

Die Weinjahre des 19. Jahrhunderts.

II. Theil.

Von 1862 bis 1881.

Nebst einem Anhange:

1. Ueber die Weinernten in den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts; 2. Der Weinbau in den Vereinigten Staaten von Nordamerika und dessen Förderung, und 3. Zusammenstellung der Haupt-, Mittel- und Fehljahre des 19. Jahrhunderts bis incl. 1881.

Jacob Sclamp,

Weingutsbesitzer in Nierstein am Rhein und Ausschuß-Mitglied des deutschen Weinbau-Vereins für die Provinz Rheinhessen.

Nierstein, 1882.

Selbstverlag des Verfassers.

deutschen Weinbau-Verein

hochachtungsvollst gewidmet

von

dem Verfasser.

Vorwort zum II. Theil.

Die Beschreibung der Weinjahre von 1811 bis incl. 1861, welche den Inhalt des I. Theiles meines Schriftchens „Die Weinjahre des 19. Jahrhunderts“ bilden, wurde im Allgemeinen und namentlich von Weinproducenten und Verehrern des edlen Nebensaftes beifällig aufgenommen. Infolge dessen wurde ich von verschiedenen Seiten, Weinproducenten und Fachleuten im Bereiche des Wein-Consums, insbesondere von bewährten Autoritäten in dem Vorstand des deutschen Weinbauvereins, angelegentlichst ersucht, dem besagten I. Theil den II., die Beschreibung der Weinjahre von 1862 bis zur jüngsten Zeit incl. 1881, folgen zu lassen.

So unbequem es mir auch war, mich im hohen Greifenalter, zumal bei einem Gesundheitszustande auf schwachen Füßen, wie dies ein vielbewegtes Leben von 75 Jahren in der Regel im Gefolge hat, einer solchen, nicht so ganz leichten Arbeit zu unterziehen, so fühlte ich mich doch hierzu moralisch, gezwungen und verpflichtet, den hochachtbaren Wünschen, womit mich jene verdienstvollen Denologen und verschiedene geehrte Interessenten beehrten, gerecht zu werden.

Der Inhalt dieses II. Theiles bewegt sich in derselben Art und Weise wie jener des I.; die Mittheilungen und Aufzeichnungen der Witterungsverhältnisse im Verlaufe der Jahre und die dadurch bedingten Weinerträge an Qualität und Quantität, die Preise im Herbst und in den folgenden Jahren mit Berücksichtigung der Cultur des Weinbaues zc., gründen sich gleichfalls auf langjährige Erfahrungen und Beobachtungen in der Werkstätte der Natur an

Vorwort zum II. Theil.

Die Beschreibung der Weinjahre von 1811 bis incl. 1861, welche den Inhalt des I. Theiles meines Schriftchens „Die Weinjahre des 19. Jahrhunderts“ bilden, wurde im Allgemeinen und namentlich von Weinproducenten und Verehrern des edlen Reben=saftes beifällig aufgenommen. Infolge dessen wurde ich von verschiedenen Seiten, Weinproducenten und Fachleuten im Bereiche des Wein=Consums, insbesondere von bewährten Autoritäten in dem Vorstand des deutschen Weinbauvereins, angelegentlichst ersucht, dem besagten I. Theil den II., die Beschreibung der Weinjahre von 1862 bis zur jüngsten Zeit incl. 1881, folgen zu lassen.

So unbequem es mir auch war, mich im hohen Greifenalter, zumal bei einem Gesundheitszustande auf schwachen Füßen, wie dies ein vielbewegtes Leben von 75 Jahren in der Regel im Gefolge hat, einer solchen, nicht so ganz leichten Arbeit zu unterziehen, so fühlte ich mich doch hierzu moralisch, gezwungen und verpflichtet, den hochachtbaren Wünschen, womit mich jene verdienstvollen Deno=logen und verschiedene geehrte Interessenten beehrten, gerecht zu werden.

Der Inhalt dieses II. Theiles bewegt sich in derselben Art und Weise wie jener des I.; die Mittheilungen und Aufzeichnungen der Witterungsverhältnisse im Verlaufe der Jahre und die dadurch bedingten Weinerträge an Qualität und Quantität, die Preise im Herbst und in den folgenden Jahren mit Berücksichtigung der Cultur des Weinbaues zc., gründen sich gleichfalls auf langjährige Erfahrungen und Beobachtungen in der Werkstätte der Natur an

einem der bedeutendsten und rühmlichst in der Welt bekannten Weinorte, in Nierstein am Rhein, und bezwecken, der Orientirung der Weinproduction und des Weinhandels zu dienen.

In diesem mehr wie in dem I. Theile habe ich auch den Wünschen bedeutender Weinfirmer und Consumenten im Auslande Rechnung getragen, die Preise der Weine verschiedener Jahrgänge von den Gütern kleiner, wie großer und der größten und bedeutendsten Weingutsbesitzer aller renommirten Rebländer, insbesondere Deutschlands, möglichst ausführlich verzeichnet, wie sie mir aus zuverlässiger Quelle und öffentlichen Versteigerungen bekannt geworden sind. Ebenso habe ich, namentlich in den Fehljahren 1877, 1878, 1879 und 1880, die Witterungsverhältnisse und die hierdurch bedingten Schädigungen des Weinstockes durch mancherlei Krankheiten und verschiedene schädliche Insecten, an der Hand zuverlässiger Berichte aus den verschiedenen Rebgeländen, ausführlich beschrieben, um den auswärtigen Fachleuten und Weinconsumenten, welchen der Weinbau größtentheils nur dem Namen nach bekannt ist, einen Begriff zu geben, mit welchen Widerwärtigkeiten der vielgeplagte Weinbauer in den meisten Weinjahren zu kämpfen hat, sowie auch den Beweis zu liefern, wie selten dieses edle Product, außerhalb seines Vaterlandes, nur unter der besonderen Günst des Himmels gedeiht, mit welcher Mühe, Sorgfalt, unsäglicher Arbeit und Kostenaufwand der Winzer dasselbe in unserem Klima der Erde abgewinnen und abringen muß.

Nierstein, im Mai 1882.

Der Verfasser.

Es wird nun auch mir, dem Weinbauer und Schreiber dieses vergönnt sein, hier an geeignetem Orte Erlebnisse über die Wirkungen hochfeiner Weine mitzutheilen, welche die Leser dieser Zeilen, insbesondere Weinproducenten, Fachleute und Verehrer eines edlen Nebensaftes, nichtstreitig interessieren werden, da sie, wie unzählige solcher Fälle, Zeugniß ablegen von dem hohen Werthe eines Productes, womit Tausende verkehren, sich nähren und ihr Leben versüßen.

Bei einem Kellerbesuche, womit ich erfreut wurde von einem befreundeten geistlichen Herrn, ebenfalls Weinproducent, in Begleitung eines jüngeren Kollegen aus dem Vogelsberg, welcher noch niemals einen Weinkeller betreten und ebensowenig einen Nektar an der Quelle gekostet hatte, also in seiner Probe noch ein Laie war, bemusterten wir eine größere Anzahl feine und feinere Gewächse eines Hauptjahrganges. Wir, der ältere Herr und ich, probirten fachgemäß und blieben dadurch in constanter Stimmung und Haltung; der Neuling dagegen, gereizt durch den ungewöhnlichen Wohlgeschmack, nahm an jedem Fasse, gewiß unwillkürlich, eine größere Probe. Als bald löste sich seine Zunge, die ihm vorher wie angewachsen zu sein schien, und gab nun Beweise seiner Redekunst — declamirte mehrere Gedichte aus verschiedenen deutschen Classikern und citirte mehrere Trinklieder aus seiner Musezeit. Als nun auch das feinste Faß Wein, Auslese aus Mersteins besten Lagen, bemustert wurde und er, der junge Herr Vicar, seine große Proben fortsetzte, erreichte seine Begeisterung den höchsten Grad — er umarmte seinen ältern Amtsbruder mit dem frommen, höchst freudig stark betonten Wunsche: „Liebster College! Wenns im Himmel noch schöner ist, so wollen wir unablässig beten, daß wir sicher hinein kommen!“

Um das Gleichgewicht nicht zu verlieren, muß das Weinprobiren auch gelernt und geübt werden. —

Ein Professor aus der deutschen Kaiserstadt, ein kräftiger, höchst geistreicher, junger Mann, Dr. der Theologie, ein ausgezeichnete Redner von Ruf, beehrte uns vor noch nicht langer Zeit mit einem Besuche. Auch er war noch nie in einem rheinischen, überhaupt noch in keinem Weinkeller und hatte gleichfalls auch noch niemals einen hochfeinen Wein an der Quelle gekostet. Als er uns dies im Laufe der Unterhaltung bei einem Glase Wein zu erkennen gab, folgte er unserer Einladung mit Vergnügen in die unterirdischen

Räume. Wir bemusterten mehrere Fässer Wein der besseren Qualitäten, und als er das feinste, Riesling-Auslese aus einer prima Lage hier, geprüft hatte, zog und schwang er seinen Gut, gab seiner Begeisterung in einem dreifachen Hoch Ausdruck und — schrieb auf den Boden des Fasses:

„Wenn ich dies Wunder fassen will,
So steht mein Geist in Ehrfurcht still!“ —

Der Winter von 1861/62 war in der ersten Hälfte kalt, doch ohne den Reben zu schaden, dagegen in der zweiten so gelinde, daß schon im Monate März der schönste Frühling begann. In Folge dessen kam der Weinstock schon in dieser Zeit in's Treiben und die Winger wurden zur Eile angetrieben, den Rebschnitt noch in der ersten Hälfte dieses Monats zu beendigen. Schon am 13. April zeigten sich die ersten Gescheine und gleichfalls am 13. Mai die ersten Blüthen. Dieselbe hatte unter den günstigsten Witterungsverhältnissen den besten und schnellsten Verlauf und — endigte schon ausgangs dieses und anfangs des nächsten Monats Juni.

Am 10. desselben hatten die Gescheine auch schon auf den Höhen hier, in den geringen, grundigen Lagen und somit auch anderwärts wohl allenthalben verblüht. Da nun auch die junge Frucht weder durch Krankheiten, noch Sanerwürmer, noch durch ungünstige Witterung in ihrem üppigen und schnellen Wachstume gestört wurde, so erschien dieselbe schon ausgangs Juni größtentheils in ausgewachsenen Trauben, und man bemerkte schon am 3. Juli hier, an bevorzugten Orten, weiche Beeren, welche bis zum 15. und noch mehr bis zum 20. hin nicht nur allgemein vorhanden waren, Frühtrauben vielmehr schon eine Reife erlangt hatten, daß sie zur Tafel gebracht und mit Lust und Wohlbehagen verspeist werden konnten. Obgleich die Sommermonate wenig warme Nächte hatten und die Witterung sich in denselben sogar theilweise extrem zeigte, so verhinderte dieselbe doch nicht, daß schon ausgangs Juli und anfangs August die Zeitigung so weit voranschreiten konnte, daß auch die Vorläufer der Weintrauben eßbar waren. Um nun das edle Gut gegen allerlei Frevler zu sichern, mußten hier schon am 10. August die Weinberge mit der erforderlichen Anzahl Schützen bestellt werden. Da nach Verlauf von 8—10 Tagen auch die spät reifenden Trauben schon angrifflich und zum Staube verlockend waren, so wurden am 20. die Weinberge definitiv geschlossen, resp. wurde der unvermeid-

liche Herbstzwang verordnet, d. h. Niemand, weder Arbeiter, noch Eigenthümer, durften die Weinberge während der Dauer desselben ohne Erlaubnißschein des Ortsvorstandes betreten.

Der Nachsommer, September und October, war der Entwicklung und Ausbildung der Traubenreife äußerst günstig. Der September brachte zeitig mehrere durchweichende, warme Regen, wodurch die im Allgemeinen gedrückten und vollsaftigen Trauben bis zur Gesamternte einen hohen Grad der Edelsäure erlangt hatten.

Der Herbst wurde Seitens des Ortsvorstandes, unter Zuziehung mehrerer größerer Weingutsbesitzer, schon am 17. October anberaunt, nahm aber erst im Allgemeinen am 21. desselben seinen Anfang, um mittelst andauernd günstiger Witterung immer noch einen möglichst höheren Reifegrad der Trauben zu erzielen.

Das Ergebnis der Quantität war indessen nicht in allen Lagen gleich groß. Mangels durchweichender Regen und somit allzulange anhaltender Trocknung in den Sommermonaten blieb das Rebholz in dem hitzigen Thonschiefer, überhaupt im steinig und trockenen Sandboden klein; die Trauben fielen — da die Natur mit vollständiger Nahrung nicht nachhelfen konnte — in solcher Anzahl durch, daß man in diesen Lagen ungefähr nur einen halben Herbst rechnen konnte. Dagegen waren in ohnehin mehr feuchten Feldern, im Lehm- und Lettenboden, oder auch an solchen Orten, welche mit durchweichenden, unschädlichen Gewitter- oder Strichregen begünstigt wurden, die Weinstöcke mit der edlen Frucht so überreich gesegnet, daß der Ausfall durch das Ergebnis des Gesamt-Rebgebietes wieder ausgeglichen wurde und man auch an Menge durchschnittlich einen vollen Ertrag annehmen konnte.

Das Mostgewicht in diesem großen Weinjahre unterschied sich nicht wesentlich von dem in anderen Hauptjahren, wohl aber der 1862er Wein auf dem Lager (unter der Hand angemessener Pflege) schon nach dem ersten Abstich durch seine angenehme, eigenartige Gähre — wie schon eingangs bemerkt — und seinen edlen Charakter. Bevor ich dasselbe beziffere, wird es dem Interesse der Sache entsprechen, einen kurzen Commentar vorausgehen zu lassen.

Der Werth eines Weines wird bekanntlich im Allgemeinen nach seinem geistigen Gehalte, der normalen angenehmen Säure und der in dem Weine vielfach vorhandenen edlen Bestandtheile, welche den Wohlgeschmack erhöhen, geschätzt und bestimmt. Der geistige Gehalt

ist aber nur allein abhängig von der Menge des im Moste enthaltenen Zuckers. Dieser kann wiederum nur annähernd durch eine in der Praxis eingeführte Mostwaage nach dem specifischen Gewichte, oder nach einem Saccharometer in Procenten, ermittelt werden, da das Gewicht oder die Schwere des Mostes auch noch durch den darin befindlichen Extractgehalt bedingt ist, als: Eiweißstoffe (die bei der Gährung theilweise in der Hefe abgetrieben werden), Salze (von denen sich insbesondere der Weinstein beim Lagern abscheidet), Pektin oder Pflanzengallerte (die in einigen Traubensorten, der „Orleans“ und dem „Destreicher“ in größerer Menge enthalten sind). Das Mostgewicht ist ferner wieder von der Beschaffenheit des Mostes abhängig, ob derselbe trüb aus der Maische, oder filtrirt, oder hell von der Kelter untersucht wird.

Nachfolgendes Gewicht ist in filtrirtem Moste unter 14° R. ermittelt worden, erfahrungsgemäß das Sicherste:

- | | | |
|---|---------------------------|----------|
| 1) Destreicher Trauben aus geringen Lagen | ergaben | 90—95° |
| 2) Solche | aus mittleren Lagen . . . | 98—100° |
| 3) Destreicher und Riesling gemischt dto. | . . . | 105—112° |
| 4) Riesling, welche in diesem Jahre bezüglich des Zuckergehaltes den Vorzug hatten, ergaben | | |
| a. aus den Mittellagen, im Lehm- und Letten- | Boden | 105° |
| b. in dem steinig und Kiesboden, gleichfalls | Mittellagen | 110—111° |

Alles öchslich, bei einem Säuregehalt von 4—5 pro Mille.

