende Jahr 1817 als totales Fehl- oder Mißjahr in allen unseren Producten aus.

Die Witterung war in diesem Jahre der Pflanzenwelt überhaupt so ungünstig, daß man im halben September noch mit der Getreide-Ernte beschäftigt war.

Beim Binden des Weizens in dieser Zeit war es schon so kalt, daß die Arbeiter genöthigt waren, ihre Hände mit Handschuhen gegen die Kälte zu schützen.

Der Weinstock lieferte darob auch ein ganz schlechtes, ungenießbares Product, wovon hier jedoch die Aiche, 64 Liter, mit der Maische, wegen des großen Weinmangels, herrührend von den vorhergehenden Fehljahren 1813, 14 und 16 und der kleinen Quantität von 1815, zu fl. 11 verkauft wurde.

Diese Speculation war eine vollständig unglückliche. Nicht allein die Ungenießbarkeit des Productes selber, sondern auch die folgenden an Güte und Menge vollen Weinjahre in 1818 bis 19 brachten die Speculanten um ihre Capitalien und viele Firmen zum Falle. Wer sich mit der Hoffnung tröstete, daß der 1817er, wie andere geringe Jahrgänge, namentlich von Orleans- und Rieslingtrauben, auf dem Lager besser und brauchbar würde, täuschte sich leider sehr. Derselbe wurde immer schlechter und ungenießbarer und zwar so, daß man ihn in Masse auslaufen ließ, um wenigstens nur die Fässer für künftige bessere Producte zu erhalten. Allein auch diese waren für einigermaßen gute Weine nicht mehr brauchbar.

Ein Niersteiner Gastwirth lagerte noch einige Fässer von diesem 1817er, wahrscheinlich Orleans noch bis zum Jahre 1827 und als derselbe sich nach Verlauf von 10 Jahren weder als Rutscher noch in seiner Küche für brauchbar erwies, ließ er den Verzapsf pr. Flasche, ein Liter, um einen Groschen, oder 3 Krz., über die Straße ankündigen.

Der billige Preis und auch die Neugierde veranlaßte wohl Manche, sich eine Flasche von diesem Unholde kommen zu lassen; auch ich ließ mir aus demselben Grunde eine Flasche holen. Der Wein erschien im Glase so hell und prachtvoll, wie man das Äußere nur von einem Weine des besten Jahrganges verlangen kann; dagegen an Nase und Mund gebracht, verrieth Geruch und Geschmack sogleich weß Geistes Kind er war.

Ihn den Weg nach Leipzig gehen zu lassen, wäre für Gaumen, Gurgel und Magen zu gefährlich gewesen. Jeder Käufer hatte daher mit einer Flasche mehr als genug und da ihn der betreffende Eigenthümer auch auf diese Weise nicht verwertthen konnte, so blieb ihm nichts übrig, als denselben mit den Fluthen des Rheines Bekanntschaft machen zu lassen, um ihn so noch auf die billigste Weise nach Holland auf Nimmerwiedersehen zu spediren. — Das Jahr 1817 verdient ein wahres Hungerjahr genannt zu werden. Alle Lebensmittel waren enorm theuer. Das Malter Weizen, jezt 100 Kilo, kostete fl. 30—33, andere Producte in gleichem Verhältniß.

In außerordentlichen Zeiten erscheinen auch außerordentliche Charaktere auf der Schaubühne des Lebens. Hierzu passend diene zum Belege, wie auch in Zeiten der Noth und des Elends der Geiz selbst im geistlichen Gewande der Habsucht fröhnt:

Zu jener Zeit lebte ein Pfarrer in Z. bei Kreuznach, welcher arm an Familie aber reich an Gütern dieser Erde war. Derselbe bot in diesem Hungerjahr seinen Vorrath Weizen auf dem Markte zu Kreuznach zum Verkauf aus. Es wurden ihm pr. Malter, jezt 100 Kilo, fl. 30 geboten; er verlangte aber fl. 33 und da er dafür keinen Käufer fand, stellte er denselben ein. Am darauf folgenden Markttage wurden ihm für dasselbe Quantum fl. 33 geboten, nun verlangte er fl. 35 und als er nach wiederholtem Einstellen seine Waare um den laufenden höchsten Preis abermals nicht los- schlug, fiel die Volkswuth über seine Schätze her, riß die Säcke auf und warf den Inhalt auf der Straße umher; ihn selber aber verfolgte eine Katzenmuff über die Straßen Kreuznach's bis er in einem Taubenschlag ein Asyl fand. — Im folgenden Jahre wurde diese Geschichte in einem Kalender erzählt und eine Abbildung beigelegt, in welcher der Pfarrer im Taubenschlag sitzt und zusehen muß, wie Tauben, Ratten und Mäuse seine theuren Schätze von der Erde auflesen und verspeisen. — Dieses Bild ist mir aus meiner Jugendzeit noch in lebhafter Erinnerung, sowie die beigelegten Denksprüche: „Der Geiz ist die Wurzel alles Uebels!“ und: „Es sagten schon die lieben Alten, wer Alles will, wird Nichts erhalten!“ — Derselbe Herr konnte sich auch von seinen Weinen nicht trennen, kein Preis dafür war ihm hoch genug; es häuften sich daher bei ihm an — die Jahrgänge 1811 bis incl. 1819. Anfangs der 20er Jahre besuchte ihn der mir wohlbekannte einzige Sohn eines benachbarten Collegen aus R. Der alte Herr zeigte ihm alle seine Schätze, führte ihn von Faß zu Faß seines großen Weinlagers, das selbst auch noch die obern Räume seiner Oekonomiegebäude einnahm. Er, der Pfarrer von Z., beschrieb ihm, dem Sohne seines Amtsbruders, jedes Nr. nach Dualität, Inhalt und Werth des Angebots und als sie am letzten Zulastfaß angelangt waren, sprach er, der Besitzer dieser Schätze: „In diesem Faß befindet sich ein sehr guter Birnen-Wein, wenn ich Ihnen damit aufwarten kann, so will ich Glas und Pumpe holen?“ Selbstverständlich dankte „Gut“ verbindlichst und empfahl sich für immer. —

Sehr oft hörte ich von meinem Jugendgenossen diese Geschichte erzählen. Dieselbe blieb und bleibt mir auf Lebenszeit im Gedächtniß, weil sie so recht den „Geiz“ personificirt!

III.

Die Weinjahre 1818 und 1819 belebten wieder die Hoffnungen der Weinbauern und Winger und ermunterten sie auch dem Weinbaue abermals die erforderliche Aufmerksamkeit und Thätigkeit zuzu-

wenden. Die vorhergegangenen Mißjahre brachten den Weinzüchtern große Verluste bei, versetzten sogar diejenigen Gemeinden in Noth und Armuth, deren Hauptnahrungszweig nur der Weinbau war und ist. Solche Jahre waren daher nicht dazu angethan den Weinbau weiter zu cultiviren; vielmehr, um zu existiren, verlegte man sich auf andere Erwerbszweige, erweiterte da, wo Acker- und Weinbau zusammen betrieben wurde, den ersteren, indem man geeignete nicht rentable Nebgelände in Getreidefelder umwandelte. Steinige, mit Felsen durchzogene Bergabhänge, auf denen die Weinstöcke dem Zahn der Zeit erlagen, wurden von den zeitlichen Besitzern entweder gar nicht wieder umgerottet oder dessen Urbarmachung besseren Zeiten anheimgegeben. In den letzten Decennien, in welchen gute Weinernten und günstigere Zeit- und Verkehrs-Verhältnisse des Weinbauers mühselige Arbeiten wieder reichlich lohten und Wohlstand verbreiteten, wurden auch wieder Fleiß und Kosten auf Verbesserung und Erweiterung des Weinbaues verwendet und, wie hier, alle Berglagen, auch die beschwerlichsten, in einen ur- und tragbaren Zustand versetzt*).

Das Jahr 1818 lieferte viel Wein, an Quantität einen vollständigen Herbst, an Qualität dagegen nur einen Mittelwein. Des Weinmangels wegen wurde hier per Stück, 1200 Liter, im Herbst, mit fl. 400 bezahlt. Der folgende vollkommene Jahrgang drückte jedoch diesen Preis auf fl. 300 herab. —

1819. Die Witterung in diesem Jahre war dem Weinstocke sehr günstig und die Weinbauern hatten sich in Folge dessen eines ausgezeichneten Herbstes zu erfreuen. An Quantität lieferte dieses Jahr sehr viel und an Qualität einen Hauptwein.

Dessenungeachtet stellte sich der Preis für Durchschnittsweine nicht höher, als im vorigen Jahre, per Stück zu fl. 400, dagegen wurden auch für Hauptlagen und Ausstich-Weine fl. 500 und fl. 600 per Stück bezahlt.

Die günstige Witterung der beiden guten Weinjahre förderte auch den Getreidebau wieder; zwei reiche Ernten füllten die Lücken des Hunger-Jahres 1817 wieder aus, und die abnormen hohen Preise aller Victualien gingen auf eine erträgliche Basis wieder zurück. — Wenn sich die Weinbauern mit der Hoffnung getragen,

*) Ueber die beschwerliche und kostspielige Anrottung unserer fessigen Verganlagen wird am Schlusse eine besondere Abhandlung folgen.

eine Reihe solcher Unheil bringender Mißjahre, wie die verlebten vor 1818, werden sich, auf die letzten beiden guten, nicht wiederholen, so täuschten sie sich leider sehr.

Keine Production ist unzuverlässiger, als die des Weinbaues. Eben so unsicher ist der Wein-Producent bezüglich der Verwerthung seines erzielten Weines, ob er besser thut denselben früher oder später abzusetzen. In gleicher Lage befindet sich der Weinspeculant. Obgleich der Preis des Weines einerseits von Zeitverhältnissen bedingt wird, so stellt sich derselbe doch größtentheils nach dem Ergebniß der Weinernte.

1820 reichte sich wieder der Zahl der schlechten Weinjahre an. Der Herbst brachte wenig und saueren Wein. Die Witterung war in diesem Jahre dem Weinstocke nicht günstig, doch verlauteten keine Klagen über den Ausfall der Getreidernten. Das Stück, 1200 Etr., von diesem Säuerling, wurde hier durchschnittlich zu fl. 130 verkauft.

1821 war wieder ein totales Fehljahr. Die Witterung war dem Weinstocke das ganze Jahr hindurch so unzuträglich, daß die Trauben nicht zur Reife kamen und erfroren. Also in diesem Jahre, wie im Jahre 1816, kein Herbst und sonach auch kein Preis. Der 1819er erhob sich darum zur Rarität und stieg im Werthe.

Noch lange Jahre thronte dieser edle Rebensaft in festen Händen und ich hatte das Vergnügen, noch in den fünfziger Jahren den Cabinetwein dieses Jahrganges in den herzoglichen Kellern des Klosters Eberbach zu kosten. So was Edles vermag nur die Zunge und der Gaumen zu empfinden, beschreiben aber läßt sich der Geschmack nicht. Derselbe lebt jedoch auf Lebenszeit in angenehmer Erinnerung.

1822. — Dieser Jahrgang stellte sich bezüglich seiner Qualität dem 1819er wiederum würdig an die Seite; ja unsere Chronik sagt von ihm: „Der 1822er war extra gut; aber es gab kaum $\frac{1}{3}$ Herbst.“ — Der Frost, welcher im Jahre 1821 die Trauben nicht zur Reife kommen ließ, sie sogar vernichtete, ließ auch das Rebholz nicht zur Zeitigung gelangen; es mußte darum im kommenden Winter, auf 22, umso mehr der Kälte unterliegen. Dies die Hauptursache des geringen Ertrags. Ueberdies war die Witterung im Verlauf des Sommers dem Weinstock außerordentlich günstig, so, daß schon Ausgangs September eine Ueberzeitigung eintrat und gelesen werden mußte. — Die Weinbauern wurden in diesem Jahre von einem Naturereigniß überrascht, welches für die Wein-Cultur von un-

berechenbarer Tragweite war. — Man denkt sich hauptsächlich den Oktober als Herbstmonat und trifft in der Regel auch um diese Zeit erst Vorbereitungen zum Empfange des neuen Gastes. Unvermuthet und gegen alle Erwartung trat die Edelsäulung viel früher und zwar durchgängig über Nacht ein. Man war sonach auf den Herbst noch nicht völlig vorbereitet und diejenigen Rebgeländer waren mit großem Verluste an der Weinernte bedroht, welche damals noch zum größten Theile, namentlich auf dem Lande, mit dem weißen Elben, Kleinberger, bepflanzt waren.

Die Beeren dieser Trauben sind groß, eiförmig, dünnflüssig, wässerig, dünnhäutig, und sobald die Edelsäule eintritt, bricht seine Hülle und der Inhalt entleert sich. — An dem betreffenden verhängnißvollen Herbsttage, an einem Sonntag Nachmittag befand ich mich in W....., hessische Pfalz, in einer Gesangsprobe. — Unbewußt der drohenden Gefahr und ohne noch an einen Herbst zu denken, fingen plötzlich alle Glocken des bedeutenden Cantons=Ortes zu läuten an. Man stürzte aus allen Häusern auf die Straße, da man den Ausbruch eines bedeutenden Feuers fürchtete. Großer Irrthum! Auf vielseitige Fragen, wo brennt's? erfolgte die überraschende Antwort: „Die Trauben in den Weinbergen laufen fort Eilends hinaus und helfe, wer helfen kann.“ Alle Geschirre, Herbstgeräthe, die im Augenblick zur Hand waren, wurden ergriffen und hin eilte man in die Weinberge, um zu retten, was zu retten war! Auch ich eilte mit der Familie meines Lehrers in den unerwarteten Herbst und half, was ich vermochte. Soviel ich mich noch erinnere, waren von den wenigen Trauben, womit die Stöcke behangen, mehrere ausgelaufen, manche auch noch gefüllt, mit edelsauler Hülse umgeben, aber so mürbe, daß man sie mit bloßer Hand, ohne auszulaufen, nicht abnehmen konnte. Eine gesunde Beere zum Essen war nirgend's mehr zu finden. Man hatte einen solchen Herbst noch nicht erlebt und war noch unbekannt mit dem Resultat solch' edelsauler Trauben. Manche Befürchtungen wurden laut: „Was wird aus dieser faulen Brühe werden?“ — Auch wurden die Ortsbehörden mit Vorwürfen überhäuft — die Nothwendigkeit des Herbstes nicht früher erkannt zu haben, um die Trauben noch in gesundem Zustande lesen zu können! Das außerordentlich günstige Resultat widerlegte jedoch diese Befürchtungen und Vorwürfe gründlich. Niemand wollte je einen so edelen Tropfen gekostet haben; wenn

es nur mehr wäre, war der allgemeine Wunsch! Aehnliches soll im Herbst 1822 am Johannisberg, im Rheingau, vorgekommen sein.

Mehrere hiesige Wein-Producenten, worunter ein hochstehender hessischer Beamter, welcher mit dem Johannisberger Verwalter befreundet und wodurch diesen Gelegenheit geboten war, die Johannisberger 1822er Weincrescenz am Fasse gründlich zu verkosten, erzählten mir darüber öfters folgendes:

Der Verwalter auf Schloß Johannisberg unternahm in der zweiten Hälfte des Monats September eine Reise auf mehrere Wochen, noch lange nicht an das Einheimsen seiner Trauben denkend, wie überhaupt im Rheingau, wo der spät reisende Riesling vorherrschend ist, der Herbst soweit als möglich hinausgeschoben wird. Während seiner Abwesenheit, zweifelsohne schon sehr spät in der Herbstzeit, wurde der Rheingau, somit auch der Johannisberg, mit Schnee bedeckt. Der Verwalter erschrocken über den unerwarteten Gast, eilte in seinen Johannisberg, um Umschau nach seiner Weinernte zu halten; allein er fand wenig oder gar keine Trauben mehr an den Weinstöcken, soweit diese nicht von Schnee bedeckt waren. Auf der Erde, unter der Schneedecke fand er jedoch die Trauben unverfehrt liegen. Der edle Saft war noch in seiner, in vollendester Edelsäule, dunkelbrauner Hülle geborgen.

Es ist dies eine vorzügliche Eigenschaft der Rieslingstrauben, daß sie, selbst bei ungünstiger Herbstwitterung, ihren Saft nicht leicht gehen lassen, wie andere, weichere Traubensorten, und namentlich in Hauptjahren sich ihr Zuckergehalt leimartig concentrirt und so dauerhaft in der zähen, edelsaulen Hülle einverleibt bleibt. — Der Schnee war glücklicher Weise nicht von langer Dauer und nachdem er abgegangen, ließ der Verwalter die durchaus edelsaulen Trauben von der Erde auslesen und auf die Presse verbringen. — Das Mostern wird in diesem Zustande erspart. — Das Resultat war in diesem Jahrhundert ein neues, aber auch ein außerordentlich günstiges und für die Weincultur ein sehr lehrreiches und vortheilhaftes. — Man hatte sich nun durch Zufall und in der That überzeugt, daß die edelsaulen Trauben unstreitig den besten Wein abgeben. Auch die Quantität wird in diesem Zustande, bei noch ungebrochener Fülle der Beeren, nicht vermindert, sondern vermehrt, weil auch die Hüllen sich ganz in Saft auflösen und als Trestern nichts als Rämme und Kerne zurückbleiben.

Wie überhaupt damals allenthalben der Ausfall der Weinernte sehr gering war, so wurden auch auf dem Johannisberg 1822 nur zwei Stück geharbstet. — Davon wurde das eine, wahrscheinlich das sanftere und lieblichere, die Braut und das andere, das kräftigere und das vollere, der Brätigam genannt. Wo Zahlen sprechen ist die Qualität nicht mehr zweifelhaft. Die Braut wurde zu fl. 15,000 und der Brätigam zu fl. 16,000 per Stück, zu 1200 Liter, verkauft, was mir erst vor einigen Jahren noch ein ehrenhafter, glaubwürdiger Weingutsbesitzer und Weincomissionär aus dem Rheingau, jetzt ca. 74—75 Jahre alt, bestätigte.

Auch ich hatte im Jahre 1828 hier noch das Vergnügen, einen Niersteiner 1822er in dem Keller des Grafen Metternich, aus den Hauptlagen Rehr und Rehbach zu kosten. Wie schon bemerkt, beschreiben läßt sich ein solcher Nektar nicht, nur vergleichen läßt er sich; und stelle ich ihn, erfahrungsgemäß, zu den drei besten bisher erlebten, 1846, 1862 und 1822 als Nr. 1.

Sin und nach dem Herbst wurde der 1822er zu 4, 5 und Ausstich zu fl. 600 verkauft. Heute würde eine solche Qualität das Doppelte und Dreifache kosten.

IV.

Auf das an Qualität außerordentlich gute Weinjahr 1822 folgten wiederum zwei sehr schlechte.

1823 lieferte nur $\frac{1}{3}$ Herbst von fast ungenießbarer Qualität. Die Ohm, 160 Liter, wurde hier im Herbst durchschnittlich zu fl. 8 und beste Qualität zu fl. 12 verkauft. Vergleichen wir dagegen die Qualität und den verhältnißmäßigen Preis des Landweines zum hiesigen, so war der Werth desselben kaum nennenswerth. 1824 erzeugte wohl an Quantität etwas mehr, dagegen an Qualität dem vorhergehenden einen ebenbürtigen, ja bezüglich des geringeren Preises, noch einen weit schlechteren Wein. Die Ohm, 160 Liter, wurde hier im Herbst zu fl. 6 und bessere Qualität zu fl. 7 verkauft. Vom Preis auf dem Lande konnte sonach, meist Kleinberger Product, gar keine Rede sein. Dieser und der vorhergehende Jahrgang wurden in den Landwirthschaften meist von den Arbeitern consumirt und wie? ist in der Jetztzeit gewiß von allgemeinen Interesse zu vernehmen.

Ich hatte Gelegenheit in den bedeutendsten Weinbau treibenden Orten der Provinz Rheinhessen darüber Beobachtungen anzustellen. In den Jahren 1825 und 1826 functionirte ich in dem in der Mitte der hessischen Pfalz gelegenen Orte Sp., und war daselbst, namentlich mit den zweien der größten Gutsbesitzer — sowohl an Ackerland, als auch an Weinbergen — sehr befreundet. Als lediger junger Mann, ohne eigenen Haushalt, hatte ich bei dem einen, welcher drei Häuser mit den erforderlichen Kellereien und die zum Weinbau nöthigen Hersteinrichtungen und Geräthschaften besaß, Verköstigung und bei dem andern, Besitzer zwei der schönsten Hofrathen des Orts &c., Wohnung resp. Logis. Beide Herrn waren große Bauliebhaber. So lange ich da war, ließen sie bauen. Mein Kostwirth war mit dem Bau seiner eigenen Häuser nicht befriedigt, er übernahm in dieser

Zeit auch noch den Schulhausbau. Die Arbeiter, Maurer und Zimmerleute, wurden von anderen Orten hergenommen, weil solche in loco fehlten. Dieselben erhielten nebst Taglohn von den Bauherrn Kost und Logis. Auch die erforderlichen Arbeiter für den Acker- und Weinbau hatten, nebst Nr. 14—15 = 42—45 Pfg. Taglohn, Verköstigung bei den Gutsheeren. Das Frühstück bestand aus rheinischen, scharfen, durchfaulten Handläsen und Matten, sog. weicher Käse, nebst 6-Pfünder Schwarzbrot, bestehend aus Korn- und Gerstenmehl, Hausgebäck, fest und gut ausgetrocknet, damit es besser wider hielt, (Provinzial-Ausdruck +: mehr sättiget). Dabei wurde an dem 23er und 24er nicht gespart. Derselbe wurde nur in Viertelkrügen, 8—10 Liter haltend, aufgetragen und in $\frac{1}{2}$ Liter, sog. steinernen Bottchen, statt Schoppenglas, eingegossen und meist auf einige Züge ausgetrunken.

Die steinernen Krüge und Bottchen hatten, statt Glas, practische, wohlberechnete Vorzüge. Man konnte nicht sehen, wie dieser Nektar beschaffen war. Durchschnittlich war er grün, trüb, kahlig, auch oft gewürzt mit Essig-Milchen, die sich an einem solchen Rambaß an den Zapftrahnen und Spunten der Fässer im Keller ansammeln und gütlich thun. Den Consumenten ging es wie dem Destrreicher mit seinem Frosch, statt Fisch: „Mogst quid'sen oder quod'sen — g'fress'n wirst holt's doch!“ — Solch' eblen Reben-saft nennt man in der hess. Pfalz: „Rambaß, Nachenpuzer und auch Hornbläser.“ Im Rheingau auch in neuerer Zeit „Garibaldi“ genannt! — Mir, der ich schon seit 50 Jahren an den feinen Niersteiner gewöhnt bin, schaudert noch heute die Haut, wenn ich daran denke, wie dieser Rambaß von jenen Arbeitern schon in der frühen Morgenstunde in Masse hinunter gewürzt wurde. — In der Wohn- und Gesindestube meines Kostwirths stand tagtäglich der Viertelkrug gefüllt mit 23er und 24er zum beliebigen Labfal der Tagelöhner, Dienstboten, Maurer und Zimmerleute. Wasser war nur für die Küche und Hausthiere da. Die Haupt- und schwerste Arbeit in den dortigen Weinbergen war das Hacken im April oder Mai, in der Kunstsprache „Märzgraben“ genannt. Die Erde besteht größtentheils in einem starken, zähen, weißlich blauen Letten, welcher namentlich im Frühjahr nur mit langen Rärsten, von kräftig starken Männern, in großen Stücken aufgebrochen werden kann. Damit diese im ganzen Jahre einzige Umarbeitung des Bodens (an Winterhaken, ein, zwei Mal Rühren im Juli und August, dachte Niemand) schnellstens beseitigt werden konnte, halfen Familienglieder und Nachbarnsleute sich gegenseitig unentgeltlich. Das beste Essen, was das Haus dorten zu bieten vermochte, wurde diesen Arbeitern verabreicht, so, daß die Hausfrauen den ganzen Tag über mit der Zubereitung der Speisen beschäftigt waren.

Zum Frühstück, das den Häckern in die betreffenden Weinberge verbracht wurde, gab's Speck und Eier, statt Speck auch gedörrte Brat-, Blut- oder Leberwurst, die in der Regel, damit sie sich das ganze Jahr hindurch aufbewahren ließen, sehr stark gesalzen und gerieffert waren. Der Viertelkrug, gefüllt mit fraglichem Reben-saft, durfte bei dieser harten Arbeit nicht fehlen. So oft das Bedürfnis des Durstes eintrat, wurde die trockene Lunge an-

geseucht und der ausgepreßte Schweiß durch 23er oder 24er wieder ersetzt. Diese Päder waren im Vertilgen des Weines sehr erfahrene Leute; sie wußten recht gut, daß es aus einem größeren Volumen besser schmeckt, als aus einem kleinen, darum wurde das Bottchen hier beseitigt und der Krug, so voll und schwer er auch sein mochte, an den Hals gesetzt.

Auch der weibliche Theil dieses Ortes hatte den Muth den Kampf mit dem Helden Garibaldi aufzunehmen und gleiche Waffen, wie die der Männer: „Scharfe Käse, gepfefferte Würste und scharf gesalzenes Schweinefleisch, gequellte oder gedämpfte Kartoffeln, verfehlten niemals denselben gründlich zu besiegen und gänzlich zu vernichten!“ Mehr wie ein Mal sah ich mit Verwunderung, wie die erwachsenen Töchter meines Hauswirths, die reichsten Mädchen des Ortes, schon in früher Morgenstunde, natürlich auch unterstützt durch besagte Speisen, diesen lieblichen Nebensaft $\frac{1}{2}$ Ltr. Weise über die zarten rosigen Lippen durch die bekannte hohle Gasse auf einige Züge, schneller als Eilgut nach Leipzig, spedirten. Freilich geschah dieses nur ausschließlich im Sommer, bei großer Hitze, wenn dieselben aus der Heu- oder Getreide-Ernte, die schon Nachts um zwei Uhr ihre Thätigkeit in Anspruch nahm, zurückgekehrt waren. — Schließlich kann ich nicht umhin, auch der guten Seite dieses Weines zu gedenken: „Er machte wohl voll, aber nicht toll, berauschte sonach nicht und niemals hörte ich Klagen über Kopfweg oder irgend welches Unwohlsein. Die Leute waren dabei kerngesund.“

Die Witterung in den Jahren 1823/24 war dem Weinstocke nicht günstig, dagegen dem Getreidebau sehr förderlich. — Fern von der Heimath auf einer höheren Bildungsanstalt in diesen Jahren schrieb mir mein Vater unterm 13 Juni 1824 in Betreff der Aussichten und Resultate des Acker- und Weinbaues: „Der Weinstock ist noch sehr zurück und wird voraussichtlich vor Johanni nicht blühen, über das Resultat des nächsten Herbstes läßt sich noch gar nichts sagen; die Kohlernte (Reps) verspricht dagegen viel, allein der Preis wird nicht groß werden. Die Frucht, besonders das Korn und der Weizen sind sehr schön. Gras Heu, Klee, an Allem ist Ueberfluß, aber die Frucht hat schon einen geringen Preis.“

Das Malter Korn	(180 Pfd.) fl. 2. 30,
„ „ Gerste	(160 Pfd.) fl. 1. 40,
„ „ Weizen	(200 Pfd.) fl. 3. 30,
„ „ Spelz	fl. 1. 20,
„ „ Kartoffeln . . .	kr. 30—40,

Obst ist selten und Geld bekommt man wenig zu sehen; ich weiß nicht, was das noch werden wird!“

Vergleichen wir dagegen das Jahr 1817, welches ich unter Rubrik II. beschrieben, so finden wir dorten enorm hohe Fruchtpreise, aber keine entbehrlichen Früchte bei den Bauern und dabei auch einen ganz schlechten, werthlosen Wein. Eine ausführliche Notiz über jene Fruchtpreise lautet:

Am 18. April 1817 kostete auf dem Markte zu Kreuznach:

das Malter Korn . . .	fl. 28. 00
die Gerste	fl. 24. 00
der Weizen	fl. 33. 00
die Spelz	fl. 14. 00
die Kartoffeln per Malter	fl. 8. 30.

Am 20. Juni 1817 kostete auf dem Markte zu Kreuznach:

das Malter Korn	fl. 35. 00
die Gerste . . .	fl. 30. 00
die Kartoffeln . .	fl. 12. 00.

In der hess. Pfalz (Rheinheffen) besteht der Grundbesitz größtentheils in Ackerland und Weinbergen. Beide Theile werden von den Landwirthen nebeneinander betrieben.

Zu jener Zeit waren dieselben aber die ärmsten und hilflosesten Leute.

Wie bemerkt — in dem Hungerjahr 1817 zc. enorm hohe Preise aller Lebensmittel, aber von Erzeugnissen weder an Getreide noch an Wein etwas zu verwerthen. In den Jahren 1820, 21, 23 und 24 mitunter Ueberfluß an Früchten aller Art, dagegen enorm geringe Preise und auch werthlosen Wein. Die einzige Hilfsquelle war die Viehzucht, diese kam aber nur dem größeren Gutseigentümer zu Gute. — Der Werth des Ackerlandes und der Weinberge richtete sich selbstverständlich nach dem Werth der Erträge. Ein Morgen Acker, welcher heute fl. 450—500 kostet, wurde damals um fl. 35—40 verkauft. Weinberge hatten auf dem Lande fast gar keinen Werth. kamen in jener armen Zeit Güter zur Auction, so wurde auf Ackerland spottwenig und auf Weinberge oft gar nichts geboten. Aus demselben Grunde wurde auf die Cultur der Weinberge auch fast gar nichts verwendet — In manchen Landgemeinden hatte sich sogar das Uebel eingebürgert, daß man die Weinberge mit Obstbäumen aller Art bepflanzte, was den Ertrag und die Verebelung der Trauben sehr beeinträchtigte, infolge der Beschattung, Abhaltung der Sonne und Beeinträchtigung der erfor-

lichen Nahrungstheile. Beamten mit einem fixen Gehalte standen sich damals besser, wie heute. Wahrhaft goldene Zeiten hatten aber in jener verhängnißvollen Periode, namentlich in der Provinz Rheinhessen — die Gerichtsboten, (Huissier) und ihre Gehülfen, Rechtspractikanten, sog. Ferkelstecher an den Friedensgerichten. Die Gerichtskosten waren damals, meines Wissens, dieselben wie heute oder gar noch viel höher. — War ein mittlerer Bauer mit einigen hundert Gulden Schulden belastet, so war es ihm unmöglich, dieselben aus seinen Mitteln zu bezahlen, was Wucher-Capitalisten oft benutzten, um sich durch einen Spottpreis in den Besitz des verpfändeten Gutes zu setzen. Bei dem Behufs dessen gerichtlichen Zwangsverfahren, raubten die Gerichtskosten den größeren Theil des Vermögens und der arme Gutsbesitzer war rettungslos verloren. Hoch zu Roß oder in glänzenden Equipagen bekamen dieselben Zahlbefehle, Beschlagnahme der Erbsenzen an Wein- oder Feldfrüchten, Ankündigungen der Zwangsversteigerungen u. durch die Gerichtsboten in's Haus gebracht. Durch den allgemeinen Wohlstand ist dies gegenwärtig, Gottlob! anders geworden. Vorladungen (Citation) werden heute selten mehr von prachtvollen Reitperden oder glänzenden Equipagen getragen.

Wer von diesen Herrn einigermaßen sparsam war, hatte Gelegenheit, begünstigt und berechtigt durch das französische Gesetz, sich in kurzer Zeit ein großes Vermögen zu erwerben. Ich kenne einzelne noch, die ihre Zeit benutzten und heute auf ihren Lorbeeren ausruhen, während die zahlreich ausgepfändeten Bauern verarmt, ihre Nachkommen in aller Welt zerstreut sind, oder hier im Schweiße ihres Angesichts ihr Brod essen müssen. Die Grund- und andere Steuern waren damals nicht viel geringer als die gegenwärtigen; ja viele Gemeinden mußten noch bis weit in die zwanziger Jahre Kriegs- oder Ausgleichungssteuern bezahlen, weil ihre verkauften Gemeindegüter, Felder und Wälder, zur Bestreitung der erpreßten Kriegskosten nicht ausreichten. So oft die Schelle zur Zahlung der Steuern mahnte, hörte ich meinen Vater und andere Gutsbesitzer klagen und jammern in den Schmerzes-Ausdrücken: „Wenn unser Herrgott nicht hilft, wir wissen nicht mehr, wo wir Geld genug hernehmen sollen, um allen Anforderungen zu genügen? Wir müssen schließlich zu Grunde gehen!“

Unsere heutigen Landwirthe, groß und klein, Weinbauern,

Arbeitsleute, Winzer, Tagelöhner und Handwerker mögen jene armen Zeiten kennen lernen und berücksichtigen, und jene Verhältnisse gegen ihre heutigen vergleichen und sie werden sich sagen müssen, daß sie gegenwärtig glücklich leben. — Es wird wohl heute auch über schlechte Zeiten geklagt; allein ich vermag aus Erfahrung und gestützt auf die Geschichte der Vergangenheit dreist behaupten, daß es für fragliche Arbeiterclassen, Landwirthe und hauptsächlich Weinbauern niemals bessere Zeiten gab, als die gegenwärtigen es sind!

V.

Auf die beiden vorhergehenden Fehler folgte wiederum ein Treffer, den Weinbauern einigermaßen ein Helfer aus der Noth!

1825 erzeugte an Qualität einen Wein, welcher dem 1819er nahe stand und würdig war, in die Reihe der Hauptweine des Jahrhunderts aufgenommen zu werden. An Quantität lieferte dieser Jahrgang dagegen nur einen halben, an manchen Orten auch einen $\frac{2}{3}$ Herbst. Im Allgemeinen war die Witterung in diesem Jahre dem Weinstocke sehr günstig, mit Ausnahme zur Zeit der Traubenblüthe, die wohl frühzeitig genug eintrat; allein durch allzu große Hitze und Mangel an Feuchtigkeit keine reichhaltige, den Knospen entsprechende Frucht an sich halten konnte, die Beeren fielen durch und die Trauben wurden deshalb nicht gedrungen, was bekanntlich die Quantität bedingt

Obgleich die Verkehrsverhältnisse durch die damaligen unheilvollen Zollschranken zwischen Süd-, Mittel- und Norddeutschland noch eingeengt und somit der eigentliche Lebensnerv des Ab- und Umsatzes unterbunden war, erlangte dennoch, weil Mangel an gutem Weine, das Erzeugniß dieses Jahrganges einen annehmbaren Preis.

Die Aiche, 64 Liter mit der Maische, wurde hier, je nach Lage und Qualität, von fl. 9—11 verkauft. Durchschnittlich rechnet man 25 Aichen zu einem vollen, hellen Stück Wein, 1200 Liter, bis zum ersten Abstich im nächsten Frühjahr. Hiernach stellte sich der Herbstpreis zu dieser Zeit per Stück auf fl. 225 bis 275. — Im Laufe des Jahres 1826 und noch 1827 wurde dieselbe Quantität, je nach Lage und Qualität, zu fl. 200—300 und auch zu fl. 400 verkauft. Die geringen Landweine halten, wie immer zu dem hiesigen Weine $\frac{1}{3}$, die besseren einen verhältnißmäßig höheren Preis.

Wir wollen der Zukunft nicht vorgreifen und vorläufig zu dem 1826er übergehen.

Dieser Jahrgang lieferte an Quantität einen ganz vollkommenen Herbst, ja, an manchen Orten wurde noch weit mehr geerntet, als man sich schätzte. Die Witterung war dem Weinstocke, insbesondere zur Blüthezeit, sehr günstig. Die Qualität war mittelgut und stellte sich zwischen die Jahrgänge 1818 und 19. Dieselbe wäre, trotz der Ueberfülle an Frucht, eine viel bessere geworden, wenn nicht gerade in der Zeit, in welcher die Zuckerbildungen in den Traubenbeeren begriffen ist, die Stiele der Trauben durch einen mächtigen Sturmwind erschüttert und verletzt worden wären. Hier bewegte sich der Preis im Herbst pr. Mische von fl. 7 bis zu fl. 9. Nach obiger Berechnung pr. Stück zum ersten Abstich, hell, von 175 bis fl. 225. Auf dem Lande war im Herbst der Absatz sehr unbedeutend und die größeren Quantitäten lagen in den nächsten Jahren wie angenagelt, fast ohne Nachfrage.

Wenn ich hier wieder in eine Specialität wie über die Consumption der Weine pro 1823/24 übergehen, so geschieht es lediglich im Interesse der Cultur des Weinbaues am Stock, an der Kelter und im Keller.

1825 und 26 wohnte ich dem Herbst in fraglichem Orte von A bis Z bei. Mein Kostwirth, welcher aus unserer öfteren Unterhaltung über Weinbau entnommen hatte, daß ich mich für denselben insbesondere interessirte, stellte mir anheim, die Aufsicht über seine Weinlese in den gedachten Jahren zu übernehmen. Mit besonderem Vergnügen willigte ich in diesen Vorschlag ein und da mir mein Beruf gerade in dieser Zeit vollständige Freiheit gestattete, so verwandte ich auf eine gewissenhafte Ausführung des mich ehrenden Auftrages meine ungetheilte Aufmerksamkeit und Thätigkeit. Es wurde mir nämlich hauptsächlich anempfohlen, ja sorgfältig darüber zu wachen, daß keine faulen Trauben zu den gesunden gelesen würden, da vermeintlich jene dem Weine schädlich wären, einen Faul- oder Schimmelgeschmack verursachten. In Folge dessen habe ich den Leserinnen öfters an den vorher bekannt gegebenen Lesepan erinnert und gemahnt — ja keine faulen Trauben zu lesen und wenn dennoch ein solcher unwillkürlich in den Zauber kam, so griff ich mit eigener Hand zu und warf denselben bei Seite, resp. „der edelste Nebensaft wurde wieder unbenützt der Erde einverleibt,

von welcher er zum Hochgenuß der Menschen gekommen war. Un-
erfahrenheit und als Neuling und Anfänger in diesem Fache werden
wohl entschuldigen, angeordnet zu haben, gegert den Strom zu
schwimmen: „Das Edelste zu vernichten und das weniger Gute
einzusammeln.“ Auch ich, wie so viele Andere, hatten damals noch
keine Ahnung davon, daß edelsaule Trauben den besten Wein geben
und in ungebrochener Fülle auch die Quantität vermehren. Obgleich
schon im Jahr 1822 in der Weinreiszencz am Johannisberg im
Rheingau durch Zufall — in durchaus edelsaulen Trauben bestehend —
der Stein der Weisen gefunden war, so gingen doch noch viele Jahre
darüber hin, bis das Gute allgemein bekannt, erkannt und Eingang
fand. Noch in den 50er Jahren bestellte ein Badewirth anher ein
Fäßchen „Niersteiner Most“ und als die Zusendung nicht alsbald
erfolgen konnte, machten ihm seine Gäste Vorhalt, mit den die Un-
kenntniß bezeichnenden Worten: „Das Beste wird man für sich
behalten und Dir das Schlechteste, die Nachlese von ‚faulen
Trauben‘ senden!“

Viele faule Trauben waren indessen bei den damaligen Wein-
lesen auch nicht vorfindlich, indem man sorgfältig darüber Wache
hielt, daß die Trauben nicht faul wurden, vielmehr möglichst gesund
gelesen werden konnten. Zeigte sich hin und wieder ein fauler oder
angefaulter Traube, so wurde von Seiten der meisten Weinbergs-
besitzer zur Lese gebrängt und die betreffenden Ortsbehörden waren
gezwungen, wenn auch etwa von besserer Einsicht geleitet, der Un-
wissenheit und Aengstlichkeit Folge zu geben. Einige Berechtigung
hatte man zu diesem Verfahren, namentlich an solchen Orten, wo
nur ausschließlich der Kleinberger (weißer Elben) gepflanzt wurde,
weil diese Traube, wie schon im Vorhergehenden bemerkt, bei ein-
getretener Edelsäule den Saft nicht hält, vielmehr alsbald auslaufen
läßt. Aber auch hier und an anderen Orten, wo die Orleans und
Rieslinge vorherrschend waren, welche bei einigermaßen günstiger
Witterung ihren Saft an sich behalten, ließ man die Trauben nicht
zur Edelsäule, oft sogar nicht in vollkommen gesundem Zustande
zur vollständigen Reife kommen.

Man lacht hier heute noch über die Sachkenntniß und das
sich hiernach gebildete Urtheil der Commission, bestehend aus dem
Ortsvorstand und mehreren größeren Weingutsbesitzern, welche zur
Herbstzeit die Trauben zu prüfen hatten, ob solche zur Lese reif seien,

oder nicht. Zu bequem die steilen Berge zu besteigen, wo der Orleans eigentlich seinen gedeihlichen Ort hat, blieben sie in der Ebene, am Fuße der Berge und fühlten die Orleansbeeren an und waren dieselben weich so gab der weise Rath sein Urtheil dahin ab: „Die Harthens (Orleans) sind weich, es muß gelesen werden! — die zeitigen noch im Faß?“ —

Der Orleans baut sich allerdings noch im Faß, erreicht aber nie die Qualität, wie bei einer völligen Reife.

Dieser Bau im Faß erfordert aber auch wieder ein Lager von vier, fünf Jahren, wobei es an öfteren Abstichen nicht fehlen darf, bis er verkäuflich und im Handel brauchbar wird. Es ergibt sich hiernach ein Verlust von mindestens 10 pCt., da man 5 pCt. Zinsen vom Capital und 5 pCt. Zehrung mindestens rechnen kann und muß, ohne die Keller- und Behandlungskosten. Die Winzer damaliger Zeit wurden beim Herbstmachen von den kleinlichsten Rücksichten geleitet; man wollte schönes, gutes Wetter haben beim Lesen und auch noch zu den Winterarbeiten nach dem Herbst; beachtete nicht die günstige Witterung, welche vollkommenere Reife bewirkt, viel größeren Nutzen gebracht, noch den bedeutenden Schaden, welcher durch zu frühes Lesen verursacht wurde; fühlte auch keine Reue, wenn die liebe Sonne brennend heiß auch noch nach dem Herbst an die leeren Weinstöcke schien. Ferner wollte der Bauer unter allen Umständen den Herbst beseitigt wissen, um Kraut und Rüben vor dem Winter noch in Sicherheit bringen zu können. —

So wurden aus Unwissenheit und falscher Berechnung die Knospen geknickt, bevor sie ihre volle Blüthe entfaltet und den größeren Werth an Qualität vollendet hatten!

Die meiner Aufsicht anheim gegebenen Weinberge lieferten, namentlich im Jahre 1826, eine solche Masse Wein, daß die Einkellerung und Aufbewahrung desselben meinem Kostwirth große Sorgen machte. In seinen drei Häusern hatte er vier ziemlich große Keller und eine große Anzahl leere Fässer, aus welchen der 23er und 24er mit Gewalt fortgeschafft worden.

Nicht nur alle Keller wurden belagert, auch die übrigen Wirthschaftsräume wurden noch in Anspruch genommen. Obgleich Tag und Nacht mit mehreren Pressen gekeltert wurde, so konnte man doch die Vorlage nicht zeitig genug bewältigen. In großen sog. Schlagbütten (Rufen) 2400—3000 Liter enthaltend, stand die

Maische tagelang im Deconomiehof, offen, unter freiem Himmel und man wehrte auch den zahlreichen Hühnern und Gänsen nicht, wenn sie sich dieselben gut schmecken ließen. Auch ein Zusatz vom Regen wurde damit entschuldigt: „Was vom Himmel kommt, ist auch Gottes Gabe!“ Alle alten Fässer, die schon längst zum Feuertod verurtheilt waren, wurden aus der Kumpellammer wieder hervorgeholt und an undichten, faulen Stellen mit faustthohem Letten beschmiert. Konnte man auf diese Weise dem Rinnen der Fässer nicht vorbeugen, so wurden alle möglichen Gefäße und Scherben unter die Fässer gestellt, um den Wein aufzufangen. Eine geraume Zeit nach diesem Herbst folgte ich der Einladung eines dortigen großen Weinbauers in seinen ziemlich geräumigen Keller. In der Dunkelheit desselben, einem schwachen Lichte folgend, nahm ich alsbald mit Schrecken wahr, daß meine Fußbekleidung mit einer Flüssigkeit stark benetzt wurde, und wie mir dies der Geruch sogleich zu erkennen gab, in Wein gleichsam badete. Dabei hörte ich nach verschiedenen Richtungen hin: „Tropf! Tropf!“ Und sobald der Keller durch mehrere Lichter beleuchtet war, sah ich mit Erstaunen die vielen Geschirre unter den Fässern stehen, meist unter einem Fasse drei bis vier — Was diese nicht faßten, nahm der Boden auf!

Ueber diese Kellerwirthschaft unangenehm berührt und aufgeregt rief ich unwillkürlich aus: „Ei, Herr S! Sie lassen ja Ihren Wein fortlaufen!“ — Ganz langsam und gelassen wandte er sich nach mir um und erwiderte eben so ruhig und gemüthlich lächelnd: „O Herr! Das thut mir (nichts), es will ihn ja (ja) doch Kaner (Keiner) hon (haben).“ Auf deutsch: „Derselbe hat ja doch keinen Werth!“

Demgemäß war auch die Behandlung der Fässer, welchen der junge Wein anvertraut wurde.

Man brühte wohl vorher die meist alten Scherben, welche nicht selten schon lange Zeit leer lagen und nicht mit dem erforderlichen Schwefelbrand unterhalten wurden, mit einem starken Zusatz von Fenchelkraut und Rußbaumlaub; allein damit wurde der in die Poren eingebrungene Schimmel und die Dörre nicht beseitigt. Der davon erfolgte widerliche und abscheuliche Geschmack im Weine erwies dies deutlich genug. Die Kellerarbeiten verrichteten die Weinbauern meist selber, weil die Küfer an diesem und an vielen anderen Orten eher voll waren als die Fässer. Der junge Wein wurde nur ein Mal abgestochen, mancher blieb auch bis zum Verbrauch oder Ver-

lauf auf der Hefe liegen. Reichten die eigenen Leute bei dieser schwierigen und wichtigen Arbeit nicht aus, so wurde, ähnlich wie beim Hacken, die unentgeltliche Hilfe der Nachbarn, oder Freunde und Verwandten in Anspruch genommen. Freudig, gleich einem Kirchweihschmaus, griffen diese so mit in's Zeug und es ging dann gewöhnlich bei dieser Arbeit (ausgeführt durch die ungeeignetsten und schlechtesten Werkzeuge) naß, toll und voll her! Diese schlechte Bewirtschaftung und die Sorglosigkeit um eine geeignete Kellertemperatur, hatte die unausbleibliche, üble Folge, daß der Wein ohne Zwangsmittel selten helle, grün und unansehnlich blieb und im Sommer so schmierig und lang wurde, daß er sich wie ein Gummifaden ausdehnen ließ. Das schon ohnehin wenig werthvolle Product hat man dadurch ganz werthlos resp. unverkäuflich werden lassen. Die Ueberfülle des Weines im Jahr 1826 namentlich, der geringe Preis und dennoch seltener Absatz, wirkte sehr demoralisirend auf viele Weinbauern, auch mitunter Wingerinnen und die Jugend. Sonst arbeitssame und brave Leute gaben sich dermaßen dem Genuße des Weines hin, daß sie oft wochenlang nicht mehr nüchtern wurden und so den Ruin ihrer Gesundheit und ihres Vermögens herbeiführten! Schließlich kann ich nicht umhin, noch der Leserinnen im Herbste zu gedenken.

Da man die erforderliche Anzahl aus dem Orte nicht haben konnte, so berief man solche aus den Waldborten, wo kein Wein wächst. Dieselben bekamen keinen Taglohn, dagegen nebst freiem Logis, an Essen und Wein so reichlich und gut, als es das Haus zu bieten vermochte. Zum Nachtisch noch Kuchen verschiedener Art. Die Tage des Herbstes waren für diese Leute reine Festtage. Nicht selten haben sie sich beim Mittagsmahl an den Weinbergen berauscht und griffen dann unter Jubel und Gesang wieder zur Arbeit. Trauben durften sie essen so viel sie wollten und konnten und am Schluß der Weinlese so viel Trauben eigenhändig schneiden und mit nach Hause nehmen, als eine erwachsene, kräftige, weibliche Arbeiterin tragen konnte. Dieser Gebrauch soll heute, (wenn auch nicht in so hohem Grade), in manchen Weinorten auf dem Lande noch fortbestehen, jedoch mit dem Zusatz, daß ihnen ein hoher Taglohn noch zu Theil werden muß.

VI.

Dem überaus reichen Weinjahre 1826 folgte wiederum an Quantität ein sehr armes.

1827 lieferte kaum nur $\frac{1}{3}$, in manchen Lagen auch nur $\frac{1}{4}$ Herbst; dagegen war die Qualität eine sehr gute und stand dem ausgezeichneten 1822er sehr nahe. Wenn unsere Chronik sagt: im Winter von 1826/27 zeigte das Thermometer 23° R. unter dem Eispunkt, so ist damit erwiesen, daß die Weinberge in dieser außerordentlichen Kälte bis auf die Sohle total verfroren sind. Erfahrungsgemäß erfriert der Weinstock schon bei 15° , kann aber auch unter Umständen einem geringeren Grad Kälte unterliegen.

In Folge dessen mußten im Frühjahr 1827 nicht nur die Fruchtreben, sondern auch die Schenkel, welche von oben bis unten aufgesprungen waren, entfernt werden und der Urstamm trieb nur Wildlinge, welche in diesem, dem Weinstocke außerdem sehr günstigen Jahre, jene geringe Quantität erzeugten. Obgleich wenig und gut, hatte der Wein im Herbst, wegen der, noch am Ende ihres Lebens bestehenden Zollschranken, einen sehr billigen Preis. Die kleineren Producenten hier verkauften, in Ermangelung anderer Käufer von Fach, ihre spärliche Weinernte, um damit, meist nothgebrungen, Lebensmittel-Schulden zu decken, an verschiedene Geschäftsleute des Orts: Becker, Mehger, Wirths zc. und stellte sich der Preis von der Hochebene von 5, 6 bis fl. 7 und von den besseren und besten Lagen von 9, 10 bis fl. 11 per Nische zu 64 Liter. Der Preis per Stück zu 1200 Liter berechnete sich sonach auf 125 bis fl. 275. Nach vollendeter Gährung erkannte man, daß die Qualität noch besser war, als vorher vermuthet und wurden dadurch auch außer jenen noch andere bürgerliche Speculanten veranlaßt, in diesem guten und billigen 1827er Capital anzulegen und bezahlten für die noch vorfindlichen kleinen Reste von $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{2}$ Stück schon einen höheren Preis von fl. 350, 400 und fl. 500 per Stück.

Namentlich betheiligte sich an diesem billigen Einkauf, noch vor dem Thorbschluß, in hohem Maasse ein Schlaufkopf von Finanzrath aus der Residenz, dem wohl als Vormann seines Standes zuerst der Stern erschienen war, welcher auf das Heil nach Bethlehem hinwies, diesmal aber zum Wohle unserer Winzer aus dem Norden kam; denn am 24. Februar 1828 schloß sich das Großh. Hessen-Darmstadt dem Zollverein von Preußen an. Die Preise der Weine nahmen hierauf einen außerordentlichen Aufschwung. Die vorhergehenden Jahrgänge von 1825 und 1826, die bisher fast ohne

Nachfrage noch lagerten und die Besitzer harren und darben ließen, wurden um gute Preise bald vergriffen.

Der Preis der 1827er stieg im Verhältniß zum Einkauf auf das Doppelte und mehr, zumal auf den Mittelwein in 1828 und die folgenden Fehljahre von 1829 und 1830.

Unsere Speculanten in 27er insbesondere waren um 100 pCt. und mehr im Vorthail. Einzelne besagter Geschäftsleute, die sich ihre Ausstände mit diesem Wein theilweise oder ganz bezahlen ließen, haben damit notorisch ihren und ihrer Nachkommen Wohlstand gegründet.

So wie der Zollverein sich nach und nach erweiterte, nahm auch der Weinhandel größere Dimensionen an. Man blicke zunächst nur auf die Vermehrung der Weinhandlungen in Mainz und Umgegend. — Dem Großh. Hessen gebührt das Verdienst den Reigen zum großen Zollverein eröffnet zu haben, indem es sich dem Verein von Preußen zuerst anschloß, welcher, nachdem schon am 25 Februar 1831 Kurhessen beigetreten war, im Wesentlichen 1833 zu Stande kam.

In demselben Jahre traten bei: am 22. März Bayern und Württemberg mit Hohenzollern, am 30. März das Königreich und am 10. Mai das ernestinishe Sachsen und die schwarzburgischen und reußischen Staaten, welche zusammen das thüringische Zollgebiet bildeten. Bis dahin hatte sich das Zollgebiet des Vereins von 5461 Quadrat-M. mit 14,827,418 Einwohner auf 7720 Quadrat-M. mit 23,478,120 Einwohner erweitert. Durch den Beitritt Bayerns fürchtete man die Concurrenz der Haardtweine gegenüber den Rheinweinen; allein dieses Verhältniß hat sich ohne Preisbebrückung letzterer vollständig ausgeglichen. Am 12. Mai 1835 trat darauf Baden, am 10. December desselben Jahres Nassau und am 2. Januar 1836 Frankfurt a. M. dem Vereine bei. Als zuletzt noch 1841 Lippe, Braunschweig theilweise, Waldeck für Pyrmont, am 8. Februar 1842 Luxemburg und am 1. Januar 1844 das ganze Braunschweig beigetreten war, umfaßte das Gebiet 8307 Quadrat-M. mit beinahe 30 Millionen Einwohner. — Erwägen wir dabei noch die inzwischen eingetretenen erleichternden und fördernden Verkehrsmittel, wie Dampfschiffahrt, Eisenbahnen und Telegraphen, so ist hiermit dargethan, welche Vortheile dem deutschen Weinbau und welche sichere Grundlagen der Cultur des Weinbaues unterstellt sind. Was dem Handel überhaupt und somit auch dem Weingeschäfte, namentlich innerhalb

den Marken Deutschlands noch störend und beschwerend entgegenstand, war die Zerrissenheit unseres Vaterlandes, welches die verschiedenen Maaße, Gewichte und Geldsorten in sich trug. Durch die errungene Einheit Deutschlands und in Folge dessen die Vereinbarung des Maaß-, Gewichts- und Münzsystems ist nun auch dieses Chaos glücklich aus der Welt geschafft. Eine außerordentliche Hemmung und Belästigung drückten den Verkehr des Weines — ausschließlich und allermeist im Großherzogthum Hessen noch — die indirecte Besteuerung und die damit verbundene Controle, Bezeichnung und insbesondere die Art und Weise, wie solche geübt wurde. Niemand, weder Weinproducenten, Weinhändler noch Wirthe konnten frei über ihr Eigenthum verfügen. Hatte man mehrere Keller und war genöthigt nur eine kleine Quantität z. B. als Füllwein, aus dem einen in den andern zu verbringen, so war ein Transportschein erforderlich. Waren das Kellerhaus und der betreffende Keller nur über die Straße von einander entfernt, so durfte der Most nicht ohne Bezeichnung eingekellert werden. Für Weine, welche im Inlande (Hessen) verkauft und versandt wurden, hatte man Abfuhrscheine, für's Ausland, worunter schon die angrenzenden deutschen Staaten wie Nassau, Baden, Bayern und Frankfurt a. M. verstanden wurden, Ausfuhr- und Uebergangsscheine nöthig. Der Ausfertigung eines ellenlangen Uebergangsscheines ging ein zollamtlicher Verschluß (Versiegelung oder Plombage) der Colli voraus, nachdem sich der Ortseinnehmer (Zöllner) durch Verproben des Inhalts überzeugt hatte, daß dieselben Wein und kein Wasser oder sonstige Flüssigkeiten enthalten. Für den Versender war ein solcher Uebergangsschein ein wahres Verhängniß, indem er sich durch seine Unterschrift verbindlich machen mußte, daß derselbe wieder retournirt werde. Ging dieser Begleitschein auf dem Transporte mit der Schifffahrt, der Eisenbahn oder Post zc. verloren, oder das Zollamt an der Grenze oder dem Bestimmungsorte versäumte denselben in der anberaumten Frist zu erledigen, so wurde der unschuldige Absender als Contravenient mit einer bedeutenden Geldstrafe heimgesucht! — Schreiber dieses kann darüber aus eigener Erfahrung sprechen. In jener Zeit sandte er mehrere Fässer Wein unter amtlichem Verschluß und mit Uebergangsschein versehen, nach Bayern. Wie ein Blitz aus hellem Himmel, ohne alle Vorwarnung, wurde er zu einer Strafe von fl. 130 verurtheilt, weil fraglicher Schein von der betreffenden Zollstätte an

den Ortseinnehmer des Heimathsortes in der vorbeungenen Frist nicht zurückgegangen sei! —

Ein Gnabengesuch an Se. Kgl. Hoheit den Großherzog bewirkte wohl Befreiung von dieser Strafe; allein unnachlässiglich mußte er eine Ordnungsstrafe von fl. 3 bezahlen. — Ein zweiter Fall bedrohte ihn mit gleicher Strafe, welcher er nur dadurch entging, daß er aus besonderer Gefälligkeit eines neuen befreundeten Ortseinnehmers vertraulich davon in Kenntniß gesetzt worden war, daß der betreffende Uebergangsschein in der beungenen Frist nicht zurückgekommen sei. Um denselben schnellstens zu beschaffen, begab er sich persönlich auf die Grenz- und Zollstation Aschaffenburg und die gutmüthigen Bayern waren so aufrichtig zu gestehen, daß derselbe aus Versehen noch unerlebigt, aber unverzüglich erlebigt und retournirt werden solle, was dann nun auch sofort geschah. Eine weitere Hemmung des Verkehrs — im Gefolge von Zeitverlust und Aergernissen bestand bei dieser Begettelung, namentlich auf dem Lande darin, daß der Ortseinnehmer oft nicht zu Hause war und mitunter nicht selten auswärtige beladene Fuhrwerke stundenlang auf die Rückkunft des Zollbeamten resp. Begleitscheines warten mußten. Wehe dem Fuhrmann oder Absender, welcher es gewagt hätte, einen Wein ohne Begleitschein zu transportiren; im Betretungsfalle war die Strafe eine enorme! —

An vielen kleineren Weinbau treibenden Orten befand sich gar keine Zollstätte und die Versender mußten dann die erforderlichen Scheine von einem benachbarten Orte herholen. Das Eigenthümliche bei dieser Unannehmlichkeit war, daß der Ortseinnehmer seine Abwesenheit damit entschuldigte: „Er sei nicht verpflichtet dieses seines Amtes wegen zu Hause zu bleiben, indem er dafür nicht hinreichend bezahlt werde!“ — Am allermeisten waren die Wirthe von dieser Controle belästigt und könnte man darüber Folianten schreiben.

Jahre lang gingen unzählige Beschwerden und Petitionen seitens der theiligten Producenten, Weinhändler und Wirthe an die Stände des Landes, um Abbestellung der überlästigen und in moralischer Beziehung verderblichen Controle. Man erbot sich gern bereit, den Ausfall der Steuer vollständig zu decken, nur möchten dieselben in einer annehmbaren nicht belästigenden Form vertheilt und erhoben werden; allein die alten Stände, weder die erste, noch die zweite Kammer erwiesen sich geneigt diesem Uebel abzuhelpen. —

Endlich schlug auch den Wein- und Rheinländern die Stunde der Erlösung! Als mit Deutschlands Einheit auch die Freiheit in Schrift und Wort eine Thatsache geworden, trat man einheitlich mit aller Macht und gesetzlichen Mitteln für die Beseitigung jener verhassten Controle ein und eine neue, wohlmeinende, freisinnige Ständekammer befreite uns vor circa zwei Jahren auch aus dieser Zwangsjacke, so, daß wir nun über unser Eigenthum, unseren Wein frei verfügen können.

VII.

1828 gab es wiederum an Quantität einen reichen, vollen Herbst, ähnlich wie im Jahr 1826, auch an Qualität war derselbe, wie in diesem, ein Mittelwein. Erste Qualität wurde hier zu fl. 300 per Stück verkauft, zweite und dritte, folgerichtig im Verhältniß billiger. Da die Witterung im Winter von 1827/28 dem Weinstocke viel günstiger war, als seinem Vorgänger, so erzeugten auch die Wildlinge des vorigen Jahres vollkommene Fruchtreben und diese dann wieder, unterstützt durch ein gutes Frühjahr und eine gute Blüthe, eine reiche Frucht. Die Fülle der Weinstöcke und schlechtes, stürmisches Wetter im Nachsommer verhinderte die vollständige Reife der Trauben und lieferte sonach dieses Jahr keinen Hauptwein.

Mehrere größere, hiesige Gutsbesitzer glaubten in ihrer Weisheit der Traubenreife in ihrer Entwicklung zu Hilfe kommen zu müssen und erlaubten sich behufs dessen Eingriffe in die Werkstätte der Natur, die nicht ungerächt blieben. Man hielt nämlich eine directe Einwirkung der Sonnenwärme auf die Trauben, zur vollkommenen Zuckerbildung für förderlich und sonach die natürliche Beschattung der Weinstöcke für hinderlich.

Es wurde sonach von Seiten dieser Weinproducenten beschlossen, die Weinstöcke zu entlauben und die betreffenden Wingertsleute brachten den Auftrag ihrer Herren getreulich in Ausführung, entlaubten, resp. brachen das Laub von den Weinstöcken ab und stellten somit die Trauben dem Sonnenbrand, aber auch zugleich anderen keineswegs förderlichen Einflüssen der Atmosphäre bloß. — Man hat hiermit gleichsam die Rechnung ohne den Wirth gemacht und diesen in's Blaue calculirten Versuch theuer bezahlen müssen. Die Trauben haben in ihrer Ausbildung nicht nur keine Fortschritte mehr gemacht, sondern wurden vielmehr welk und trockneten theilweise ein.