Bezüglich des Weinverkaufs im Herbst hat sich, wie in den meisten Weingegenden Deutschlands so auch bei uns und namentlich in den größeren Orten während der Dauer der Weinlese, welche sich durchschnittlich auf einen Zeitraum von 14 Tagen beschränkt, im Verlaufe der Zeit, durch Verhältnisse und Umstände herbeigeführt, ein förmlicher Weinmarkt gebildet: es verkaufen in diesem Zeitabschnitte hauptsächlich die kleineren Weinproducenten, welche mit den erforderlichen Utensilien nicht versehen sind und auch für mancherlei Bedürfnisse Geld brauchen, ihre Trauben am Stocke oder gemostert in der Maische. Bei diesem Verkaufe concurriren mit den Weinhändlern, Wirthen, Speculanten auch die größeren Weingutsbesitzer, theils auf Speculation, theils zur Ergänzung ihres Weinlagers, und kommt es darum oft vor, daß das Herbstzeugniß, in Folge der beschränkten

Verkaufszeit und der starken Concurrnz, besser bezahlt wird, als später der Wein auf dem Lager. Unter solch günstiger Conjunction verkaufen dann auch größere Weingutsbesitzer ihre gemosterten Trauben, und es ist in diesem Falle keine Seltenheit, daß die Hälfte von dem Gesamtertrag des hiesigen Nebgeländes um guten Preis, gegen Baar, abgesetzt wird. — Die Beschaffenheit der Crescenz, welche auf dem besagten Markte in Frage kommt, und die Form des Maaßes ist nicht allenthalben gleich. Hier und in Oppenheim, Schwabsburg, Dienheim, Guntersblum und den angrenzenden Orten wird die Maaße per Mische — 8 Viertel oder 64 Liter — verkauft Einzelne Orte zählen auch nur 6—7 Viertel, somit 48 und 56 Liter per Mische. — An den meisten Orten Rheinheffens, auch bei den feinen Frühburgunder, Klebroth zc. in Oberingelheim, Guntersheim u. s. w., wird nach Viertel, 8 Liter, gehandelt. In Rheinbaiern (a. d. Haardt) wird die Weincrescenz in derselben Beschaffenheit und Form, mit dem unwesentlichen Unterschiede, daß das Hohlmaaß dorten „Lofel“ („Logel“) genannt wird, mit 40 Liter Gehalt, abgegeben. In den nächst gelegenen Rheinorten — Nackenheim, Bodenheim, Laubenheim — und auch im Rheingau wird der gefelkerte Most, gegen Vergütung des Trubes, in Gebinden verkauft, desgleichen im Marktgräfler Land und in Württemberg. — Auf dem linken Rheinufer, insbesondere in Rheinheffen und Rheinbaiern, und auch im Rheingau wurden Flüssigkeiten, namentlich Wein, schon lange vor der einheitlichen Einführung des Maaß- und Gewichtsystems nach Maaß, à 2 Liter, oder auch kurz — nach Liter berechnet. Das durch die Einheit Deutschlands gesetzlich eingeführte Maaß ist ein unberechenbarer Vortheil für Käufer und Verkäufer. Dieselben können sich nun allenthalben darnach ihre Calculation machen und ist somit die Form der Maaße, ob Fuder, Eimer oder Stück, wo solche noch bestehen, ein überwundener Standpunkt, folglich überflüssig die sonstigen deutschen Weinorten noch übliche Verkaufsart des Weines hier aufzuführen.

An Preis wurden beim Beginn des Herbstes verlangt für geringe und bessere Qualitäten von den Höhen zc. per Mische fl. 12 bis 14.—, für Mittel- und Hauptlagen per Mische fl. 17 bis 20.—

Ohne Nehmer für diesen Preis wurden in der ersten Hälfte des fraglichen Marktes die f. g. Höhenweine, geringe und mittlere Qualitäten (III. Classe), verkauft um fl. 9 bis 10. — Ueber mittel-

gute und beste Lagen wurden bezahlt mit fl. 12 bis 14. — Wir selber deckten unseren Bedarf, zur Ergänzung unseres Lagers, in diesem kurzen Zeitabschnitte um den Preis für Mittel- und Hauptlagen (III., II. und I. Classe*) von fl. 10¹/₃, 11²/₃, 12 und 14. — In der zweiten Hälfte des Marktes steigerte sich die Concurrnz, die Weine gingen im Preise in die Höhe und wurden bessere und beste Lagen per Mische noch bezahlt mit fl. 16 bis 17. — Die Hauptorte am Rhein: Oppenheim, Dienheim, Nackenheim, Laubenheim, Bodenheim, die kleinen und Mittelweine im Rheingau, die besseren in der bairischen Pfalz (a. S.) hatten durchschnittlich ähnliche Preise wie hier.

Das Nebgelände am Haardtgebirge, in welchem die Trauben früher reifen, deshalb auch früher gelesen werden, eröffnet den Neigen der Herbstpreise und danach bemessen sich in der Regel — immer im Verhältniß der Qualität — dieselben am Rhein, in der hessischen Pfalz und an anderen Orten. — Selten war die Speculation mittelst solcher Herbstpreise eine vortheilhaftere, wie in diesem ausgezeichneten Jahre. Bemessen wir dieselben nach den hiesigen Einkäufen beispielsweise. —

Von solch vollsaftigen, edelsaulen Trauben wurde von 21—22 Mischen, gleich 1344—1400 Liter Mische, 1 Stück Most gefelkert. Veranschlagen wir das höchste Quantum zu 25 Mischen, gleich 1600 Liter, zu einem hellen Stück Wein nach dem ersten Abstich, so beziffert sich das Stück, von 10—14 fl. per Mische, auf fl. 250—350. — Nehmen wir selbst den höchsten Preis in der zweiten Hälfte des Marktes zu fl. 16 bis 17 per Mische an, so wurde selbst zu diesem Preise von fl. 400—425 per Stück noch viel Geld verdient. — Im Verlaufe des Jahres 1863 und noch mehr im nächstfolgenden wurden die hiesigen 1862er, ab Lager, ohne Faß, per Baarzahlung — ²/₃ III. und ¹/₃ II. Classe verkauft, von meist kleinen Producenten, zu fl. 575—625, II. und I. Classe, vereinigt, zusammengefüllt zu fl. 800—900. — Ferner wurde von den größeren und größten Weinproducenten I. Classe, prima Qualität, zu fl. 1200 bis 2000 verwerthet, obgleich Handel und Verkehr in 1864 durch den Schleswig-Holsteinischen Krieg etwas gestört wurde.

Die kleinen Landweine wurden im Herbst abgegeben per Viertel

*) Die Classification der Riersteiner Weinbergslagen s. S. 86 „Die Weinjahre des 19. Jahrhunderts von J. Schlamp“.

zu fl. $\frac{3}{4}$ — $\frac{1}{1}$ oder per Mische zu fl. 6—8. Nach vorgedachtem Verhältniß berechnete sich das Stück, heller Wein, nach dem ersten Abstich auf fl. 150—200. — In den besseren Orten kosteten dieselben, selbstverständlich, etwas mehr. — Verkauft wurden diese Weine im Verlaufe der folgenden Jahre zum Preise von fl. 280 bis 320 und die besseren von fl. 400—500.

Der Riesling hatte in diesem Jahre, als König der Trauben, sich in seiner vollen Bedeutung geltend gemacht. In seiner Hauptresidenz, im Rheingau, hatte er seinen köstlichsten Schmuck angelegt und seiner Würde die Krone aufgesetzt. —

Wir, mehrere Fachmänner und Freunde von hier, hatten das Vergnügen, der Versteigerung der 1862er Steinberger, Marcobrunner &c. im Kloster Eberbach beizuwohnen und diesen Nektar von A bis Z zu verkosten. Das Edelste, was die Natur — nach menschlichem Ermessen — zu erzeugen vermag, war in diesem seltenen Nebenblut enthalten. Bouquet, Aroma, Schmalz &c. sind nur schwache Ausdrücke für ein so vollendetes Product; selbst die vollkommenste Sprache hat (meines Erachtens) nicht die ausreichend bezeichnenden Worte dafür; es kann dasselbe nur durch die Geschmacks- und Geruchsorgane in seiner vollen Größe erkannt und gewürdigt werden. Um nur annähernd einen Begriff von dieser Perle des Rheins geben zu können, lasse ich Zahlen reden. Die Auslesen aus den zur Domäne gehörigen verschiedenen Lagen wurden per $\frac{1}{2}$ Stück schon mit fl. 2000 und mehr angeboten. Der Erlös ging aber meist ziemlich weit über das Angebot. Das beste Halbstück (600 Liter) Steinberger Auslese erreichte den Preis von ca. fl. 5500 — und wurde von einer Frankfurter Firma erstanden. Die äußere Beschaffenheit dieses Weines, welche meinem Gedächtnisse bis heute treu geblieben, war folgende:

Derjelbe floß aus der Probeflasche in das Glas — dick, zusammenhängend wie Del und hinterließ auch ölartige Rückstände. Die Farbe war weißlich, gleich einem geschmolzenen Honig, jedoch frei von Gese. Er stand ungefähr im zweiten Jahre seines Alters, war aber noch lange nicht fertig. Wir Fachmänner und mehrere Rheingauer erfahrene Weinbauern taxirten ihm bis zur vollständigen Entwicklung und Ausbildung noch mindestens vier bis fünf Jahre. — Es war für uns von großem Interesse zu erfahren, wie diese Auslese ausgeführt worden ist, und der Verwalter vom Kloster

Eberbach gab uns darüber bereitwilligst ausführliche Erklärung. — In dem, an Flächeninhalt 100 Morgen großen, ringsum von Mauern umgebenen Steinberg (durchaus Riesling-Anlage) waren mit fraglicher Auslese 100 Personen — Winzerinnen und die erforderliche Anzahl Buttenträger oder Hilfsarbeiter — 5 Tage lang beschäftigt. Aus den besten ausgelesenen, edelfaulen Trauben wurden mittelst eigens dazu gefertigten Instrumentchen (Scheeren) die edelsten Beeren abgenommen und als Feinstes gesammelt (Trockenbeerauslese genannt). Die Temperatur hatte in jener Spätlese schon einen so hohen Grad Kälte erlangt, daß tagsüber in der Umgebung des Steinbergs Feuer unterhalten werden mußten, damit sich die Leserinnen erwärmen konnten, um nur einige Stunden in der kurzen Tageszeit auf diese zeitraubende, schwierige Arbeit verwenden zu können. Der Verwalter versicherte uns, daß der Arbeitslohn dieser Auslese fl. 500 betragen habe. Diese 100 Arbeitsleute, Winzer und Winzerinnen, empfingen an Taglohn durchschnittlich à fl. 1. — Nach Adam Niese haben demnach diese 100 Personen in 5 Tagen fl. 500 erhalten. Nehmen wir nach unserer gewöhnlichen Schablone für $\frac{1}{2}$ Stück Wein (600 Liter), hell, nach dem ersten Abstich, statt $12\frac{1}{2}$ in voller Zahl 13 Mischen an, diese nach dem Gewichte zu 144 Pfd., im Gesamtbetrag = $13 \times 144 = 1872$, so kommen auf eine mit der Auslese beschäftigte Person in 5 Tagen 18,72 und hat sonach eine Person pro Tag nicht ganz $3\frac{3}{4}$ Pfd. Traubenbeeren ausgelesen.

Die Krone des Rheingaus, das Nebgelände am Schloß Johannisberg, ebenfalls durchaus Riesling-Anlage, erzielte im Jahre 1862 in gleicher Weise höchstfeine Weine, was sich aus einer Preisliste nachweislich ergibt, welche der Weincommissiönär Herr George Dael in Oestrich erst jüngst circuliren ließ. In derselben sind am Schlusse mit fetter Schrift wörtlich verzeichnet: „Die fürstlich von Metternich'schen Schloß Johannisberger Cabinetsweine, mit fürstlichem Brand-Siegel und Bleiverschluß, besorge ich zu Originalpreisen, — 1862er zu 35 *M.*; 1865er zu 12 *M.*; 1868er zu 7 *M.*, 12 *M.* und 24 *M.*; 1874er zu *M.* 4.50 die Flasche, ohne Packung, gegen vorherige portofreie Einsendung des Betrages. (Packung und Fuhrlohn zur Bahn 6 Flaschen *M.* 1.80, 12 Flaschen *M.* 2.10, 25 Flaschen *M.* 4.80.)“

Schließlich gedenken wir noch der Ursache des geringen Preises dieser Hochgewächse im Herbst.

Dieselben waren entschieden bedingt durch die vier, fast unmitttelbar vorhergehenden Hauptjahrgänge, wovon noch ausreichende Quantitäten auf Lager waren; ferner war die eigenartige, vorzügliche, angenehme Gähre in den Trauben resp. in dem Moste noch ein Geheimniß, welches sich erst im hellen Weine auf dem Lager nach den Abstichen offenbarte oder in vollem Umfange zu erkennen gab; endlich war man durch die ungewöhnlich zahlreich auf einander folgenden guten Weinjahre verwöhnt und zu dem Glauben verleitet — der Himmel werde uns so fort mit Hauptweinen segnen, oder — es könne diesem nach verschiedenen Anzeigen, als: reifes Rebholz u. dgl., schon im nächsten Jahre wieder ein gleiches oder ähnliches Hochgewächs folgen und somit des Guten zu viel geschehen, wodurch auch das edelste Product an Werth verliere. —

Das Weinjahr 1863

erzeugte an Qualität einen Mittelwein und an Quantität durchschnittlich nur $\frac{1}{3}$, an manchen Orten auch, durch Lagen und Traubenart begünstigt, einen $\frac{1}{2}$ Herbst. — Der Winter von 1862/63 war bis ausgangs Februar gelinde; von da an aber trat starke Kälte ein, welche bis über die Hälfte des Monats März anhielt. Die Erde war so fest gefroren, daß darin nicht gearbeitet werden konnte. Die Witterung schlug aber in der zweiten Hälfte des Monats März um und war sofort der Vegetation dermaßen günstig, daß im halben April an bevorzugten Orten schon Gescheine bemerkt wurden. Dieselben erschienen aber, einem Hauptjahr gegenüber, so mangelhaft, daß darnach schon ein bedeutender Herbstausfall zu erkennen war. Viele Augen, welche bei dem Februar- und Märzfröste erfroren, blieben todt. An Vogreben von 6—8 Augen fehlte nicht selten die Hälfte und mehr, bei schwächerem und nicht ganz reifem Holze blieben solche sammtlich aus. Da die günstige Witterung auch den Monat Mai hindurch constant blieb, so zeigten sich schon am 29 d. Blüthen. Dieselbe hatte einen ziemlich günstigen Verlauf und endigte noch rechtzeitig, in besseren Rebgebänden ca. 14, in geringeren 10 Tage vor Johanni. Der Sommer hatte wenig warme Nächte und war bis zum September sehr trocken und dem Wachs-

thum der Trauben insoweit förderlich, daß ausgangs Juli (29., 30.) weiche Beeren zum Vorschein kamen. Im Verlaufe des Monats August erlangten die Trauben einen mittleren Grad von Reife. Dieselben hatten in Folge besagter Trocknung einen ziemlich starken Durchfall und waren daher nicht gedrunken. Der September war durchaus naß und kalt, der October etwas besser, aber auch nicht so gut, daß die Trauben ihren vollkommenen Reifegrad erlangen konnten. Der übergroßen Masse halber wurden dieselben frühzeitig, aber doch nur bis zur Mittelmäßigkeit des Mostgehaltes edelsaufl, und da der wässrige Theil in den Beeren das Uebergewicht hatte, so drohten dieselben auszulaufen, was auch in jungen, kräftigen Weinbergen, an welchen Trauben theilweise schon geschehen war. Bei dieser Gefahr auf dem Verzug mußte schon am 21. October der Herbst anberaumt und schnellstens beendigt werden. —

Das Mostgewicht erreichte	70—75°
in den geringen bis mittleren Lagen	80—89°
in den besseren und besten Lagen	90—93°
die Auslesen II. und I. Classe . . .	

sächsisch, bei 5—7 pro Mille Säure. Der größere Theil des Herbst-ertragnisses wurde per Mische verkauft um den Durchschnittspreis von den geringen bis zu den besten Lagen (III., II. und I. Classe) von fl. 7—9. — Nach der angenommenen Norm an Mischen berechnete sich das Stück heller Wein bis nach dem ersten Abstiche auf fl. 175—225. — In den folgenden Jahren 1864 und 1865 wurde per Stück hier ab Lager, ohne Faß, verkauft um fl. 250—300, — in Schwabsburg, Radenheim zc. billiger.

erzeugte an Qualität wiederum einen Mittelwein, dagegen an Quantität etwas mehr als sein Vorgänger, durchschnittlich einen $\frac{1}{2}$ Herbst. Der Winter von 1863/64 war kalt und zwar im Januar so kalt, daß der Rhein sich mit einer festen, starken Eisdecke überzog und Lasten von ca. 20—30 Centner auf seinem Rücken trug. Ein hiesiger Wirth ließ, dem hiesigen Orte gegenüber, auf dem Felde so starkbeesteten, weltberühmten Strome ein Zelt bauen, in

welchem er seine Wirthschaft mit gutem Mersteiner 62er und 63er fortsetzte; dazu ließ er, gleichfalls auf dem beheizten Rheine, ein mehrere Centner schweres Schwein schlachten und alle erforderlichen Zu- und Herrichtungen zum Consum an allerlei Würsten hierauf zur Ausführung bringen. Die Wirthschaft war sehr frequent und trug dem Gastgeber in dem beschränkten Zeitraum, während der Dauer des festen Eises, mehr ein, als sonst in mehreren Monaten Hunderte von Menschen, von nah und fern, jung und alt, männlich und weiblich, vergnügten sich auf diesem seltenen, ungehobelten und dennoch glatten Boden, stärkten und vermehrten dadurch zum Vortheil des Wirthes ihren Appetit, Hunger und Durst. Schreiber dieses hatte selber das Vergnügen, sich in diesem Zelte, in Gesellschaft mehrerer Freunde, an dem Genuße würziger Würste, bei einem guten Glase Mersteiner zu betheiligen, was ihm auf Lebenszeit in frischem Andenken und angenehmer Erinnerung bleiben wird.