Ein weiterer Nachtheil ergab sich auch noch für das nächste Jahr dadurch, daß das Rebholz nicht reif und sonach auch nicht fruchtbar wurde.

Ein jetzt 77 Jahre alter Wingertsmann hat uns jüngst noch erzählt, daß er in demselben Jahre 1828 im Auftrage seines Gutsherrn einen ziemlich großen Weinberg entlaubt hätte und bestätigt die angeführten Resultate.

Wir können damit einen Beitrag zur Beantwortung der Frage liefern, welche der Weinbau-Congreß zu Freiburg im Septbr. dieses Jahres auf seine Tagesordnung gesetzt. Dieselbe lautet:

„Besteht ein Zusammenhang zwischen den Laubarbeiten am Weinstock und dem Zuckergehalt des Mostes?

Welche Erfahrungen hierüber hat die Praxis aufzuweisen u.“

Herr Dr. Müller ergriff hierauf das Wort und führte u. A. an:

„Große Beobachtungen habe man in Mont Rotunde bei Rom gemacht. Man habe 8—14 Tage vor der Lese alle Blätter weggenommen, um die Reife zu fördern. An anderen Stellen habe man dort gar kein Laub entnommen. Da habe man gefunden, daß der Wein des Stodes, dessen Neben nicht entblättert waren, 2 pSt. Zuckerstoff mehr enthalten hätte, als der der entlaubten Stöcke.“

Nachdem diese Frage von verschiedenen Seiten besprochen war, forberte der Herr Präsident die Weinproducenten auf, Versuche hierüber anzustellen und die Resultate mitzutheilen.

Es ist in der That interessant, daß die Frage, welche den Weinbau-Congreß in Freiburg im Jahr 1877 theilweis beschäftigte, schon im Jahre 1828 hier in der Praxis evident gelöst worden ist. Eine wissenschaftliche Beleuchtung in dem Organ des deutschen Weinbauvereins, „der Weinbau“, I. Jahrgang 1875, Nr. 1, vom 15. April, Seite 4, überschrieben: „Einige Bemerkungen zur Behandlung des Weinstocks“ von Dr. Georg David, entspricht vollkommen den Resultaten der gedachten Entlaubungsversuchen. — Wegen der Größe dieser Abhandlung können wir uns hier nur auf eine kurze Zusammenfassung des Inhalts beschränken, um wenigstens annähernd darzuthun, welche Bestimmung die Natur der Belaubung des Weinstocks angewiesen und inwiefern dieselben als ein unentbehrliches Glied vom Ganzen zum Leben und Gedeihen der Pflanze absolut nöthig ist.

Herr Dr. David sagt ungefähr:

„Die Wurzeln des Weinstockes nehmen aus der Erde die Nährstoffe auf und liefern sie durch die Holztheile als Rohmaterial an die Blätter ab. Diese verarbeiten dieselben unter Zuziehung der erforderlichen Kohlensäure aus der Atmosphäre, natürlich unterstützt von Licht, Luft und Wärme, und geben dann das seinem Zweck entsprechende fertige Fabrikat an die Blüthe, Frucht und Zweige ab. Alle diese Theile sind in ihrem Wachsthum abhängig von den Blättern, welche ihnen das Baumaterial liefern. Alles Holz im Stamme, aller Zucker in der Traube ist in den Blättern fabricirt worden u.“

Herr Dr. David verbreitet sich auch in dem „Weinbau“ Nr. 2, Seite 29, über die Behandlung des Weinstockes in Bezug auf das Ausbrechen, Geizen, Lauben oder Abgipfeln u. s. w. und behauptet, daß alle Triebe dem Wachsthum des Weinstockes, hauptsächlich dem Gedeihen seiner Frucht förderlich seien und erklärt sich sonach gegen jede Beseitigung von Auswüchsen an Holz, Laub u. mit Ausnahme des Rebschnittes im Frühjahr. Wenn uns die Erfahrung lehrt, Vieles dieser Angabe für richtig zu halten, so können wir doch nicht Alles gut heißen. Dem gegenüber sehen wir uns veranlaßt, Einiges aus unserer Praxis über Behandlung des Weinstockes mitzutheilen.

Die sog. Wasserloben oder die wilden Triebe, welche sich im Frühjahr am Stamme zeigen, sind in ihrer Anzahl, je nach der Art der Rebe, verschieden. Der Rieslingstock treibt wenig Unholz und die Erfahrung hat gelehrt, daß es besser ist, wenn der Riesling gar nicht ausgebrochen wird. Der Destreicher und auch andere Rebsorten dagegen treiben diese Wasserloben oder Unholz in großer Menge und man hat es für den Weinstock förderlich gefunden, dieses zu entfernen. Am Zuträglichsten ist es dem Stocke, wenn dieselben frühzeitig weggenommen und nicht über zwei bis drei Zoll hoch wachsen. Läßt man solche 1 bis 2 Fuß hoch steigen, dann müssen sie mit einer Rebscheere abgeschnitten werden. Abgerissen verursacht Wunden und es entsteht eine Verblutung, die den Stock schwächen und auch Krankheiten zur Folge haben können. — Man hat sich in der That überzeugt, daß das früher übliche Geizen die Weinstöcke gleichfalls schädiget, durch Abbruch der Geize die Rebe nicht allein verwundet, sondern auch dem Auge, aus welchem die nächstjährige Rebe entsteht, seinen Schutz benimmt und so den Weinstock nöthigt wieder an dessen Stelle einen neuen Geiz, ein neues Schutzmittel zu schaffen resp. auszutreiben, wozu neue Kraft, neuer Saft, zum Nachtheil der Frucht in Anspruch genommen wird. Darum unterläßt man in neuerer Zeit ebenfalls das Geizen hier, wie im Rheingau. Eine besonders wichtige und noch sehr geübte Behandlung der Weinberge ist das Lauben oder das Einfürzen der Reben im August oder September.

Ist man bei ungewöhnlich großem Holze, welches verhindert Luft, Licht und Wärme der Frucht und dem Boden in erforderlichem Maße zukommen zu lassen, genöthigt zu glauben, so darf, um keinen Nachtheil herbei zu führen, nur bei vollständiger Reife des Holzes und möglichst hoch gelaubt werden. Von großem Nutzen ist es dem Weinstocke, wenn das Holz nicht ungewöhnlich groß ist und der Zutritt von Luft, Licht und Wärme nicht hindert, gar nicht zu lauben. Herr Dr. David will selbst übergroßes Holz nicht abgeschnitten, resp. gelaubt haben, sondern, um den Zutritt der Luft zc. zu gestatten, empfiehlt er vielmehr das Knecht'sche System: Die Reben an Pfählen aufzubinden, indem dieses belaubte Holz den Trauben immerhin noch Zucker zuführe. — Hierzu gehört aber eine eigene von der jetzigen Erziehungsart abweichende Anlage der Weinberge, die wir hier nicht haben und darum unausführbar ist.

1874 hatten wir hier in unserm trockenen Kies-, resp. Thonboden bei jener anhaltenden großen Hitze, ungewöhnlich kleines Holz. Wir ließen auf unserm Gute ausnahmsweise nicht lauben und dies lohnte sich in 1875 an Holz und Frucht bedeutend. Gewohnheitsgemäß laubte man anderseits und war die Einfürzung auch nur auf einen bis zwei Zoll möglich.

Hier finden wir noch einige eclatante Fälle, in Bezug auf das zu frühe Lauben und Störung junger, üppiger Weinberge in ihrem Wachsthum am Platze, und können nicht unterlassen, solche als Beweis fraglicher Behauptungen anzuführen. Im Jahre 1870 bot uns ein hiesiger Handwerker seine Trauben aus mehreren kleinen Weinbergen zum Verkauf an. Zuerst besichtigten wir die geringeren in alten Weinbergen, dann aber wollte er uns zuletzt die besten und schönsten Trauben in einem jungen, üppigen Weinberge zeigen. Spannend betraten wir diesen wirklich prachtvollen, in üppiger Belaubung strogenden Weinberg; aber wie fanden wir uns in seiner Frucht getäuscht! Die Trauben waren noch ganz unreif, unansehnlich grün, kleinbeerig und kaum weich und somit nicht Kaufmanns Gut.

Der Besitzer, welcher die Behandlung seines kleinen Besitzthumes seinem vermeintlich sachkundigen Wingertsmann überließ und, abgehalten durch sein Geschäft, nur ein oder zweimal im Jahre seine Weinberge sah, war bestürzt und fragte verlegen: Um Himmelswillen, was ist das! und wie soll ich mir dies von einem so prachtvollen jungen Weinberge erklären? — Wir sahen uns die Weinstöcke genauer an und fanden alsbald heraus, daß dieser Weinberg ungewöhnlich früh gelaubt wurde, um den Trauben vermeintlich mehr Sonnenwärme zuzuführen, denn die neuen Triebe waren schon wieder ellenlange und zwar unstreitig auf Kosten der Trauben gewachsen und prangten in üppiger Fülle. — Obgleich die Praxis schon seit undenklichen Zeiten den Weinmann überzeugt hat, daß eine Traube unter dem Laube viel süßer und wohlschmeckender ist, als diejenige, welcher direct der Sonne ausgesetzt ist, so findet dennoch dieser deutliche Fingerzeig größtentheils keine Berücksichtigung.

Einen ähnlichen Fall erzählte uns jüngst ein 79jähriger, hiesiger,

großer Gutsbesitzer. In dem guten Weinjahr 1857 habe er einen jungen, prachtvollen Weinberg gehabt, welcher auf den ersten oder zweiten Vogreben gestanden, mit reicher Beholzung und üppiger Belaubung. — Seine Wingertsleute hätten ihm bildlich bemerkt, der Weinberg sei in zu viel Röcke gekleidet, man müsse ihm einige ausziehen, wenn die Fülle von Trauben, die in der Größe von Erbsen gewesen, nicht unter ihnen ersticken und verkommen sollten. Er habe dahin eingewilligt und die Wingertsleute hätten denselben bis auf die Unterjacke ausgekleidet, resp. möglichst viel Holz und Laub herausgeschnitten und so die Trauben der Sonne mehr bloßgestellt und siehe da — die Trauben seien klein geblieben, kaum halb ausgewachsen und hätten lange nicht, wie ihre Nachbarn in älteren und geringeren Weinbergen, die in diesem Hauptjahre stattgehabte Reife erlangt. Auch in der Quantität wäre er mehr als um die Hälfte, im Verhältniß zu seinen Nachbarn, im Nachtheil gewesen. Der Weinberg habe zudem von jener Stunde angefangen zu kränkeln und sei vorzeitig, noch als Jüngling, abgestorben. —

Sehr gesündigt wird hier noch an den Jungfelbern oder den jungen Nebanlagen in den Jahren, in welchen sie zu einem kräftigen, dauerhaften Weinberg erzogen werden sollen. Sind die jungen Triebe so weit herangewachsen, daß sie durch Pfähle gestützt und damit aufrecht erhalten werden sollten, köpft oder schneidet man sie, bei noch völliger Unreife des Holzes, auf einige Fuß ab. Man gewinnt hierdurch wohl ein weiches, angenehmes Futter für die Fiegen und das Rindvieh, schadet aber dem künftigen Weinberge auf Lebenszeit. Noch ein großer Theil unserer Wingertsleute behauptet, daß durch das Köpfen der junge Stod gekräftigt werde, während es doch sehr begreiflich erscheint, daß derselbe dadurch geschwächt wird. Auf die Einkürzung folgt eine Reaction des Saftes. Vom Schnitt an stirbt die zarte, junge Rebe auf 1 bis 2 Zoll ab, oder wird taub. Das Wachsthum ist auf einige Zeit zum Stillstand gebracht, bis der Saft sich wieder neue Wege öffnet und Geize treibt und diese erscheinen in solcher Masse, daß sie die Kraft oder den Saft des Stodes mehr als das Doppelte in Anspruch nehmen, als wenn derselbe seinem natürlichen Wuchse überlassen geblieben wäre. Wenn, wie in fraglichen Beispielen gezeigt worden und wie dies wissenschaftlich nachgewiesen, das Abschneiden der belaubten Reben, namentlich in einem unreifen Zustande, den Ruin eines alten Weinstodes herbeiführt, wie vielmehr wird dies geschehen an einem jungen, der noch nicht zur vollen Lebenskraft gediehen ist. Eine weitere schädliche Behandlung, wir möchten besser sagen, Mißhandlung der Jungfelber besteht darin, wenn man dasselbe im ersten Jahr, wie dies noch von Manchen geschieht, mit Kraut und Rüben bepflanzt. Diese Pflanzen nehmen, namentlich bei günstiger Witterung, solche Dimensionen an, daß die jungen Rebchen eines großen Theils ihrer Nahrung aus dem Boden und der Luft beraubt, ein kümmerliches Dasein fristen müssen. Solche falsche Erziehungsarten tragen unwillkürlich dazu bei, daß der künftige Weinberg als Schwächling erscheint, den man dann mit allen möglichen

Kraftmitteln, die viel Zeit und Geld in Anspruch nehmen, zu zwingen sucht, die Bestimmungen seines Lebens zu erfüllen, den Keim einer kurzen Lebensdauer aber schon in sich trägt.

Zum Belege unserer Praxis, abgesehen von der factisch schädlichen Bepflanzung der Jungfelber, daß das Köpfen oder Einkürzen der Rötter dem künftigen Weinberge nicht vortheilhaft, vielmehr die am wenigsten zu empfehlende Erziehungsart ist, führen wir nachfolgend die Versuche an, welche in der Weinbauschule in Kloster-Neuburg bei Wien, unter der Leitung einer der größten Denologen unserer Zeit, wie eines Freiherrn v. Babo, gemacht worden sind.

„Man hat auf einem Jungfelbe drei Abtheilungen gemacht. Der erste Theil wurde nach der bisher üblichen Weise behandelt — geköpft oder eingekürzt. Den zweiten Theil kürzte man nicht ein, sondern überließ die jungen Reben ihrem natürlichen Wachsthum, welche auch absichtlich nicht durch Pfähle gestützt wurden, und sich deshalb über die Erde ausbreiteten. Auf dem dritten Theil unterstüzte man die jungen Reben, so viel als erforderlich, durch Pfähle.

Die Resultate blieben nicht aus. Die erste Abtheilung, geköpftes Rott, lieferte den geringsten, die zweite Abtheilung, mit laufenden Reben, einen besseren und die dritte Abtheilung, mit der angemessenen Bepfählung den besten Weinberg.“

Solchen Versuchen von bewährten Autoritäten darf man doch wohl vertrauen und Folge geben

VIII.

Die Weinjahre 1829, 1830 und 1831.

Der Weinbau nimmt die Arbeitskräfte des Winzers das ganze Jahr hindurch unausgesezt in Anspruch, namentlich in Hauptorten, wenn im Winter nicht strenge Kälte, Eis und Schnee ihm den Weg in seine Weinberge verlegen. Ob eine reiche, magere oder gar keine Ernte in Aussicht steht, dem Weinstocke widmet er in allen Fällen Zeit und Kräfte unter gleichem Kostenaufwande, mit der festen Zuversicht, daß nach unbelohnten Herbstern auch wieder reichlich lohnende folgen, die ihm Kraft und Muth verleihen, die in unserem Klima sicherlich folgenden schlechten Ertragnisse oder totale Fehljahre leichter zu tragen.

Diesem Naturspiel hatte er sich auch wieder in den sehr geringen Weinjahren 1829 und 1830 zu unterziehen, welche auf den sehr reichen Herbst 1828 folgten.

1829 lieferte an Qualität einen sehr geringen, fast ungenießbaren Wein und nach der Anzahl der Trauben wäre in der Quan-

tität ungefähr einen halben Herbst anzunehmen gewesen, wenn dieselben nur einen geringen Grad von Reife erlangt hätten. Der Winter von 1828/29 war dem Weinstocke nicht ungünstig, auch die Witterung im Frühling verhinderte nicht ein gebrägliches Wachsthum der Weinberge und es erschienen eine viel versprechende Anzahl von Gescheinen, die sich auch zur hoffnungsvollen Blüthe gestalteten. Diese wurde aber durch naßkalte Witterung in die Länge gezogen und dadurch dem Heuwurm gestattet, sich einzunisten, unzählich zu vermehren und sein Zerstörungswerk zu beginnen. Der größere Theil der Trauben, welcher von diesem Insect unbehelligt blieb, war von einer zuträglichen Witterung bis zum September begleitet, so, daß der Weinbauer noch zu der Hoffnung berechtigt war, durch eine gute, preiswürdige Qualität belohnt zu werden. Leider ist diese, wie so oft, nicht zur Wahrheit geworden. Schon in der Hälfte des Monats September stellte sich ein kalter Regen ein, der mit wenig Unterbrechungen, bis nach dem Herbst, ausgangs October anhielt.

Der Heuwurm erschien in zweiter Auflage, jetzt Sauermurm genannt und setzte sein Zerstörungswerk fort. Was dieser nicht aufgezehrt, wurde nicht reif.

Die Orleansstrauben (Hartthensch), von welchen hier noch bei Weitem der größere Theil des Rebgelandes bestellt war, blieben so weit von dem geringsten Reifegrad entfernt, daß luftdichte Kufen (Bütten) und Labfässer zum Verbringen in das Kelterhaus überflüssig wurden. Gutsbesitzer, welche fremde Arbeitskräfte zum Herbstnöthig hatten, erachteten die Einheimung dieses Productes nicht der Kosten werth und ließen es hängen.

Anderere, die eigene Kräfte nicht in Anrechnung brachten, herbsteten diese unreifen Trauben, suchten aber dabei möglichst Mühe und Kosten zu sparen, umgingen daher die lästige Verbringung der Herbstgeräthschaften an die betreffenden Weinberge, schichteten die Orleansstrauben an freien Stellen in oder an den Weinbergen aufeinander, wie Heu- oder Getreidehaufen und transportirten dieselben auf gewöhnlichen Dungkarren nach Hause. Es ist uns nicht mehr erinnerlich, wie sie dieselben klein oder flüssig gebracht, ob in Treibütten, oder mit Hammer und Dreschflegeln; soviel ist aber gewiß, daß Wein davon gemacht wurde, welcher im folgenden Jahre per Ohm von 160 Liter zu fl. 6—7, oder per Stück von 1200 Liter zu fl. 48—50 verkauft wurde. Kleine Wirthschaften, Straußwirthche &c.

verzapften den Schoppen ($\frac{1}{2}$ Liter) zu 2 Kr. (6 Pfg.); wer dagegen zwei Schoppen trank, hatte 1 Kreuzer Rabatt, bekam somit 2 Schoppen für 3 Kr. (9 Pfg.), aber es fanden sich selten Trinker, welche von diesem Vortheile Gebrauch zu machen Lust hatten.

Die von den Eigenthümern nicht eingeheimsten Trauben wurden von den sog. Stoppelern nachgeholt, welche eine Brühe daraus bereiteten, die sie um jeden Preis verwertheten und auf verschiedene Weise consumirten.

1830 lieferte in der Quantität ebensowenig Wein, wie der vorhergehende Jahrgang, an Qualität nur etwas besser. Der Winter von 1829/30 war ein sehr strenger und wirkte zerstörend auf den Weinstock. Als Seltenheit ist die in der zweiten Hälfte des Monats Februar noch eingetretene strenge Kälte zu erwähnen, in welcher der Rhein sich mit einer Eisdecke überzog, die begangen, mit schweren Lasten befahren werden konnte und worauf Tausende von Menschen sich mit Schlitten und Schlittschuhlaufen vergnügten. Die Weinstöcke sind in Folge dessen sehr stark verfroren, am alten Stöcke die Schenkel aufgerissen und mußten deshalb im Frühjahr beim Rebschnitt entfernt werden. Der Rhein blieb drei Wochen zu und wurde erst in der ersten Hälfte des Monats März eisfrei. — Durch das zu lange erkältete Erdreich kamen die Weinberge spät in's Treiben und die Blüthe trat daher statt vor, erst nach Johanni ein und obgleich der Nachsommer der Entwicklung der Trauben nicht so ungünstig war, wie im vorhergehenden Jahre, so konnten die Trauben doch nur noch einen sehr geringen Grad von Reife erlangen. Der Preis dieses Weines stellte sich hier per Stück zu 1200 Liter auf fl. 100—120. Auf dem Lande wurde dieser spärliche Ertrag von den Producenten meist selber consumirt und nur der wenigste Theil zu fl. 40—50 per Stück verkauft. —

1831 war eines von denjenigen Weinjahren, wie sie selten vorkommen, zugleich aber auch, wie das vorher beschriebene Jahr 1829 den Beweis liefern, daß eine gute oder schlechte Qualität ausschließlich nur durch die Witterung des Nachsommers bedingt wird.

Der Winter von 1830/31 und auch der darauffolgende Frühling war dem Weinstocke günstig, so, daß derselbe wieder ein genügendes Fruchtholz erlangte, daran auch eine genügende Anzahl Gescheine hervortraten, die sich zur regelmäßigen Blüthe entfalteten und ungehindert einen entsprechenden Fruchtansatz bildeten. Die

Trauben waren auch durch zuträgliche Witterung bis zum August so nahe vollends ausgewachsen, als das Wetter in diesem Monate einen so hoffnungslosen Character annahm, daß an eine Entwicklung zur Reife derselben nicht zu denken war. Der September war bis zum 19. incl. so naßkalt, daß die Arbeiter auf dem Felde sich mit Handschuhen zu versehen hatten. Die armen Winzer gaben alle Hoffnung auf, noch einen guten, preiswürdigen Wein zu erhalten, erwarteten vielmehr ein ungenießbares Product, wie in dem vorübergehenden Jahre 1829.

Unerwartet, wie ein Blitz aus hellem Himmel, schlug am 20. September das Wetter in das Gegentheil um. Von da an war ein Tag, wie der andere schön, heiß, auch des Nachts entsprechend warm, ohne Unterbrechung bis in den November hinein, wie solche in den Monaten Juli und August in guten Weinjahren erscheinen. Die Trauben entwickelten sich auffallend schön, der vorher begünstigte und eingebürgerte Sauerwurm verschwand alsbald und die von ihm ausgehöhlten Beeren vertrockneten und fielen durch. Bis Ende October erlangten die Trauben einen Reifegrad, wie er sein muß, um einen guten, mundigen, angenehmen und gesunden Wein daraus zu gewinnen.

Ende October fand man sich genöthigt Herbst zu machen und der bezahlte Preis für die Maische und den Most ist bezeichnend für die Qualität. Man erntete hier ca. $\frac{3}{4}$ Herbst und wurde die Mische (64 Liter) mit fl. 12—14 bezahlt. Der Wein dagegen kostete bis zum ersten Abstich fl. 400, 450 und 500, nach dem ersten Abstich und später fl. 600 und erste Qualität fl. 800 per Stück zu 1200 Liter.

Die Landweine waren gleichfalls gut, lieblich und angenehm. Die Ohm von 160 Liter der mittleren Qualitäten wurde mit fl. 20—25 und mehr bezahlt. Im Stück auch von fl. 150 bis fl. 200.

IX.

1832 lieferte an Qualität einen Mittelwein und an Quantität einen halben Herbst. Der Winter von 1831/32 war dem Weinstocke nicht schädlich, auch der Vorsummer dieses Jahres günstig. Die Traubenblüthe trat zur guten Zeit ein und verlief ohne Hindernisse. Schon in den ersten Tagen des Monats August zeigten sich weiche Trauben, sogar der spät reisende schwarze Welsche (Trollinger)

färbte sich um diese Zeit schon blau. Wenn der Vorfommer für die Qualität entscheidend gewesen wäre, so hätte man in diesem Jahre einen ausgezeichnet guten Wein zu erwarten gehabt. Die Witterung im August, September und October war zwar nicht gerade schlecht, aber doch nicht so, daß sie einen Hauptwein zeitigen konnte. Im Herbst wurde die Aiche, 64 Liter, auf der Hochebene mit fl. 7, in Hauptlagen mit fl. 10 und 11 bezahlt. Die Qualität fiel nicht so gut aus, als man erwartete. Der Wein entsprach nach dem Abstich nicht der Süße der Trauben, war vielmehr trocken und kurz. Derselbe lieferte abermals den Beweis, daß sich der Jahrgang erst im Wein zu erkennen gibt und nicht immer nach dem Mostgrade bestimmen läßt; die Natur bewahrt auch hierin wieder ihre Rechte. Nach dem Herbstpreis wurde daher in dieser Speculation Geld verloren. Nach dem Herbst vor dem ersten Abstich, wurden per Stück, 1200 Liter, fl. 200 bis 250—260 bezahlt. Nach dem Abstich und später wurden per Stück fl. 100 und mehr, weniger erlöst. Die Landweine standen im Preis von fl. 50—60 per Stück.

1833 war wieder ein eigenthümliches Weinjahr. Der Winter von 1832/33 war zwar dem Weinstock auch nicht grade nachtheilig, aber die winterliche, kalte Witterung hielt so ungewöhnlich lange an, daß die Reben bis zum 2.—3. Mai noch blind waren.

Auszgangs April trat dagegen eine so außerordentlich günstige Witterung ein, daß sich der Weinstock treibhausartig schnell entwickelte und am 25. Mai, also nach 22 Tagen, in unsern Bergen schon blühende Gescheine gefunden wurden. Unter anhaltender trockener, mehr heißer als warmer Witterung, hatte die allgemeine Traubenblüthe schon anfangs Juni einen schnellen Verlauf und der reichliche Fruchtansatz entwickelte sich eben so schnell, so, daß auch, wie im vorigen Jahre, am 1. August sich schon allenthalben weiche Trauben zeigten und ebenfalls an den spätreisenden schwarzen Welschen die Beeren blau färbten. So war die Witterung gut bis zum 8. August. Hierauf brachte ein starkes Gewitter rauhe Tage bis zum 14. August. Diesen folgte ein kalter Regen, welcher bis zum 21. September fast ununterbrochen anhielt. Inzwischen wiederholten sich starke Gewitter, welche wolkenbruchartige Regen über die Weinberge ausgossen und durch flößen großen Schaden anrichteten. Die Trauben, welche beim Eintritt dieses Unwetters ausgewachsen und allenthalben weich waren,

wurden auch durch wiederholten Hagel in der Quantität stark geschädigt und geschmälert; da man durch den anhaltenden Regen mit der Bearbeitung des Bodens nicht rechtzeitig nachkommen konnte, nahm das Unkraut in den Weinbergen dermaßen überhand, daß dasselbe halb so hoch herantwuchs, als die Weinstöcke an sich hoch waren. In dieser übermäßigen Feuchtigkeit trat eine mehr Koh- als Ebfäulung ein, die vor Herbst ausgelesen werden mußte, wodurch gleichfalls wieder die Quantität vermindert wurde. Nach dem 21. September trat wieder eine sehr günstige Witterung ein, die auch bis nach dem Herbst anhielt, welche zwar keinen Hauptwein, aber doch einen sehr guten Mittelwein noch hervorbrachte. Der 33er war süßer und angenehmer als der 32er; dagegen hatte er im Herbst einen geringeren Preis, weil an dem vorhergehenden Jahrgang viel Geld verloren wurde und dieser unter ähnlichen Witterungsverhältnissen erzeugt wurde. Die Aiche wurde im Herbst mit fl. 4 bis höchstens fl. 9 bezahlt. Da derselbe jedoch nach dem ersten Abstich sich besser gezeigt, als sein Vorgänger, so wurde auch ein höherer Preis angelegt und pr. Stück bis zu fl. 300 verkauft. Später, als der ausgezeichnete gute 1834er auf die Tagesordnung kam, ging der 33er im Preise sehr zurück und die Producenten, welche früher nicht verkaufen konnten oder wollten, mußten ihn schließlich noch um fl. 140—175 abgeben. Durch die angeführten verschiedenen Ausfälle verminderte sich die Quantität hier bis auf einen, etwas mehr als halben Herbst.

Auf dem Lande fiel die Qualität verschieden aus; an einigen Orten besser als 1832, an anderen sogar besser als 1831, an anderen wieder geringer als 1832, je nach Beschaffenheit des Bodens der Rebgelände, der Art der Trauben und ob früh oder spät gelesen wurde. Die Ohm zu 160 Liter kostete daselbst mit Trub durchschnittlich fl. 8—9. Später wurde derselbe auch billiger.

X.

1834 war seit 1811 unter allen das vollkommenste Weinjahr. An Qualität groß, wie 1822 und an Quantität reich, wie 1826 und 1828. Es lohnt sich der Mühe und ist entschieden von allgemeinem Interesse, namentlich für die Winzer, ein so außerordentliches Jahr in Bezug auf Witterung und die davon abhängige Vegetation der Weinberge bis in's Detail zu beschreiben und sehen

wir uns deshalb veranlaßt, die Aufzeichnung unseres Tagebuches thunlichst wörtlich folgen zu lassen.

Der außergewöhnlich gelinde Winter von 1833/1834 brachte schon im Januar die Blüthen der Aprikosen-, Mandel- und Pfirsichbäume hervor, auch der Weinstock trieb früher Saft als in gewöhnlichen Jahren; allein die eingetretene kalte Witterung im Februar und März hat die Blüthen der Bäume wieder zerstört und auch den Weinstock in seinem Treiben aufgehalten. Doch der April trat wieder gelinder auf und die Weinreben öffneten bald ihre zu früh aufgetriebenen Augen, so, daß wir schon in unseren Bergen an Orleansstöcken, die besonders geschützt und der Sonne ausgesetzt waren, am 25. April Gescheine fanden, die schon am 20. Mai blüthen und welken bis zum 24. ds. Mts. mehrere folgten. So wurde bis zum 1. Juni die Blüthe in den besten Lagen allgemein, dennoch endigte dieselbe erst durch die inzwischen eingetretene ungünstige Witterung, einige Tage vor Johanni, 24. Juni. Die Blüthezeit theilte sich darnach in drei Witterungsabschnitte. Die Blüthe im ersten Abschnitt war gut, die im zweiten schlecht und die im dritten wieder gut. Die erste und letzte hatte geeignete warme Tage, mitunter einen sanften fördernden Regen, die mittlere dagegen rauhe Tage, Nebel und Regen. Es regnete auf Barnabas und des Winzers Sprichwort heißt: „Regnets auf Barnabas, so fallen die Trauben ab bis in's Faß.“ —

Die Orleans und andere Rebsorten von der ersten Blüthe hingen sich überschwenglich voll, die im mittleren Abschnitt fielen dagegen sehr durch, in manchen Weinbergen bis zu $\frac{2}{3}$, die Rieslinge in dieser zweiten Blüthe bis zur Hälfte. Die Weinberge in den mittleren Lagen und auf der Hochebene kamen mit ihrer Blüthe in den begünstigten dritten Witterungsabschnitt und wurden wiederum sehr reichlich befruchtet. Es zeigte sich namentlich in diesem Jahre, wie nachtheilig der Nebel auf die Traubenblüthe wirkt. Die Trauben, deren Blüthen den Nebel in sich aufgenommen, fielen, schon halb ausgewachsen, bis zur Hälfte ab, nachdem sie vorher eingetrocknet oder abgedürrt waren. Von Johanni, 24. Juni, an bis zum 13. Juli war die Witterung durchaus trocken und eine Hitze bis zu 35° R. in der Sonne. In der folgenden Nacht am 14., um $\frac{1}{2}$ 2 Uhr, erschien hier ein furchtbares Unheil und Verderben drohendes Gewitter, welches jedoch ohne Schaden an uns vorüberging; es hatte vielmehr einen fruchtbaren Regen im Gefolge, welcher am 14. den ganzen Tag hindurch ununterbrochen bei gleicher Hitze anhielt.

Die brennende Hitze bisher schrumpfte die Trauben so ein, daß namentlich die Rieslinge, wie blau gefärbte Erbsen ausfahen. Auf jenen Regen aber sah man dieselben mit Riesenschritten ihrem Ziele entgegenwachsen. Die Wingertsleute hörte man schon in der Mitte des Monats Juli von weichen Trauben sprechen; wir selber fanden solche dagegen erst am 1. August und sogar an spätreifenden Orleans, sage: Betselimer, allenthalben. Die Gewitter nahmen das ganze Jahr hindurch ihre Richtung

von Westen nach Osten und hatten einen sehr bössartigen Character. In den heißen Monaten Juli und August richteten dieselben durch Hagel und Wolkenbrüche in ganz Deutschland, wenig Gegenden ausgenommen, großen Schaden an. Namentlich wurden die guten Weinbergslagen am Haardtgebirge und im Rheingau mehrere Male stark mitgenommen. Insbesondere soll am 6. Juli der Johannisberg innerhalb 10 Minuten gänzlich zerstört worden sein. Eltville u. A. hätten gleiches Schicksal gehabt. Wir hier sind glücklich verschont geblieben.

Am 15. August wurden hier die Weinberge geschlossen und mit Schützen bestellt, da die Traubenreife während der letzten 14 Tagen so außerordentliche Fortschritte gemacht hatte, daß die allenthalben zum Essen reifen Trauben gegen allerlei Räuber: Staaren, besflügelte und unbeflügelte, geschützt werden mußten. Ausgangs August hatten wir einen Tag und eine Nacht einen steten, aber doch durchbringenden Regen, worauf die, wie Erbsen eingeschrumpften Rieslinge, wie Schwämme sich füllten und aufgingen. Anfangs September zeigte sich, namentlich in kühlen Feldern, Lehm &c., insbesondere an Rieslingen der Sauerwurm, welcher jedoch der anhaltenden großen Hitze bald weichen mußte. Die Quantität wurde dadurch wohl etwas verringert, was aber bei der Fülle der Trauben nicht bemerkbar wurde. Am 6. September, an einem Wingertstage, welcher am anbrechenden Morgen durch die Glocke angekündigt wird und an welchem jedem Weinbergbesitzer, ohne Erlaubnißschein des Ortsvorstandes, gestattet ist, seine Weinberge zu besuchen, untersuchten wir die Trauben hinsichtlich ihrer Reife in allen Lagen und waren freudig überrascht, keinen unreifen, ja sogar keine unreife Beere mehr zu finden. Die spätreisenden Belteliner, die nur vereinzelt in unseren Bergen als Eindringlinge existiren, waren statt blaß-braun, durchaus stark dunkel-braun und überaus süß. Die Rieslinge voll, braun und äußerst gewürzig süß. Die Orleans, massenhaft die Stöcke umlagernd, wie eine eingepergte Schafheerde, von der Sonne gelb gebrannt, waren von einer so angenehmen Süße, wie solche sich nicht beschreiben läßt. Welches Entzücken die Pracht dieser Trauben in uns hervorrief, davon möge der wörtliche Ausdruck unseres Tagebuches Zeugniß geben: „Die Harthensch, o wie schön!“ Man möchte sie immer ansehen, ein Wunder der Schöpfung! — In geringen Jahren dagegen erregen sie in dem Beschauer die entgegengesetzten Gefühle. Bemerkt sei hier noch, daß in Hauptjahren die Orleans bei vollständiger Reife, wie in diesem, die besten Eß- resp. Tafeltrauben sind. Dennoch wurden dieselben, welche in unseren Bergen vorherrschend waren, in den 30er Jahren beginnend, nach und nach verdrängt und durch Rieslinge und andere früher reisende Trauben ersetzt. In besagtem Reifegrad wurden die Trauben noch den ganzen Monat September hindurch von der besten Bitterung begünstigt. Ein Tag wie der andere war heiß, wie im Juli und August, durchschnittlich 24° R. im Schatten. Von dieser anhaltenden Hitze waren die Trauben aller Gattungen rosinenartig eingeschrumpft. Am 27. und 28. September empfangen wir einen sehnlichst erwünschten, sehr gedeßlichen Regen. Die

Trauben wurden dadurch wieder erfrischt, neu belebt und gingen in Edelfäulniß über. Der Traubenzucker hatte sich aber in den Beeren der Art concentrirt, daß ein Auslaufen nicht zu befürchten war.

Am 20. October begann hier der Herbst. Die Winzer erwarteten in Anbetracht der ausgezeichneten Qualität hohe Preise, etwa fl. 15—25 per Mische.

Diese Erwartungen haben sich jedoch nicht verwirklicht. Der Herbstpreis stellte sich von den geringen Lagen auf fl. 9 bis 10 und in den besseren und besten Lagen auf fl. 15, höchstens fl. 20 per Mische. Die getäuschten Hoffnungen auf höhere Preise entschuldigte man mit dem eingetretenen ungünstigen Herbstwetter. Dasselbe war nicht, wie 1811, heiß, daß die Winzer und Winzerinnen bei der Arbeit sich entkleiden mußten; im Gegentheil, dieser Herbst hier war von kaltem Regen und rauhen Lagen begleitet. Man hatte in diesem Herbst nicht nöthig, den Arbeitern das Traubenessen zu verbieten, wie dies in neuerer Zeit, namentlich in Hauptjahren, geschieht; die Edelfäule war allgemein und nur selten noch eine gesunde, eßbare Traube zu finden. Die Maische war daher auch nur ein Marf und eine Brühe. Beim Entleeren der Badefässer war keine Rüttelung, überhaupt keine Nachhilfe nöthig; sobald das Thürrchen geöffnet wurde, lief auch der Inhalt, in zusammenhängendem Fluß, in die Vorlagekufe.

Der 1834er Wein wurde anfangs durchschnittlich per Stück zu fl. 530 verkauft. Die Käufer drängten sich indessen nicht und derselbe wurde auch später nicht theurer; im Gegentheil, er wurde nach Maßgabe des Herbstpreises immer billiger und je länger auf Lager, desto mehr Geld wurde daran verloren, schließlich die Hälfte. Den Rückgang der Preise schrieb man dem Beitritt Baden's und Nassau's zum deutschen Zollverein im Jahr 1835 zu. Mehr noch trug der nicht zu starke, aber allgemein sehr beliebte 1835er Wein bei, welcher im Herbst beinahe um die Hälfte billiger war, als sein Vorgänger. Junge Producenten, welche mit den unsicheren oder schwankenden Weinpreisen noch nicht bekannt waren und mit einem mindern Betrag sich nicht befreunden konnten, lernten — um große Opfer — überhaupt in den Jahren 1832, 33 und 34, Wein verkaufen. Wir sprechen hier aus eigener Erfahrung.

Die Producenten sollen sich hieraus eine Lehre ziehen und ihr Product thunlichst bald verkaufen, insofern der Preis der Qualität nur einigermaßen angemessen ist. Es hat sich hieraus, namentlich bei den Winzern das Sprichwort herausgebildet: „Besser mit Neue verkauft, als mit Neue behalten!“

Wir können aus langjähriger Erfahrung dreist behaupten, daß die Herbstverkäufe, insbesondere für die kleineren Producenten, in der Maische und auch als Most die besten und vortheilhaftesten waren und es noch sind.

Auf dem Lande, in der Provinz Rheinhessen, nahm schon in der Mitte des Monats October der Herbst seinen Anfang. Am 14. ds. begann der Herbst in Sp, wo wir bei der Weinlese nun schon im dritten

Jahre als Theilhaber des Weingutes, welches wir 1825 und 26 (Absch. V.) als Aufseher lesen ließen, gegenwärtig und mit thätig waren.

Die Trauben, durchaus Kleinberger, waren noch vollständig gesund, braun gebrannt und die Stöcke überaus reich behangen. Jeder Besitzer herbstete mehr, als er sich schätzte, da die Trauben ungewöhnlich groß und sehr gedrungen waren.

In kräftigen Weinbergen zählte man durchschnittlich 20 bis 27 Trauben an einer Vogrebe, die selbstverständlich viel länger als hier gehalten wurde. Am ersten Herbsttage ließ sich ein starker Nebel auf die Erde herab, welcher die Trauben der Art naß machte, daß man die Tropfen auf den Beeren zählen konnte. Die Bauern ließen sich dadurch nicht abhalten, auch schon am frühen Morgen die nassen Trauben zu lesen, zumal in einigen Stunden nach Sonnenaufgang dieselben wieder trocken wurden. Wurde doch dadurch die Quantität vermehrt, was dorten immer Hauptsache war. Ueberdies waren die Tage dieses Herbstes von der günstigen Witterung begleitet. Die Wärme stieg den Tag über bis zu 25° R. in der Sonne und wir äußerten öfter unser Bedauern darüber, daß die liebe Sonne auch noch nach diesem Herbst an die leeren Stöcke schien. In dieser Zeit wußte man von Traubermühlen noch nichts, die Mosterung wurde noch mittelst Mosterfolben in ca. 4' hohen, nach unten konisch zulaufenden Lögeln ausgeführt. Eigenthümlich erschien uns in diesem Jahre der große seifenartige Schaum bei der Mosterung.

Unstreitig war es der Beginn der Gährung, nachdem der von der Sonne stark erwärmte Traubensaft mit der Luft in Berührung kam. Auch mag die Traubenart, dieser Elben, deren Beere größer, dünnhäutiger und mit mehr Wasserrtheilen gefüllt sind, als andere, dazu beigetragen haben. Im Herbst wurde daselbst wenig, dagegen nach dem ersten Abstich, hell, per Ohm zu 160 Liter um fl. 14—17 verkauft. Rieslingweine, die jedoch selten vorkamen, zu fl. 20—22. Auch hier fand keine Preissteigerung statt. Im Laufe des Jahres 1835 wurde per Stück, 1200 Liter, ohne Faß, nach Mainz und andere Orte, in gleicher Entfernung, um fl. 120—125 geliefert.

Die Gährung des 34er Mostes verlief im Allgemeinen stet, nicht brausend und hielt gleichmäßig lange an, wie das bei zuckerreichem Moste überhaupt der Natur der Sache angemessen ist. Die Gährung des hiesigen Mostes begann am 20. October und währte bis in den halben December. Die Gährung der Landweine verlief schneller, so, daß dieselben schon Anfangs Februar zum Abstich reif, jedoch erst ausgangs ds. Mts. abgestochen wurden.

Die hiesigen Weine wurden dagegen erst ausgangs März abgestochen und waren selbst in dieser Zeit noch nicht hell, vielmehr zum Theil noch in stiller Gährung begriffen, hellten sich aber nach dem Abstich alsbald und waren besser, als vorher. Dieser Wein wurde von Kennern und erfahrenen Trinkern für sehr gesund erklärt, selbst diejenigen, welche sich daran zuweilen übernommen, fühlten sich nach dem Verlauf des Rausches wohl und hatten keinerlei Magenjammer zu erleiden.

XI.

1835 lieferte an Quantität einen $\frac{2}{3}$ Herbst und an Qualität einen Wein, welcher wohl nicht so stark und feurig war, wie sein Vorgänger, aber dennoch zu den Hauptweinen gezählt werden kann, da er äußerst angenehm mundete und alle Eigenschaften in sich vereinigte, welche die Consumenten in allen Beziehungen befriedigten. — Die Witterung war in diesem Jahre sehr extrem und man hatte daher ein so edles Product von diesem Herbst nicht erwartet. Als Seltenheit erschienen schon im Monat Februar mehrere Gewitter und zwar am 5. d. Mts. in der Nacht, an Blitz und Donner ein so starkes, wie man ein solches im heißesten Sommer nur erwarten kann. Dasselbe begann um 9 Uhr Abends und war in seinem Verlaufe so schrecklich, daß wir das Ende wachend außer dem Bette erwarteten und uns um 12 Uhr (d. N.) veranlaßt fanden, diese außerordentliche Naturerscheinung unserem Tagebuch einzuberleiben. Dem Gewitter folgte ein heftiger Wind, welcher starke Kieseln im Gefolge hatte. Der Winter war überhaupt gelinde, aber doch nicht so, daß, wie im vorhergehenden, schon im Januar verschiedene Bäume blüthen. Der Monat März war ziemlich naß und auch etwas rauh; dagegen trat der April wie ein lieblicher Mai und Juni auf und waren die Tage bis zum Gründonnerstag, den 16. d. M., sehr warm. An demselben erhob sich aber ein rauher Westwind mit Regen und als man am Charfreitag erwachte, sah man Häuser und Felder mit Schnee bedeckt, begleitet mit einer Kälte, die uns nöthigte, den verlassenen warmen Ofen wieder aufzusuchen. Junge Weinberge in begünstigten Lagen hatten sich bis dahin schon im ersten Stadium belaubt, mußten aber leider ihren Vorschritt durch Erfrieren büßen. Der April lieferte in Folge dessen auch keine Gescheine und der Mai, überhaupt kühl und naß, endend mit rauhem Winde und kaltem Regen, keine Traubenblüthen. Die erste Hälfte des Monats Juni war dem Rebstock wiederum sehr günstig und es zeigten sich daraufhin auch schon am 12. d. M. an den Bergen in bevorzugten Lagen hin und wieder die ersten Blüthen. Die Weinstöcke waren überaus gesegnet mit Gescheinen und die Weinberge überhaupt erschienen in üppigem Grün und Wuchs. Am 16. Juni schon fanden wir im Allgemeinen ca. $\frac{1}{3}$ der Gescheine verblüht, $\frac{1}{3}$ blühend, $\frac{1}{3}$ noch in den Kapseln. Die Witterung war der Blüthe nicht ganz zuträglich.

Es erschien inzwischen ein Höhenrauch, welcher mehrere Tage anhielt und auf entfernte Gewitter stellte sich eine sehr kühle Witterung ein, was im vorigen Jahre nicht der Fall war. Ueberhaupt war die zweite Hälfte des Monats Juni windig, mehr kühl als warm, im Ganzen aber trocken, fast täglich war das Firmament mit trüben Wolken überzogen, aber dennoch kein Regen.

Die Traubenblüthe endigte daher auch erst in besseren Tagen um Johanni und in geringeren in der ersten Hälfte des Monats Juli, am 5. bis 6. d.

Der Monat Juli war auch durchaus trocken, aber warm, und so hielt die Trocknung ca. 3 Monate ununterbrochen bis zum 25. August an. An diesem Tage erbarmte sich der Himmel mit einem drei- bis viertägigen Landregen, worauf abwechselnd kühle Tage bis zum 19. September folgten. Von nun an war die Witterung für die Zeitigung der Trauben sehr erwünscht, Tag und Nacht in hohem Grade warm bis zum 26. d. Dieselben nahmen hierauf nicht nur sichtlich zu an Wachsthum, sondern wurden auch innerhalb dieser 6 bis 7 Tage durchaus weich. Im Einzelnen fanden sich dagegen erst in der Hälfte des Monats August weiche Traubenbeeren. Alle Arten von Trauben erlangten indessen durch die außerordentliche Trocknung und mitunter große Hitze nicht ihre natürliche Größe, insbesondere blieben die Rieslinge klein wie Erbsen. Die extreme Witterung gestattete, namentlich den vorgerückten schon dünnhäutigen Beeren nicht, die erforderliche Zeit zur vollständigen Ausbildung; dieselben sprangen daher auf und liefen aus, wodurch der nach den Gescheinen in Aussicht gestanden an Quantität vollkommene Herbst auf besagte $\frac{2}{3}$ sich verminderte.

Der Ausgang des Monats September und der ganze October waren für die Reife der Trauben nicht zuträglich; anhaltendes Regentwetter führte eine starke Fäulniß herbei, so, daß eine Vorlese nothwendig und am 12. und 13. October ortsbehördlich allgemein gestattet wurde. Der Drittelrente wegen, welche noch auf vielen Weinbergen der besten Lagen lastete, durfte nur bannweise — in drei bis vier Abtheilungen des hiesigen Nebgeländes — gelesen werden. In dieser Ordnung begann der allgemeine Herbst am 19. October; ausnahmsweise wurde jedoch die Lese am 16. auf der Hochebene (Schmitt) gestattet, da die Trauben der Art zusammengefault waren, daß namentlich junge Weinberge, durchschnittlich

Oesterreicher, nicht ohne Verlust geherbstet werden konnten. Stand Gefahr auf dem Verzuge, so konnte auch mittelst eines Erlaubnißscheines unter Aufsicht eines Schützen oder eines Gemeinderathes in einem anderen Banne vor dem allgemeinen Herbst aus gelesen werden.

Die Kauflust im Herbst war beim Beginne sehr gering; man wollte vorläufig gar keinen Preis bestimmen, oder nur einen sehr geringen. In Oppenheim, wo acht Tage früher gelesen wurde als in Nierstein, nahm man die Hälfte des Preises vom vorigen Jahre an; hier dagegen wurde in der zweiten Hälfte des Herbstes diese Norm überstiegen und für die Niche aus den besten Lagen fl. 13—14, mittlere Qualität mit fl. 8, 9 und 10 und für die geringste fl. 4½ bis 5 bezahlt. Das Stück zu 1200 Liter berechnete sich darnach von fl. 125 bis fl. 350. — Aus diesen Käufen oder Verkäufen geht hervor, daß dieser Wein im Herbst gesucht wurde; wer hätte aber glauben mögen, daß sich nach dem Herbst das Gegentheil herausstellen würde? Niemand fragte mehr darnach, auch der 1834er lag ohne Nachfrage.

Noch hatten die Herrschaften und größeren Weingutsbesitzer, welche mit den Bürgern und kleineren Winzern die Lese begannen, noch lange nicht ihre Weinernte zu Hause, als schon anfangs November eine solche Kälte eintrat, die sich alsbald bis zu 14° R. steigerte, daß Niemand mehr im Stande war, fort zu lesen. Dazu fiel am 4. und 5. November ein 2—3 Fuß hoher Schnee, welcher das Weitere unmöglich machte. Selbst die Säcker (Maische) auf den Kellern waren eingefroren und der Most in den Rufen überzog sich mit Eisdecken. Am 19. d. M. trat eine gelinde Witterung mit einigen Wärme-graden ein, der Schnee schmolz, die beerzten Trauben wurden wieder frei und es konnte nun der Schluß des Herbstes stattfinden. Man versprach sich von diesen, von so starker Kälte und mit Schnee beladenen Trauben einen vorzüglichen Wein; allein nach unserer Ansicht stimmen wir der Strophe jenes bekannten Liedes bei: „Keine Hoffnung ist Wahrheit geworden!“ — Niemand hat ja von diesem Wein eine Probe erhalten? —

Ausgangs October nahm der Herbst im Allgemeinen auf dem Lande, Provinz Rheinhessen, seinen Anfang. Wir hatten damals noch eine Ernte in Sphm., zwischen Alzey und Wörstadt, einzuhelmsen und brachten solche noch am 29. und 30. d. M. vor dem Schluß der guten Witterung und vor dem Eintritt von Schnee in Sicherheit.

Die Trauben dorten, meist Kleinberger, zeichneten sich in diesem Jahre durch außerordentliche Süße aus und waren so überreif, daß man nicht vermochte eine Beere, welche auf den Boden fiel, wieder ganz aufzulesen. Die Qualität des Weines hatte daher auch den Vorzug vor vielen anderen guten Jahrgängen und wurde in diesem Orte besonders gefragt und bald nach Jahresfrist vergriffen. Im Herbst wurde per Ohm, 164 Liter, mit fl. 7, 8 und 9 bezahlt. Im folgenden Jahre 1836 erlangte derselbe schon den doppelten Preis.

Hier dagegen lagerte der 1833er und 1834er in diesem Jahre noch ohne Nachfrage. Die Ursache mag wohl die Ueberproduction und hauptsächlich aber der Mangel an Export gewesen sein.

XII.

Die Weinjahre 1836 und 1837.

1836 lieferte im Verhältniß zur Quantität von 1834 nur $\frac{1}{4}$ und theils auch nur $\frac{1}{5}$ Herbst. Die Qualität dieses Weines war geringer als sein Vorgänger 1835 und besser als 1832 und 1833. — Im Herbst hatte derselbe einen sehr billigen Preis. Die Mische, 64 Liter, wurde durchschnittlich mit 2 Thlr. oder fl. 3. 30 bezahlt, wonach sich per Stück zu 1200 Liter nach dem ersten Abstich auf fl. 87—88 berechnete. Anfangs wurde die Qualität sehr unterschätzt und erst nach ein bis zwei Jahren als ein brauchbarer, guter Mittelwein erkannt, deßhalb schon und da auch ein totales Fehljahr darauf folgte, mit dem 3- und 4-fachen Betrag des Herbstpreises gekauft und verkauft. Die Speculation war damit eine sehr gelungene. — Der Winter von 1835/36 war ein sehr kalter. Wie zu dem vorhergehenden Jahrgange bemerkt, stellte sich schon anfangs November eine Kälte von 14° R. ein. Dieselbe steigerte sich der Art, daß in den Niederungen am Fuße unseres Berges nach Westen die Weinstöcke bis auf den Grund erfroren sind und auch auf der Hochebene haben die Weinberge viel gelitten. In der Hälfte des Monats April trat eine sehr günstige Witterung ein, welche auf den Weinstock derart gewirkt, daß nicht erfrorene Rötter und Weinberge in begünstigten Tagen in ca. 14 Tagen Geschosse von 2 bis 3 Zoll getrieben hatten. Vom 29./30. April trat aber wieder eine Kälte ein, die allenthalben erhebliche Eisdecken erzeugte und die voreiligen Triebe gänzlich vernichtete. Der ganze Monat Mai war kalt und der Vegetation überhaupt nicht günstig.

Erst in der Hälfte des Monats Juni zeigten sich die ersten Blüten. Bis gegen das letzte Viertel war auch dieser Monat sehr rauh, stürmisch und regnerisch. Erst warm wurde es im letzten Viertel; hiermit begann aber auch die lange anhaltende, verderbliche Trocknung. Die Traubenblüthe zog sich in die Länge und konnte erst in der Hälfte des Monats Juli als beendet angenommen werden. Dieser und der Monat August waren durchaus trocken und die Hitze erreichte 23 bis 25° R. im Schatten. Allenthalben wurde geklagt über Wasser- und Futtermangel.

Die Trauben waren sehr klein zusammengebrannt und unansehnlich.

Erst anfangs September erfolgte ein Regen, welcher die Erde ungefähr zwei Fuß tief befruchtete. Alle Gewächse gewannen neues Leben, auch die Trauben wurden wieder kräftiger und nahmen an Größe zu, dessen ungeachtet hat sich ihr Ansehen wenig zu ihrem Vortheil verändert.

Am 3. September wurden hier die Weinberge geschlossen, obgleich man erst am 9. und 10. d. bei näherer Untersuchung, wohl allenthalben, aber doch nur an jungen Oesterreicher Stöcken eßbare reife Trauben gefunden hat. Alle übrigen, spät reisende Sorten waren wohl weich, aber noch ungenießbar.

Im Monat September und October wechselten rauhe Tage und kalte Nächte mit warmen Tagen und viel Regen, wodurch die Fäulniß der Trauben die erforderliche Zeitigung überholte, und da die Beeren mit mehr Wasser als Zucker angefüllt waren, so lief ein erheblicher Theil der ohnehin nicht gebrungenen Trauben aus und verminderte somit die Quantität noch vollends auf den eingangs besagten kleinen Bruchtheil. Der Herbst begann und endigte hier und auf dem Lande ausgangs October.

1837 kann als totales Fehljahr betrachtet werden, da das gelieferte Product bei Weitem die Kosten des Weinbaues in diesem Jahre nicht deckte. Die Quantität war gering und die Qualität größtentheils ungenießbar. Im Herbste war von einem Preise gar nicht die Rede, erst nach Verlauf von ein und zwei Jahren wurde per Ohm zu 160 Liter aus den bessern Lagen hier mit fl. 10 bezahlt.

Durch die vorhergehenden trockenen Jahre wurde das Rebholz sehr zurückgesetzt und durch den langen anhaltenden Winter fingen die Weinberge ungewöhnlich spät an zu treiben, so, daß man noch

anfangs Juni glaubte, dieselben würden in diesem Jahre gar kein Holz treiben. In der zweiten Hälfte dieses Monats trat aber eine sehr heiße Witterung ein und die Weinstöcke, welche im vorhergehenden Winter und im folgenden Frühjahr Feuchtigkeit in Fülle erhalten hatten, wuchsen nun sehr schnell und haben zur Hestzeit im Juli und August ein so großes Holz erlangt, wie sie es in mehreren vorhergehenden Jahren nicht gehabt haben.

Die Traubenblütze begann erst nach Johanni und endigte in der Hälfte des Monats Juli.

In der letzten Hälfte des Monats Juni trat eine ungewöhnliche Hitze ein, welche bis zum 27. August anhielt, dann aber folgte eine rauhe und regnerische Witterung. Die Trauben waren wohl in Fülle vorhanden und auch sehr gedrunken, allein zur Ausbildung der Zeitigung war die Jahreszeit schon zu weit vorgerückt und es zeigten sich erst in der ersten Hälfte des Monats September weiche Beeren und zwar nur in vorzüglichen Lagen. Die Oesterreicher Trauben hatten vor allen den Vorzug, die Orleans waren theilweise kaum weich und die Rieslinge gingen sogar gänzlich in die Brüche. Der Sauerwurm war in denselben überaus stark vertreten und richtete in Quantität und Qualität großen Schaden an. Was derselbe nicht durch das Zernagen der Stiele und Rämme vernichtete, das zerstörte er durch die verursachte Sauerfäulung. Der Herbst begann erst am 31. October und zum Einheimsen der Orleans bedurfte man wiederum wie in vorhergehenden Jahren keine Ladefässer, es genügten schon ohne Verlust Schub- und Leiterkarren.

XIII.

Die Weinjahre 1838 und 1839.

1838 erzeugte theils einen halben und theils einen $\frac{2}{3}$ Herbst. Die Qualität war besser als 1837 und geringer als 1836, sonach kam dieselbe einem guten Mittelwein nicht ganz gleich.

Der Verkauf im Herbst war unbedeutend, speculiren wollte damit Niemand, nur Wirthe deckten ihren Bedarf. Nach den Abstichen hatte sich dieser Wein nicht gut geartet, die Gähre war nicht angenehm, dennoch wurde derselbe in den folgenden Jahren 1839, 40 u. in Folge des vorhergegangenen Fehljahres und den diesem vorausgegangenen, unvollständigen Weinjahren per Stück zu fl. 100, 150 bis 200 verkauft.

Der Winter von 1837/38 war sehr kalt und in Folge dessen der Rhein sechs Wochen lang fest zugefroren; dieser entledigte sich erst seiner mit schweren Lasten fahrbaren Eisdecke gegen Fastnacht hin.

Der Weinstock war gegen diese abnorme Kälte durch einen sehr hohen Schnee geschützt. Durch die hierdurch tief erkältete Erde fingen die Weinberge spät an zu treiben und die Blüthe stellte sich somit erst nach Johanni ein. Dieselbe hatte indessen einen guten Verlauf. Gescheine aber waren nicht zahlreich, wie solche ein vollständiger Herbst an Quantität voraussetzen muß.

Die Witterung im Monat Juni war dem Weinstocke überhaupt günstig, der Juli dagegen brachte viel Regen, darunter erfolgten wolkenbruchartige Regengüsse, welche in den Berglagen des Nebgeländes großen Schaden anrichteten.

Der August war sehr heiß; der September dagegen wieder meist kühl, naß und stürmisch, wodurch der Sauerturm begünstigt wurde, sich in großer Anzahl einzunisten und — sein Zerstörungswerk bethätigend — die Quantität der Trauben verminderte. Dieser Monat überraschte uns nochmals mit einem schweren Gewitter, welches in seinem Gefolge einen Regenguß über unsere Weinberge ausschüttete, der namentlich den Boden steiler, schutzloser Lagen bis auf die Felsen zerflößte.

Ausgangs October begann der Herbst. Die Witterung in demselben war der Traubenreife nur theilweise günstig, andere theils unter Hagel, kaltem Regen nachtheilig.

1839 war bezüglich seiner Quantität wiederum ein mangelhaftes Weinjahr, es erzeugte nicht ganz einen halben, durchschnittlich nur $\frac{1}{3}$ Ertrag; dagegen an Qualität einen sehr guten, angenehmen Mittelwein, besser als 1836 u. 1838.

Im Herbste erwartete man die Qualität nicht, wie sie sich nach dem ersten Abstich und später auf dem Lager entwickelte und ergab, weil man die allgemeine totale Fäulung der Trauben mehr für eine rohe, als edle gehalten hat. Mit der Maische wurde darum auch wenig und das Wenige um billigen Preis gekauft. Per Stück kostete im Anfang bessere Qualität fl. 200, später jedoch, als man seinen Irrthum erkannte, 300 bis 500 fl.

Die ersten Verkäufer hatten darnach mit ihrer diesjährigen Weinernte mehrfachen Verlust und zwar ad 1 an dem geringen Ertrag und ad 2 an dem geringeren Preis im Verhältniß zu dem späteren Erlös.

Bemerkenswerth ist dabei noch, daß die damals noch existirende Freifrau von Herding von ihrem hiesigen weltberühmten Weingute, incl. Glöck, die 1839er Crescenz, die Trauben am Stocke überhaupt, an ihren Geschäftsführer Schmitt um die runde Summe von fl. 2800 verkaufte. Dieses Gut bestand aus ca. 40—50 Morgen, à 308 Aest, durchaus mit Rieslingen bestockt, auf welchem, mit der vorausgegangenen Laxe übereinstimmend, 5 Stück, à 1200 Liter, geherbstet wurden. Der Preis berechnete sich sonach mit dem Trub als Most per Stück zu 560, der helle Wein nach dem Abstich dagegen über 600 fl.

Der Winter von 1838/39 war sehr kalt und hatte viel Schnee in seinem Gefolge; das Frühjahr war kalt und frostig und hatten die Weinberge in den betreffenden Lagen mehrere Maifröste zu erleiden. Dieselben kamen daher spät in's Treiben und erst nach Johanni zur Blüthe.

Die Monate Juni, Juli und die zweite Hälfte vom August waren sehr schön und dem Weinstocke günstig; der September dagegen windig und regnerisch, wodurch es dem Sauertwurm wieder möglich wurde aufzuleben, sein Zerstörungswerk zu beginnen und die Quantität zu vermindern. Die Witterung im October war dem Weinstocke wieder etwas günstiger, die Abwechslung von Regen und Wärme vollendeten die schon im September begonnene Fäulung der Trauben.

Der Herbst begann ausgangs October und endete gegen die Mitte des Monats November.