Der Weinstock war bei dieser abnormen Kälte durch mehrere Fuß hohen Schnee größtentheils geschützt. — In der ersten Hälfte des Monats Februar löste sich die Eisdecke und der Rhein wurde in diesem Monate wieder flott. Obgleich es nun in demselben noch merklich kalt gewesen, so war die Witterung im Monate März und anfangs April doch so günstig, daß schon am 14. d. Gescheine bemerkt wurden. Die zweite Hälfte im April und der Mai waren der Vegetation nicht sonderlich förderlich, in Folge dessen man auch erst ausgangs d. M., am 29., die ersten Blüthen wahrnahm.

Die Blüthe hatte keinen sonderlich guten Verlauf; extreme Witterung gestattete dem Heuwurm, einen erheblichen Theil der blühenden Gescheine zu zerstören und zum Abfall zu bringen. Hiernach ergab sich schon das Resultat der künftigen Ernte an Quantität. Die Blüthe erreichte ihr Ende noch zeitig, ca. 10—12 Tage vor Johanni. — Die Witterung von dieser Zeit an, im Juni und Juli, war dem Wachsthum der jungen Frucht insoweit günstig, als sie bis zum Ende dieses und anfangs August ihre normale Größe erlangt hatte und sich allenthalben weiche Beeren zeigten. In den Monaten August, September und October waren die Witterungsverhältnisse der Traubenreife nicht in dem Grade förderlich, um eine Vollkommenheit zu erreichen; auch war dieselbe nicht dazu angethan, eine allgemeine Edelfäule zu erwirken, und obgleich man den Herbst

bis zum 4. November verschob, so blieben die Trauben doch noch größtentheils gesund, d. h., ohne Fäulung, weshalb der Most auch in diesem Jahre einen größeren Säuregehalt hatte, als in den vorhergehenden. Der Mostgehalt aus den Lagen III. Classe betrug 80—86° Dechsle, bei 8—10⁰/₁₀₀ Säure; ein solcher III. und II. Classe betrug 88—90° Dechsle, bei 7⁰/₁₀₀ Säure; I. Qualität, Riesling-Auslese, hatte 94—96° Dechsle, bei 6—8⁰/₁₀₀ Säure. Der größere Theil des Herbsttrages wurde wiederum, nicht nur von den kleineren, sondern auch von größeren Gutsbesitzern, theils in der Maische, theils als Trauben am Stocke mittelst Auktion abgegeben. Durchschnittlich wurden per Mische erkauft fl. 7—10 und 11. Bei nicht ganz durchgereiften oder vollsaftig edelfaulen Trauben sind zu einem hellen Stück Wein nach dem ersten Abfisch auch mehr als 25 Mischen erforderlich und wir können darum dafür auch gern und gut fl. 200, 250 und fl. 300 annehmen. Im Jahre 1855 wurde per Stück, ab Lager, ohne Faß, verkauft um fl. 280—350. Dieser und der vorhergehende Jahrgang verschwanden in den folgenden Jahren, im Allgemeinen, von der Tagesordnung.

Der Feuerwein von 1865.

Der 1865er wird mit Recht ein Feuerwein genannt, wenn man unter ungewöhnlich reichem Alkoholgehalt in einem Weine — „Feuer“ versteht, wie ihn der Volksmund vorzugsweise bezeichnet. Dieselbe Bedeutung hat der allgemein gebräuchliche Ausdruck: „Der Wein ist sehr stark, oder das ist ein sehr starker Wein.“ —

In dieser Richtung nimmt der 1865er unter allen Hauptweinen des Jahrhunderts den ersten Rang ein. Soweit wenigstens meine Kenntnisse von solchen Weinen, bis einschließlich 1819 zurück, erfahrungsgemäß reichen, besaß keiner von diesen solche Stärke. Unsere Chronik vom 19. Jahrhundert bezeichnet unter den Hauptweinen, von 1800 bis einschließlich 1818, drei solcher ersten Grades — 1802, extra gut und viel — 1804, sehr gut und viel — 1811, extra gut und sehr viel. Es ist wohl nach dem Beispiel späterer, noch denkbarer Jahre als gewiß anzunehmen, daß in jener Zeit keine Spätlefen stattfanden, um den höchsten Grad der Reife zu

erreichen, noch weniger eine Edelsäule zu erzielen; ferner wird bei diesen auch die Quantität im höchsten Maße angegeben, aus welchen Gründen anzunehmen ist, daß in denselben der Alkoholgehalt auch so kein übermäßiger war, als 1865, in welchem Jahre man den höchstmöglichen Grad der Reife bis zur Lese abwartete; dabei kann die Quantität nicht mit „viel“ bezeichnet werden, da der Herbsterttrag nur $\frac{2}{3}$ bis höchstens $\frac{3}{4}$ angenommen werden konnte. Seiner Natur nach war der 65er ein südlicher, aber kein deutscher, resp. Rheinwein. Mein Urtheil will ich hiermit nicht als maßgebend hinstellen; es sei vielmehr auf sich selbst beschränkt. Ich nannte ihn von Anbeginn und auch jetzt noch — keinen guten Wein, wenn man unter einem guten Wein einen solchen versteht, in welchem die Natur in seinen Hauptbestandtheilen ein gleiches Verhältniß geschaffen hat. In dem 65er war dieses naturgemäße, gleiche Verhältniß nicht vorhanden; der Alkohol war darin bedeutend überwiegend und darum ein Mißverhältniß in den Hauptbestandtheilen. Auch stand das Bouquet darin weit zurück, welches hauptsächlich den Werth eines hochfeinen, edlen Weines bedingt. Mit den Hauptbestandtheilen: „Alkohol, Säure und Wasser“, müssen vielmehr auch alle andere edlen Bestandtheile im richtigen, naturgetreuen Verhältniß verbunden sein, welche auf Geschmack- und Geruchsorgane den angenehmsten und lieblichsten Eindruck machen, Herz und Gemüth erheitern und zur höchsten Freude begeistern. Einen guten Wein nenne ich ferner einen solchen, welcher die Gesundheit fördert und selbst auch bei denjenigen keine Nachwehen hinterläßt, welche etwa in angenehmer Gesellschaft oder in einer glücklichen Stunde des Guten zu viel gethan haben. Ein guter Wein darf beim Probiren oder Trinken nicht abstoßen, vielmehr muß er die Neigung hervorrufen, mittelst seines Hochgemisses — immer mehr davon kosten zu wollen. Alle diese vortrefflichen Eigenschaften hatte der 1862er vorzugsweise in vollem Maße und deshalb stelle ich diesen in die erste Reihe eines guten Weines.

In der Beschreibung dieses Jahrganges habe ich dargethan, welche angenehme Wirkungen ein edler Nebenjaft in dem Menschen gleichsam hervorzaubert und wie man darnach berechtigt ist, ihn einen Göttertrank zu nennen. Es sei mir nun erlaubt, erfahrungsgemäß, auch die Wirkungen des 1865er Weines in einzelnen Fällen, die aber doch ein Urtheil im Allgemeinen abgeben, zu beschreiben. Thatfachen beweisen mehr als Worte.

Meinen Eigenbau, I. Qualität, konnte ich ein ganzes Jahr hindurch nicht ein Mal versuchen, vielweniger trinken, da sogleich meine Kopfnerven bis zum Schwindel angegriffen waren. An dem Federweißen schon sind Männer gestorben, welche an Wein gewöhnt waren und eine ziemlich große Quantität ohne Schaden vertragen konnten. — Ein bekannter Weincommissiönär, ein kräftiger, junger Mann, der gleichsam in und vom Weine gelebt und manche Flasche des edlen Gewächses, in allen Stadien, ohne seiner Gesundheit zu schaden, hinter die Binde gegoffen, erzählte mir als außerordentliche Begebenheit Folgendes: Als der 65er federweiß gewesen, empfing er einen Weinhändler, gleichfalls ein kräftiger, junger Mann aus Norddeutschland, welcher in diesem Jahrgange Einkäufe zu machen gedachte. Der Fremde ließ sich von dem Bekannten — in Worms — in denjenigen Gasthof führen, in welchem man sicher Liebfrauenmilch erhalten werde. Es wurde ihnen ein solcher in einem sog. Schoppenglas ($\frac{1}{2}$ Liter) von einer hübschen, freundlichen Kellnerin vorgesetzt. Beide waren anfangs von dem Gemusse desselben entzückt, leerten alsbald das erste und verlangten ein zweites Glas. Dieses war noch nicht ganz zu Ende, als beide schon ungemein redselig und lebenswürdig wurden. Der Fremde gerieth in Extase, fing an zu singen und zu tanzen und es verstiegen sich beide in mancherlei Scherzen und Dummheiten mit der Kellnerin. Es wurde der dritte und vierte Schoppen verlangt, und als dieser auch alsbald bis auf die Gese geleert war, wurden beide stumm, ließen sich auf ihre Sitze nieder und waren wie gebannt. Der Commissiönär erzählte mir wörtlich weiter: „Es war mir ganz helle im Kopfe, konnte aber kein Glied mehr bewegen, die Zunge war mir gelähmt, so, daß ich kein Wort mehr sprechen konnte. In diesem Zustande wurde ich nach Hause gebracht und an meiner Tisch gesetzt; meine Frau stellte mir ein Nachtessen vor, allein ich blieb, wie ich war, eine Statue; ich konnte weder mein Essen berühren, noch vermochte ich zu sagen, daß ich nichts essen könne und wolle. Meine Frau kam aus einer Verlegenheit in die andere, klagte und weinte, da sie fürchtete — ein Schlaganfall*) habe mir die Sprache genommen und die Glieder gelähmt. Hierauf wurde ich zu Bette gebracht, in

*) Nach jüngst eingeholtem Gutachten mehrerer Aerzte war diese Befürchtung auch begründet.

welchem ich drei Tage verbringen mußte, bis ich wieder meiner Sprache und Glieder mächtig wurde.

Außer dem Bette war mir noch acht Tage lang sonderbar zu Muth und auf Armen und Beinen fühlte ich einen Druck, als wenn sie zer schlagen wären. Dem Herrn Weinhändler ging es noch etwas schlimmer. Er nahm einen Arzt zu Hilfe, welcher erklärte — dies seien Symptome einer Alkohol-Vergiftung*), wogegen die geeigneten Mittel angewandt wurden.

Wohl mögen die Urtheile über den 65er Wein in Gegenden, wo die Natur der Menschen — bedingt durch klimatische Verhältnisse — spirituose Getränke verlangt und vertragen kann, wie z. B. in England, Holland, Rußland zc., anders und günstiger für denselben lauten und ihn dann auch mit Recht von ihrem Standpunkt aus als den besten unter den Hauptweinen bezeichnen. Immerhin war er von Fachleuten in allen Beziehungen besser verwendbar, als ein geistig armer Wein. —

Der Winter von 1864/65 hatte einen normalen Verlauf, derselbe zeichnete sich weder durch strenge Kälte, noch durch sehr gelinde Witterung aus. Im Februar, insbesondere den ganzen Monat März hindurch, war die Witterung eine sehr widerwärtige. Kalter Regen, rauhe Winde, Schnee und Eis, mitunter Glätteis, wechselten schnell mit einander ab. Die Winzer wurden dadurch sehr oft verhindert die nöthigsten Wingersarbeiten zeitig auszuführen. Der Nebelschnitt verzog sich, trotz verdoppeltem Fleiße, bis in die erste Hälfte des Monats April und selbst dann war noch mancher Weinberg, der bereits gliedslange Augen getrieben, zu schneiden. Am 31. März waren noch Dörfer und Felder, Berge und Thäler und Weinberge theilweise mit Fuß hohem Schnee bedeckt (derselbe wurde noch bis zum letzten Tage d. M. zum Schlittenfahren benutzt), und am folgenden Tage, am 1. April, mit Sonnenaufgang, nahm der Sommer, im vollen Sinne des Wortes, seinen Anfang. Keine Zwischenzeit, kein eigentlicher Frühling hatte statt, es war ein Tag wie der andere, sommerlich warm, bei Tag und Nacht, bis nach dem Herbst. Der Sommer zeichnete sich überhaupt als ein sehr trockener aus. Im August und September herrschte eine ungewöhnlich große Hitze. In den Mittagsstunden konnte sich fast Niemand im

*) Ebenfalls durch jüngstes Gutachten mehrerer Aerzte bestätigt.

Freien aufhalten, für Menschen und Vieh sehr lästig und gleichsam unerträglich. Sonnenstiche kamen nicht selten vor. Die Gewitter traten in diesem Sommer-Semester in Folge dessen mit einer furchtbaren Heftigkeit auf, und wo sie sich entluden, richteten sie durch Hagel, starke Regengüsse und gar Wolkenbrüche großen Schaden und Verheerungen an. Starke Regengüsse schwemmten an steilen Weinbergs-Abhängen, wie dies hier auch leider vorkam, die Erde ab, stellten die Weinstöcke bloß bis auf die Sohle und überschwemmten die am Fuße bis über die Krone.

Der Beginn und die Fortsetzung der ständigen, überaus günstigen Witterungsverhältnisse erweckte die Natur alsbald aus ihrem Winterschlaf; sie erschien unaufhaltsam im üppigsten Grün und schmückte sich hierauf mit ihrem Brautkleide, welches durch die mannigfaltigsten und lieblichsten Farben das Aug' entzückte und das Herz erfreute!

In Hausgärten zeigten sich schon am 17. April die ersten Gescheine, in den Weinbergen im Allgemeinen mehrere Tage später, am 15. Mai die ersten Blüthen, am 25.—28. erschien dieselbe allgemein im vollen Glanze und vom 4.—8. Juni war dieselbe allenthalben, in allen Nebgeländen, vollendet. — Das Wachsthum der jungen Frucht hatte den besten und schnellsten Verlauf, so daß am 6. Juli schon weiche Beeren vermerkt wurden. Die Traubenreife entwickelte sich ebenso rasch. Ausgangs August waren die Trauben durchgängig reif und eßbar. Die Weinberge wurden deshalb auch schon zu dieser Zeit geschlossen, beziehungsweise es mußte der unvermeidliche Herbstzwang eintreten.

Der Herbst der blauen Trauben zu Oberingelheim, Ahmannshausen, Gundersheim zc. begann schon im September. Das Viertel, 8 Liter, wurde dorten, nach Zeitungsberichten, im Herbst in der Maische mit fl. 5.15—24 kr. bezahlt, nach unverbürgten Nachrichten auch mit fl. 7—8, somit per Mische mit fl. 42—64, per Stück, hell, nach dem ersten Abstich sonach mit fl. 1050—1600.