XIV.

Das Weinjahr 1840.

Der Winter von 1839/40 war sehr kalt und lang, hatte jedoch nicht so viel Schnee in seinem Gefolge, als seine beiden Vorgänger.

Der Weinstock kam daher spät in's Treiben. Vom 9. bis 10. Juni wurden die ca. fußlangen Schößlinge der Weinberge in niederen Lagen nochmals von einem starken Frost heimgesucht. Im Allgemeinen waren dieselben indessen mit viel Gescheinen ausgestattet, die sich aber durch ungünstige Witterung in einer lange andauernden Blüthe sehr verminderten, wobei der Heunwurm auch sein Zerstörungswerk bethätigte. Dieselbe endete nach Johanni und erzeugte an Quantität nur einen halben Herbst. Den ganzen Sommer über

war die Witterung unbeständig und extrem und somit der Entwicklung der Trauben nicht in erwünschtem Grade förderlich. Nur ein kleiner Theil der Witterung im September war dem Weinstocke günstig, der größere Theil dagegen brachte kalten Regen mit rauhem Winde abwechselnd.

Auch die erste Hälfte des Monats October war nicht viel besser, indessen füllte die zweite Hälfte ein wahres Sommerwetter ununterbrochen aus, welches den Reifegrad der Trauben noch zu einem brauchbaren Mittelwein förderte.

Der Herbst begann, bei immer noch leidlicher Witterung, anfangs November. Der Preis in der Nische, 64 Liter, stellte sich in geringen und Mittellagen von fl. 5 bis $5\frac{1}{2}$, in besseren und besten Lagen auf fl. 6 bis 7. Da die Zeitigung selbst bei gleichartigen Trauben sehr ungleich war, so fand ich mich bewogen, meine erste, andernorts viel gerühmte Auslese zu machen. Nicht bloß an einem Stocke befanden sich Trauben von verschiedener Reife, sondern auch an den einzelnen Trauben waren theils reife, theils weniger reife Beeren. An den nicht ganz reifen Trauben wurden die reifen oder edelsaulen Beeren ausgebrochen und der Auslese von ganz reifen oder edelsaulen Trauben beigelegt.

Dieser Wein von der Auslese war merklich besser, als der von der gemischten Lese. Der Werth beider Sorten läßt sich nach dem Erlös ermesfen.

Nach etwa $1\frac{1}{2}$ Jahren wurde mir für die Auslese 50% mehr bezahlt als für die Gesamtlese.

In diesem Jahre machte ich auch zugleich eigene Erfahrung, wie der Wein, von nicht ganz reifen Orleans-Trauben, durch geeigneten Bau auf dem Lager besser und werthvoller wird. Um einen billigen Preis kaufte ich in diesem Herbst (1840) die Orleans aus einem nicht ganz gut im Baue erhaltenen, aber doch in einer der besten Berglagen befindlichen Weinberg.

Die süß-saure Maische ergab von durchschnittlich halbreifen Trauben ein volles Stück Wein und der Geschmack des Mostes zeigte schon im Voraus an, weiß Geistes-Kind der hieraus entstehende Wein werden wird. Die Gährung war in einigen Tagen vorüber und der Neuling erschien darnach so schneidend sauer und ungenießbar, daß mir alle Hoffnung auf Besserung benommen und diese Speculation sehr verleidete.

Beim ersten Abtich probirte ich ihn wieder. Der Geschmack des hellen Weines war allerdings ein anderer, als im trüben Zustande, aber immer noch so wenig empfehlend, daß ich ihn gerne mit Verlust aus dem

Keller gewünscht. Mein damaliger Käufer, ein alter, in der Behandlung der Orleans-Weine sehr erfahrener Mann, war auch zugleich Weincommissionsär, und ich bat ihn deshalb, mir diesen Wein zu verkaufen gerne wolle ich mir 20 bis 30% Verlust am Einkaufspreis gefallen lassen, wenn ich damit dies saure Zeug möglichst bald aus meinem Keller entfernen könne. Dieser wies dagegen mein Anerbieten mit folgenden ziemlich derben Worten zurück: „Herr, das verstehen Sie noch nicht! Halten Sie den Wein erst einmal einige Jahre auf Lager und lassen es an den erforderlichen Abständen nicht fehlen und Sie werden sich wundern, wie derselbe sich artet und besser wird. Von meiner Jugend an habe ich diese Erfahrung“ fuhr er fort „an unzähligen Stücken von Orleans-Weinen gemacht und Sie können daher meine Versicherungen mit vollem Vertrauen hinnehmen.“ Daraufhin ließ ich mich gerne beruhigen und habe den Wein nach Vorschrift fortgebaut; der gute Mann konnte mir aber den Grund nicht angeben, warum der saure Wein durch öftere Abstände auf dem Lager besser und werthvoller wird. Mich davon gründlich zu unterrichten, sah ich mich von nun an hierdurch veranlaßt.

Nach Verlauf von zwei Jahren hatte sich dieser Säuerling so schön gebaut, daß er mir von Fachmännern um 100% höher taxirt wurde, als er mich im Ankauf kostete.

In demselben Jahre noch fand sich auch dafür ein Käufer aus Westphalen, welcher mir gerne noch fl. 50 mehr als den doppelten Ankaufspreis dafür bezahlte.

Ein Jahr später ersuchte mich der Käufer wiederum um ein gleiches Stück Wein, selbst um erhöhten Preis, wenn er ein solches noch haben könne; ein Beweis, daß der Wein sich gut verbrauchen und verwertzen ließ.

Durchschnittlich wurde für gebauten, fertigen 40er Wein per Stück fl. 200—250, auch für beste Qualität fl. 300 bezahlt.

XV.

1841 erzeugte wiederum an Quantität nur einen halben Herbst, an Qualität jedoch viel besseren Wein als sein Vorgänger. Derselbe war zart und süß, aber durch die Kälte des Spätjahres auch eben so weich.

Der Winter von 1840/41 war nicht so kalt und hatte eben nicht so viel Schnee in seinem Gefolge, aber doch zur Winterfeuchtigkeit genügenden Regen.

Im Februar schon war die Witterung sehr gut, sowie in den folgenden Monaten des Frühlings gelinde und fruchtbar, so, daß der Weinstock früh in's Treiben kam und vierzehn Tage vor Johanni schon verblüthe. Die Monate Juni, Juli und August waren dem Weinstocke ebenso günstig, dagegen der September und October

theilweise sehr naß, wodurch die Fäulung der Trauben allgemein wurde. Der gute Erfolg der Auslese im vorigen Jahre bewog mich auch in diesem wieder eine solche in Ausführung zu bringen. Die diesjährige fiel aber viel günstiger aus, als die vorjährige, da ohnehin schon der Jahrgang ein besserer und die Trauben größtentheils edelfaul waren.

Zu dieser Auslese wurden durchaus nur edelfaulen Trauben verwendet und selbst an einzelnen die noch vorhandenen gesunden Beeren ausgeschieden. Das Resultat war ein gegen alles Erwarten sehr glänzendes.

Die Maische blieb in der Kufe bis sie angegohren war und kam dann erst auf die Kelter; allein die Pressung war nicht wie bei gesunden Trauben ohne Verzug auszuführen, vielmehr mußte diese dickflüssige Masse, vom schwächsten bis zum stärksten Drucke nach und nach, während dessen sich dieselbe zersetzte, langsam ablaufen. Wie gewöhnlich der Vorlauf des Mostes besser ist als der Nachdruck, so war es hier umgekehrt. Dieser war, wie dem Fachmanne bekannt, schließlich die Lösung des reinen, concentrirten Traubenzuckers in hohem Grade. Im Besitze einer Mostwaage und eines Säuremessers war ich damals noch nicht, kann also auch davon weder den Zucker noch Säuregehalt angeben. — Die Gährung dieses Neulings verfolgte ich sehr aufmerksam und mit dem größten Interesse.

Dieselbe ging sehr langsam von Statten und war, bei gewöhnlicher Kellertemperatur, im Anfange nicht so wild und brausend, wie bei gesunden Trauben. In dem Stadium, in welchem der gährende Most im Wingerunde Bremser genannt wird und in dem Weiteren als Federweißer, war der Geschmack ein unbeschreiblich angenehmer.

Eine Flüssigkeit, gemischt mit den feinsten aromatischen Kräutern und Süßigkeiten, hält keinen Vergleich aus gegen ein solch' vollendetes Naturerzeugniß, einen solch' edlen Rebenjaft. Erst im Monat April erschien dieser Wein helle und zum ersten Abstich geeignet. Die Qualität desselben entsprach vollständig dem gährenden Moste in allen Abstufungen. Dieses eigene Erzeugniß, das Resultat eines Studiums der bedeutendsten önologischen Schriften, hat mir ungemein viel Vergnügen gemacht. Den vollen Werth desselben hatte ich damals noch nicht erkannt, weil ich eine ähnliche oder gleiche Qualität noch nie erzielt und mir auch andertwärts eine solche nicht zu Gebote stand.

Wie ich mir noch ein klares Bild von einer längst gelebten, vielgeliebten Person machen kann, so habe ich heute noch den Geschmack jener Auslese im Gedächtniß, und im Vergleich zu der Qualität unserer, in jüngster Zeit verwertheten Auslesen, war jene, 1841er, per $\frac{1}{2}$ Stück, gleich 600 Liter, 1500 bis 2000 Mark werth.

Eine auswärtige, bedeutende Weingroßhandlung kaufte in der zweiten Hälfte des Monats April 1842 von einem hiesigen großen Gutsbesitzer eine Partie 1839er und 40er Wein, bei welchem Verkaufe ich zu Rathe gezogen wurde. Nach dem Abschlusse dieses Geschäftes bat ich den Kaufmann, ein alter, sehr erfahrener Weinhändler, ein ausgezeichnete Kenner aller im Handel vorkommender deutscher und ausländischer Weine, meine 1841er Auslese, von ausschließlich edelsaulen Trauben, aus den besten Lagen Riessteins, gefälligst probiren zu wollen. Derselbe hatte vom Weinbau, noch weniger von einer edelsaulen Auslese irgend welchen Begriff, er kannte nur für den Handel geeigneten, fertigen Wein, darum weigerte er sich auch Anfangs entschieden dieses Erzeugniß zu bemustern unter dem Vorwande, daß er einen solch' jungen Wein noch nicht gebrauchen, sonach auch nicht kaufen könne. Ich versicherte ihn, daß ich auch diesen Wein noch nicht verkaufen wolle, vielmehr wolle ich abwarten, wie sich dieses Product weiter arte, resp. entwickle, es sei mir hauptsächlich nur um seine Probe und sein Urtheil darüber zu thun. Und da er sich dessen ungeachtet immer noch weigerte und mich auf einen späteren Besuch vertrösten wollte, wurde ich zubringlich und etwas unbescheiden, erlaubte mir ihm unter den Arm zu greifen und brachte ihn auf solche Weise in meinen Keller. Unter der Zusicherung, daß ich mich bei seinen künftigen Einkäufen hier dafür erkenntlich zeigen werde, ließ er sich diesen Zwang gefallen.

Mit einem Römer, bekanntlich das geeignetste Glas, das Bouquet wahrzunehmen, reichte ich ihm die erste Probe. Obgleich seine ziemlich starke Nase kaum Raum in der rund zulaufenden Oeffnung des Glases fand, so imponirte ihm die stark hervortretende Blume doch augenblicklich so sehr, daß ein auffallendes Wohlgefallen auf seinem Angesichte nicht zu verkennen war. Als er nun hierdurch umsomehr animirt wurde, den Wein zu verkosten, war seine Begeisterung dafür offenbar. Sein Urtheil war mir hierdurch schon bekannt und ich verlangte auch deshalb in Worten kein weiteres. Nachdem er sichtlich wohlgefällig wieder und wieder probirt hatte, fragte er mich, was dieser Wein kosten solle? —

Im Herbste kostete die Maische einer Gesamtliese in der Aiche, 64 Liter, fl. 7—10, und später der helle Wein per Stück, 1200 Liter, von fl. 250—330, durchschnittlich fl. 300. Ich forderete den Durchschnittspreis eines Stückes, somit fl. 300 für ein Halbstück, 600 Liter, dieser Auslese. Ohne sich lange zu besinnen, genehmigte er, merktlich erfreut, meine hiermit constatirte geringe Forderung, beauftragte seinen Mainzer Weincommissionsrath, Becker, die betreffenden Weinfässer zu versiegeln und dieselben alsbald an seine Firma abzusenden und beim Empfange — laut Anweisung an

das Banthaus G. C. Greisinger in Mainz — zu bezahlen. Damit das Geschäft ja recht fest und unwiderruflich sein soll, gab er meiner Frau noch einen doppelten Friedrichsdor in den Kauf. Bin ich auch bei diesem ersten Geschäft in erheblichem Nachtheil und der Käufer in einem um so größeren Vortheil gewesen, so war dasselbe doch für mich auf Lebenszeit von großer Tragweite. Wie mir dieser Herr später zugestanden, hat er mit dieser Auslese ein ausgezeichnetes Geschäft gemacht und sich bei seinen Kunden bestens empfohlen. Von nun an war ich ohne Sorgen um den Absatz meiner Weine. Für jeden folgenden Jahrgang, wenn die Qualität einigermaßen brauchbar wurde, fand ich an diesem Hause, um einen angemessenen Preis, gegen Cassa, einen sichern Abnehmer. Die Förderung gegenseitiger Interessen, reeller Bedienung meinerseits und vertrauliches, nobles Entgegenkommen anderseits, führte zu einer dauernd lohnenden Geschäftsverbindung. Hierzu umsomehr angeregt, unterließ ich selbstverständlich nicht mit allen mir zu Gebote stehenden Mitteln den Weinbau zu cultiviren, unbekümmert um Vorurtheile, durch Neid und Mißgunst erzeugter, höhnischer Bemerkungen unvernünftiger Alltagsmenschen und Verehrer eines altherkömmlichen, angeerbten Schlenbrians. — Dem wahren Interesse des Weinbauers dürfte dieses ein leuchtendes Beispiel sein für dauernden Absatz seiner Producte. Nichts ziert den Weinbauer mehr, nichts bringt ihm, seinem Orte, seiner Gegend mehr Vortheil, als wenn die Käufer wieder kommen.

XVI.

Die Weinjahre 1842 und 1843.

Der 1842er kann, nach langem Harren und Hoffen, wieder in die Reihe der Hauptweine aufgenommen werden; ihm gingen seit 1834 und 1835 sechs an Qualität und Quantität unvollkommene Weinjahre voraus: zwei kleine — 1838 und 1840 — und drei gute — 1836, 1839 und 1841 — Mittelweine und ein totales Fehljahr — 1837.

Der 1842er war nicht so feurig, wie der 1834er, aber ähnlich süß und zart, wie der 1835er; seine Qualität stand zwischen beiden Jahrgängen, zählt somit zu den Hauptweinen. An Quantität erzeugte dieses Jahr nur einen $\frac{2}{3}$ Herbst, kann sonach kein vollkommenes genannt werden. Die Natur verließ dem Weinstocke schon beim Beginne der Vegetation nicht so viel Gescheine, wie dies in einem quantitativ vollen Weinjahre der Fall ist.

Der Winter von 1841/42 war sehr gelinde; ausgangs Januar blühten schon Mandel- und Aprikosenbäume und in der ersten Hälfte des Monats Februar war schon der Rebschnitt beendet. Der Weinstock kam daher schon früh in's Treiben, so, daß im April die

Reben ihre Augen öffneten und Gescheine zu Tage förderten, die sich schon im Mai zur Blüthe entwickelt hatten. Dieselbe war vom zuträglichsten Wetter begünstigt und endete daher auch schon vierzehn Tage vor Johanni. Die Sommermonate waren dem Weinstocke und der Vegetation überhaupt sehr günstig, so, daß die Trauben schon im August einen Reifegrad erlangten, der es nothwendig machte, die Weinberge schon in diesem Monate zu schließen. Getreide und alle andere Gewächse kamen eben so früh zur Reife und Ernte. Ausgangs September und den ganzen Monat October hindurch gab es viel Regen; infolge dessen wurden die Trauben durchschnittlich edelfaul und diese Ueberreife nöthigte die Winzer schon in der zweiten Hälfte des Monats October den Herbst eintreten zu lassen.

Der Preis im Herbst stellte sich für die Maische von der Hochebene per Riche auf 10—11 und von besseren Lagen am Berge und am Fuß des Berges auf fl. 12 bis 14. — Im folgenden Jahre und später wurde der fertige Wein von geringen Lagen von 300—400 und von besseren und besten Lagen per Stück zu fl. 500—600 verkauft.

Die Auslesen waren dagegen viel theurer. Im April 1843 brachte der hiesige Weingutsbesitzer, Oberfinanzrath Schulz aus Darmstadt, seine sämmtlichen 1842er Weine in Mainz zur Versteigerung und erlöste für das beste Stück „Auflangen“ aus den sog. Elfmorgen, Riesling-Auslese fl. 2105.

1843 erzeugte an Quantität nur $\frac{1}{3}$ Herbst und an Qualität einen geringen Mittelwein. Das ganze Jahr hindurch war mehr naß als trocken, daher alle Feldproducte sehr gut geriethen und eine reiche Ernte ergaben. Im Spätjahr haben die Trauben durch Frost und Wind sehr viel gelitten und in Folge dessen diese geringe Qualität. Die Blüthe wurde schon durch kalten, anhaltenden Regen gestört und hierdurch dem Heutwurm Thür und Thor geöffnet, welcher sein Zerstörungswert bis zum Herbst hin fortsetzte und somit die Quantität verminderte. Im Herbst wurde der geringen Qualität wegen auch kaum Kennenswerthes verkauft, etwa was Wirthe zu ihrem Gebrauche als Neuling nöthig hatten. Im folgenden Jahre kostete per Stück 150 bis 175 fl.

Für meine Auslese bekam ich im August 1844 per Stück fl. 360. Ein Beweis, daß auch in so geringen Jahren durch Auslesen der Winzer sein Product gegen den laufenden Preis noch mindestens auf's Doppelte verwerthen kann.

Die Gegner der Auslese entschuldigen ihre Bequemlichkeit oder Aengstlichkeit damit, daß, wenn auch dieselbe besser bezahlt werde, so habe die Nachlese um die bezügliche Differenz auch wieder einen geringen Werth. Dem ist aber nicht so. Die Nachlese ist durchschnittlich kein so großes Quantum, und was hiervon nicht im Haushalt und für die Arbeiter, Wingeraleute zc. verbraucht wird, kann durch längeres Lagern und durch öftere Abstiche merklich verbessert und dann noch gut verwertht werden.

Ausgangs 1845 und anfangs 1846 verkaufte ich die Ohm meiner 1843er Nachlese im Detail an Private per $\frac{1}{4}$ Ohm zu fl. 10, also per Ohm 40 und per Stück zu fl. 300.

Die Auslese erforderte allerdings eine größere Mühe, viel mehr Zeit- und Kostenaufwand, als die Gesamtlese, sie lohnt sich aber auch wieder mehrfach. Viele werden von der Auslese abgehalten, weil sie fürchten durch ungünstige Witterung oder gar durch den Ueberfall des Winters mit all' seinen Zerstörungswerkzeugen das unter Sorgen und Mühen gepflegte, vor Augen stehende Product noch zu verlieren. Riskirt bleibt die Verlängerung oder die Spätlese immerhin, riskirt ist schließlich der Weinbau überhaupt.

Uebrigens ist es bis jetzt noch ohne Beispiel, daß eine Weinernte durch verlängertes oder Spätlesen in Folge ungünstiger, winterlicher Witterung ganz verloren ging. Im Rheingau kommt es nicht selten vor, daß Trauben unter Schnee und Eis gelesen werden.

XVII.

Die Weinjahre 1844 und 1845.

Im Winter von 1843/44 war die Witterung sehr unbeständig und der Wechsel der Temperatur ein so außerordentlich schneller, daß dadurch viele, sonst nie gekannte Krankheiten entstanden sind. Mit dem Beginne des Monats April nahm jedoch die Witterung einen ständigeren, dem Weinstocke günstigeren Character an, weshalb derselbe auch schon ungewöhnlich früh in's Treiben kam und hätten wir darnach in der Mitte des Monats Mai schon Blüthe haben können, wenn dieselbe nicht wiederum durch eingetretene rauhe Tage und namentlich kalte Nächte verhindert worden wäre. Die ersten Blüthen zeigten sich darum auch erst anfangs Juni vereinzelt in Gärten und bevorzugten sonnigen Berglagen und allgemein gegen die Mitte dieses Monats.

Orleans, Gutedel, Ruländer und Burgunder hatten in diesem Jahre äußerst wenig Scheine; man schrieb diesen Mangel der späten Zeitigung des Rebholzes im Herbst und dem dadurch erlittenen Froste zu. Die unbeständige Witterung in der Blüthezeit zog dieselbe in die Länge und theilte sich hiernach in deren Zeit- resp. Witterungsabschnitte. Die erste war gut, die zweite von naschkaltem Wetter begleitet, sonach schlecht; die in dieser Zeit und Witterung geblühten Scheine fielen ab. Die dritte Blüthe in kühlen Böden und auf der Hochebene hatten die beste Witterung; dieselbe verlief und endigte schnellstens am 22, 23. und 24. Juni unter 23, 24 und 25° N. Hitze im Schatten. Das Wachsthum der jungen Frucht wurde zudem noch begünstigt durch einen gedeihlichen Gewitterregen am 26. ds.

Im Juli und bis in die Hälfte des Monats August zeigte das Thermometer nur 12 bis 15° Wärme im Schatten und regnete es während dieser Zeit fast beständig, so, daß die Getreide-Ernte als eine sehr nasse bezeichnet wurde.

Die zweite Hälfte des Monats August und der ganze September hindurch brachten dem Weinstock wiederum ziemlich gutes und zuträgliches Wetter. Der October dagegen war wieder ungünstiger, regnerisch und verhinderte die völlige Zeitigung der Spättrauben. Die Kasse führte indessen alsbald eine allgemeine Fäulniß herbei, in Folge dessen schon am 19. October eine Auslese nöthig wurde. Der allgemeine Herbst begann jedoch erst am 30. ds.; die Weinberge blieben geschlossen bis zum 11. November. In der Quantität lieferte dieses Jahr nur $\frac{1}{3}$ Herbst und an Qualität einen guten Mittelwein. Im Herbst kostete die Maische per Mische, zu 64 Liter, fl. 8 bis 11. Das Stück, 1200 Liter, kostete im Laufe des Jahres 1845 zc. fl. 200, 250 bis 300; für die Auslesen wurde der doppelte Preis erzielt.

In diesem Jahre bediente ich mich zum ersten Male einer Mostwaage und zwar derjenigen von A. Loos in Darmstadt. Dieselbe hat eine doppelte Scala. Auf der einen Seite zeigt sie Grade von 1 bis 25 und auf der andern das specifische Gewicht, entsprechend den Graden der Dechäle'schen Waage. Aufsteigend von den geringeren bis zu den besten Lagen hatten die Auslesen 11 bis 15°, entsprechend dem specifischen Gewicht von 70 bis 110°; die Nachlese durchschnittlich nur 9° gleich 60° Dechäle.

1845 erzeugte an Quantität auch nur $\frac{1}{3}$ Herbst und an Qualität im Allgemeinen einen geringeren Wein wie 1844.

Der Winter von 1844/45 war für den Weinstock sehr ungünstig. Durch den allzu schnellen und häufigen Witterungswechsel von Kälte und Wärme, Eis, Schnee, Glätteis und Thauwetter sind die alten Weinberge verfroren und auch die jungen haben sehr gelitten, namentlich die Rieslinge. Der Frühling trat sehr spät ein, somit fingen auch die Weinberge spät zu treiben an. Die Blüthe begann daher erst kurz vor Johanni und endigte ungefähr 10 bis 12 Tage nach demselben.

Ausgangs Juni und anfangs Juli war die Witterung der Entwicklung der Trauben günstig; in diesen Tagen war es sogar sehr heiß. Von der Mitte des Monats Juli bis ausgangs August war dagegen wieder sehr schlechtes Wetter.

Die Ernte war so naß, daß man die Selbstfrüchte, sprichwörtlich, heim stehlen mußte. Der September war wieder größtentheils sehr gut. Ende September und anfangs October wirkte ein ständiger Regen wieder sehr ungünstig auf die Trauben.

Die Fäulung erfolgte hierauf schnell und gestaltete sich so ungünstig durch alsbaldige Entleerung der Beeren, daß schon am 20. und 21. October eine Auslese fauler Trauben gestattet werden mußte. Nach Zeitungsnachrichten soll in den Hauptweingegenden der Sauerwurm und die dadurch erfolgte Rohfäulung den größten Theil der Weinernte zerstört haben. Man fürchtete, daß auch die Fäulung in den hiesigen Weinbergen eine rohe sei; allein man täuschte sich, der Most wog hier von 13—14° gleich 80—90° Oechsle. —

Am 21. October begann wieder gutes Wetter und die Trauben hatten nach Verlauf von 8 trockenen, warmen Sommertagen auffallend an Zuckergehalt zugenommen, so, daß dadurch der 45er dem 44er an Qualität näher und theilweise gleich zu kommen schien.

Am 3. November nahm der allgemeine Herbst seinen Anfang. Mit diesem trat eine extreme Witterung ein. Die Nächte vom 2. bis zum 6. brachten in steigender Kälte ein, starkes Eis mit festgefrorenem Boden; dagegen schien an den darauf folgenden Tagen die Sonne so heiß, daß Zübe und Bütten an den Weinbergen lech wurden. Die Trauben hatten an Quantität und Qualität verloren und die sonnigen heißen Tage konnten denselben nicht ersetzen, was die kalten Nächte schädeten. Die Stiele wurden weiß, die Beeren

waren eingeschrumpft und der Saft nicht mehr so süß, wie vorher. Der Most nach der Kälte wog nach Loos 1° gleich 5—6° Deßsle, weniger als vorher. In der Nacht vom 6./7. October trat wieder gelinde Witterung ein und brachte am folgenden Tage einen sanften Regen. Die Trauben wurden dadurch wieder erfrischt und an dem Verlorenen wurde Etwas, aber nicht Alles wieder ersetzt. Die Orleans, welche in diesem Jahre ohnehin schon in ihrer Zeitigung zurück waren, haben durch jene kalten Nächte so sehr gelitten, daß sie auch durch die günstige Witterung keiner Verbesserung mehr fähig waren.

Der Most der Gesamtmlese von meist gesunden Trauben wog, je nach der Lage, von 11 bis 13 $\frac{1}{2}$ ° gleich 70—85° Deßsle.

Der geringe Ertrag der beiden vorhergehenden Jahre, somit Weinmangel, und die gute Meinung, welche man von der Qualität des 1845er Herbstes hatte, erregte unter den Speculanten große Kauflust. Es wurden daher hier bedeutende Einkäufe gemacht und für die Maische per Mische, 64 Liter, von 9 bis 13 fl. bezahlt, wozu sich das Stück Wein bis zum ersten Abstich auf 225 bis 325 fl. berechnete. Nachdem der Wein vergohren war und helle wurde, sah man sich aber sehr getäuscht, derselbe erreichte den 44er lange nicht, sondern erschien durchschnittlich als ein harter Knochen. Bekannte Häuser hatten bedeutende Verluste zu erleiden. In den folgenden Jahren 1846 und 47 wurde per Stück, 1200 Liter, zu 70 bis 110 fl. verkauft; wohl hat auch das ausgezeichnete Weinjahr 1846 zu diesem geringen Preise beigetragen.

Für meine Auslese von nur edelfaulen Trauben, vor der eingetretenen Kälte, wurden mir im April 1847 per Zulaß, gleich 320 Maaß oder 640 Liter netto fl. 300 bezahlt. Zur Bestätigung meiner Aufzeichnungen diene nachfolgend ein Artikel aus dem „Frankfurter Journal“ über den 1845er Herbst, dd. Mainz, 7. Novbr. 1845:

„Seit dem Anfange gegenwärtiger Woche ist man hier und in den umliegenden Orten mit der Weinlese beschäftigt. Der Ertrag kommt, was die Menge betrifft, jenem des verflossenen Jahres ziemlich gleich, so, daß nicht einmal ein halber Herbst gemacht wird; an Güte soll jedoch, wie man vielfach behauptet, der 1845er Wein jenen von 1844 etwas übertreffen. Indessen sind die Meinungen hierin noch getheilt, da Manche seine Güte bedeutend höher stellen, Andere sie sogar unter jene des 1844er zu reihen suchen. Soviel ist gewiß, daß die Trauben der besseren Gemarkungen, wie Nierstein, Bodenheim, Nackenheim, Laubenheim zc. jenen Grad der

Zeitigung erlangt haben, der bei gehöriger Auslese und sorgfältiger Behandlung einen vorzüglichen Wein gibt, wie wir dies bei den Versteigerungen der 1844er Weine des Herrn Ober-Finanzrathes Schulz von Nierstein und des Herrn Moltan von Bodenheim gefunden haben und wie wir es täglich noch finden, wenn wir in die Keller der großen Weingutsbesitzer längs des Rheines kommen, und die feinen 1844er Weine versuchen. Aber, um solche Weine von diesen Trauben zu bekommen, dazu gehört Auslese und große Sorgfalt, sowohl in Behandlung der Weinberge, als des neuen Weines, wer diese versäumt, bekömmmt in einem Jahr wie das gegenwärtige und das verfloffene, einen gewöhnlichen Trunkwein. Unterdeffen stehen auch diese gewöhnlichen Weine in diesem Jahre im Preise hoch und man bekömmmt in Orten am Rhein unter fl. 30 per Ohm keinen solchen und in bevorzugten Orten verlangt man fl. 40—50, währenddem ausgelesene Weine für fl. 100 zu haben sind.“

XVIII.

1846 war wiederum ein außerordentlich gutes Weinjahr, ein Nektar, welcher in verschiedenen Beziehungen den Feuerwein von 1834 übertraf und von älteren Fachmännern dem 1783er — der beste des 18. Jahrhunderts — an vollständiger Quantität und Qualität gleich erachtet wurde. Die edelsten Bestandtheile desselben, welche den Wohlgeschmack und die Feinheit bedingen, standen in einem richtigeren Verhältniß. Alle technischen Ausdrücke, deren sich Fachmänner bei einem so hochfeinen Weine bedienen, als: Aroma, Schmalz, rund, dick, nachhaltig zc., fanden in diesem ihre volle Berechtigung.