Die blauen Trauben, Ruländer und Burgunder, welche hier nur in einem kleinen Bruchtheil, in einzelnen Gärten, vorkommen, dagegen in Oppenheim, in der Rheinebene, in größerer Anzahl, wurden auch schon Ausgangs September und Anfangs October gelesen. Meinen Eigenbau hier, gleichfalls Ruländer und Burgunder, in einer Mittellage (Sand-Lehm) ließ ich am 6. und 7. October

lesen. Die Trauben waren rosinenartig zusammengeschrumpft und unvergleichlich süß. Meine böhmische Mostwage reichte nur bis incl. 120°. Aus der Maische, trüb, war der Most nicht zu wiegen; die Wage senkte sich nicht, sondern blieb auf der Blase stehen. Filtrirt, zwei Tage später, schon etwas angegohren, hatte derselbe noch, bei 14° R. 120°

Liverdon, Eigenbau, Mittellage, auf der Höhe, Sand-
Lehm, in denselben Tagen gelesen, ergab an Mostge-
wicht aus der Maische, trüb, 110°
filtrirt, über Nacht gestellt 115°.

Die Liverdon in meinem Garten, Arkaden-Laube, s. g., hinter den Häusern, nach Süden von den Häusern des oberen Dorfes und nach Norden von dem Hauptwingertsweg des untern Auflangens begrenzt, früher, vor 1789, ein Theil von dem Garten bei und zu dem Schlosse v. Geismar gehörig, ein sehr starker, kräftiger Boden, rother Eisentonschiefer, ließ ich erst am 24. und 25. October, mit dem Beginne des allgemeinen Herbstes der weißen Trauben, lesen. Diese Laube hing überschwenglich voll, die Trauben hatten alle ihre naturgemäße Größe und man tarirte in den ca. 500 Säzen (à 2 Stämme und auf jedem Stamme 2 Schenkel und den damit verbundenen Vogreben nach den vier Himmelsgegenden) ein Fuder (1000 Liter), auch ein Stück (1200 Liter) Wein. Von der außerordentlichen Fruchtbarkeit dieser Traubenart hatte ich vielfache Beweise, allein von dem höchsten Grade der Qualität noch nicht. — Diese Erfahrung zu machen, reizte mich um so mehr, da gegen diese, aus Frankreich stammende Nebenfrucht das Vorurtheil besteht, daß sie einen sehr geringen Wein liefere, welcher weder als rother noch als weißer von rentablem Werth sei. Man hat sogar junge Anlagen damit, in der besten Lebenskraft, wieder entfernt und mit dem beliebten Destreicher bestockt. Die Sache ist aber in der That und Wahrheit die: „Man wählte dazu nicht den erforderlichen Boden und wußte diese Trauben weder zu Weiß- noch zu Roth-Wein zu behandeln.“

Auf Kosten der Quantität wagte ich daher die höchstmögliche Qualität zu erzielen, und dazu kam mir allerdings die überaus günstige, heiße und trockene Witterung in diesem außerordentlichen Jahre, im September und theils noch im October, zu Hilfe. In Folge dessen ließ ich die schwarzen Trauben, was diese unter der

blauen Art, als spätreifende vertragen können, 3—4 Wochen länger hängen und schritt dann erst zur Lese, nachdem dieselben rosinenartig eingeschrumpft waren. Ich erntete nur noch die Hälfte nach der früher geschätzten Quantität — aber das Resultat der Qualität war ein glänzendes! Der Zuckergehalt im Moste war ein außerordentlicher! Meine böhmische Mostwage, welche, wie schon bemerkt, nur bis incl. 120° konstruirt war, blieb auf dem trüben, aus der Maische, um so mehr auch beim filtrirten Moste, auf der Blase stehen, so daß mir die Grade heute noch unbekannt sind. Um Rothwein daraus zu bereiten, ließ ich die Maische mit den Klappen vergähren, unter Verschuß einer Blechklappe, mündend in einen mit Wasser gefüllten Topf. Obgleich auf der Maische der gehörig beschwerte Senfboden nicht fehlte, so ließ ich doch dieselbe öfter lüften. Die Gährung war, selbst anfangs, nicht brausend, vielmehr hatte dieselbe, unter 14, 12, 10 und 8° R., je nachdem die Kälte den Winter über zu und die Wärme im Keller abnahm, einen steten Verlauf und endete ausgangs Januar. Anfangs Februar ließ ich die Maische fekteln und empfing noch 1/2 Stück (600 Liter) Wein. Anfangs März war derselbe schon glanzhell. Die Farbe war prachtvoll, wie man solche bei einem Rothwein nicht schöner wünschen kann.

Alle Bestandtheile: Gerbsäure, Alkohol, Süße, Aroma, Bouquet und alles übrige Edle, was den Wohlgeschmack eines hochfeinen Weines bedingt, waren in diesem Rothweine in richtigen Verhältnisse vereinigt.

Der Alkohol war in demselben nicht vorherrschend und abstoßend wie in den Weißweinen. Der Geschmack war ebenso verlockend und hinneigend, immer mehr des edlen Nektars zu genießen, wie von dem 1862er. Fachmänner und Sachkenner stellten ihn an Güte und Werth an die Seite der besseren Altmannshäuser. Wir hatten Gelegenheit denselben gegen mehrere französische Weine — Bordeaux und Burgunder (Muster) — zu vergleichen. Der Reisende eines bedeutenden französischen Hauses, welcher uns dieselben präsentirte, zog selber, unter verdecktem Etiquette, meinen Liverdon seiner besten Probe vor. Auch mehrere Mainzer Fachmänner, welche ihre Studien in der Wein-Branche in Frankreich gemacht haben, gaben dasselbe unparteiische Urtheil ab. — Mein Versuch hatte sich gelohnt. Die um die Hälfte verminderte Quantität hatte sich

als höchste Qualität doppelt verwerthet. So wie es eine große Seltenheit war, hier, aus dieser Traubenart, einen so ausgezeichneten Rothwein zu gewinnen, eine eben so große Seltenheit war der erste, ungewöhnlich frühe Ertrag derselben nach der Anlage im Bereiche der Rebzucht. In der Ueberzeugung, den Reb- und Weinzüchtern damit im Interesse der Kultur des Weinstockes zu dienen, erlaube ich mir nachfolgend eine nähere Beschreibung.

Dieses Feld, Flächeninhalt 102 Akr. oder 637 $\frac{1}{2}$ □M., besteht mit ewigem Klee, ersteigte ich im Jahr 1853 von einem nach Amerika ausgewanderten jungen Manne für fl. 143, zahlbar in fünf gleichen Jahreszinsen mit Zinsen à 5 $\frac{1}{2}$ %, lediglich zum Zwecke einer frühen Futterernte, weil ganz nahe beim Orte gelegen, für meinen Viehstand. Der Klee war schon 7—8 Jahre alt, was mir nicht bekannt gewesen, und schon nach dreijährigem Besitze war derselbe von einem dicken Rasenpelz gänzlich verdrängt. Obgleich ringsum Rebanlagen, hatte ich doch nicht Lust, auch dieses Feld mit Reben zu bepflanzen, da ich aus Erfahrung wußte und auch oft Klagen der Nachbarn darüber vernahm, daß in diesem Boden — ein seit Jahrhunderten von dem südlichen Bergabhange „Auf-langen“, Lage I. Classe, angeschwemmter Thonschiefer — keine der hier kultivirten Rebart, als: Rieslinge, Destrreicher, Gutedel, Ruländer oder Burgunder, auf die Dauer Stock halte. Schon als Säuglinge wurden diese Weinberge gelb, ab- oder auszehrend krank und — starben ab. Zum Getreidebau war dieser eisenstarke, trockene Boden auch nicht wohl geeignet, und darum war ich gegen meinen Willen doch genöthigt, dieses Feld wieder mit Reben anzulegen. Nach Art des Getreidebaues kam ich auf den Gedanken, ob nicht eine fremdländische Rebart hier den geeigneten Boden und somit die erforderliche Nahrung finden möchte. Ich besah mir die verschiedenen Rebanlagen sowohl an vielerlei Trauben- als auch an verschiedenen Erziehungsarten des Herrn Rechtsanwaltes Golsen in Zell bei Wachenheim a. d. Pfimm an, welcher allen strebsamen, größeren Weinproducenten rühmlichst bekannt war. Hier lernte ich im Herbst 1856 den Liverdon im reifen Zustande, in seinen Haupteigenschaften, kennen, womit Herr Golsen in der Umgebung seines Landhauses daselbst (wozu er das blinde Seßholz direkt aus Frankreich bezogen) eine große Fläche angelegt hatte. Da mir von ihm selber entschieden dazu gerathen wurde, so beschloß ich deren Anlage.

Im Winter von 1856/57 ließ ich besagtes Feld zwei Fuß tief ($\frac{1}{2}$ M.) rotten und ausgaug April 1857 mit eben so langem Blindholz aus Golsens Anlagen setzen.

Schon in diesem Jahre entwickelte sich ein außerordentlich üppiger Wuchs und zwar von einem Umfang und einer Größe, wie ein gut gediehenes Jungfeld von zwei Jahren. Weder gegipfelt, noch eingekürzt, trieb das volle Holz im folgenden Jahre 1858 in der Weise, daß der Boden nach allen Richtungen vollständig gedeckt war. Im Laufe des Sommers wollten meine Wingerterleute dieses Rott hacken; allein sie konnten in diesem Zustande keine Haue anbringen, sie waren vorerst genöthigt, die kreuz und quer liegenden, ungewöhnlich langen Reben an Pfählen aufzurichten und beizuheften.

Bei dieser Arbeit bemerkten sie erst, was ihnen noch niemals bei einem Rott im zweiten Jahre vorgekommen — an jedem Stocke eine erstaunenswerthe Anzahl, circa 25—30 volle, gedrungene Trauben. Diese gediehen in diesem Hauptweinjahr zur vollkommenen Reife und ich herbstete darin circa 5 Ricken, 320 Liter Maische, welche ergaben an hellem Weine — 1 $\frac{1}{2}$ Ohm oder 240 Liter.

Es muß zugegeben werden, daß zu dieser großen Seltenheit auch seltene Factoren mit und zusammenwirkten, nämlich: „Das gut zubereitete, kräftige, starke Feld, die beiden günstigen Hauptweinjahre 1857/58 und schließlich die besondere, äußerst fruchtbare Traubenart.“ Diesen außerordentlichen Fall habe ich verschiedenen alten, erfahrenen Wingerterleuten und größeren Weinproducenten hier, in der Pfalz und im Rheingau vorgetragen, allein es konnte sich Niemand eines solchen erinnern, vielmehr erschien es Allen ungläubhaft! —

Hier sind indessen noch Augenzeugen davon viele zu finden; denn jeder Winzer, den sein Weg an diesem Jungfelde vorbei führte, blieb stehen und gab seine Verwunderung zu erkennen. Im dritten Jahre, 1859, wurde dasselbe auf Stiften mit 2 und 3 Augen zurückgeschnitten, statt dasselbe zu reißen oder auf ein Auge zu stellen, damit es nicht im Safte ersticke. Da auch hierauf Pfähle nicht mehr ausreichten, so ließ ich dasselbe auf Hochplanken mit Ueberfängen, einer Bieg- und einer Heflatte, aufstellen. So steht dieser Garten heute noch, nach 22 Jahren, in einer sogenannten Arkaden-Laub-Erziehung in voller Lebenskraft und zeichnet sich jedes Jahr unter seinen Nachbarn durch ein frisches, üppiges Grün, starkes,

großes Holz und einen reichlichen Fruchtertrag (die Fehljahre abgerechnet) aus. Der Durchschnittsertrag per Jahr berechnet sich auf den doppelten und dreifachen Werth des Ankaufpreises. Schließlich sei noch bemerkt, daß sich aus diesen Trauben auch ein sehr zarter, süßiger, angenehmer Weißwein gewinnen läßt, insofern die gesunden, ganzen Trauben vom Stocke sogleich gepreßt werden. Derselbe wird namentlich von Champagner-Fabrikanten vielen anderen Weißweinen vorgezogen. —

Der Herbst wurde auf den 24. October anberaumt, begann aber erst im Allgemeinen hier am 26. (die kleineren Weinproducenten wollten vorerst noch den Preis abwarten und die größeren bei günstiger Witterung noch ein edleres Product erzielen).

Die Trauben hatten allenthalben, in allen Nebgeländen, an Zuckergehalt den höchsten Grad erreicht, waren größtentheils rosinenartig zusammengeschrumpft, aber nicht edelsaufl. Das Mostgewicht war ebenso allenthalben ein nie dagewesenes:

Mieslinge — aus der Maische — aus geringen und Mittellagen (III. und II. Cl.) wogen nach Dechsele	106—111°
Hochplanen aus den Gärten, geringste Lage, Gutedel 2c. (III. Cl.)	102—104°
Destreicher aus geringen und Mittellagen von der Höhe (III. und II. Cl.)	114—115°
Aus den besten Lagen, Rieslinge und Destreicher gemischt (I. Cl.)	116, 18, 19 und 120°

Der Herbstpreis in der Maische, per Mische, geringste und Mittellage, gemischt, von der Höhe (III. und II. Cl.) war fl. 14—15

Mittel- und beste Lage (II. und I. Cl.) gemischt (N. und D.) „ 16—20

Beste Lage (I. Cl.), N. und D. „ 20—21¹/₂

Wir selber zahlten zur Ergänzung unseres Lagers für (III., II. u. I. Cl.) N. und D. fl. 14¹/₂, 15¹/₄, 20 u. 21¹/₂.

Nach der einmal durchschnittlich angenommenen Michzahl zu einem hellen Stück Wein nach dem ersten Abstich belief sich der Preis eines solchen auf fl. 350—536. —

Die Speculation in diesem Jahrgange lieferte kein günstiges Resultat. Hier und überhaupt an den besseren Weinorten, sowie auch im Rheingau, erhoben sich die Preise in den folgenden Jahren, ob Lager, nicht über die Mittelmäßigkeit und den Herbstpreis

incl. Lager- und Baukosten im Keller, Zehrung und Zinsen des Anlage-Kapitals. Der Durchschnittspreis für Mittelweine der kleineren und mittleren Producenten betrug höchstens per Stück fl. 500—600. — Einen sicheren Maßstab hierzu ergaben die erlösten Preise von einem Gute I. Classe hier, — meist Rieslinggewächse, auf einer Versteigerung in Mainz am 23. April 1868. Von 19/2 Stück 1865er haben wir die Nr. bis incl. 11 notirt und erreichten diese die Preise per ¹/₂ Stück, ohne Faß, von fl. 375 bis 440 oder per ¹/₄ Stück von fl. 750—880. — Die Preise im Rheingau lassen sich ermaßen nach dem Erlös der 1865er Schloß Johannisberger lt. Versteigerung. Nach persönlich gemachten Notizen wurde das geringste Stück abgegeben zu fl. 810, und das beste ¹/₂ Stück erreichte nur den Preis von fl. 1300, also per Stück fl. 2600. — Das sind keine Preise für die Krone des Rheingaus in einem so hochgepriesenen Weinjahr und läßt sich hiernach auch schon die Qualität beurtheilen. Es konnten auch hier, in Ermangelung der Edel säule, keine Auslesen gemacht werden. Von meinem Eigenbau, Qualität aus den Lagen erster Classe, verkaufte ich im September 1871 per Stück zu fl. 1050, — der Käufer verwendete dasselbe zum Export nach Amerika. Der Wein war bis zu dieser Zeit auf eine so weite Entfernung erst versandtfertig, so daß man mit Sicherheit annehmen konnte, daß er sich auf Flaschen halte, d. h. durch abermalige Nachgährung nicht mehr trüb werde. —

Alte, abgelagerte, feine Weine waren um diese Zeit, mangels solcher, wieder theurer geworden. —

Nach Ansicht des Flaschenpreises der Schloß Johannisberger 1865er à M. 12, im Vergleiche der nächstliegenden Hauptweine ersten Ranges von 1862 à M. 35 und 1868 à M. 7, 12 und 24 — auf dem jüngsten Preis-Courant des Weincommissiönärs Herrn George Daef in Oestrich, welchen wir in der Abhandlung Jahrgang 1862, Seite 9, wörtlich aufgeführt, hatte der anfangs hochgepriesene Jahrgang 1865 im Rheingau auch keine entsprechende Zukunft, zumal die Riesling-Weine dorten, insbesondere Primarlage, wie Schloß Johannisberg, bekanntlich auf einem Flaschenlager das Non plus ultra erreichen.

Das Weinjahr 1866.

Auf den Feuerwein in 1865 folgte ein guter, reingähriger, schmalziger, wohlmundiger und somit süßiger, gesunder Wein in 1866. Derselbe wurde im Allgemeinen als ein sehr guter Mittelwein bezeichnet, kann aber auch, insbesondere loco Rierstein, nach seinem Mostgehalte, seiner vorzüglichen Entwicklung auf dem Lager, seiner alsbaldigen Verwend- und Brauchbarkeit und Beliebtheit, dreist als Hauptwein seinen Vorgängern wenn nicht in erster, doch in zweiter Linie, denen von 1857, 58, 59 und sogar 1861 an die Seite gestellt werden. Der Winter von 1865/66 war sehr gelinde. Nach einer Bitterungsanzeige von Darmstadt stellte sich das Thermometer selbst in dem nahe liegenden Odenwalde nicht über 4° R. unter 0. — In den Weinbergen konnten ununterbrochen alle Winterarbeiten begonnen und ausgeführt werden, als: Winterhacken, Pfähle ausziehen, rothen, Dünger in die Weinberge verbringen u. s. f. — Die Wingertsleute konnten schon im Januar den Rebschnitt beginnen und — bevor der Weinstock anfang zu vegetiren — beenden, wodurch der Schwächung durch Saftverlust, beziehungsweise Verblutung vorgebeugt wurde. Selbstverständlich konnten auch alle erforderlichen Feldarbeiten verrichtet werden und hatten somit alle derart beschäftigten Arbeiter Verdienst und waren daher einem Nothstand nicht ausgesetzt.

Der Frühling war der Vegetation des Weinstockes insoweit günstig, als schon, ungefähr um dieselbe Zeit wie 1865, am 19. April in den Hausgärten die ersten Gescheine vermerkt wurden. In Folge nicht steter, extremer Bitterung im Mai erschienen jedoch die ersten Blüthen erst am 5. und allgemein in der ersten Hälfte des Monats Juni. Die Blüthe hatte einen ziemlich günstigen Verlauf und endigte noch zeitig vor Johanni. —

Obgleich die Bitterung in den Monaten Juni und Juli nicht constant blieb und die Wechselwirkung derselben dem Wachsthum der jungen Frucht anscheinend bald störend, bald förderlich war, so erreichten doch die Trauben schon ausgangs Juli und mehr noch anfangs August ihre natürliche Größe, wurden weich und erschienen somit in dieser Zeit im ersten Grade ihrer Reife. Die Hoffnung auf ein abermal gutes Weinjahr wurde hierdurch bestärkt. Dieselbe wurde auch wieder abgeschwächt durch eine sehr ungünstige, nasskalte

Bitterung ausgangs August und bis zum 19. September, welche einen vollständigen Stillstand auf der Bahn der Entwicklung der Traubenreife verursachte. Dagegen trat am 20. September eine — den ganzen October hindurch andauernde, beständige, sehr günstige Bitterung ein; die gesunkene Hoffnung erwachte wieder und verwirklichte sich darnach in einem guten Weinjahre. Wenngleich die Entwicklung der Reife durch die vorhergehende rauhe und viel Regen spendende Bitterung nicht gefördert wurde, so befeuchtete doch dieselbe die Erde in dem Maße, daß mittelst der ausgezeichneten Herbstwitterung die Trauben nicht nur einen genügenden Grad von Reife erlangten, sondern auch größtentheils edelfaul werden konnten. Nur die günstige Bitterung möglichst lange auf die Trauben wirken zu lassen, verschob man den Herbst bis in die erste Hälfte des Monats November. An Quantität lieferte dieser Jahrgang mehr als einen halben, etwa $\frac{2}{3}$ Ertrag eines vollen Herbstes. Zur Rechtfertigung der eingangs bezeichneten Dualität diene nachfolgend eine Vergleichung der Mostgewichte coordinirter Jahrgänge, 1857, 58, 59 und 61. —

1857 betrug der geringste Grad nach Dechsele 83, der höchste 102—103° bei 6⁰/₁₀₀ Säure;

1858 betrug der geringste Grad nach Dechsele 92, der höchste 112 bei 3¹/₂—5⁰/₁₀₀ Säure;

1859 betrug der geringste Grad nach Dechsele 80—90, der höchste 90—100 bei 4—5⁰/₁₀₀ Säure;

1861 betrug der geringste Grad nach Dechsele 91, der höchste 112 bei 4—5⁰/₁₀₀ Säure;

1866 betrug der geringste Grad nach Dechsele 85—95, der höchste 100—114° bei 6—7 und 5⁰/₁₀₀ Säure.

Vergleichung der Preise im Herbst dieser Jahrgänge:

1857 per Mische von fl. 12—25,

1858 " " " " 16—20,

1859 " " " " 12—13,

1861 " " " " 13—22,

1866 per Mische von den geringen und Mittellagen auf der Höhe von fl. 8—10, den besseren und besten Lagen fl. 11—14, sonach durchschnittlich von fl. 8—14.

Nach einmal angenommener Berechnung von 25 Mischen für ein volles und helles Stück Wein nach dem ersten Abstich stellte

sich der Preis auf fl. 200—350. — In den folgenden Jahren erlangten die Mittelweine, ab Lager, ohne Faß, per comptant, den Preis von fl. 300—400 per Stück. — Am 23. April 1868 brachte ein hiesiger Gutsbesitzer 15 Stück 1866er in Mainz zur Versteigerung, prima Qualitäten, meist Rieslinge, wovon 14 Stück abgegeben wurden zum Preise von fl. 425—615. — Der 1866er unterschied sich von den verglichenen durch einen größeren Säuregehalt, hatte dadurch aber auch mehr Fülle und Consistenz. Hauptächlich wurde er durch Verstäuch dazu verwendet, den unbändigen 65er zu zähmen, ihn trink- und versandbar zu machen; in Folge dessen verschwand er alsbald von der Tagesordnung. — Die Dualität des 66er wurde durch die vorhergehenden großen Jahrgänge von 1862 und 65 etwas in Schatten gestellt und der Preis durch die ungewöhnlich vielen, alsbald aufeinander folgenden Hauptweine, welche in Folge Stockung des Handels und Verkehrs — herbeigeführt durch den deutsch-österreichischen Krieg in 1866 — noch größtentheils auf Lager waren — gedrückt.

Das Weinjahr 1867.

Der 1867er stellte sich bezüglich seiner Qualität zwischen die Jahrgänge von 1863 und 64. An Mostgehalt war er dem 63er und an Säure dem 64er gleich. — Uebersteigt die Säure die Normalzahl von $7\frac{0}{100}$, so schmeckt der Wein unangenehm sauer, zumal wenn er nicht durch einen überwiegenden Zucker- oder Alkoholgehalt gedeckt ist, und wird darnach als ein geringer, saurer Wein bezeichnet. Nach dieser Richtung — lediglich in Bezug auf den Säuregehalt — war dieser Jahrgang unter die geringen zu zählen; da derselbe aber den Zuckergehalt eines guten Mittelweines hatte und hauptsächlich bei seiner Entwicklung auf dem Lager eine saubere, gute Gähre zeigte und sich alsbald als brauchbarer Wein in verschiedenen Fällen conservirte, so darf er mit Recht unter die Zahl der Mittelweine aufgenommen werden. — In der Quantität lieferte dieser Jahrgang ungefähr nur einen halben Herbst.

Der Winter von 1866/67 war ebenso gelinde wie sein Vorgänger; es konnten auch in diesem die verschiedenen Winterarbeiten in den Weinbergen und Ackerfeldern durchgängig vorgenommen und ausgeführt werden. Auch der Rebschnitt konnte im besten Stadium, noch vor dem Eintritt des Saftes, stattfinden. Die Witterungsverhältnisse im Frühjahr waren der Vegetation des Weinstockes in soweit günstig, als sich, gleich wie im Jahre 1863, schon am 13. April in Hausgärten und anderen bevorzugten Nebanlagen Gescheine, am 1. Juni Blüthen und am 19. Juli weiche Beeren zeigten.

Die Blüthe hatte jedoch keinen genügend günstigen Verlauf; dieselbe wurde an mehreren Tagen durch rauhe Winde und kalten Regen gestört. Dem Sauer-, in dieser Zeit Heu-Wurm genannt, wurde dadurch ein günstiges Feld geöffnet sich einzunisten und zur Verminderung der jungen Frucht in bekannter Weise beizutragen. Nach dem zeitigen Eintritt der Traubenreife ersten Grades, gleich wie in dem erwähnten Mitteljahr von 63 und in dem guten von 66, war man zu der Hoffnung berechtigt, in diesem ebenfalls wieder wie in letzterem einen recht guten, werthvollen Wein zu erndten; allein die folgenden Sommermonate brachten uns eine Ueberfülle von Regen, wodurch sich das Jahr 1867 als ein nasses charakterisirte, was auch dadurch constatirt ist, daß man anfangs September noch mit der Weizen-, überhaupt noch mit der Getreide-Ernte beschäftigt war. Die Entwicklung der Traubenreife ging daher sehr langsam von statten, dabei waren die Beeren sehr ungleich, einige in der Zeitigung vor, andere dagegen zurück, wodurch umsomehr das Zerstörungswerk des Sauerwurmes in zweiter Auflage begünstigt wurde. Demselben wurden jedoch durch eine trockene, günstige Witterung in letzten Monate October Grenzen gesetzt und auch noch die Traubenreife der Nachzügler gefördert. Die Edelfäule konnte jedoch nur in seltenen Fällen und in minderm Grade eintreten, da hierzu der erforderliche Reifegrad im Nachsommer und die geeigneten Witterungsverhältnisse fehlten. — Der Herbst begann am 4. November und wurde insbesondere durch eine trockene Witterung begünstigt. —

Ein trockener Herbst hat immerhin einen günstigen Einfluß auf den Zuckergehalt, sowie auf die Gähung des Mostes und die Entwicklung des Weines auf dem Lager.

Das Mostgewicht in den geringen und mittlern Lagen, von der Höhe (III. und II. Classe), ergab 70—80° Dechale, bei 9—10°/100

Säure; in Lagen I. und II. Classe am Berg und an der Ebene am Fuße des Berges ergab 85—91° Dechsle bei 8—8 1/2°/100 Säure; Auslese aus feinsten Lage, Riesling und Desterreicher gemischt, ergab 92—93° Dechsle bei 7°/100 Säure. —

Der Preis in der Niche in geringen und Mittellagen, von der Höhe (III. und II. Classe), war durchschnittlich fl. 6 bis 6 1/3, in den besseren und besten Lagen, am Berge und in der Ebene am Fuße des Berges (II. und I. Classe), fl. 7—8. — Es berechnete sich sonach per Stück nach dem ersten Abstich, da in Ermangelung von Edelssäure und der Ungleichheit der Traubenbeeren gut 25 und auch 26 Nichen erforderlich waren, auf 150—200, äußerst 256—208 fl.

Die Verschiedenheit des Reifegrades der Traubenbeeren erweist sich entschieden bei der Umwandlung der Maische in Most. Eine Probe in diesem Herbst gestaltete sich wie folgt:

Der Most aus einer besseren Lage, Riesling und Desterreicher, wog aus der Bütte, trüb	87° Dechsle,
der Vorlauf von der Kelter	85° "
und der Nachdruck	79° "

bei entsprechend höherem Säuregehalt. Als dieser Most zur Presse gebracht wurde, war der Beginn der Gährung noch nicht sichtbar, nehme aber an, daß dieselbe doch schon eingetreten war und — den Mostgrad bis zum Nachdruck um 1, auch 2° verminderte; dennoch ist der Unterschied vom Vorlauf bis zum Nachdruck noch bedeutend genug, um die Qualität des Weines merklich zu vermindern. Es kann auch hier wieder eine Auslese statthaben, resp. eine erheblich bessere Qualität erzielt werden, wenn der Vorlauf vom Nachdruck abgetrennt und jeder Theil in ein eigenes Faß gefüllt wird. Der Unterschied kann schon am Ende des Vorlaufes oder bei dem ersten Schnitt durch die Mostwage ermittelt werden. — Der größere Theil des hiesigen Herbsttrages wurde in der Niche verkauft. —

In den folgenden Jahren überstieg der Preis desselben ab Lager nicht jenen im Herbst. Sein Nachfolger, der ausgezeichnete 1868er verdrängte ihn vollständig von der Tagesordnung. Auf mehreren Versteigerungslisten aus der jüngsten Zeit noch, (aus dem Rheingau und der Haardt nicht ausgenommen), finden wir die Namen 1866er, 1865er und 1868er, aber keinen 67er. Auf den Weinkarten der Hotels habe ich ihn niemals vorgefunden, auch haben die Lithographen wohl keine Etiquetts davon angefertigt. —

Das vollständige Weinjahr von 1868.

1868 war sowohl an Menge als auch an Güte ein vollständiges Weinjahr. Als alsbaldiger Nachfolger der großen Hauptweine von 1862 und 65 war derselbe mit diesen leicht vergleichbar, da dieselben noch in ihrer Glanzperiode die Kellereien der größeren Weinproducenten und Weinhändler zierten. Auch waren die Jugendeindrücke derselben noch in frischem Andenken, als dieser sich zur sicheren Probe auf dem Lager herangebildet hatte. Das allgemeine Urtheil bewährter Fachleute kann sonach bezüglich seiner Qualität als ein kompetentes und feststehendes angenommen werden: daß nämlich der 1868er von beiden merklich verschieden, indem er die insbesondere hervorragenden Eigenschaften beider nicht theilte; er hatte weder die imponirende, eigenartige Gähre des Nektars von 1862, noch die übergroße Stärke des Feuerweines von 1865. — In erster Linie kann er sich daher diesen Größen nicht unbedingt anreihen, darf aber auch durchaus nicht in dritter Linie erscheinen, zumal seine Qualität in den verschiedenen Nebgeländen Deutschlands theils bedeutend größer, theils minder groß war, je nach der Trauben- und Bodenart, mehr oder weniger für die günstigen Witterungsverhältnisse empfänglich, oder je nach dem hierdurch bedingten größeren oder minderen Ertrage an den verschiedenen Weinorten. Unter den günstigsten Bedingungen in diesem Jahre behauptete der Riesling unter allen seinen Brüdern im Allgemeinen, vorzugsweise aber in seinem Königreiche, dem Rheingau, seine Autorität. Der 68er war hier reicher an Quantität als 1862 und größer an Qualität als 1865, er kann daher hier zwischen beiden Stellung nehmen, wofür heute noch die auffallend verschiedenen Preise der Schloß Johannisberger Cabinetsweine, in Flaschen mit fürstlichem Brand, Siegel- und Bleiverchluß (s. Weinjahr 1862 und 1864) zum Beweise dienen können. In qualitativer Hinsicht wird man daher den 1868er durchschnittlich nicht unter die Hauptweine ersten, auch nicht dritten, wohl aber doch füglich unter die Hauptweine zweiten Ranges, gleich denen von 1857, 58, 59 und 61, zu zählen berechtigt sein, und in Anbetracht seiner beträchtlicheren Quantität ihm den ersten Platz unter diesen einräumen können.