Der Winter von 1845/46 war ein äußerst gelinder, so, daß man diese ganze Zeit hindurch in den Weinbergen arbeiten konnte. Der Februar und der Anfang vom Monate März waren insbesondere so sommerlich schön, daß die Reben dadurch schon vollsaftig wurden; dagegen war die Witterung in der zweiten Hälfte des Monats März und in dem ganzen Monat April sehr schlecht, es regnete so viel, daß die Erde von Feuchtigkeit überfüllt war. Inzwischen öffnete dennoch der Weinstock seine Augen, vegetirte und war ausgangs April schon belaubt. In Folge der anhaltend naßkalten Witterung und der Ueberfüllung der Erde von Feuchtigkeit, fingen die Weinberge an zu kränkeln, die Triebe wurden struppig und gelb, so, daß man allgemein an einem guten Weinjahr zweifelte. Anfangs Mai hingegen nahm die Witterung einen sehr günstigen Character an und gestaltete sich das ganze Jahr hindurch der Art, wie man sich solche für die Vegetation des Weinstockes gar nicht günstiger wünschen

konnte. Den Sommer über war es Tag und Nacht warm, sogar heiß, Regen folgte stets und genügend zur rechten Zeit, auch von schädlichen Wettern blieben wir verschont. Gewitter stellten sich zeitlich ein, dagegen blieb sich der günstige Temperaturgrad durchaus gleich, während des Gewitters und nach demselben war es eben so warm, wie vorher. Die Entwicklung des Weinstockes nahm in Folge dessen einen außerordentlich schnellen Verlauf. Die Traubenblüthe trat noch frühzeitig ein, verlief kurz und gut.

Während dessen war die Witterung sehr heiß, wodurch in den kieseligen und steinigen Feldern ein starker Durchfall stattfand, ohne, bei der Ueberfüllung der Gescheine, die Quantität merklich zu beeinträchtigen. Die Blüthe war vor Johanni vollständig und allgemein beendet. Bald nach derselben trat ein ziemlich starker, durchweichender Regen ein, welcher den Blüthenstaub mit dem hin und wieder eingenisteten Heuwurm abwusch und das Wachsthum der jungen Frucht außerordentlich förderte, so, daß die Trauben schon in der zweiten Hälfte des Monats Juli vollständig ausgewachsen waren, sogar fand ich selber schon am 27. Juli in einer hiesigen Hauptlage weiche Traubenbeeren und halbschwarze Burgunder. Am 1. August war dieser Burgunder schon pechschwarz. Am 5. August überbrachte mir mein Wingertsmann einen vollständig reifen Burgundertrauben in's Haus, welcher schon von den Insecten angefressen war. Wir verspeisten denselben mit Wohlbehagen und der edle Geschmack berechnete zu der Hoffnung, daß nun seine weißen Brüder auch seinem Vorbilde folgen würden. In den Monaten Juli und August variierte die Hitze bei Tag zwischen 20, 25 und 26° R. im Schatten, auch die Nächte waren im Verhältniß durchgängig warm.

Im Verlaufe von 14 Tagen bis zum 1. August war die Getreideernte im Allgemeinen beendet. Die Trauben waren im August, auch schon theilweise im Juli in den kieseligen Feldern sehr unansehnlich, blau, klein wie Erbsen und manche, welche nicht von Raub gedeckt waren, von der Sonne verbrannt. Am 6. August erfolgte ein starker, durchweichender Regen. Wie in den meisten Hauptweinjahre, so auch in diesem, war die Traubenwitterung dem übrigen Pflanzenreich nicht förderlich und der Ernteertrag desselben fiel daher auch mangelhaft aus. Die Früchte erlangten in Folge dessen einen höheren Preis, als in den Vorjahren. Das Korn kostete fl. 14, der Weizen eben so viel, die Gerste fl. 8 und die

Kartoffeln per Malter fl. 4. — Im Angesichte des hoffnungsreichen Herbstes war es im Weingeschäft sehr flau, man wollte allgemein das Resultat dieses Weinjahres abwarten.

Die Trauben schritten in ihrer Reise schnell voran, so, daß dieselben schon in der ersten Hälfte des Monats August allenthalben eßbar waren und somit der Ortsvorstand genöthigt wurde, schon am 15. d. die Weinberge zu schließen. Der Herbst begann schon am 7. October, da die Trauben durchaus edelsaul waren. Die Witterung im Herbst war leidlich günstig, gegen das Ende hin erfolgte abwechselnd Regen, man fürchtete deshalb das Auslaufen der faulen Beeren, allein es war glücklicherweise Täuschung. Der Zucker in denselben war sehr concentrirt und so wenig mit Wasser gemischt, daß an ein Auslaufen nicht zu denken war. Die Hülse bekam höchstens einen Riß, der flüchtigste Theil des Zuckers trat an die Oberfläche und bildete einen Körper, ähnlich einer Raupe, welche durch den Einfluß der Luft eine Schimmelfarbe annahm. Streifte man diese mit dem Finger ab, so zeigte sich ein leimartiger Zucker, welcher sich wie ein Gummifaden in die Länge ziehen ließ. — In diesem Jahre erwiesen sich die Drahtanlagen ganz vortrefflich. Die Leseer konnten diese mürben, edelsaulen Trauben, die wenig Berührung vertrugen konnten, ganz bequem in die untergeschobenen Schiffchen mittelst Scheeren abschneiden und wurden solche nun von diesen in die Züber übergeschüttet und aus dem Zuber in die Butte des Trägers übergeleert, so war das Mostern erspart. In vielen Weinbergen wurden die Trauben also schon durch diese Manipulation vollständig gemostert und war es ferner nicht mehr nöthig dieselben durch Mühlen oder Treibütten klein zu machen. Die Maische war eine zusammenhängende, klebrige, dehnbare Masse; selbst einige Tage angegohren auf die Presse oder Kelter gebracht, durfte sie nur nach und nach beschwert und gepreßt werden, um das Uebersteigen zu vermeiden. Die Mostwaage nach Voos stellte sich auf 16, 17 und 18°, gleich nach Dechäle 110, 120 und 130°.

Unter den Rheinweinen war der Riersteiner 46er einer der vorzüglichsten; Beweis dafür, daß von circa 600 Stück schon nach dem ersten Abstiche circa 540 Stück verkauft wurden, ohne die Maische, welche im Herbst in der Niche verkauft wurde.

Im Herbst stellte sich der Preis per Niche von fl. 12 bis 15, die geringste Qualität fl. 11. — Nach dem ersten Abstich wurden

per Stück für die Durchschnittsqualität fl. 400, 450 bis fl. 500 erlöst. Für abgebaute Weine aus den vorzüglichsten Lagen, Rießlinge, wurde auf den Auktionen von Finanzrath Schulz und Frau von Herding per Stück bezahlt von fl. 1100 bis 1700.

Die 46er Landweine kosteten nach dem ersten Abstich, z. B. in Lörzweiler von fl. 280 bis 300, in Selzen von fl. 190 bis 230, in Hahnheim von fl. 275 bis 300 und 400, in der Umgegend von Wörrstadt von fl. 140 bis 160, in Weinolsheim von fl. 200 bis 300.

Die übrigen Rheintweine, wie z. B. Nackenheim, standen im Preise nach dem ersten Abstich von fl. 275 bis 300, Ausstichweine der Forensen — Ackermann und Frickdorf — bedeutend höher. In Bodenheim und Laubenheim wurden per Stück fl. 100 bis 150 mehr bezahlt. Oppenheim hatte ähnliche Preise wie Mierstein. In dem politisch bewegten Jahre 1848, in Folge Störung des Handels und Verkehrs, ging dieser Wein im Preise zurück und in Anrechnung der Zinsen des Capitals und Zehrung des Weines und dem Verluste bei den Abstichen bei längerer Lagerung, wurde endlich noch Geld verloren an dem guten 46er.

XIX.

1847 war ein Weinjahr, in welchem die Hoffnungen der Winzer so sehr und mehr getäuscht wurden, wie selten in einem andern. Eben solche Täuschungen kamen in diesem eigenthümlichen Jahre auch im Getreidebau vor, welche in den vorrätigen älteren Fruchtgattungen eine unglückliche Speculation zur Folge hatten.

Der Winter von 1846/47 war dem Weinstocke nicht günstig; es erfroren viele Reben, auf dem Lande jedoch mehr als hier am Rhein. Die Witterung war gegen das Frühjahr hin ebenfalls schlecht. Die Kälte stieg im Monat März bis zum 10., 11. und 12. auf 5—6° R. — Die Weinberge wurden dadurch geschädigt, doch nicht so sehr als man fürchtete. Mehr noch setzte man als sicher eine bedeutende Beschädigung an den Feldfrüchten durch diese Kälte voraus, in Folge dessen die Preise der Getreidevorräthe sehr gesteigert wurden.

Am 12. März kostete auf dem Markte zu Mainz:

das Korn	per Mtr.	durchschnittlich	fl. 17.52	kr.
der Weizen	"	"	"	21.52 "
die Gerste	"	"	"	14.53 "

der Hafer per Mtr. durchschnittlich fl. 6.23 fr.

Weißmehl " " " " 17.50 "

Roggenmehl " " " " 15.45 "

Vom 17. auf den 18. April fiel ein Fuß hoher Schnee, es schneiete an diesem Tage unaufhörlich stark, so, daß der ohnehin schon stark angelaufene Rhein eine gefahrdrohende Höhe annahm. Diesen ganzen Monat hindurch war die Witterung naß und kalt und sonach mehr geeignet das Pflanzenreich in seinem Winterschlaf zu bewahren, als in demselben neues Leben zu erwecken.

Die Befürchtungen einer Missernte steigerten sich darnach immer mehr und der Preis der Früchte ging darum noch höher.

Am 17. April kostete auf dem Markte zu Mainz:

das Korn per Mtr. durchschnittlich fl. 19 28 fr.

der Weizen " " " " 24.42 "

die Gerste " " " " 18.37 "

der Hafer " " " " 7.55 "

Der vierpfündige Laib Brod wurde am 19. d. s. nach der gesetzlichen Tare auf 25½ fr. angekündigt. Mit dem Monate Mai begann dagegen ein anhaltend prachtvolles Frühlingswetter, wie es für die Vegetation der Pflanzenwelt nicht besser und schöner zu wünschen gewesen. Die Knospen der Obstbäume und aller Gewächse entfalteten eine Ueppigkeit und namentlich erstere einen Blütenreichtum, wie er an Pracht und Schönheit wohl nicht übertroffen wurde, noch werden wird. Dieselbe hatte den besten Verlauf und erzeugte eine der reichlichsten Obsternten, namentlich an Äpfeln und Birnen u., an Zwetschen weniger. Auch die Früchte des Feldes entwickelten sich nicht weniger sehr hoffnungsvoll und lieferten gegen alle Erwartungen eine reiche Ernte, welche durch die beste Witterung begünstigt, schon ausgangs Juli ihr Ende erreichte. Der Rückschlag der Fruchtpreise blieb hierauf nicht aus. Schon am 6. August kostete auf dem Markte in Mainz:

das Korn per Mtr. durchschnittlich fl. 6.54 fr.

der Weizen " " " " 11.— "

die Gerste " " " " 5.— "

Der vierpfündige Laib Brod wurde am 7. d. s. nach der gesetzlichen Tare für 10½ fr. verkauft. Der Weinstock blieb den übrigen Gewächsen gegenüber nicht zurück, auch der hauptsächlich vegetirte in voller Lebenskraft und erzeugte eine Ueberfülle von Gescheinen. Als

Seltenheit muß bezeichnet werden, daß an vielen jungen Gutedelreben 4 Gescheine gefunden wurden.

In der Hälfte des Monats Juni stellte sich die Traubenblüthe allgemein ein, hatte den besten Verlauf und endigte noch vor Johanni mit dem Ansätze einer massenhaften Frucht.

Die Witterung in den Monaten Juni, Juli bis gegen das Ende vom August war dem Weinstocke außerordentlich günstig, die Hitze erreichte bis dahin einen Grad, unter welchem sie fast unerträglich war. Die Trauben waren gesund, gedungen und ihr schnelles, üppiges Wachsthum berechtigte zu den größten Hoffnungen. In der Hälfte des Monats August waren die Spättrauben allenthalben weich und die Frühtrauben eßbar. An einem ausgezeichneten Herbst zweifelte Niemand mehr, ja man verstieg sich sogar zu dem Glauben, daß der 1847er den ausgezeichneten 1846er sowohl an Quantität, als Qualität noch übertreffen werde. In dieser vermeintlichen Gewißheit wurden sogar im August schon Verkäufe abgeschlossen und die 1847er Erzeuzung mit dem Durchschnittspreis des ausgezeichneten 46er Weines per Stück fl. 500 bezahlt.

Noch am 23. August existirte eine afrikanische Hitze und am 24. stellte sich ein Landregen ein, welcher die Temperatur bedeutend minderte und bis zum 1. September, mit wenig Unterbrechung, anhielt. Die Witterung im September war überaus schlecht, wenige Tage ausgenommen, naßkalt und windig und somit der Traubenreife mehr hinderlich als förderlich. Der Monat October brachte nichts Besseres, die Witterung war der Zeitigung der Trauben ebenso ungünstig wie in seinem Vorgänger. Diese beiden Monate zerstörten alle Hoffnungen der Winzer auf ein gutes Weinjahr und brachten den voreiligen Speculanten große Verluste bei. Der übermäßig viele Regen brachte eine starke Fäulniß in die Trauben, so, daß schon am 18. October eine Vorlese gestattet werden mußte. Am 26. d. s. begann der allgemeine Herbst; man tarirte auch jetzt noch die Fäulniß auf $\frac{3}{4}$ des Herbstertrages.

Die Speculationslust war gebrochen und von Verkäufen oder Herbstpreis in der Maische schweigt das Tagebuch.

Das Mostgewicht aus den besten Lagen bewegte sich von 11 bis 12° nach Loose, gleich Dechäle 70—75°. Aus den geringen und mittleren Lagen wog der Most nur 8—10° Loose, entsprechend 55—65° Dechäle. — Der Preis der neuen Fässer erreichte in der

Hoffnungszeit eine bedeutende Höhe, es wurden deshalb eine Masse alte Fässer vom Main an den Rhein verbracht, die auch anfangs sehr theuer bezahlt wurden. Auch diese Speculation, eine der gewagtesten unter allen, ging mit den getäuschten Hoffnungen des Herbst-ertrages in die Brüche.

Die Gährung des Mostes verlief sehr schnell und es erschien alsbald ein heller, aber harter, saurer Wein, welcher verdient den geringen Jahrgängen beigezählt zu werden. Niemand wollte diesen 47er kaufen und da zudem im Jahre 1848 durch die allbekannte politische Bewegung Handel und Verkehr gehemmt waren, so lag dieses Product ganz ohne Nachfrage. Im Jahre 1850 wurde die geringere Qualität dahier um fl. 7 per Ohm, 160 Liter, verkauft. Um diesen lästigen Wein fortzubringen, ließen es sich die Producenten gerne gefallen auch eine kleine Quantität aus einem vollen Stüde abzugeben.

Bessere und beste Qualitäten wurden per Stüde, 1200 Liter, um fl 75, 100 und 120 verkauft.

Das Resumé der Witterungsverhältnisse und ihre Folgen in diesem Jahr sind lehrreich für Weinproducenten, Landwirths und Speculanten und resultiren in getäuschten Hoffnungen und Befürchtungen.

XX.

Die Weinjahre von 1848 und 1849.

Der Winter von 1847/48 hatte einen normalen Verlauf; dagegen war die Witterung im Monate März durchaus naß. Die übrige Zeit im Laufe dieses Jahres war dem Weinstocke günstig. Die Blüthe begann in der Hälfte des Monats Juni und endigte noch vor Johanni, jedoch mit einem nicht so reichen Fruchtansatz als im vorhergehenden Jahre. Es zeigten sich schon weniger Gescheine und diesen Mangel schrieb man dem nicht völlig reifen Rebolze zu. In Folge der naßkalten Witterung im Spätjahr 1847 bis in den Winter hinein, konnten nicht alle Fruchttaugen zur erforderlichen Lebenskraft gedeihen und blieben daher an Stiften und Bogreben viele Augen todt.

Die Trauben hatten schon Ende August eine, einem guten Weine entsprechende Reife erlangt, so, daß durch häufige, warme Regen im September dieselben größtentheils ebelfaul wurden und

deshalb schon am 11. October eine Vor- oder Auslese gestattet werden mußte.

Die Edelsäule wurde im Verlaufe des Monats October allgemein, begünstigt durch wiederholt starke, jedoch warme Regengüsse. Der Herbst endigte ausgangs dieses Monats mit dem Resultat durchaus edelsäuler Maische.

Das Mostgewicht stellte sich in geringen Lagen, nach Loose, auf 11–12°, entsprechend 70–80° Dechsle, in Mittellagen von 12–13½° Loose, entsprechend 80–90° Dechsle, in den besten Lagen nach Loose 14–15°, gleich Dechsle 98–100°.

Die Quantität betrug etwa $\frac{2}{3}$ eines vollen Herbstes und die Qualität viel noch besser aus, als man erwartete. Der 48er war kein Feuerwein, wie der 46er und 34er zc., weil die Trauben während der Zuckerbildung und noch im Zustande der Edelsäulung viel Regen bekamen, dessenungeachtet aber besaß er außerdem alle guten Eigenschaften eines beliebten, edlen und in allen Beziehungen brauchbaren Weines und kann daher mit Recht den besseren Jahrgängen beigezählt werden.

Die politischen Bewegungen in Frankreich, Deutschland zc., hatten den Preis dieses guten Weines sehr herabgestimmt; es verhielt sich die Qualität zu demselben wie 1:3, somit wurde er kaum nur mit $\frac{1}{3}$ seines Werthes bezahlt. Speculanten und Weinhändler, welche es gewagt haben in dieser Geschäfts-Krisis um diesen billigen Preis Einkäufe zu machen, wurden mit einem bedeutenden Gewinne belohnt.

Feine Auslesen aus den besten Lagen wurden von der Hefe per Stück um fl. 220 gekauft. Gemischte Weine aus der Gesamtlese von verschiedenen Lagen um einen bedeutend billigeren Preis. Daher wurde dieser 48er so schnell vergriffen, daß man sich oft verwundert fragte: „Wo ist nur der 48er sobald hingekommen?“

1849 erzeugte einen Wein, welcher an Qualität seinem Vorgänger nahe kam und auch an Quantität sich demselben durchschnittlich so ziemlich gleichstellte. Schon in den nächstfolgenden Jahren wurde der schon größtentheils vergriffene 48er durch den 49er ersetzt, welcher von gleicher reiner Gähre war und obgleich nicht vollständig so gut, dennoch mit einem höheren Preise bezahlt wurde.

Derselbe erreichte im Jahre 1851 die Höhe von fl. 300 bis 350 per Stück, wozu auch wohl das geringe Jahr 1850 und die hoff-

nungslose Aussicht auf 51 beigetragen haben mag. Die Witterung, viel Regen und wenig Hitze, war das ganze Jahr hindurch dem Weinstocke nicht sehr günstig. Die Trauben gingen daher auch schon ausgangs September in Fäulniß über.

Noch ca. 3 Wochen vor dem Herbst versprach man sich von demselben sehr wenig, zählte ihn vielmehr schon unter die Fehljahre. Am 29. October begann der Herbst und mit diesem stellte sich ein sommerlich helles Wetter ein, so, daß die Trauben unter beständigem Sonnenschein trocken gelesen, unter einem mehr als erforderlichen Wärmegrad gepreßt und eingekellert werden konnten. Diese ausgezeichnete Witterung am Schlusse dieses Weinjahres hat unstreitig dazu beigetragen, daß die Qualität des 49er, wie beim 48er Wein, alle Erwartungen übertroffen hat.

Das Mostgewicht stellte sich durchschnittlich von geringeren, mittleren und besten Lagen von 11—14° nach Loose, gleich Wechäle von 70—90°.

XXI.

Die Weinjahre 1850 und 1851.

1850 erzeugte an Qualität einen Wein, welcher wohl nicht den geringsten, aber doch den geringeren Jahrgängen, wie z. B. 1847, beigezählt werden muß, dagegen ergab die Quantität einen ca. $\frac{3}{4}$ Herbst.

Der Winter von 1849/50 und das darauffolgende Frühjahr waren sehr lang und dem Weinstocke äußerst ungünstig; dagegen waren die Monate Juni und Juli demselben wieder sehr förderlich, wodurch das Wachsthum desselben sich der Art entwickelte, daß die Blüthe noch vor Johanni eintrat, aber doch erst nach demselben endete. Der Fruchtansatz ließ bezüglich der Quantität einen annehmbaren Herbst erwarten; allein für eine gute Qualität ließ schon die sehr ungünstige Witterung im Monat August wenig Hoffnung aufkommen. Da nun schließlich auch noch die Monate September und October schlechtes Wetter brachten, so war an einem geringen Wein nicht mehr zu zweifeln.

Während der Boden von allzubielen und sogar kaltem Regen in diesem Spätjahr übersättigt wurde, trat unterdessen schon im September ein so starker Frost ein, daß in Folge dessen die Trauben in den niederen Lagen und den ohnehin kühlen und geringen Feldern erfroren sind. Das letzte Viertel des Monats October

brachte noch eine trockene Witterung, aber ohne Sonnenschein, in welcher sich die von dem Froste verschonten Trauben in den besseren und besten Verglagen noch zu einer Reife letzten Grades entwickelten.

Der Herbst begann am 28. October und endete in der Hälfte des Monats November.

Das Mostgewicht in den besten Lagen überstieg nicht 20° nach Loose, gleich Dechäle ca. 75—78°. Geringere und Mittellagen lieferten nur 10—11° Loose gleich Dechäle 65—70°. Der Most von der Kelter hatte $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ ° Loose, Dechäle 5—6°, weniger als die Maische aus der Kufe, weil hier schon mehr unreife Beeren zerquetscht waren. Der Nachdruck von der Presse hatte nur 7—8° Loose gleich 45—50° nach Dechäle.

In Hauptjahren findet hier das umgekehrte Verhältniß statt, da die zu Rosinen eingeschrumpften Beeren erst beim stärksten Drucke der Kelter ihren letzten Saft abgeben.

Der Herbstpreis in der Maische war viel höher als in den folgenden Jahren für den hellen und gebauten Wein erlöst wurde. Die Aiche wurde mit fl. 6 bis 8 bezahlt, wonach das Stück, à 25 Aichen, sich bis nach dem ersten Abstich auf fl. 150—200 berechnet und nun durchschnittlich nur mit fl. 80 bezahlt worden ist. In den folgenden Jahren 1854 und 56 erhöhte sich der Preis und wurde per Stück noch mit fl. 200 bezahlt.

1851 lieferte an Qualität einen noch geringeren Wein als sein Vorgänger und zwar den geringsten in diesem Decennium. Die Quantität stellte sich so nahe der vorjährigen gleich.

Der Winter von 1850/51 war sehr gelinde, ähnlich jenen, welche Hauptweinjahre vorausgegangen sind und wurden die Winzer hierdurch auch schon zu dem Glauben verleitet, daß auch dieser wieder der Vorläufer eines ausgezeichneten guten Weinjahres sei. Doch auch diese Hoffnung, wie so viele der sorgsamten Weinbauern, ist nicht Wahrheit geworden; der unmittelbar darauffolgende Frühling brachte sehr schlechtes Wetter, welches namentlich der Vegetation des Weinstockes sehr hinderlich und nachtheilig war. Die Entwicklung und Vorbildung der Triebe reichte deßhalb kaum hin die Gescheine noch vor Johanni zur Blüthe zu bringen. Der Verlauf derselben war der Quantität des Hauptansatzes gerade nicht ungünstig, erreichte aber erst ihr Ende in der ersten Hälfte des Monats Juli. Die Witterung im August war indessen dem Weinstocke größtentheils

wieder günstig und förderte das Wachsthum der Reben in so weit, daß sie angeheftet werden konnten; der noch sehr im Rückstande befindlichen Frucht dagegen konnte die August-Sonne nur an Wachsthum förderlich sein, an Zuckerbildung aber noch wenig beitragen. Obgleich man sich überzeugen mußte, daß der Weinstock in dieser Zeit, gegenüber einem guten Weinjahre, noch sehr weit zurück war, so hoffte man doch noch, daß ein guter Nachsommer die ziemlich zahlreich vorhandenen Trauben zum Ertrag eines guten Mittelweines zeitigen werde. Die Witterung im September war aber durchaus schlecht, naßkalt und somit dem Weinstocke im höchsten Grade nachtheilig. Der October war etwas, aber nicht viel besser und so war auch nun die bescheidenste Hoffnung auf einen guten Mittelwein letzten Grades gänzlich geschwunden.

In der Hoffnung, im höchst seltenen Falle, noch nach dem Monate October, zur Zeitigung der kaum halbreifen Trauben günstiges Wetter zu erhalten, riskirte man dieselben bis zum 10. November hängen zu lassen, an welchem Tage erst der Herbst seinen Anfang nahm. Auch noch dieser Versuch brachte kein besseres Resultat, als es im Rath der Vorsehung beschlossen war. Die Natur verlangte ihre Rechte und zog schon an diesem ersten Herbsttage ihr weißes Winterkleid an. Nur am Vormittage konnte gelesen werden, am Nachmittag schneite es so stark, daß alsbald Feld und Flur, Weinberge und Wege mit hohem Schnee bedeckt waren und das Lesen ohne Wasser und Schnee mit in den Kauf zu nehmen, auf mehrere Tage unmöglich war.

Das Mostgewicht der sorgfältigsten Auslese von den besten Lagen — aus der Kufe — überstieg nicht 11° Loose, von der Kelter nicht 10° Loose, gleich 70° resp. 63° Dechsle. Aus den mittleren Lagen wog derselbe nur 9—10° L. — aus der Kufe — von der Kelter 1—2° weniger gleich 58—60° Dechsle, resp. 50—53°. Die Nachlese hatte nur 7½—¾° Loose gleich 43—48° Dechsle.

Der Herbstpreis, fl. 5—7 per Mische, überstieg auch diesmal wieder jenen im Stück in den folgenden Jahren. Für ein solches wurde noch 1852 und 53 durchschnittlich nicht mehr als fl. 90—100 bezahlt.

In dieser Zeit wurden von einem hiesigen größeren renommirten Weingute, durchaus Riesling-Wein, 1850er und 51er, per Stück, 1200 Liter, mit neuen Fässern, durchschnittlich zu fl. 75—120 versteigert.

In den folgenden Jahren 1854, 55 und 56 stiegen diese beiden Jahrgänge im Preise und wurden namentlich 51er hier mit fl. 140 bis 50 und im Rheingau, 3 B. in Oestrich pr. Stück mit fl. 200 bezahlt.

XXII.

Die Weinjahr 1852, 53 und 54.

1852 glaubte man an Güte einen 1848er Wein zu herbsten; allein es war Täuschung. Nach dem Mostgewichte erreichte bloß die Auslese edelfauler Trauben diese Qualität; der Wein von der Gesamtllese, meist gesunde Trauben, wurde besser als 1850 und kann als Mittelwein bezeichnet werden.

Bezüglich der Quantität lieferte dieses Jahr nur einen halben Herbst. Auf einen gewöhnlich kalten Winter, folgte ein sehr nasses Frühjahr, in Folge dessen die Entwicklung des Weinstockes und die Traubenblüthe keinen günstigen Verlauf hatten.

Von ausgangs Juni bis anfangs August stieg die Hitze auf 26° R. im Schatten und war sonach für Menschen und Vieh fast unerträglich. Von der zweiten Hälfte des Monats August bis in die Hälfte des Monats September gab es viel Regen, es war dabei aber nicht kalt. Von ausgangs September bis in die Hälfte des Monats October war die Witterung trocken und warm und somit der Traubenreife förderlich.

Die extreme Witterung — die große und anhaltende Kälte im Frühjahr und die alsbald darauf folgende außerordentliche Hitze bis August, dann wieder der viele Regen im August und September brachte am Fuß der Berge und in der Thalebene viele gelbe Weinberge und darum in diesen auch wenig Frucht. Unser Tagebuch spricht in diesem Jahre zum ersten Male von einer Traubenkrankheit, jetzt allgemein bekannt unter dem Namen „Traubenpilz“, wie folgt: „Auch stellte sich in den Gärten eine Krankheit an den Trauben ein, namentlich an den Trollinger, hier schwarze Wälsche genannt. Die Traubenbeeren wurden nur halb so dick, wie gewöhnlich und waren wie bestäubt mit Schimmel, überzogen, die Reben schwarz befallen. Die Trauben kamen nicht zur Reife, spalteten sich und vertrockneten“. In solchen Rebanlagen wurde darum, außer einigen Kleinberger und Gutedeln, auch gar Nichts geherbstet.

Außer dieser Krankheit stellte sich in nassen Feldern, namentlich im Wehm, der Laubrausch ein; Auländer und Burgunder waren am

meisten damit betroffen. Die Blätter fielen schon ab, bevor die Trauben kaum angereift waren, und so kamen diese Trauben auch nicht zur Perfection.

In den rothen, kieseligen Feldern, insbesondere an den Bergabhängen, blieben die Trauben gesund und bildeten sich schön und gut aus, daher hatte Nierstein, Nackenheim und Schwabsburg den Vorzug an Qualität in diesem Jahre am Rhein. Auf dem Lande sind die Trauben erfroren und es wurde dorten deshalb kein Preis erlöst; auch hier in geringen Lagen und Weinbergen, die nicht gedüngt und gut gebaut und somit die Trauben in der Zeitigung zurück waren, hat der Sturm und Frost anfangs der zweiten Hälfte des Monats September viel Schaden verursacht — die Stiele verleierte zc.

Am 27. October nahm der Herbst seinen Anfang und endete am 15. November. In den drei genannten Orten zeigte sich eine außerordentliche Kaufflust, die Mäße wurde hier in den geringeren mit fl. 7 bis 9 und in den besseren Lagen mit fl. 11—14 bezahlt, somit per Stück mit Maische von fl. 175—350.

Nach einem Jahre und später, wurde derselbe zu fl. 400—500 per Stück verkauft.

Das Mostgewicht der edelfaulen Trauben betrug nach Loose 12 bis 15° gleich Dechäle 75—100°. Die Gesamtlese ergab nur durchschnittlich 11—12° L. gleich 70—80° Dechäle.

1853 lieferte an Qualität einen geringen, sauren Wein, ähnlich dem 1850er und an Quantität auch nur einen halben Herbst.

Der Winter von 1852/53 war anfangs, vom November bis in den halben December, sehr kalt; von dieser Zeit bis in den halben Januar gelinde; von da an bis ausgangs Februar wieder sehr kalt. Im Monate März und April war die Witterung auch wieder sehr unbeständig und der Entwicklung des Weinstockes nicht förderlich, fortwährender Wechsel von Kälte und Wärme. So abwechselnd mit Sonnenschein, Regen und rauhen Winden, war die Witterung den ganzen Sommer hindurch. Im September schon gab es Schnee und Reife. Unter solchen Witterungsverhältnissen war in allen Beziehungen nur ein geringer Herbst zu erwarten. Der Herbst begann am 9. November und endigte am 20.

Das Mostgewicht betrug durchschnittlich 10—12° L., gleich 60 bis 75° Dechäle. — Die Kaufflust im Herbst war nicht sehr rege, vielmehr sehr träge und der Preis stellte sich daher nur von fl. 6—8

per Nische; der helle Wein im folgenden Jahre und später, in Folge Weinmangel, wurde per Stück zu fl. 200–275 verkauft.