Der Winter von 1867/68 war gelinde; die Erde wurde mit

der erforderlichen Feuchtigkeit befruchtet und konnten die nöthigen Winterarbeiten in den Weinbergen begonnen und ausgeführt werden. Insbesondere bethätigte man in diesem geeigneten Zeitabschnitt und den hierzu günstigen Witterungsverhältnissen ein, hier der Neuzeit angehöriges Verbesserungsverfahren durch Uebertragung der — der Nachhülfe bedürftigen Weinberge mit rothem Thonschiefer, s. g. Kies. Dieser findet sich theilweise am besten auf dem Bergplateau, in den an die Weinberge unmittelbar angrenzenden Ackerfeldern, an der mit Hecken und Gesträuchen überzogenen Nordseite des Rehbächerberges, zunächst am Fuße desselben in der Rehbächer-Steige, und auch in verschiedenen Weinbergslagen selber, in einer Tiefe von 1, 2 bis 3 Mtr., feinbruchartig aus der Erde gegraben, theils gleich der Bauerde verkleinert, mehr aber in kleineren und größeren Stücken von 1--2 Fuß Durchmesser. In solch' großer Gestalt in die Weinberge verbracht, macht es auf den Fremden und Unkundigen den Eindruck, als seien dieselben zum Verderben mit Pflaster- oder Mauersteinen überlagert oder belastet. Durch den Witterungswechsel zerfallen dieselben aber schon größtentheils bis zum nächsten Sommer wie Kalksteine und bilden eine sehr fruchtbare Erdschicht von feinem Kies. Dieser verjüngt die Weinberge im wahren Sinne des Wortes, erweist sich wirksam in jeder Bodenart, am allermeisten aber auf Lehm und Letten. Diese werden oft fußhoch und höher noch übertragen und wird dadurch in gleichem Grade nicht nur die Qualität des Weines verbessert, sondern auch eine reinere und schönere Gähre erzeugt, ähnlich der von Weinen, welche im vollen rothen Thonschiefer wachsen. Die Wirkung ist größtentheils unfehlbar und liefert außerordentliche Resultate an Frucht- und Holzreichtum, was durch keinen anderen Dünger bislang erreicht worden ist. Alte, abgelebte Weinberge erscheinen wieder in jugendlicher Kraft, Fülle und Fruchtbarkeit. Leider vermögen wir aber nicht alle Weinberge damit zu verbessern; die meisten liegen von den Kiesgruben so weit entfernt, daß nur mit übergroßen Kosten derselbe dahin zu verbringen ist, und es genießen darum nur die zunächstliegenden diesen großen Vortheil. Auch liefert nicht jede Berglage, selbst im Thonschiefer, einen solchen fruchtbaren Kies. Wohin dieser nicht zu beschaffen ist und andere Dünger nicht wirksam genug sind, verbessert man auch mit dem besten Erfolg durch Grund verschiedener Art, wie an vielen anderen Orten. Dem rechten Rheinufer entlang, unterhalb Rüdes-

heim, und in den Weinbergen am linken Rheinufer, Bingen gegenüber, wo der blaue Schiefer sich vorfindet, verbessert man auch mit diesem.

Der Rebschnitt nahm schon im Januar seinen Anfang und konnte noch vor dem Beginne des Safttriebes beendigt werden, ohne durch unzuträgliche Witterung geschädigt worden zu sein. Der Frühling hatte jedoch, den vorhergehenden geringeren Jahren gegenüber, keinen, einem Hauptjahre angemessenen Vorzug. Der Weinstock kam in diesem in gleicher Zeit wie im Jahre 1866, beide aber um 5—7 Tage später in's Treiben, wie in den Mitteljahren 1863, 64 und sogar in dem geringeren 1867.

In jenem (66) wie in diesem (68) vermerkte man erst am 19., dagegen in den genannten (63, 64 und 67) schon am 12., 13. und 14. April die ersten Gescheine, wiederum ein schon oft dagewesener Beweis, daß ein frühzeitiges Vorjahr resp. eine frühe Vegetation des Weinstockes noch kein Hauptweinjahr bedingt. Die Blüthe begann am 17.—19. Mai, um 2—4 gegen 1862 und 4—6 Tage später als 1865. — Am 29. d. s. war dieselbe in den Hauptlagen schon vorüber und am 5. und 6. Juni auch wohl in den geringsten Theilen aller Rebgelände beendigt.*) Der Verlauf derselben ließ demnach Nichts zu wünschen übrig und die Witterungsverhältnisse waren von nun an der Entwicklung der jungen Frucht so außerordentlich günstig, daß dieselben schon am 29. d. s. — als Trauben sich zur Erde neigten und hängend erschienen. Die Sommermonate, Juni, Juli und August, waren durchaus trocken und heiß, im letzteren insbesondere erreichte die Hitze einen so hohen Grad, daß sie, namentlich in den Mittagsstunden, fast unerträglich war. Am 2. Juli zeigten sich, gleich wie im Jahre 1862 am 3. und im Jahre 1865 am 6. d. M., in Gärten und anderen bevorzugten Weinbergslagen weiche Beeren.

Im halben August war die Reife der Trauben schon so weit gediehen, daß sie des Schutzes bedurften; es wurden darum auch schon um diese Zeit die Weinberge geschlossen und mit der erforderlichen Anzahl bewaffneter Schützen bestellt. — Ausgangs August und anfangs September waren die Trauben schon durchaus eßbar und

*) Nach zuverlässigen Berichten blühten und verblühten die Weinreben in der Rheinpfalz vom 23. Mai bis 8. Juni, und am Main, in Franken, vom 29. Mai bis 7. Juni.

wohlschmeckend, was die Winzer und Weinproducenten zu der Hoffnung berechtigte, wenn auch die beiden Herbstmonate, zum Ersatz, noch mit angemessener Feuchtigkeit wirkten, einen Hauptwein erster Größe, wie 1862, zu ernten. Allein diese Hoffnungen sind nur theilweise und nicht vollständig Wahrheit geworden. Der September brachte circa 3 Wochen lang eine Ueberfülle von Regen, welcher wohl die Edelsäule herbeiführte, aber die Entwicklung der Reife bis zum möglichst höchsten Grade nicht förderte.

Die Witterungsverhältnisse in den Sommermonaten wie in dem wichtigsten Monate, behufs möglichster Edelreife, in jenen der Mangel aller und in diesem übermäßige Feuchtigkeit, schwächten auch das Vertrauen zu der Qualität des 1868er mehr, als solches in der Wirklichkeit begründet war, was sich nachträglich, durch die einem Hauptweine entsprechende gute Entwicklung auf dem Lager, auch erwiesen hat. Dieses Mißtrauen auf der einen und der genügende Vorrath an Haupt- und Mittelweinen auf der anderen Seite hatten unstreitig einen drückenden Einfluß auf die Preise im Herbst und selbst noch in den ersten Jahren ab Lager. —

Der Herbst mußte, in Folge der im Allgemeinen sehr vorgeschrittenen und Gefahr drohenden Fäulniß, trotz der noch anhaltend feuchten Witterung, schon auf den 7. October anberaumt werden. Diejenigen Besitzer, welche durch Auslaufen der faulen Beeren eine bedeutende Verminderung der Quantität fürchteten und in der Kasse dennoch herbsteten, haben zweifelsohne der Qualität geschadet und dadurch auch die Kauflust der Speculanten noch mehr beeinträchtigt. Der Herbstverkauf wollte daher anfangs auch nicht in Fluß kommen, bis gegen die Mitte des Monats October eine constante trockene Witterung eintrat und die fernere Reife sofort durch warme Sonnentage der Art begünstigt wurde, daß Winzer und Winzerinnen in leichter Sommerkleidung oder mit entblößtem Oberkörper sich der Arbeit unterziehen konnten. Die Gährung trat darum alsbald ein, die Verkäufer konnten deshalb mit ihrer Waare auch nicht lange Markt halten und mußten größtentheils um billigen Preis losschlagen. Größere Gutsbesitzer und Speculanten, welche größere Quantitäten zu lagern hatten, mußten sich beeilen den Most einzukellern, doppelten Fleiß auf das Pressen zu verwenden und selbst den Kelter-Apparat möglichst zu vermehren, und dennoch kam es nicht selten vor, daß die Vergärung des Mostes über den Ränmen in den Kufen, zum

Nachtheile der Qualität, unvermeidlich war, und die Maische von der Presse einen Federweißen lieferte, welcher die Arbeiter bisweilen zum übermäßigen Genuße verlockte.

Das Mostgewicht, einzig und allein nur von der Trockenlese vom 15. October anfangend, betrug von der Höhe, österreichischer Trauben, geringste Lage (III. Classe), von 80—86°, von der Höhe, Mittellagen, Oesterreicher (II. Classe), von 90—99°, aus den Hauptlagen (I. Classe), halb Riesling, von 100—108°, eine Ausnahme, Hauptlage ersten Ranges (I. Classe), eigener Lese aus einem üppigen Rotte auf Wolzen (Halbbügel), Trockenfäule aus der Bütte 121°, von der Kelter, schon etwas angegohren, 118°, Alles öchslich. Durchschnittlich 4—5^o/₁₀₀ Säure. Die Maische von der Vorlese, aus beregter Kasse, wurde wissenschaftlich nicht gekauft.

Aus der Trockenlese wurden erlöst in den geringsten Lagen bis incl. der besseren von der Höhe (III. und II. Classe) fl. 9—11, in den Hauptlagen von den Bergen und am Fuße derselben in der Ebene (II. und I. Classe) fl. 15—16, und nur am Schlusse des Marktes, bei gesteigerter Concurrenz, für prima Qualität fl. 18. Der Durchschnittspreis von den Höhen, geringen und Mittellagen (III. und II. Classe), war fl. 10, der besseren und besten Lagen (I. und II. Classe) fl. 14. -- Berechnen wir darnach per Stück hellen Wein nach dem ersten Abstich, wie wir dies nach der bekannten Anzahl Mischen angenommen, so stellt sich der Preis desselben auf fl. 250 bis 350. —

Alle Kellerräume wurden von diesem reichen Jahrgang angefüllt und die neuen Fässer, beziehungsweise auch die alten, erreichten einen selten dagewesenen hohen Preis.

Der Preis der 1868er Weine erhob sich in den nächsten Jahren, 1869 und 70, in Anbetracht der Baukosten und Zehrung auf dem Lager, Berechnung der Zinsen vom Kapital, nicht weit über den Herbstpreis und hatte sich die Speculation bis dahin noch nicht genügend rentirt. Die Verkäufe in 1870 beschränkten sich nur auf die Zeit bis zur Kriegserklärung von Seiten Frankreichs an Deutschland. Während des Krieges sind keine Verkäufe bekannt geworden; man war nur besorgt das zu erhalten, was man besaß. Im Laufe jener Zeit wurden hier, ab Lager, ohne Faß, per comptant verkauft: aus den geringsten Lagen (III. Classe) von den Höhen per Stück von fl. 300—325; bessere Qualitäten von dorten (III. und II. Classe)

von fl. 350—400 und 450; Einzelnes aus den besseren und besten Lagen (II. und I. Classe), Desterreicher und Rieslinge, unter gleichen Bedingungen zu fl. 600. 1870, im Mai, wurden noch ausnahmsweise für Riesling-Auslese per Stück fl. 1000 bezahlt.

Nach dem glücklich beendigten Kriege gewann Handel und Verkehr überhaupt wieder neues Leben; auch der Absatz der Weine um bessere Preise steigerte sich und mehr noch auf das erfolgte Fehljahr von 1871 und das an Quantität äußerst wenig ausgiebige Weinjahr von 1872. Im März d. J. wurden hier schon für gleiche Dualitäten per $\frac{1}{2}$ Stück fl. 600 und 1875 gleichfalls per $\frac{1}{2}$ Stück fl. 700 bezahlt.

Dem Interesse der Weinproduzenten, Fachmänner und Consumenten glaube ich zu dienen, den angeführten Preisen hiesiger Weine eines Hauptjahrganges vergleichsweise jene einiger Hauptorte am Rheine und im Rheingau, unter gleichen Verhältnissen, gegenüber zu stellen, wie sie sich am zuverlässigsten aus den Weinversteigerungen renommirter Produzenten ergaben.

Auf einer solchen, abgehalten in Mainz am 11. April 1872, erzielte eine Oppenheimer Gutsbesitzerin:

1. Für Dienheimer (1868er) — 7 Stück — à von fl. 710 bis 930 und für $\frac{1}{2}$ Stück „Ebenbreit“ fl. 850;
2. für Oppenheimer (1868er) — 4 Stück — à von fl. 910 bis 1395 und für $\frac{1}{2}$ Stück Krötenbrummer fl. 800. — 1879, am 27. November, brachte noch ein Bodenheimer Gutsbesitzer, aus den dortigen Weinbergen, in Mainz zur Auktion $\frac{3}{2}$ Stück 1868er und erlöste daraus à von *M.* 535—910 und für $\frac{1}{1}$ Stück, prima, *M.* 2288. —

In demselben Jahre 1879, am 6. April, wurde eine größere Parthie 1868er, aus verschiedenen Orten des Rheingaaues, gleichfalls in Mainz von einem renommirten Speculanten, welcher für die Reinheit der Weine garantirte, einer Auktion ausgesetzt und dafür erzielt:

1. Für Winkler, $\frac{1}{1}$ Stück, *M.* 2500,
" " $\frac{3}{2}$ " à von *M.* 1480—1850;
2. " Destricher, $\frac{3}{2}$ " à " " 1350—1820;
3. " Rauenthaler, $\frac{3}{2}$ " à " " 1400—1800;
4. " Geisenheimer, $\frac{1}{2}$ " " " 2340;
5. " Rüdesheimer, $\frac{5}{2}$ " à " " 1570—2710;
für ca $\frac{1}{4}$ " (290 Lt.) " 1610;

6. Für Erbacher, $\frac{2}{2}$ Stück, à von *M.* 1340—1410;
7. " Gattenheimer, $\frac{12}{2}$ " à " " 1400—2700;
8. " Hochheimer, $\frac{3}{2}$ " à " " 1460—1580;
9. " Riedricher, $\frac{1}{2}$ " " 1310 und
für $\frac{1}{4}$ " " 1560. —

Unter Abhandlung über das große Weinjahr 1862 ist ein mittelst Auction erzielter Preis für $\frac{1}{2}$ Stück (600 Liter) Rheingauer Auslese von der Domäne „Steinberg“ mit fl. 5590 aufgeführt. Hier haben wir den Verkauf von $\frac{1}{2}$ Stück (600 Liter) 1868er Auslese edelfauler Trauben von dorten um den außerordentlichen Preis von fl. 6000, sage: „Sechstausend Gulden“, zu verzeichnen; aber nicht von einem herrschaftlichen, sondern von dem Gute eines bürgerlichen Weingutsbesitzers, Herrn Wagner in Destrich. Einen persönlichen Begriff haben wir von diesem edlen Nebenblute leider nicht; es liegt uns aber aus der sichersten Quelle „schwarz auf weiß“ die unzweifelhafteste Bestätigung dieses Preises vor, mit der ausdrücklichen Bemerkung, daß dieses Faß Wein unter der Partie noch keines der besten Nummer gewesen sei. Dieser Verkauf gehört der jüngsten Zeit an und es ergibt sich darnach der Unterschied in Qualität und Preis zwischen besagtem „Steinberger“ und dem „Destricher“, daß jener noch ungebaut und noch in der Entwicklung begriffen war, dieser dagegen seit einer Reihe von Jahren ausgebaut und als flaschenreif vollendetes Product zu betrachten ist. — Hiermit liefert der Riesling wiederholt den unumstößlichen Beweis, daß nur durch ihn, in allen Beziehungen, das höchst Mögliche zu erreichen ist, da ja bis jetzt noch kein ähnliches Beispiel von einer anderen Traubenart bekannt ist. Die Erzeugung eines solch edlen und werthvollen Nebenfastes ist ein erfreuliches Zeichen der Zeit und ein erheblicher Fortschritt in der Cultur des Weinbaues, der uns dem vorgesteckten Ziele entgegenführt, eine der ergiebigsten Quellen des Nationalwohlstandes zu erschließen und das Höchste zu erreichen. Der Fortschritt in der Neb- und Wein-Cultur steht jetzt nicht mehr vereinzelt da, er ist fortan Gemeingut aller Nebgelände, die ja außerhalb ihres Vaterlandes einer sorgfältigen Behandlung und Pflege bedürfen. Das Vorurtheil, daß die edelsten Gewächse nur auf herrschaftlichen, gräflichen und fürstlichen Gütern zu suchen und zu finden sind, ist damit nunmehr beseitigt. Die jüngste Zeit hat solch ähnliche, werthvolle und edle Producte nicht blos im Rheingau,

sondern auch am Rhein, an der Gaardt, in Franken (Würzburg), an der Mosel zc. geliefert. — Die geringsten Weinorte, welche früher im Weinbau keine Nr. hatten, haben ihrem Producte, durch Anlegung besserer Rebsorten, Verbesserung des Bodens, überhaupt einer angemesseneren Behandlung und Pflege ihrer Weinberge, Werth und Ruf verschafft. Diesen wohlthätigen Fortschritt in der Cultur des Weinbaues und dem davon abhängigen höheren Werthe der größeren und kleineren Weine verdanken wir einestheils der, der neuen Zeit angehörigen Wirksamkeit der Weinbauvereine, mittelst mündlichen Austausch praktischer Erfahrungen in der Werkstätte der Natur und durch eine große Reihe von Zeitschriften wissenschaftlichen und praktischen Inhalts, andertheils durch die jüngsten, günstigeren Zeitverhältnisse, welche unstreitig folgende sind:

1. Die Beseitigung der Zollschranken zunächst innerhalb der deutschen Bundesländer;
2. Die Entfernung der Uebergangsteuern nach den Norddeutschen Zollvereinsstaaten, und endlich
3. Die erleichterten Verkehrs-Verhältnisse durch die Dampfkraft, wodurch auch die Transportkosten der kleinen Weine erträglich wurden und diese somit in die entferntesten Theile der civilisirten Welt Eingang gefunden haben. Völkerschaften, welche früher den Saft der Reben kaum den Namen nach gekannt, haben jetzt Gelegenheit sich dieses Labials auch zu erfreuen.

Hierdurch wurde der Consum, der überhaupt größere Dimensionen gewonnen, und der Absatz der Weine selbst um erhöhten Preis wesentlich gefördert, trotzdem die inneren Weinsteuern in verschiedenen deutschen Ländern noch fortbestehen. Die Träger des Consums haben sich folgerichtig in gleicher Weise vermehrt. Als Beleg hierzu diene eine statistische Mittheilung von 1879 aus der „Deutschen Weinzeitung“ vom 1. Februar 1880 Nr. 5, wonach im Großherzogthum Hessen, mit noch nicht ganz 900,000 Einwohnern, 1041 Weinhandlungen und 9737 Weinwirthschaften bestehen.

Lassen wir zunächst bezüglich der Weinpreise die kleinen — in der Provinz Rheinhessen zum Maßstabe für alle, den verschiedenen Rebgeländen Deutschlands angehörigen Weine sprechen, deren specielle Verzeichnung ich in dem nächsten Hauptjahr von 1874 bringen werde; hier sei nur des Verhältnisses derselben gegenüber den Preisen der

Mittelweine der Hauptorte am Rhein, wie Nierstein, Oppenheim, Bodenheim zc. annähernd gedacht. Der Preis dieser — der Mittelweine — verhielt sich ehemals zu dem Preise jener — der kleinen Landweine — wie 3 : 1. Kostete z. B. hier ein Stück Wein fl. 300, so war es dorten um fl. 100 und noch weniger käuflich. Heute stellen sich die Preise viel näher, immerhin bezüglich geringerer oder besserer Jahrgänge, wie ca. 8:5. — In den besseren Weinorten steht sich das Verhältniß noch näher, wie ca. 4:3.

Das Weinjahr 1869.

Auf den unmittelbar vorausgegangenen, ausführlich beschriebenen Herbstfesten, welcher es dem armen, vielgeplagten Winzer möglich machte, sein mit Sorgen und Vorgen beladenes Schiffelein über die gefährlichen Klippen und Bogen des Lebens an festes Ufer glücklich hinzuleiten, um sich auf sicherem Boden von dem lästigen Inhalt desselben zu befreien, folgte im Jahr 1869 wohl so kein reiches, aber doch für die aufgewandten Opfer der Weinbauern lohnendes Weinjahr. Dasselbe lieferte im Allgemeinen an Qualität einen sehr guten Mittelwein, welcher hauptsächlich seine Existenz einem guten Nachsommer zu verdanken hatte und hier insbesondere, wo die Mitteljahre in dem hitzigen, trockenen Thonschiefer ein vorzüglicheres Product ergaben, als andere Rebgelände in mehr feuchten, grundigen Böden, Lehm und Letten, — nach seinem Mostgewichte und der guten Artung auf dem Lager und schönen, sauberen Gähre, auch als Hauptwein in zweiter Linie, wie 1866, dem 1857r und 59r an die Seite gestellt werden kann. — An Quantität war er dagegen nur halb so reich, als sein durch günstigere Verhältnisse beglückter Vorgänger. Der Winter von 1868/69 war in der ersten Hälfte bis ausgangs Dezember gelinde; es konnten in diesem Zeitraume die erforderlichen Winterarbeiten in den Weinbergen sowohl, als auf den Ackerfeldern ausgeführt werden; dagegen brachte der Januar und Februar eine Kälte, in welcher die Erde fest zugefroren und sich kleinere Gewässer mit einer Eisdecke überzogen haben, jedoch nicht in solchem Grade, wie z. B. in den Wintern von 1829/30,

1837/38, 1864 und 1879/80, in welchen sich auf großen Flüssen solche Eisdecken bildeten, daß sie ungewöhnlich schwere Lasten trugen, und in denen die Kälte den Weinbergen mehr oder weniger Schaden zufügte. Die Monate März und April waren jedoch der Vegetation des Weinstockes in soweit wieder günstig, als schon am 11. April in Hausgärten und wenige Tage später in bevorzugten Weinbergslagen Gescheine vermerkt wurden. Als besondere Witterungserscheinung notirte ich in meinem Tagebuch am 12. und 13. April des Vormittags im Schatten 20° und des Mittags in der Sonne 32° N. Wärme. Die Monate Mai und Juni brachten behufs Heranbildung der Gescheine zur Blüthe nicht die entsprechende günstige Witterung. Dieselbe bemerkte man an den Vorläufern am 31. Mai und erschien erst in bevorzugten Weinbergslagen am 5. Juni; allgemein wurde sie erst in der Mitte und in der zweiten Hälfte d. M. In der Nacht vom 7./8. und vom 29./30. Juni bezeichnet die Notiz meines Tagebuches nur 6° N. Wärme. In Folge dieser Ungunst der Temperatur hatte die Blüthe einen schleppenden, der Quantität nachtheiligen Verlauf und endete erst am 5. Juli. Der Heuwurm und andere schädliche Einflüsse bewirkten einen erheblichen Durchfall der jungen Frucht. Ueberhaupt war der ganze Sommer dem Wachsthum des Weinstockes und der Ausbildung der Trauben nicht sonderlich günstig.

Ein berufener Witterungsbeobachter brachte in einem viel verbreiteten Kalender von 1870 ein Gedicht, worin der Sommer von 1869 charakterisirt wird, wie ich solchen nicht trefflicher zu beschreiben vermag, und darum sei es mir erlaubt dasselbe hier an geeigneter Stelle wörtlich mitzutheilen. Es trägt die Ueberschrift:

Der Sommer 1869.

Ach, was ist das für ein Lenze
Achtzehnhundert sechszig neun!
Eisgezapf statt Blüthenkränze,
Regen und kein Sonnenschein.

Kuckuck ruft durch grüne Heiser
Nicht mehr so wie sonst sein Brauch,
Katarhalisch ganz und heiser
Friszt er am Kamillenstrauch.

Auf die Heilkraft der Kamille
Baut der alte Egoist,

Während dort im Gras die Grille
Krank am Rheumatismus ist.

Auch der Nachtigall'n Getändel
Schallt uns nicht mehr liebend zu;
Lerchen tragen Regenmäntel
Und die Frösche Gummischuh.

Und ein Maikäfer im Flieder —
Wer möcht' jetzt Maikäfer sein?
Nieb sich die erfroren'n Glieder
Jüngst mit Opodeldoc ein.

Ja, als man am Vorleyfelsen
Gestern warf der Neze Flachs,
Sah man schwer in Winterpelzen
Schwimmen einen alten Lachs.

Bäche, die sonst lustig hupfen,
Schleichen frierend, kümmerlich,
Bienen laborir'n am Schnupfen,
Schnenzen in die Blüthe sich.

Welch' ein Sommer! Wer im Rheine
Jetzt zu Baden sich vermifft,
Nehm' als Schwimmbhof' ja doch keine,
Die nicht warm gefüttert ist.

C. B.

Die Ungunst des Himmels, welche die Vegetation des Weinstockes in den Hauptommer-Monaten begleitete und leitete, in welcher Zeit unter gegebenen Witterungsverhältnissen das Traubenblut mit Geist und Kraft und mit einem beseligenden kostbaren Leben befruchtet werden soll, ließen dem Winzer wenig Hoffnung, mit einem edlen Product beglückt zu werden. — Doch auch hier sind die goldenen, inhaltschweren, verhängnißvollen Worte wieder an ihrer Stelle: „Der Mensch denkt und Gott lenkt!“ Bis zum 19. September war die Witterung der Traubenreife sehr ungünstig. Niedere Temperatur, kalter Regen u. dgl. ließen in dieser, schon vorgerückten Zeit das Vertrauen auf einen diesjährigen guten, werthvollen Wein noch weniger aufkommen, als vorher. Diese Unheil verkündende Witterung schlug jedoch schon am 20. d. in das Gegentheil um. Von nun an erschien die Alles belebende und beglückende Sonne in ihrem vollen Glanze und hielt mit ihrer wohlthätigen, Segen bringenden Wärme bis ausgangs October ununterbrochen an. Die Trauben erreichten hierdurch und bei einer eben so lange anhaltenden Trockenung

einen Grad der Reife, welcher über alle bisher gehaltenen Zweifel und Sorgen erhaben war.

Der Herbst begann am 25. October und das Mostgewicht ergab bei trockener Lese in den Hauptlagen, Destricher und Riesling — 109° öchs. bei 5⁰/₁₀₀ Säure.

Vom 28./29. October fiel in der Nacht Schnee und das Thermometer zeigte am Morgen 2—3° R. Kälte. Desjeben Nachmittags am 29., nachdem die Trauben durch eine genügende Sonnenwärme abgetrocknet waren, ergab das Mostgewicht aus den weiteren Hauptlagen ersten Ranges dennoch weniger und zwar nur 103 und 104° öchs. Am 30. October schneite es den ganzen Tag und 1/2 Fuß hoher Schnee bedeckte die Weinberge so, daß die Lese an diesem Tage unterbrochen werden mußte. — Die Trauben, welche nach diesem Frost und Schneefall gelesen wurden, ergaben abgetrocknet in besseren Lagen 90 bis 94° Dechäle.

Die Maische, welche auf den Markt gebracht und in den ersten Tagen des Monats November, bei trockenem Wetter gelesen wurde, hatte von den geringsten bis zu den besten Lagen (III., II. und I. Classe), von gemischtem Stockwerk, durchschnittlich von 80 bis 98° Dechäle bei 5—6⁰/₁₀₀ Säure.

Der Preis in der Mische stellte sich durchschnittlich, von geringen und besseren Lagen (III. und II. Classe) von der Höhe, von fl. 7 bis 9. In besseren und besten Lagen, am Berg und in der Thalebene (II. und I. Classe), soweit letztere verkäuflich waren, von fl. 10 bis 13. Nach der angenommenen Mischzahl zum hellen, vollen Stück Wein, nach dem ersten Abstich, stellten sich die Preise in dieser Qualität durchschnittlich von fl. 200 bis 300. Ab Lager, noch vor der Kenntnißnahme des Krieges in 1870, fanden kaum nennenswerthe Verkäufe statt, etwa nur so viel, als Speculanten oder Wirthe zur Ergänzung ihrer Lager nöthig hatten. Für Mittelweine erstreckten sich die Preise höchstens bis zu fl. 400 per Stück.

Während des Krieges war unter den mancherlei beschränkenden Verhältnissen an einen Verkauf gar nicht zu denken. Jeder Weinbesitzer war nur ängstlich darauf bedacht, diese verführerische Waare zu erhalten.

Ein Absatz an Wein, verschiedener Jahrgänge, fand hierorts dennoch in erheblicher Quantität an die hier durch — nach Frankreich —

marßhirenden deutschen Truppen gratis statt. Näheres hierüber behalte ich mir für den folgenden Abschnitt vor.

Nach dem Kriege, im Angesichte des schlechten Jahres 1871 und noch mehr nach dem bedeutenden Ausfall an Quantität in 1872, wurden für die 69r viel höhere Preise bezahlt.

Während im April 1871, auf einer Auction in Mainz, für 1869r Dienheimer, Oppenheimer und Niersteiner Weine, aus den besseren und besten Lagen, per Stück, ohne Faß, per comptant, um fl. 540—600 abgegeben wurden, bezahlte man hier in den Jahren 1873 und 74 für Durchschnittsweine (mittlere Qualitäten) 500 bis 600 und für bessere und beste Qualitäten, ab Lager, gegen baar, fl. 900 bis 1500 für ein gleiches Quantum. Eine im April 1874 in Mainz abgehaltene Weinversteigerung, eines Gutsbesizers von Oppenheim-Nierstein, brachte für eine Partie 1869r Dienheimer, Oppenheimer und Niersteiner, nebenbei auch Landweine, die Preise von fl. 410 bis 1500 per Stück. In der jüngsten Zeit noch, am 27. November 1879, erzielte ein Bodenheimer Gutsbesitzer für dortiges 1869r Gewächs, auf einer Weinversteigerung in Mainz, per Stück 1150 Mark.

Schließlich kam ich nicht umhin noch der außerordentlichen Naturerscheinungen während dieses Herbstes zu gedenken, nämlich des schrecklichen Erdbebens, welches sich mehrere Tage nach einander kund gab. Nach dem erwähnten Schneefall, am 30. October, verspürte man Abends um 8 Uhr einen merklichen Erdstoß. Am 31. October und am 1., 2. und 3. November folgten mehrere Erdstöße nach einander, wovon der am Dienstag, den 2. November, Abends um 1/2 10 Uhr der stärkste war. Unsere Herbstarbeiter und Küfer waren in dieser Zeit mit dem Einfüllen des Mostes im Keller beschäftigt. Dieselben verspürten daselbst die Erschütterung so stark, daß sie von einem panischen Schrecken überfallen wurden! In den auf dem Lager noch nicht ganz angefüllten Stückfässern schlug der Most so hörbar stark an die innern Wände, als wenn solche mittelst Rollen mit Wasser geschwänkt (gereinigt) würden.

Nebenbei sei bemerkt, daß die Erderschütterungen in und um Groß-Gerau, Eisenbahn-Station zwischen Mainz und Darmstadt, der Art stark waren, daß die dortigen Bewohner in Angst und Schrecken eine Explosion fürchteten.

Das verhängnißvolle Jahr 1870.

1870 erzeugte wiederum einen sehr guten Mittelwein, welcher fogar durchschnittlich einen höheren Grad Mostgehalt hatte als die Hauptjahre 1857 und 59 und hätte darnach die Berechtigung gehabt, diesen als Hauptwein zweiten Ranges vorangestellt zu werden; dagegen war sein Säuregehalt theils gleich dem Jahrgange von 1866 und in geringen Lagen theils gleich dem von 1867. Diese beiden Hauptbestandtheile glichen sich daher in einem sehr guten Mittelwein aus.

Im Vergleich zu seinem unmittelbaren Vorgänger von 1869 war derselbe gefüllter und schmalziger als dieser, was in einer größeren Menge edelfauler Trauben im Herbst seine Begründung hatte.

Bezüglich der Quantität lieferte dieser Jahrgang theils einen halben, theils einen $\frac{3}{4}$ Ertrag eines vollen Herbstes wie 1868.

In diesem verhängnißvollen Kriegsjahre kam der Herbst bei den Winzern und Weinproducenten nicht, wie in den Jahren der Ruhe und des Friedens, in erster, sondern in letzter Linie in Betracht. Wein- und Weinbergsbesitzer waren mehr besorgt und darauf bedacht, Das, was sie besaßen, zu erhalten. — Als der große Charlatan Napoleon III. gegen Preußen resp. Deutschland in die Kriegstrompete stieß und — die betrügerische Phrase seiner schön gefärbten Proclamation vorausgehen ließ: „Ich marschiere an der Spitze der Civilisation!“ — in der That aber seinem Kriegsheere die geschwärzten, wilden Horden Afrika's, die Turko's zc. vorausschickte, — auch Gerüchte zu uns drangen, daß die feindliche Armee die ungeschützten, deutschen Grenzen überschritten und im Anmarsch auf Frankfurt a. M. und Mainz begriffen sei, sowie auch von französischen Kanonenbooten auf dem Rheine gesprochen wurde: da stiegen unsere Besorgnisse, hier am Rhein, in der Nähe Frankreichs und der Festung Mainz, auf den höchsten Grad. Die Kenntniß von der barbarischen Kriegsführung der wilden Araber ließ uns fürchten, von diesen Turkos, als Sieger, der Art civilisirt zu werden, daß wohl kein Stein auf dem andern geblieben wäre. — Unsere Weinberge, der Hauptnahrungszweig hiesiger Bewohner, die Weinlager der größeren Weinproducenten, der Weinhändler und Speculanten, ein großer Theil des Vermögens derselben, waren der größten Gefahr

ausgesetzt, vernichtet zu werden. Die Forensen, Weinbergsbesitzer hier, aus Mainz verbrachten ihre Weinlager in die Festung nach Mainz und glaubten dorten dafür mehr Sicherheit zu haben, wie hier.