1854 erzeugte an Qualität einen Mittelwein, etwas besser als 1852; an Quantität aber auch wieder nichts Vollkommenes, etwas mehr als einen halben Herbst. Der Winter von 1853/54 war nicht so kalt, wie sein Vorgänger, gelinder dagegen zog sich der Frühling durch abwechselnd günstige und ungünstige Witterung in die Länge. Die Vegetation des Weinstockes verzögerte sich deshalb, so, daß die Traubenblüthe erst acht Tage vor Johanni begann und acht Tage nach demselben endigte.

Die Monate Juni und Juli waren gut und der August sogar sehr gut, sonach der Entwicklung der Trauben sehr förderlich.

Der September und die erste Hälfte von October brachten dagegen viel Regen unter veränderter Temperatur, was die Fortbildung der Zeitigung hinderte; dagegen war die Witterung in der zweiten Hälfte des Monats October wieder trocken und gut, anhaltend bis in den November.

Der hiesige Ortsvorstand, unter Zuziehung mehrerer der größeren Weingutbesitzer, in der besten Absicht, der Traubenreife die günstige Witterung möglichst lange angeheißen zu lassen, bestimmten den Anfang des Herbstes auf Montag den 14. November. — In der Nacht vom Sonntag auf den Montag trat unerwartet eine Kälte von 5° R. ein. Die Trauben waren in Folge dessen am Herbstmorgen gefroren, so fest wie Erz und Eisen. Die Winzer, welche an jenem Morgen zu lesen versuchten, vermochten nicht die Trauben, weder in Treibütten noch Mühlen zc. klein zu bringen und verließen unverrichteter Sache wiederum die Weinberge. Die Weinbergbesitzer fürchteten hierdurch den Verlust der ganzen Erbsenz. Die Aufregung in der Gemeinde stieg daher auf den höchsten Grad, Flüche und Verwünschungen wurden dem Ortsvorstande gesendet, weil er den Herbst so ungewöhnlich spät anordnete.

Keiner dieser Herren wagte es, sich in den ersten Tagen des Herbstes sehen zu lassen, bis man sich überzeugt hatte, daß doch nicht Alles verloren ist. Der Himmel war am Tage hell und klar und die Sonne erschien in ihrem vollen Glanze und ihrer wohlthätigen Wärme! Die Trauben thauten auf, allein der Staat war davon; sie hingen an den Stöcken, wie die Lumpen und verführten Niemanden mehr einen solchen zu verspeisen, während sie Tags vorher noch in voller Pracht erschienen. An Qualität hatte der Wein entschieden gewonnen; aber an Quantität auch ebenso sicher um $\frac{1}{4}$ verloren. Man fürchtete überdies an dem Weine einen Frostgeschmack; allein es zeigte sich auch keine Spur davon, was jedem erfahrenen Producenten eine auffallende Erscheinung war.

Die Kauflust im Herbst war jedoch, da man immerhin einen Frostgeschmack fürchtete, gebrochen und die Nische kam daher im Preise nur von fl. 9–11. — Im folgenden Jahre und später kostete derselbe per Stück fl. 350–400.

XXIII.

Die Weinjahre 1855 und 1856.

1855 erzeugte einen guten Mittelwein, welchen man als den besten unter seinen Vorgängern, den 50ern bezeichnete.

An Quantität lieferte dieses Jahr aber auch wieder nur einen halben Herbst.

Der Winter von 1854/55 war von ausgangs November bis Ende December sehr kalt und das Rebholz, welches eine vollständige Zeitigung noch nicht erlangt hatte, wurde in seiner Fruchtbarkeit beeinträchtigt. Schon in der Nacht vom 13./14. November 1854, wie unter diesem Jahrgang bemerkt, hat das noch völlig unreife Rebholz bei 5° Kälte sehr gelitten.

Die Witterung in den Monaten Januar und Februar war wieder gelinde, dagegen in den Monaten März und April abermals rauh und kalt. Der Mai war indessen der Vegetation sehr günstig, in Folge dessen entwickelte sich der Weinstock sehr schnell und die Traubenblüthe erfolgte deshalb frühe und endete noch vor Johanni. Das Wachsthum der Frucht hatte jedoch keinen so günstigen Verlauf, wurde vielmehr durch die nasskalte Witterung im Juni behindert und in die Länge gezogen, wodurch die Quantität weiter durch den Heuwurm und einen Durchfall vermindert wurde. Die Witterung im Juli und August war der Ausbildung der Trauben wieder günstig, dagegen war dieselbe im September veränderlich abwechselnd naß und kühl und somit der Reife derselben nicht zuträglich. Der October war besser, wodurch der Herbst noch zur Mittelqualität sich gestaltete. —

Der Zustand der Trauben ausgangs August berechtigte zu der Hoffnung eines Hauptweines, wenn die beiden Herbstmonate der Traubenreife günstiger gewesen wären. Der Herbst begann am 5. November. — Das Mostgewicht in den geringeren Lagen betrug 70° in den besseren und besten 80–85° Oechsle. Durch den vielen Regen im September und theilweise noch anfangs October stellte sich der Säuregehalt nicht höher als 5–6 pro Mille. Eine Most-

probe von Nackenheim, aus den Lagen Kirch- und Rothenberg, zeigte 70–75° Dechäle und 9 pro Mille Säure. Eine solche von Schwabsburg von den geringen bis zu den besten Lagen 60–70° Dechäle und 7 pro Mille Säure. Desgleichen eine von Bodenheim zeigte 74–84° Dechäle bei 6 pro Mille Säure. Der Preis im Herbste in Rierstein stellte sich in der Niche in geringeren, besseren und besten Lagen von 10 bis 13 fl. — Der Wein nach dem ersten Abstich per Stück von fl. 375 bis 500.

Der 1856er Wein erreichte nicht die Mittelmäßigkeit; er war und blieb sauer. Die Quantität erstreckte sich jedoch bis zu einem $\frac{2}{3}$ Herbst. Wenn zu einem guten Weinjahre 12 gute Monate erforderlich sind, so war im 56er Jahre nichts Gutes zu erwarten, da in demselben auch nicht ein Monat ganz gut zu nennen war. Die Monate Juli und August gaben hierfür den Beweis, in welchen die Getreideernte von einem steten kalten Regen begleitet war und deshalb eine nasse genannt wurde.

Die Trauben verblüthten erst nach Johanni und konnten daher aus doppeltem Grunde nicht zur Perfection gelangen. In geringen Lagen und nassen Lehm- und Lettenböden erfroren dieselben schon vor dem Herbste; in Bodenheim, wo z. B. dieser Boden vorherrschend ist, total, so, daß der daraus gewonnene Wein einen sehr geringen Werth hatte. Der Herbst begann am 7. und erstreckte sich bis in die zweite Hälfte des Monats November. Der Most von den Höhen hier wog 46 bis 66° Dechäle, aus besseren und besten Lagen von 75 bis 80° bei 8 bis 9 pro Mille Säure, aus dem Nebgelände der benachbarten Gemeinde Schwabsburg von 56 bis 68 und 69° Dechäle bei 10 p. M. Säure. Der Preis im Herbste stellte sich in geringen Lagen per Niche von 4½ bis 5 fl., in den besseren von fl. 6 bis 9 und den besten — Pettenthal 11¼ fl. Nach dem ersten Abstich und später kostete der Wein per Stück von fl. 150 bis 200.

XXIV.

Das Weinjahr 1857.

Dem 1857er ging ein weit größerer Ruf voraus, als er sich in der That bewährte und wurde vorzeitig sogar als das Non plus ultra gepriesen. Die Lithographen bemühten sich den Etiquetten die glänzensten Namen aufzudrucken als: „Die Perle des Jahrhunderts“ &c. — Der Zahl 1857, in großem Golddruck, wurde eine goldene Krone aufgesetzt; allein man täuschte sich.

Die Qualität übertraf wohl theilweise alle seine Vorgänger bis auf 1847 incl. zurück, erreichte aber die vorzüglichen Weine von 1846, 1834 u. lange nicht. Nach Zeitungsnachrichten von allen bekannten Rebgegenden fehlte auch an der Quantität eines vollen Weinjahres $\frac{1}{4}$, auch theilweise $\frac{1}{3}$. — Es kann sonach das Jahr 1857, weder an Güte, noch an Menge, als Hauptweinjahr in erster Linie erscheinen.

Der starke Frost im September des vorhergehenden Jahres 1856, welcher in geringen und kühlen Feldern die Trauben zerstörte, beeinträchtigte auch schon die Fruchtbarkeit des noch nicht völlig reifen Rebholzes. Der Winter von 1856/57 war gelinde und zwar der Art, daß in den Weinbergen die gewöhnlichen Winterarbeiten verrichtet werden konnten, befruchtete dagegen aber auch die Weinberge nicht mit der erforderlichen Feuchtigkeit. Der Frühling war indessen rauh und kalt, und obgleich der Weinstock schon ausgangs April vegetirte, versprach man sich doch abermals kein gutes Weinjahr, weil auch der Monat Mai nicht dazu angethan war. Der Juni fing aber schon mit beständigem, ausgezeichnet gutem Wetter an und die Traubenscheine entwickelten sich so schnell, daß die Blüthe schon nach einigen Tagen den besten Verlauf hatte und noch vor Johanni vollständig ihr Ende erreichte. Die folgenden Monate Juli, August und September waren bezüglich der Wärme bei Tag und Nacht, dem Weinstocke ebenso überaus günstig; dagegen fehlte der Regen in diesen drei Sommermonaten gänzlich und die Trockenheit hielt sonach unterbrochen bis zum September an. Die Hitze war in denselben ungeheuer groß. In den Wohnstuben zeigte das Thermometer 25° R., im Freien im Schatten durchschnittlich 28 bis 30° und in der Sonne 30—35°; an einzelnen Orten wollte man sogar 40° gehabt haben. Nierstein insbesondere blieb durchaus ohne Regen bis, wie bemerkt, anfangs September, dagegen aber auch von schädlichen Gewittern verschont, welche in verschiedenen Gegenden viel Unheil anrichteten. Die Trauben schrumpften auf diese enorme Hitze, namentlich in steinigem und kieseligen Feldern, bis auf Erbsengröße zusammen und obgleich dieselben auf jenen durchweichenden Regen an Größe wieder etwas zunahmen, so wurde doch an unseren Bergen der Herbst an Quantität durch diese abnorme Witterung auf die Hälfte reducirt. Auf grundigem Boden, im Lehm und Letten, waren die Trauben vollkommener und gab es hier auch mehr Wein.

Die schnell verlaufene Blüthe hatte eine gleiche Qualität der Trauben zur Folge und die ungewöhnliche Trocknung ließ auch keinerlei Fäulniß zu, so daß gegen die Mitte des Monats October die Trauben noch durchaus vollständig gesund waren und selbst bis zum Herbst sich nur in seltenen Fällen eine Edelfäule zeigte. Ausgangs September schon begann die Rothweinklese in Ingelheim. Des täuschenden Jahrgangs wegen führe nur hier an, daß ich am 1. October einen kleinen Weinberg im Sandelhm, welcher nur versuchsweise mit Burgunder und Ruländer angelegt war, lesen ließ. Die Trauben waren von Ueberreife theilweise schon eingeschrumpft, hatten eine widerliche Süße und dennoch wog der trübe Most nur 102°, filtrirt 103° Dechäle. Die Säure in diesem Zustande, genau gemessen, zeigte 6 pro Mille. Dagegen wog der Most von Burgunder aus einem Weinberg in starkem Thonboden 115° Dechäle bis 5 pro Mille Säure.

Eine Mostprobe aus der Gemarkung Gundersheim bei Osthofen, renommirt durch seinen Rothwein, zeigte von rothen Rieslingen einen Zuckergehalt von 92° bei 5 pro Mille Säure. Weißer Riesling mit etwas weicheeren Trauben gemischt 91° Dechäle bei 6—7 pro Mille Säure. Eine solche von Weinolsheim bei Oppenheim aus geringeren Lagen wog 88° und aus besseren 90° bei 6 pro Mille Säure. In Nackenheim begann der Herbst am 20. October. Im f. g. grundigen Boden waren die Trauben daselbst sehr süß, saftig und kräftig aber noch gesund, ohne Fäulniß; im steinigten, kieseligen Felde dagegen dünn und von läppischem Geschmack. Der Most wog durchschnittlich nur 75 bis 83° höchstens 88 bis 90° Dechäle, die Säure ergab nur 4 pro Mille; in Folge dessen schmeckte der Most recht schön. In Oppenheim begann der Herbst am 19. October. Das Mostgewicht daselbst war in ähnlichem Verhältniß, wie hier und Nackenheim. Hier ergab dasselbe von den besseren bis zu den besten Lagen durchschnittlich 83—102° bei 5—6⁰/₁₀₀ Säure.

Hier begann der Herbst ausgangs October. — Die Kauflust in demselben war sehr belebt. Hier, in Nierstein, wurden innerhalb 14 Tagen ca. 2000 Nischen, à fl. 12 bis 24 und 25 verkauft. In Oppenheim wurde ein ähnlicher Preis erlöst, ja sogar für die feinste Lage (Grotebrunnen) fl. 27 bezahlt. In Nackenheim stellte sich die Nische auf fl. 13 bis 14; in Gundersheim, Friesenheim, Selzen ca. fl. 12; in Weinolsheim und den Orten ähnlicher Qualität in der

heßischen Pfalz per Mische fl. 9—9½. In Gundersheim und Ingelheim wurde der Nothe per ¼ zu fl. 3½—4 verkauft, wonach sich die Mische, acht Viertel, von fl. 28—32, das Stück, 1200 Liter, Most, auf fl. 700—800 berechnete. So sehr man sich im Anfange des Herbstes zum Einkaufe drängte, so flau wurde es schon in der Hälfte desselben; die Preise wichen hier, am Haardtgebirge, im Rheingau und überhaupt allenthalben.

Man beurtheilte die Dualität nach dem außerordentlichen Sonnenbrande in den Sommer-Monaten, hatte aber mit den Hauptfactoren: der ungewöhnlich lange anhaltenden Trocknung, dem gänzlichen Mangel an Feuchtigkeit und der Edelsäule, nicht gerechnet; auch ließ man sich gleichfalls durch die Süße der Trauben täuschen. Der geringe Zuckergehalt im Moste überzeugte aber die Sachmänner und Speculanten alsbald, daß man sich in diesem Jahrgange geirrt und sonach die Maische zu theuer bezahlt hatte. — Nach dem Herbst kaufte man billiger im Faß, nachdem man sich weiter überzeugt, daß dieser Wein in der That die so hochgepriesene Qualität nicht erreicht hat. Nach dem ersten Abstich im Frühjahr 1858, wurde jedoch per Stück noch bezahlt: hier von den geringen Lagen mit fl. 500, von den besseren mit fl. 700; im Rheingau, z. B. in Rüdesheim, mittlere Qualität mit fl. 600, in Oppenheim ähnlich wie in Nierstein, in Nackenheim von fl. 270—325, in Selzen von fl. 300—400, in Mommenheim mit fl. 300, in Lörzweiler von fl. 300—370. Wer überdies diesen 57er noch bis über die guten Jahre 1858 und 59 lagerte, hat daran viel Geld verloren. Von einem hiesigen renommirten herrschaftlichen Gute wurden nach diesen Jahren 1857er aus den besseren Lagen zur Auction gebracht und dafür durchschnittlich nicht mehr als fl. 350, sage: Dreihundert und Fünzig Gulden erlöst. An den Kaufweinen im Herbst, per Mische zu fl. 24—25, wurde mehr als die Hälfte am Capital verloren.

XXV.

Das Weinjahr 1858.

Der 1858er war besser als der 1857er und zählt mit Fug und Recht in der Reihe der Hauptweine in erster Linie, was jedoch von der Quantität durchschnittlich nicht gesagt werden kann. Dieser Jahrgang übertraf jedoch an Seltenheiten und Eigenthümlichkeiten bezüglich der Witterungsverhältnisse und der davon abhängigen

Vegetation und Erzeugnissen wohl bei Weitem den größeren Theil seiner Vorgänger. Denselben ging schon der durchaus trockene Sommer von 1857 voraus; diesem folgte von 1857/58 ein kalter aber auch durchaus trockener Winter; ebenso trocken war das Frühjahr und der ganze Sommer von 1858.

Am Haardtgebirge, im Rheingau, hier und in vielen anderen Nebgeländen sind viele Weinstöcke erfroren und ganze Weinberge, namentlich in kiefigen und steinigten Feldern, dermaßen ausgetrocknet, daß sie nicht mehr vegetiren konnten und den Sommer über wie das todtte Rebholz im Winter dastanden. Viele mußten in Folge dessen ausgehauen werden; andere schlugen, auf erhaltene Feuchtigkeit, im folgenden Jahr wieder aus, trugen aber in demselben keine Frucht mehr. Der größere Theil der noch lebensfähigen Weinstöcke, in grundigem, kühlen Boden, Letten oder Lehm, selbst auch Rieslinge und Orleans zc. an steilen Bergabhängen in steiniger oder kiefiger Erde, welche möglichst tief wurzeln und insoweit ihre Nahrung in den Spalten der Felsen suchen und finden, wurden durch die günstige warme Witterung im Frühjahr in ihrem Wachsthum schnellstens gefördert. Die Blüthe nahm daher auch den besten Verlauf, erzeugte einen reichlichen Fruchtansatz und endete gleich einem Hauptjahre rechtzeitig noch vor Johanni. Die Menge der Trauben hatte aber nicht die erforderliche Nahrung. Der heiße, aber durchaus trockene Sommer, gänzlich ohne Regen, unterstützte dieselben in ihrer Entwicklung durchaus nicht vollständig; es fielen daher im Juli und August viele Trauben ab, in den ohnehin trockenen Tagen schrumpften die Beeren auf Erbsegröße zusammen, blieben auch klein bis zum Herbst oder vertrockneten gänzlich, so, daß im Herbst nur noch Klappen und ausgetrocknete, verbrannte Hülsen, ohne Saft, vorfindlich waren.

In kühlen und grundigen Feldern erreichten dieselben dagegen an Quantität und Qualität ihre Vollkommenheit. Insbesondere lieferten die Ruländer und Burgunder, wie beispielsweise in der Rheinebene bei Oppenheim, in einem starken, nassen Boden, einen vollständigen Herbst. Am 28. October begann der Herbst bei günstiger Witterung und das Resultat an Quantität und Qualität war so verschieden, wie bei irgend einem vorhergehenden Jahrgang. Das Mostgewicht belief sich hier von 92°—112° Decksle bei $3\frac{1}{2}$ —5 pro Mille Säure.

Eine Mostprobe von Bodenheim zeigte aus der Bütte 100°, von der Kelter 97°; eine solche aus dem Rheingau — Winkel — Rieslinge, mittlere Qualität 86°, bei 6 pro Mille Säure; eine bessere von da, 87—90° Decksle bei 5 pro Mille. Der Most daselbst, Riesling, kostete incl. 4 Viertel Trubvergütung per Ohm fl. 33—37. — Hier wurde die Maische per Mische mit fl. 16—20 bezahlt; zu 25 Mischen ca. berechnete sich das Stück Most von fl. 400—500, während man im Frühjahr 1859 per Stück hellen Wein gerne um fl. 400 durchschnittlich kaufen konnte. Zu diesem mindern Preise trug insbesondere der Neujahrs-Gruß des Kaisers Napoleon an den österreichischen Gesandten in Paris bei, welcher als Anfang der Kriegereignisse betrachtet wurde, welche sich 1859 in Italien abspielten.

Der beschriebenen Trocknung folgte eine weitere Naturwidrigkeit, welche den größeren Weingutsbesitzern mehr Nachtheil, als Vortheil brachte. — Am 31. October trat eine merkliche Kälte ein, die sich bis zum 3. und 4. November auf 5° R. steigerte. Die Trauben haben bis zu diesem Kältegrad wohl in der Quantität, aber noch nicht an Qualität verloren, da dieselben einen hohen Grad von Zeitigung erlangt hatten. In der Nacht vom 4./5. November fiel ein, einige Zoll hoher Schnee; am 6. schneiete es ununterbrochen und derselbe häufte sich bis zu ca. einem Fuß Höhe an. Durch eine plötzlich eingetretene mildere Temperatur schmolz derselbe bis auf die Hälfte ca.; nahm aber auch wieder um einen weit größeren Theil, durch einen ununterbrochenen starken Schneefall am Sonntag den 7. zu. Die Forensen hatten noch alle zu lesen, und auch mehrere einheimische größere Gutsbesitzer waren mit ihrem Herbst noch zurück. Mengstliche Gemüther lasen im Schnee; diese gewannen an Quantität, verloren aber an Qualität. Beherztere hatten den Muth, ihre Crescenz erst nach eingetretener günstiger Bitterung einzuhelfen und versprachen sich zum Theil sogar noch eine weitere Veredelung der Trauben; allein diese fanden sich in ihren Hoffnungen bitter getäuscht. Die Kälte steigerte sich und betrug am 9. November 7° R. unter dem Schutze gegen den Nordwind; im Freien dagegen zeigte das Thermometer 8—9°. In Bodenheim sollen bis zu dieser Zeit noch ca. 100 Morgen mit der Weinlese im Rückstand gewesen sein; hier noch etwas mehr.

Die meisten Gutsbesitzer erwarteten nun keine günstigere Bitterung mehr, sondern bemächtigten sich der Trauben unter Eis und Schnee. Die Urtheile über die Qualität dieser Lese waren verschieden; Einige vermeinten eine bessere Qualität erzielt zu haben, Andere behaupteten das Gegentheil; über das Resultat ist aber keine Stimme laut geworden. Die Trauben, welche unter diesem Kältegrad gelesen wurden, hatten eine frostrothe Farbe; die Rieslinge schmeckten wässerich, die Destreicher mehr süß, aber auch sehr frostig. Der größte Forense hier riskirte es mit ca. 15 Morgen, reichlich mit Riesling-Trauben behangenen Weinbergen noch — länger. Die Kälte stieg während dessen bis zum 24. November noch bis zu 15° R., ein Kältegrad, unter welchem in der Regel die Weinberge verfrieren. Die Traubenbeeren, auch selbst die edelfaulen, sprangen auf und der ausgelaufene Saft bildete an den Traubenstämmen händelange gelbe Eiszapfen. Die Trauben und beziehungsweise die Weinstöcke theilten das Schicksal der Bäume und Gesträuche, welche mit zoll dickem Eise überzogen waren; ein seit Menschen- gedenken nicht da gewesenes Naturereigniß. An Obstbäume und in den Wäldern richtete dieser Eisregen einen sehr bedeutenden Schaden an. Die Bäume brachen unter ihrer Last zusammen und es wurde dadurch so viel Holz gefällt, daß aus den Wäldern aller Art Holz in Masse zur Versteigerung ausboten wurde.

Im Rheingau begann der Herbst am 2. November und da dorten die Spätlese insbesondere an der Tagesordnung ist, so hatten die Weingutsbesitzer auch jedenfalls die Calamität mit den hiesigen, linksrheinischen

zu theilen. Vielfach hörte man von horten Klagen über den durch die Kälte verursachten Verlust an ihrer Crescenz. Ueber die Qualität des Weines von den mit Eiszapfen versehenen und mit Eis überzogenen Trauben, hat man niemals ein bestimmtes Urtheil vernommen und läßt sich hiernach schon schließen, wie es sich auch aus der Natur der Sache schon ergibt, daß dies ein werthlos verdorbenes Product gewesen sein mag.

Wie schon bemerkt und wie es sich auch schon aus der Beschreibung dieses Jahrgangs ergibt, waren Quantität und Qualität sehr verschieden. In der Quantität läßt sich durchschnittlich kein Maß bestimmen, da in einigen Lagen gar Nichts, in andern sehr wenig und in kühlem Boden ein vollständiger Herbst erzeugt wurde. Die Qualität war ebenso wieder von der Beschaffenheit des Bodens abhängig und je nach Lage und der Zeit der Lese, schwächer oder kräftiger, im Allgemeinen aber sehr gut und entwickelte sich auf dem Lager ganz vortrefflich. Diejenigen Weine, welche beim ersten Abtich noch trübe waren, hellten sich nach Verlauf von 14—18 Tagen sonnenklar. Der 1858er übertraf den 1857er überhaupt und namentlich in diesem Stadium an Süße, Aroma und Schmalz und hatte somit alle Vorzüge eines Hauptweines.

Auf solche Vorzüge konnten schwerlich diejenigen Ansprüche machen, welche unter Schnee und Eis gelesen wurden und unter einem so hohen Kältegrad gelitten haben.

XXVI.

Die Weinjahre 1859, 1860 und 1861.

1859 erzeugte wiederum einen Hauptwein, welcher, im Bunde der Dritte, unter den beiden Vorgängern der süffigste und beliebteste war. Derselbe hatte wenig, aber eine sehr reife Säure und war nicht so reich an Alkohol, wie die Größen von 1834 und 46; vereinigte aber dennoch in allen Beziehungen, begünstigt durch die Witterungsverhältnisse dieses Jahres, alle Eigenschaften eines edlen Weines in sich.

Der Winter von 1858/59 erzeugte eben so wenig Feuchtigkeit, als seine beiden trockenen Vorgänger. Diejenigen Weinberge, welche nicht total ausgetrocknet waren, vielmehr noch Spuren von Leben zeigten, belebten sich wieder mit frischem Grün und mit verdoppeltem Wachsthum auf die im April und Mai eingetretenen, durchweichenden Regen.

Die äußerst günstige Witterung im Frühling förderte das Wachsthum des Weinstockes so außerordentlich schnell, daß die nackten Stellen der scheinbar vertrockneten Weinberge bald wieder ausgeglichen, resp. gedeckt waren. Obgleich man des ungewöhnlich schwachen

Holzess wegen äußerst wenig Bogreben schneiden konnte, so wurde der Weinstock doch sehr reichlich mit Scheinen versehen. Anfangs April wurden in den Hausgärten schon Laub und Scheine sichtbar. Anfangs Juni trat die Blüthe ein und endigte schon 8 Tage vor Johanni. Am 1. Juli waren die Beeren schon so dick, wie Erbsen und erschienen hängend. Die Hitze in den Sommermonaten war außerordentlich groß. Am 3. Juli z. B., zeigte das Thermometer des Nachmittags um 3 Uhr in der Sonne noch 33° und im Schatten 25° R. — Ein Artikel in der „Dibascalia“ zum „Frankfurter Journal“ sagte in Bezug darauf: „Die Hitze sei gleich derjenigen, in Batavia und Afrika“. Die Früchte des Felsbes standen außerordentlich hübsch und reiften einer frühen Ernte entgegen. Futterkräuter gab es eine große Menge. Das Heu von ewigem Klee wurde anfangs Juni und in manchen Gegenden noch früher geheimgeset und war sehr lang und hübsch.

Am 28. Juli brachten die Landwirths ihr letztes Getreide nach Hause und die Ernte konnte hiermit als beendet angesehen werden. Im Verlaufe dieser Zeit herrschte Trocknung, unterbrochen von einem unbedeutenden Regen. Die Trauben wurden von dieser außerordentlichen Hitze sehr zusammengebrannt und waren in Folge dessen die Beeren klein und blau. Die Hitze und Trocknung hielt bis zum September an. In der ersten Hälfte d. M. gab es einen anhaltenden, durchweichenben, anfangs etwas kühlen, zuletzt aber warmen Regen. Die extreme Witterung forcierte die Vegetation der Trauben, die Beeren hatten nicht die naturgemäße Entwicklung, die übermäßige Triebkraft sprengte die Hülssn und ein beträchtlicher Theil derselben entleerte seinen Inhalt. Die Edelfäule der noch vollen Beeren trat hierauf alsbald ein und der Herbst in jungen, mastigen Weinbergen war die nächste Folge. Schon am 3. und 4. October mußten die Weinberge auf der Hochebene durchaus gelesen werden. Der Most von da wog 76, 80 bis 88° ; im vorigen Jahre daselbst 100 bis 112° Dechäle. Am 1. October schon mußten die blauen Trauben, Burgunder, Liberdan zc., gelesen werden. Dieser Most hatte 100° Dechäle. Am 13. October begann der allgemeine Herbst. Der Most aus den Hauptlagen wog von 90 bis 100° , aus den geringeren und mittleren von 80 bis 90° Dechäle, bei 4 bis 5 pro Wille Säure durchschnittlich. — Dadurch, daß sich die Trauben unter der außerordentlichen und lange anhaltenden Hitze, ohne einen durch-

weichenden, fruchtbaren Regen, nicht zur normalen Größe ausbilden konnten, wurde die Quantität sehr vermindert und erstreckte sich somit nicht über einen halben Herbst.

Der Herbstpreis stellte sich per Mische von fl. 12 bis 13. Nach der Berechnung von 25 Mischen per Stück, kostete der junge Wein fl. 300 bis 325. Von einem herrschaftlichen Gute hier kamen 1861 im April 1859er Weine, größtentheils erster Qualität, zur Auction, welche mit den Fässern, neu in Eisen gebunden, um fl. 400—412 durchschnittlich abgelassen wurden.

1860 war ein durchaus nasses Jahr, dennoch gab es ziemlich viel Wein, ca. $\frac{3}{4}$ Herbst. Die Qualität stand unter der Mittelmäßigkeit, hatte aber eine gute, saubere Gähre. Der Herbst begann erst im November. Der Mostgehalt erstreckte sich von 65 bis 80° Dechäle bei 8 bis 9 pro Mille Säure. Rieslingweine vom Schloß Johannisberg im Rheingau und Kiersteiner Glöck, untersucht im Frühjahr 1861, hatten 14 pro Mille Säure.

Der Herbstpreis stellte sich hier in der Mische von fl. 4—8, per Stück sonach von fl. 100—200.

Bei der Auction der Herding'schen Weine im Frühjahr 1861, durchaus Rieslinge, kostete per Stück, ohne Faß, von fl. 120 bis 240; mit dem letzten Preis wurde die Glöck bezahlt. Bei der Auction auf Schloß Johannisberg um dieselbe Zeit kostete per Stück durchschnittlich auch fl. 240.

1861 erzeugte wieder einen Hauptwein und zwar an Qualität einen sehr feurigen; in dieser Beziehung gleich dem 1834er und 46er; an Quantität dagegen, insbesondere an den trockenen Bergabhängen, gab es durchschnittlich nur $\frac{1}{6}$ Herbst; mit seltenen Ausnahmen in kühlen Felsen ca. $\frac{1}{3}$. Der Winter von 1860/61 war sehr kalt, in welchem die Weinberge stark erfroren sind. Die Bitterung im Frühjahr war anfangs günstig und brachte die Weinberge in's Treiben. Ungefähr einen Zoll Länge getrieben, trat ein starker Frost ein und richtete an der Quantität ebenfalls wieder großen Schaden an.

Die Sommermonate waren furchtbar heiß; im Juli und August stieg die Hitze auf 25° im Schatten und 35° in der Sonne.

Der Herbst begann am 24. October. Das Mostgewicht stellte sich von 91 bis 112° Dechäle.

Der Preis in der Mische stellte sich für die Cressenz von Schwabs-

burg von fl. 13—16; von Rierstein von fl. 13—22; von Oppenheim von fl. 13—28; letzter Preis für die erste Qualität, genannt „Gretebrunnen“. Der Wein kostete demnach per Stück von fl. 325—550; die erste Qualität in Oppenheim fl. 700. In Rierstein kommt eine erste Qualität im Herbst in der Riehe nicht zum Verkauf, wie z. B. Glöck, Kranzberg, Hipping und Fuchsloch etc., welche sich im Besitze größerer Producenten befinden und ihre Weine stets lagern. Die geringe Quantität dieses Jahrgangs war alsbald vergriffen und sein in allen Theilen vorzüglicher Nachfolger hat auch seine Qualität als Hauptwein in erster Linie von der Tagesordnung verdrängt.



Nierstein

und

das Weinbuch von W. Hamm.

~~~~~

Das Weinbuch von W. Hamm darf mit Recht, hinsichtlich seiner Weineliteratur für alle Länder der Erde als eines der interessantesten und verbreitesten gelten. Um so mehr muß sich einer der ältesten Söhne des Vater Rhein „der Niersteiner“ gekränkt fühlen in dem Weinbuche von Hamm, bezüglich seiner Statistik und seines Characters so stiefmütterlich behandelt zu sein, Hamm, zweite Auflage 1874, Seite 153:

„Weine dritten Ranges sind: Bingen, Büdesheim, Laubenheim, Nierstein, (Glöck oder Glock) gehört in die zweite Classe.“

Die Quellen des Herrn Hamm über die andern rheinischen Weinorte scheinen authentisch zu sein, jedoch die Quelle obiger Charakteristik ist eben so oberflächlich als unrichtig.

Einem Weinorte, welcher wohl der bedeutendste unter seinen rheinischen Brüdern, hinsichtlich seiner jährlichen quantitativen Productionen, ist und in qualitativer Beziehung sich in mittel- und hochfeinen Weinen würbig den besten Rheinweinen zur Seite stellt, gebietet doch die Pflicht, einer so geringen Werthschätzung von Seiten des Herrn Hamm, mit einigen statistischen Mittheilungen zu dienen.

Der Name Nierstein soll sich ableiten von einem wunderlich-figürlichen Gemarkungsstein Narrenstein, später Nerenstein, Nierenstein endlich Nierstein, nach einer andern Lesart von einer Schwefelquelle, welche die Römer faßten, „Das Syrenenbad“, das sich bis in die jüngste Zeit erhielt und dessen Wasser von den Römern Aquae neri genannt wurde, hieraus: Nerenstein, Nierenstein, Nierstein.

Sein Weinberg soll einer der ersten gewesen sein, welchen die Römer mit Reben bepflanzen; über die Traubensorten, welche sie zur Anpflanzung brachten, fehlen jedoch genaue Daten. Die einzige Statistik über die früheren Anpflanzungen von Rebforten liefern uns die abligen Besitzungen der Niersteiner Gemarkung vor anno 1789, welche da sind:

„Graf von der Lai, von Geisheimer, von Tunzmann, von Metternich, von Knebel, von Haghausen, von Frankenstein, von Weiler, von Dahlberg, von Schlemmer, von Jedewitz, nachmals von Herding.“

Fast ausschließlich war der ganze Weinbergbesitz in den Händen obiger Freiherrn bis zum Jahre 1789, wo sie in Folge der französischen Revolution Hab und Gut im Stiche ließen und flüchteten.

Nach Besitzergreifung des linken Rheinufers durch die französische Regierung, ließ diese obige Prachtgüter in Mainz im Gasthause zu den drei Säulköpfen öffentlich versteigern. Ein paar hundert Francs genügten, die werthvollsten Complexe zu aquiriren. Die Steigerer blieben im Besitze auch nach Wiedervereinigung des linken Rheinufers mit Deutschland, indem sich von den früheren Besitzern Niemand mehr sehen und hören ließ.

Durch die Bebauung beschriebener Güter ist es bekannt, daß der Niersteiner Weinberg, soweit die Erinnerungen reichen, angepflanzt war mit den Rebsorten: Hammelsboden, Rethap, schwarze Wälsche und Welteliner.

Bedigliß die Glöck und einige Theile des Kreuzberges waren auch schon zu damaliger Zeit mit Rieslingen angepflanzt. Diese Anpflanzung hat der Lage Glöck einen hervorragenden Ruf erworben.

Erstbenannte Rebsorten wurden namentlich im vorigen Jahrhundert durch allgemeine Anpflanzung der Orleans Harthensch (Volksmund Hartshengst), welche zuerst in Büdesheim gepflanzt wurden, verdrängt. Diese Orleans, welche eine französische Rebsorte aus der Provinz Orleans ist, bildete in allen Lagen Niersteins die Hauptproduction bis in die 1830er Jahre. Was die Haupt- und feinsten Lagen betrifft, so kamen diese zum größten Theil auch nach Wiedervereinigung des linken Rheinufers mit Deutschland, durch Erwerb in adeligen Besitz und zwar in denjenigen, welche Nachfolger des von Zedewitz's, Dahlberg's und Schlemmer'schen Gutes waren. Hier ist vorzugsweise das von Dahlberg's, von Zedewitz'sche Gut und dessen nachfolgende Besitzerin, die Frau von Herding zu erwähnen. Nicht allein, daß das Herding'sche Gut eines der schönsten und besten Complexe der Gemarkung war, auch die Anlage und Cultur der Weinberge von Seiten der von Herding war eine solche, welche der Besitzerin bis auf den heutigen Tag die größte Ehre bewahrt.

Frau von Herding von der Einwohnerschaft Niersteins hinsichtlich ihres edlen und wohlwollenden Charakters heute noch in der ehrenvollsten Erinnerung, hatte auch eine große Passion für den Weinbau. Wie erwähnt, war fast der ganze Weinberg mit Orleans angepflanzt, welcher in Hauptjahren wohl ein kerniger, fester und kräftiger Wein ist, jedoch ohne Bouquet, aber zu dessen Genuße in mittel und geringen Jahren nur schlesische Becher gehören. In solchen Jahrgängen war dieser Orleanswein vor mehrjährigem Lagern s. B. nicht verkäuflich, wegen seines außerordentlich großen Säuregehaltes; erst nachdem sich im Verlauf von Jahresfristen fingerdicke Krusten Weinstein in den Lagerfässern vorfanden, wurde er genießbar.

Frau von Herding ging von der folgerichtigen Idee aus, auch ihre andern feinen Lagen mit Riesling zu bepflanzen. Bei der Anpflanzung dieser Lagen, welche sich theils an steilen Bergabhängen befinden, ließ sie das Roden auf eine derart planmäßige Weise ausführen, daß sich diese Weinberge heute noch durch ihre schöne Planirung auszeichnen. Hier sind

vornehmlich die Lagen zu nennen: Fuchsloch, Hipping, Bettenthal. Frau von Herding wurde durch diese weiteren Rieslinganlagen derart überrascht, daß sie auf den späteren Weinauctionen, um dem Rufe der Gläd keinen Eintrag zu thun, die Benennung der Lagen vermied. Die productive Kraft der bürgerlichen Thätigkeit hat in einem Zeitraume von 30—40 Jahren den ganzen Weinberg durch Destrreicher und Rieslinganlagen verebelt. Der Riesling wurde jedoch in einem großen Theile der Nebengelände in den letzten Decennien verdrängt durch den Destrreicher, welcher verträglicher ist und dessen Wein sich im ersten und zweiten Jahre in seiner Glanzperiode zeigt.

Es sind große Gutsbesitzer sogar soweit gegangen, selbst ihre feinsten Lagen mit Destrreicher zu bepflanzen, was wohl mehr im Interesse der Quantität als Qualität geschah. Als reine Rieslinganlagen haben sich vornehmlich die vormalig von Herding'schen feinsten Lagen Gläd, Hipping, Fuchsloch, theilweise Bettenthal als größte Complexe erhalten.

Durch die Entwicklungsperiode der Reb-Cultur bis auf den heutigen Tag kam man zu der Ansicht, daß in hochfeine Lagen kein Destrreicher gehört und werden fast ausschließlich neue Ausrodungen in hochfeinen Lagen wieder mit Riesling bepflanzt. Herr Oberfinanzrath Schulz, ein bedeutender Gutsbesitzer in den 1840er Jahren, leistete in Riesling-Anlagen und Planirung bedeutendes und wurde durch diesen in eclatanter Weise bewiesen, daß dessen feine Lagen mit dem Glädweine stark concurrirten, um nicht zu sagen, daß sie ihn übertrafen. Der Vorzug zwischen Gläd und den hochfeinen Berglagen dürfte in der Geschmacksrichtung zu finden sein. Gläd und Kranzberg auf einem Bergbügel nach Süden liegend haben in geologischer Hinsicht eine ähnliche Bodenbeschaffenheit wie der Boden des Marcobrunn, wogegen der ganze 1 $\frac{1}{2}$  Stunde Weges lange Niersteiner Berg eine rothe Eisenthonschieferformation bildet, gleich dem Johannisberg, welcher in wechselnden Verhältnissen bis zu 8,84%, während Niersteiner Berg bis zu 7,91% Eisengehalt besitzt. Die in den 40er Jahren erzielten Preise auf den Auctionen des Herrn Oberfinanzrath Schulz und Frau von Herding beliefen sich für Riesling-Auslese-Weine auf fl. 1500—3000 per Stück. Eine Weiterentwicklung der Production in hochfeinen Sachen wurde gestört, indem diese beiden Güter und andere feine Lagen unter den Hammer kamen und geraume Zeit von Besitzern bebaut wurden, welche mehr der Quantität als Qualität Rechnung trugen. Jedoch durch den raschen Besitzwechsel in Nierstein sind auch diese feine Lagen wieder in Händen, die hauptsächlich der Quantität Rechnung tragen. Die außerordentlichen Erfolge des sorgfältigen Auslesens und Ausbeeren im Rheingau dient nun Nierstein zum Muster. Hierdurch wurden selbst 1873er Weine erzielt, welche per Halbtüch zu Mark 2000—3000 bezahlt wurden. Namentlich das Jahr 1876 gestattete das Auslesen in Nierstein im umfassenden Maßstabe.

Die Richtung der Neben-Cultur hat sich unter den Züchtern entschieden wieder nach Erzielung hoher Qualitäten gerichtet, durch Bepflanzung der feinen Lagen mit Riesling. Die Gesamtnebenanlage des Niersteiner

Berges dürfte sich in  $\frac{1}{2}$  Oestreicher und  $\frac{1}{2}$  Riesling fixiren lassen. Die Variationen des Thon und Eisengehaltes sind so verschieden, daß sich damit auch die Qualitäten der Lagen scheiden. Es sind vornehmlich die Lagen auf dem Bergsplateau, welche vom rothen Schieferthon zum Thonmergel und Lehm Boden übergehen und werden hier die so sehr beliebten Mittelweine gezogen, welche sich der 3. Classe in Herrn Hamn's Buch anreihen dürften. Was dagegen den ganzen Bergabhang des Niersteiner Berges betrifft, dürfte im Allgemeinen der 2. Classe und die besonderen Lagen: „Orbel, Auflangen, Fuchslotz, Hippling, Kehr, Rehbach, Bettenthal, Radenheimer Rotheberg“ unbedingt in die 1. Classe zu verzeichnen sein.

Umsomehr dürfen sich die Hochgewächse Niersteins der 1. Classe des Rheinweins anschließen, als sie in Mitteljahren durchschnittlich den Rheingauer übertreffen.

Indem Nierstein in dem Handel den großen Trichter bilden muß, durch den die meisten rheinhessischen Weine der Welt zugänglich gemacht werden, stößt man nur zu oft auf die Ansicht des Herrn Hamn, daß sich Nierstein nicht über Mittelmäßigkeit erhebe.

In England urtheilt man richtiger. Im gewöhnlichen Verkehr beginnt der gute Tischwein mit der Bignette: „Niersteiner“, wobei der feine Engländer genau weiß, daß in Nierstein etwas Hochfeines wächst.

Schon im urgrauen Alterthum war Nierstein hinsichtlich seiner Lage und Weinbaues ein sehr bedeutender Ort und dürfte hierfür nachstehende Chronika geeignete Stelle finden. —

Bis auf den heutigen Tag finden sich in der Gemarkung Nierstein allerlei römische Gefäße und Urnen. Das naheliegende Oppenheim mit Nierstein fest zusammenhängend war eine römische Militärstation: in alten Karten findet sie sich verzeichnet unter den Namen Bonconica. Es wurde in der Gemarkung Niersteins noch römisches Straßenpflaster sowie ein Botivstein entdeckt mit der Inschrift: J. D. Deo Apolinis et Sirona Julia Frontina V. S. L. L. M. Dieser Stein fand sich an einer von den Römern gefaßten Schwefelquelle gen. Sironabad, wovon sich wie erwähnt (aquae nori) Nierstein ableiten soll. Die ersten Urkunden, welche Nierstein mit ähnlich lautendem Namen erwähnen, sind aus der Zeit der Karolinger und zwar aus der ältesten von Karlmann, des Oheims Karl des Großen. Dieser hat in der Mitte des achten Jahrhunderts dem Bisthum Würzburg eine Kirche geschenkt, die dem Würzburger Patronat des heiligen Kilian gehörte. Die Kirche führt bis heute den Namen Kilianskirche und bildet mit den sie umgebenden vorzüglichen Weinberglagen eine Zierde Niersteins. Der größte Theil der Gemarkung, zu dieser Zeit mit Acker und Weinbau, war kaiserlich. Die heute evangelische Kirche war dem heiligen Martin geweiht, welcher der Schutzpatron des fränkischen Königshauses war. Der Thurm dieser Kirche, gänzlich umgeändert, zeigt im Innern, daß er zu den ältesten Bauwerken unseres Landes gehört. Einer der Söhne Ludwig des Frommen schenkte von genanntem kaiserl. Gut mehrere Theile der kaiserl. Kapelle zu Frankfurt a. M. als Lohn für Genesung von schwerer Krank-

heit. Ueber dieses Gut, welches lange in den Händen der kaiserl. Nachfolger verblieb, waren eine große Anzahl Urkunden vorhanden, so z. B. vom Kaiser Otto III. 991 und Friedrich II. Diese Urkunden wurden mit dem Gemeinde-Archiv zur Zeit des französischen Krieges 1689 in die Burg Landeskronen zu Oppenheim verbracht, wo Alles durch Melac's Zerstörung vernichtet wurde. Zur Zeit der Hohenstaufen wurde Nierstein mit den naheliegenden Dörfern Schwabsburg und Dargheim und der Burg Landeskronen zu einem Sitz des Kaisers vereinigt. Kaiser Adolph von Nassau verpfändete Nierstein an den Grafen Eberhard von Katzenellenbogen wegen einer Schuld. Kaiser Ludwig der Bayer verpfändete 1315 Nierstein an den Erzbischof Peter von Mainz. Die kaiserlichen Gefälle und die Stellung eines höchsten kaiserlichen Beamten wurden zum Theil an den Herrn von Rolanden gegeben, dieses Lehen ging an seine Erben über, als da sind die Herren von Falkenstein und Münzenberg. Nach Aussterbung dieser ging das Lehen an die Grafen von Solms über, die es später an Mainz verkauften. Kaiser Ruprecht von der Pfalz brachte Nierstein an die Pfalz und blieb bei dieser bis zum Lüneviller Frieden 9. Februar 1801.

Durch das Verbringen Niersteins an die Pfalz durch Kaiser Ruprecht blieben dem Dorfe die Rechte der Hörigkeitsabgaben, freie Jagd in der Gemarkung, sowie freie Fischerei in dem Rhein. Nierstein bildete mit den naheliegenden Dörfern Schwabsburg und Dargheim ein Schultheißenamt und besaßen diese drei Ortschaften jenseits des Rheins in der heutigen Provinz Starkenburg ein Gemeindegut von 1200 Morgen, das im Lüneviller Frieden genannten Gemeinden verloren ging. Zu dieser Zeit hatte die Kirche und der Adel noch den doppelten Antheil am Bürgernutzen, für dessen Administrieren die drei Gemeinden ein Rathhaus hatten. Das kaiserliche Gut war verschieden den adeligen Familien zum Lehen gegeben und bildeten diese für sich eine eigene Gemeinde, so daß Nierstein zur pfälzischen Zeit 2 Schultheißen: einen adeligen Junkerschultheißen und einen bürgerlichen hatte.

Im dreißigjährigen Kriege hatte Nierstein schwer zu leiden und dürfte die interessante Notiz hier geeignete Stelle finden, daß Gustav Adolph 1631 von Niersteiner Schiffen mit Thoren von Scheunen, bei Erfelden sammt seinem Heere über den Rhein gefahren wurde, von wo Gustav Adolph die in Oppenheim verschanzten Spanier angriff und schlug. An der Stelle dieser Rheinüberfahrt steht als Gedenkstein die Schwedensäule.

Während dem französischen Erbfolgekrieg hatte Nierstein wieder eine schwere Zeit zu bestehen, es ging ihm aber doch besser als Oppenheim, das nebst Burg Landeskronen und Katharinentirche auf Pfingsten 1689 von den Franzosen zerstört wurde. Die Bevölkerung kam durch die Kriege in einen sehr traurigen Nothstand, so daß es über hundert Jahre dauerte bis sie sich wieder zum Stande des Jahres 1618 erholt. Die Churfürsten von der Pfalz hatten sich der Reformation angeschlossen, waren aber später wieder zur katholischen Kirche übergetreten. Bei diesem Rücktritt schlossen sie mit ihren protestantischen Unterthanen einen Vertrag ab, wonach die kleinere Kilianskirche der sich bildenden katholischen Gemeinde und die



größere Martinskirche der protestantischen Gemeinde überlassen blieb, das ziemlich bedeutende Kirchenvermögen wurde der Administration des Oberkirchenrathes in Heidelberg unterstellt, welcher einen besonderen Beamten zur Verwaltung nach Nierstein setzte. Durch den Luneviller Frieden ging der Gemeinde auch dieses Vermögen verloren.

Vor der Reformation befanden sich außer den zwei genannten Kirchen noch zwei Kapellen, die eine auf dem Frohnhof und die andere in Rothenbach (Rehbach), für welche neun Geistliche angestellt waren. Nach der Reformation schwand die Zahl der Geistlichen auf vier, wovon je zwei in den betreffenden Confectionen zugleich das Lehramt versahen.

Eingangs dieses Artikels wurde schon erwähnt, daß nach der Revolution 1789 sämtliche Güter versteigert wurden, unter welchen sich auch die kirchlichen Güter befanden, diese waren:

1) die Collectur, 2) das Gut der Karthäuser von Mainz, 3) die Besetzung des Domes von St. Peter und St. Christoph von Mainz, 4) das Katharinenstift von Oppenheim, 5) das Kloster von Marienbrunn.

An baulichen Ueberresten besitzt Nierstein aus der Zeit Karls des Großen einen zerstörten Thurm und einen Halbthurm, jetzt zur Einfriedigung des Gartens der Martinskirche dienlich. In sprachlicher Beziehung hat sich der Name Frohnhof erhalten, auf welchen sämtliche Gewerbe zur Zeit Karls des Großen vereinigt waren, ferner hat sich der Name eines in dem Nebfelde belegenen Areal „Hinterfaak“ bis auf den heutigen Tag erhalten. An dieser Stelle hatte Kaiser Karl der Große ein Schloß mit Rittersaal.

Karl der Große hatte viel Passion für den Weinbau und genanntes Schloß stand inmitten von Weingärten. Von dem Mittelalter ist in Nierstein außer den Kirchen, der hoch auf dem Weinberg stehende Wartethurm zu erwähnen, derselbe ist völlig erhalten und war eine Signalwarte von der in Oppenheim liegenden Landeskronen und der heutigen Schloßruine zu Schwabsburg.

Es geht die Sage, daß der Niersteiner Wartethurm durch einen unterirdischen Gang mit der circa eine Stunde entfernten Landeskronen in Verbindung stand, hierauf hinweisende Gewölbegänge sind mehrfach entdeckt worden.

Wenn wir dem historischen Theil von Nierstein zu große Spalten öffneten, so geschähe es zur Beweisführung, daß Nierstein mit seinem Weinbau schon zur Zeit der Römer, Karls des Großen und namentlich im goldenen Mittelalter zu denjenigen ausgewählten Erdstücken am Rheinstrome gehörte, dessen Besitz sich Kaiser, Reich, Adel und Kirche mit besonderer Vorliebe sicherten. Lassen wir nun Herrn Hamm's Buch sprechen, was dieses über den Ort Nierstein weiß, unter dem Titel Seite 151:

„Die Weine Rheinhessens und der Bergstraße: Die Erziehungsbart ist meist die des Rheingau's; doch gibt es auch einen besonderen Niersteiner Schnitt.

Während man im Land für 12 Kreuzer einen Schoppen recht guten Wein bekommt, muß man in dem ganz nahen Frankfurt a. M. die Flasche sogenannten Riersteiner mit einem Thaler vergüten.“

Nach dem Seite 153 Liebfraumilch der ersten, Scharlachberg und rother Oberingelheimer der zweiten Rangordnung classificirt ist, sagt Hamm weiter:

„Dritten Ranges sind:

Bingen, Büdesheim, Laubenheim, Rierstein (Glöck oder Gled gehört in die zweite Classe), die meisten rheinhessischen Weine werden unter der allgemeinen Firma „Riersteiner versandt.“

So sehr es anzuerkennen ist, wie genau Hamm's Buch in Worms orientirt ist, indem es der Liebfraumilch volle Anerkennung zollt, selbst dem Wormser Katerloch und dem untergeordneten steinernen Stod, als geringste Gartenweinlage daselbst, in Flächenmaß, geographischer Lage zc. zc. Ausdruck gibt, umsomehr muß man sich wundern, daß dies in sehr vielen Beziehungen so gut orientirte Buch von Hamm, den Ort Rierstein, als von besonderer Bedeutung in Qualität, Quantität, geologischer Beschaffenheit und geographischer Lage seines Weinberges, geradezu ignorirt. Wir wollen deshalb an dieser Stelle durch Beschreibung der qualitativen und quantitativen Weinproduktion mit Bezeichnung sämmtlicher Lagen, der fernerer zur Belehrung dienenden Weineliteratur für Buch und Schrift Anhaltspunkte bieten, welche zur Basis richtiger Beurtheilung, als authentisch dienen dürften. Die geographische Lage des Weinberges beginnt von Radenheim an südöstlich und bewegt sich auf eine Entfernung von ca. 1½ Stunden in einem stumpfen Winkel völlig nach Süden, bis zur Gemarkung Schwabsburg. Die Lagen am Fuße des Berges, die zumeist in der Ebene liegen, bilden mit wenigen Ausnahmen die zweite Qualität, die Lagen an dem Bergabhange, zwischen Bergplateau und Niederung bilden die erste Qualität, hier findet die möglichst verticale Lichtbrechung der Sonnenstrahlen statt. Das Bergplateau bringt die dritte Qualität als qualitative Nebanlage. Die quantitative Leistung dieser drei Lagengruppen ist von dem Charakter des Jahrganges abhängig. Die geologische Beschaffenheit ist Roth-Loth liegendes auf Lehm und Thon der vulkanischen Erhebung. Die Größe des Rebgebietes erstreckt sich auf ca. 2500 Morgen, wovon mehr als ⅓ den feinsten Lagen und der Rest sich in annähernd gleichen Theilen auf 2. und 3. Qualität Lage vertheilt.

Die Lagen zweiter Qualität sind: Kelterbaum, Schafed, Stall, Heiligenbaum, von Geismar'scher Garten, Hinteraal, Puhlweg, Moosberg, Kilians und Kirchberg, Reibeberg, Langgewann, Kiliansacker, oberes und unteres Thal, Hunnenstein (Hinkelstein) und Judenkirchhof.

Lagen dritter Qualität benamen sich: Domthal, Findling, Weißeberg, Gexbaum, Warthurm, obere und hintere Bodenberg, Lehmschmitt, rothe Schmitt, Roländer, Spielberg, Fritzehöll.

Lagen erster Qualität: Orbel, Große Steig, obere und untere Auf-

langen, Rohr, Streng, Delberg, Kranzberg, Glöck, Fuchsloch, Hipping, Rehr, Fläschenhall, Floß, Brudersberg und Rehbach, welch' letztere aus folgenden Spezialbezeichnungen besteht: Stumpfe Loch, Pettenthal, Mundelspfad, Rabenberg, Wolfsholl.

Hamm's Buch legt zur Klassificirung der Weinorte die Preise der Produkte zu Grunde, welche dafür gelöst wurden, so z. B. steht Seite 152:

„Kleine rheinhess. Gewächse bezahlt man im Weinhandel (also schon in zweiter Hand) per Stück mit Thlr. 150 bis 210 — Hochgewächse dagegen mit 500—600 Thlr. (Liebsraumilch und Scharlachberger), für letztere sind aber auch schon 2000 Gulden bezahlt worden“.

Eingangs dieses Artikels wurde schon erwähnt, daß schon in den vierziger Jahren auf Auktionen fl. 3000. — per Stück in Nierstein gelöst wurden. Bei Auktionen der letzten Decennien war es nichts Seltenes mehr, daß 2100—2200 Gulden per Stück aus erster Hand abgingen, ja selbst das Jahr 1873 hat einzelne Auslesen erzielt, welche auf Auktionen Gebote von fl. 2100. — und fl. 3000. — per Stück erhielten. Die Preise für solche Gewächse aus zweiter Hand, selbst solche von Privatverkäufern in Gebinden von  $\frac{1}{4}$  Stück sind in Nierstein für Hochgewächse schon mehrfach erzielt worden, wobei sich die abgefüllte Flasche auf Rmf. 6 stellt. Diese Weine sind allerdings Auslesen von Riesling aus den besten Lagen und vorzüglichen Jahrgängen. Da die Niersteiner Produktion in 3 qualitativ ziemlich differende Lagengruppen zerfällt, ist es um so mehr geboten, durch Beschreibung der Preise eines Jahrganges ein praktisches Bild zu entrollen. Hierzu dürfte der Jahrgang 1875 der geeigneteste sein.

Der Herbst in Nierstein hat sich in den letzten 10 Jahren gewissermaßen zu einem örtlichen Weinmarkte gestaltet, wo der kleinere Producent verkauft. Die Nachfrage ist stets eine sehr lebhaft. Im Jahr 1875, welches quantitativ das reichste seit denkllichen Zeiten war, wurde im Herbst für die kleinsten Niersteiner Weine 3. Qualität sogenannter Hühwein Mf. 15—21 bezahlt per Niche, dies macht per Stück à 1200 Str. gleich Mf. 375—525.

Für Weine zweiter Qualität wurde bezahlt Mf. 21—26 per Niche. Für erste Qualität Mf. 26—35. Unter dieser ersten Qualität versteht man solche Weine aus den feinen Lagen, die im Herbst verkäuflich sind. Unter dieser ersten Qualität, welche im Herbst käuflich ist, müssen sowohl Rieslingkäufe als auch Auslesen außer Betracht bleiben. Diejenigen Gutsbesitzer, welche hochfeine Lagen mit Rieslingpflanzung besitzen, verkaufen nicht im Herbst. Das Feinste ist niemals im Herbst käuflich, weil die größeren Rieslingcomplexe in vermögenden festen Händen sich befinden. Um für diese feinsten Gewächse des Jahres 1875 einen Maßstab zu geben, so sei erwähnt, daß kurz nach dem Herbst 1875er Hochgewächse ein halb Stück zu Mf. 800 verkauft wurde.

Die Reichhaltigkeit der Niersteiner Lagen geben auch den Preisen bedeutende Varianten. Das Jahr 1875 lieferte also mit Verkaufspreisen um Herbstzeit von Mf. 375 anfangend bis Mf. 1600 per Stück.

### **Druckfehler-Berichtigung:**

Seite 16, Zeile 3 von unten, statt „Zauber“ „Zuber“.

„ 83, Absatz 5, Zeile 4, statt „Syrenenbad“ „Sironabad“.

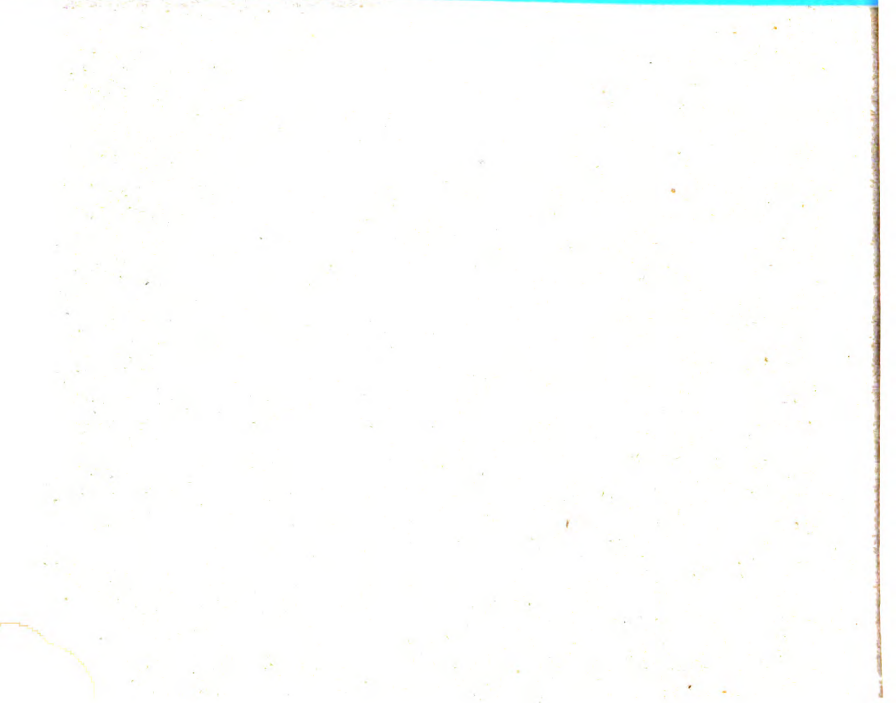
„ 84, Absatz 4, statt „Kreuzberges“ „Kranzberges“.

„ 84, Absatz 5, Zeile 3, statt „Büdesheim“ „Rüdesheim“.

„ 85, Zeile 8 von oben, statt „verträglicher“ „vorträglicher“.

„ 85, Zeile 9 von unten, statt „Quantität“ „Qualität“.

„ 86, Zeile 6 von unten muß es heißen: „Die heutige evangelische Kirche etc.“



In andern Hauptjahrgängen ist die Preisdifferenz nicht so bedeutend, jedoch immer derart, daß der Weinkäufer eine bedeutende Auswahl in der Preisanlage hat. Sämmtliche Niersteiner Weine sind durchaus reingährig, gleich gesund, selbst die kleinsten sind flüchtig und frei von jedem Beigeschmacke.

Die noch lagernden 1875er sind fast noch gleichpreisig wie im Herbst, dagegen die bessern und feinern Sachen ziehen im Preise stets an und dürften 1875er Auslesen die Preise der 1874er erreichen.

Die Jahrgänge 1874, 1875, 1876 haben in eclatantester Weise bewiesen, daß Nierstein nicht nur „hinsichtlich der Qualität“ in die Reihe seiner Rheingauer Brüder gehört, sondern dieselben auch in manchen Jahrgängen, so namentlich in Mitteljahren übertrifft.



2153951













3 1175 00774 9065