Die besitzende Classe der Einwohnerschaft brachte ihre beweglichen Werthsachen, soweit sie es vermochte, in Sicherheit. Wie sollten nun die hier ansässigen Weinbesitzer ihre Weinlager schützen? Man dachte an's Einmauern?! — Als sich aber Stimmen aus dem Lager der Communisten, die es zu jeder Zeit und in jeder Gemeinde giebt, welche auf dem Ruin Anderer ihre Triumphe zu feiern gedenken, vernehmen ließen: „Wir werden den Franzosen schon zeigen, wo die Keller voll Weine zu finden sind!“ da mauerten wir nichts ein, ergaben uns vielmehr vertrauensvoll, das Beste hoffend, unserem Schicksal! — Wir schwebten zwischen Furcht und Hoffnung. Einestheils vertrauten wir unserem vereinten, mächtigen, tüchtigen deutschen Kriegsheere mit Preußen und seiner bewährten, unübertrefflichen Führung an der Spitze; andernteils erinnerten uns die früheren barbarischen Kriege, welche von Franzosen und anderen Völkern auf deutschem Boden ausgetragen wurden, an die Verwüstungen, wovon heute noch die Ruinen am Rhein und Neckar sprechende Zeugnisse ablegen. Dank der Uneinigkeit und Unfähigkeit der Führer des feindlichen Heeres, daß sie den Vorsprung von 14 Tagen nicht benutzten, uns einen feindlichen Besuch zu machen; wir hätten in diesem Falle die Folgen des Krieges tief und schmerzlich empfinden müssen. Sehr wahrscheinlich hätten wir uns eines 1870er Herbstes nicht zu erfreuen gehabt; vielmehr wären unsere Weinberge, wenn der Kampf am Rhein begonnen hätte, von den Kriegsheeren niedergetreten und zu Grunde gerichtet, oder im Vivouac, wie noch in gutem Andenken ans den früheren Kriegen, als Brennmaterial verwendet worden. Wer das Unglück eines Krieges nur im kleinsten Theile aus Erfahrung kennt, wie es Schreiber dieses noch ausgangs des französischen Krieges unter dem ersten Napoleon mit erlebt hat, sowie die Folgen des für Deutschland so ungünstigen Friedensschlusses, — war von weit ängstlicheren Gefühlen beseelt, als jüngere Leute ohne diese traurigen Erfahrungen. Die göttliche Vorsehung hat indessen über uns gewacht, sandte zeitig noch Hülfe, Trost und Schutz in unserem unübertrefflichen, auf das vollkommenste mobilisirten deutschen Kriegsheere. Es rückten schon am 25. Juli die ersten vaterländischen Krieger bei uns ein (Hessen-Darmstädter Reservisten);

dann kamen norddeutsche Truppen: Sachsen, Preußen u. und zwar in solcher Masse, daß schon am 28. und 29. Juli die linksrheinischen Provinzen mit kampfbereiten deutschen Kriegeren dicht bevölkert waren, alle vom besten patriotischen Geiste befeelt, für des Vaterlandes Wohl zu streiten und hierfür ihr Leben einzusetzen!

Wer in Gefahr schwebt zu ertrinken, sucht sich an einem Strohalm zu retten! Es sei mir daher erlaubt diesem Denkspruche eine Episode zu unterstellen, in welcher doch wieder die Wirkungen des Weines eine Hauptrolle spielen.

Am einem Rafttage empfingen die bei uns einquartierten Offiziere Besuche von mehreren Collegen aus der Nachbarschaft, alle adlige Herrn von hoher Charge, dem 6. Flensburger Dragoner-Regiment angehörig. Dieselben wurden bei uns eingeführt und wir empfingen sie als unsere besten Freunde und boten unseren verehrten Gästen Alles, was wir vermochten, zumal sie gekommen waren im Gefolge vieler Tausenden, uns vor dem drohenden Untergang und Verderben zu schützen.

Als sie bei einem Glase feinen Niersteiner merken ließen, daß sie noch niemals einen Rheinwein an der Quelle gekostet und es sie sehr interessiren würde, einen solchen in Gebinden auf dem Lager zu sehen, offerirten wir mit Vergnügen unsere unterirdischen Räume und dienten hier mit dem Besten, was wir besaßen. Die feine 1868r Niersteiner Auslese verfehlte ihre Wirkung nicht. In höchster Begeisterung lösten sich ihre Zungen und ihre Herzen thaten sich auf; es wurden alsbald aufgeführt: „Die Wacht am Rhein“ und das Rheinweinlied von Claudius „Am Rhein, am Rhein, da wachsen unsere Neben!“ Hoch's wurden ausgebracht auf König und Vaterland und die deutsche Armee! Als sie unsere Besorgnisse um die Erhaltung dieser unterirdischen Schätze wahrnahmen, ermunterten sie uns mit folgenden Worten: „Fürchten Sie Nichts, wir setzen unser Leben dafür ein, unser Vaterland vor einem feindlichen Raubzug zu schützen; diese Franzosen mit ihren wilden Horden werden unseren herrlichen Vater Rhein mit seinen prachtvollen Nebgeländen nicht bekommen; in den rheinischen Provinzen, in welchen Milch und Honig fließt, werden sie sich nicht gütlich thun, noch jene Turkos ihre wilde, thierische Lust in denselben befriedigen. Nein, insbesondere werden sie diesen edlen Nektar (indem sie die gefüllten Gläser empor hoben und die goldne Farbe im Lichte spiegeln ließen) weder genießen

noch zerstören. Wir verkennen durchaus nicht die Macht und Kriegstüchtigkeit unserer Feinde, dagegen erkennen wir auch unsere Kraft und verbinden mit dieser den ersten unabänderlichen Voratz: „siegen oder sterben“!! — Diese schwerwiegenden bedeutungsvollen Worte aus dem Munde strategisch gebildeter, hoher Offiziere, welche in den Schlachten von 1864 und 66 jene glänzenden Siege mit erkämpft hatten, verfehlten nicht, uns zu beruhigen und unsere Hoffnungen auf eine glückliche Zukunft zu bestärken. — In dieser Hoffnung, in dieser frohen Zuversicht sahen wir diese edlen Vaterlandsvertheidiger auf Nimmerwiedersehen von uns scheiden. Keine Kunde ist uns seitdem von ihrem Schicksal geworden, weshalb wir das Schlimmste fürchten, da sie versicherten, von ihrer glücklichen Erhaltung uns Nachricht geben zu wollen. Ein ehrendes Andenken werden wir ihnen stets bewahren und sind behufs dessen ihre werthen Namen unauslöschlich unserem Tagebuch einverleibt. Wenn auch diese 4 oder 5 Offiziere uns vor einem feindlichen Ueberfalle allein nicht schützen konnten, so entnahmen wir doch aus ihren Aeußerungen den Geist, welcher die deutsche Armee belebte und beherrschte. Dieser Heldengeist erweckte in unseren Herzen beseligende Gefühle, die wohl stets unserem Gedächnisse treu bleiben werden, aber zu beschreiben sind sie nicht!

Unsere Hoffnungen, vor dem Feinde sicherlich geschützt zu werden, gewannen immer mehr an Wirklichkeit und Wahrheit, indem von nun an (ausgangs Juli und anfangs August) per Bahn und zu Lande eine unzählbare Truppenmasse aller Waffengattungen, schlagfertig und auf das vollkommenste ausgerüstet, hierorts vorüber auf den Kriegsschauplatz eilte.

Die heftige Ludwigsbahn hatte damals nur erst einen einfachen Schienengang mit einer größeren Ausweiche an hiesiger Station. Die Kreuzung fand sonach hier statt zwischen den unübersehbar retour gehenden leeren Bahnzügen und den Militärtransporten nach Frankreich. Diese mußten oft $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde auf jene hier warten und wir hatten dadurch Gelegenheit, unseren tapferen Vaterlandsvertheidigern und Brüdern unsere Theilnahme und Unterstützung auf ihrem verhängnißvollen Wege zum Kampfe auf Leben und Tod thatsächlich zu beweisen.

An einen Weinverkauf war in dieser Zeit nicht zu denken, aber gespendet wurden an die vorüberziehenden deutschen Truppen, während

ihres kurzen Aufenthaltes, ungefähr 26 Stück oder 31,200 Liter Wein, welcher von hier und den umliegenden Weinorten aufgebracht wurde. An der Station, im Freien, war eine Kufe von circa 300 bis 400 Liter Inhalt aufgestellt, welche stets mit Wein gefüllt erhalten wurde. Aus dieser wurde mit Eimern und Stützen geschöpft, an die verschlossenen Coupés verbracht und hier an die Soldaten vertheilt. Die Opferwilligkeit unserer Bevölkerung war rührend und unbegrenzt. Ein Major, hierdurch angeregt, stieg aus und sah sich diese Gastfreundschaft an, und tiefergriffen äußerte er: „für eine solche Opferwilligkeit geht man gerne in den Tod!“ Auch Tabake, Cigarren und Victualien wurden massenhaft verabreicht. Die Wirkungen des edlen Nebenstoffes waren immer erfreulicher Natur. Begeistert und von hohem Muth befeelt schieden diese Krieger unter Absingung der Nacht am Rhein mit aufrichtigen herzlichem Hochs auf König und Vaterland und den Sieg der deutschen Waffen.

Sonntag, den 7. August, ging das Hauptquartier von Mainz in der Richtung nach dem Kriegsschauplatz ab und hatte gleichfalls bei der Kreuzung hier — des Vormittags gegen 10 Uhr — über $\frac{1}{4}$ Stunde Aufenthalt. Vorher von der Ankunft der höchsten Kriegsherrn in Kenntniß, bot man das Möglichste auf, — König Wilhelm und sein Gefolge auf das Würdigste zu empfangen. Die feinsten Weine, die Rierstein aufzuweisen hatte, von den Hauptjahren 1862 und 1868, wurden bereit gehalten und bei der Ankunft dem König und seinem Gefolge, unter Leitung und Mitwirkung des hiesigen Comité's, in goldnen Pokalen kredenzte. Nachdem der König getrunken hatte, fragte er die anwesenden Comité-Mitglieder: „Ist dies Riersteiner?“ Auf die Antwort — jawohl, Majestät, bemerkte er: „Der ist gut! Hat mein Bruder auch schon getrunken?“ — Weiter fragte der König: „Sind schon viele Truppen aufwärts gegangen?“ Diese Frage konnte ebenfalls mit ja beantwortet werden. In des Königs Gefolge befanden sich in erster Linie: des Königs Bruder, Prinz Carl, Graf Bismarck, der große Stratege General Feldmarschall Graf Moltke und der Kriegsminister Roon u. — Dem Wagen des Königs gegenüber war eine große, schwarze Tafel aufgestellt mit der Aufschrift in großen lateinischen Lettern: „Sie sollen ihn nicht haben!“ Der König bemerkte dies und fragte den an seiner Seite befindlichen Kriegsminister Roon: „Wie heißt hier dieses?“

Der Kriegsminister las diese bedeutungsvollen Worte laut ab, worauf der König erwiderte: „Sie bekommen ihn auch nicht!!!“

Tags vorher, am 6. August, waren bekanntlich die Schlachten bei Wörth und Spichern schon geschlagen, wovon das Hauptquartier ohne Zweifel vollständig unterrichtet war und die Tragweite dieser glänzenden Siege zu ermessen mußte; hier dagegen hatte man von diesem erfolgreichen Ereigniß zu dieser Stunde noch keine Kenntniß.

Eine unübersehbare Volksmenge, von Nah und Fern, umstanden in gedrückter Stimmung die Wagen der obersten Heerführer, lauschend auf jedes Wort, was von höchster Stelle verlautete, immer noch in bangem Zweifel, ob das Kriegsglück für oder gegen uns entscheide.

Diese bangen Zweifel wurden blitzschnell gelöst durch die zündenden erhabenen Worte des Königs: „Sie bekommen ihn auch nicht!“ und aus des Herzens Tiefe erscholl tausendstimmiger, unendlicher Jubel, begleitet von nicht enden wollenden, donnernden Hochs auf den König, sein Gefolge und auf das deutsche Kriegsheer!!! Die besten Segenswünsche begleiteten die höchsten Führer desselben auf ihrer verhängnißvollen Bahn zum Kriegsschauplatz!

Als bald nach dem Abgange des Hauptquartiers von hier verkündete auch uns der Telegraph jene glänzenden Siege! Die Freude unserer Bevölkerung hierüber erreichte den höchsten Grad! Bekanntlich folgten von nun an Sieg auf Sieg, welche jedesmal durch Aufpflanzung der deutschen Flagge und das Geläute aller Glocken verherrlicht wurden! Sofort wurden diese Siege auch beurkundet durch die Masse der hier vorüber geführten gefangenen Franzosen und Turkos. Da auch diese hier bei der Kreuzung Anhalt hatten, so wurde uns Gelegenheit geboten, die wilden Araber von Angesicht zu Angesicht zu schauen und persönlich kennen zu lernen. Ihr graufiges Aus- und Ansehen vergegenwärtigte uns, wie wir von diesen civilisirt worden, wenn sie statt Besiegte als Sieger zu uns gekommen wären! Wiederum war auch bei deren Ankunft eine große Masse Volk versammelt, aber stumm und ernst wurden dieselben empfangen und ebenso entlassen. Kein Wort des Spottes oder Hohnes wurde laut; nur stilles Mitleid begleitete sie in die Gefangenschaft, zumal sie unfreiwillig ihrem Vaterlande entzogen und als Kanonenfutter verwendet worden.

Nachdem am 18. August die Schlacht bei Gravelotte und jene am 2. September bei Sedan geschlagen waren und in Folge dieser

großen Siege resp. Errungenschaften das Vaterland einen sicheren Frieden hoffen durfte, konnten wir uns mit voller Sicherheit und Ruhe auch unserem Berufsleben wieder hingeben.

Weit entfernt in diesem Abschnitte eine Kriegsgeschichte zu schreiben, erlaubte ich mir davon nur so viel anzuführen, als zur Existenz unseres Lebens und Vermögens — der Weinlager, Weinberge und des in Aussicht stehenden Herbstes — bedingt war.

Wir dürfen nun der Entwicklung des Weinstockes und seiner süßen Frucht im Verlaufe des Jahres 1870 weiter gedenken.

Der Winter von 1869/70 war kalt, brachte Eis, Schnee und auch ausreichende Winterfeuchtigkeit; der Frühling dagegen, bis in den hohen Sommer, war sehr trocken. Im April, zu welcher Zeit die Kartoffeln in die Erde gelegt werden, hat man auf dem Lande, in ohnehin trockenen Feldern, um das Wachstum derselben möglichst zu sichern, Wasser nachgegeben.

Die Vegetation des Weinstockes wurde erst im schönen Mai recht gedeihlich. Am 6. Juni vermerkte man die erste Traubenblüthe in Hausgärten und bevorzugten Lagen. Dieselbe wurde allgemein am 12. und endigte am 23. bei einer durchschnittlichen Temperatur von 16° R. Wärme. Die Witterungsverhältnisse im Verlaufe dieses Sommers, bezw. während der Entwicklung des Weinstockes bis zur Traubenreife, waren sehr extrem: so trocken der Vor-, so naß war der Nachsommer. Ein Uebermaß von Regen stellte sich in der zweiten Hälfte des Monats August ein, welcher mit wenig Unterbrechungen bis in die zweite Hälfte des Monats October anhielt. Die Getreide-Ernte konnte deshalb nicht vollständig trocken unter Dach gebracht werden; Weizen z. B. wuchs auf dem Felde. Auch die Belagerung resp. Belagerer von Metz weiß oder wissen von dieser Masse eine Leidensgeschichte zu erzählen. — Die Trauben entwickelten sich dessen ungeachtet zu einer genügenden Reife, zumal die Erde bis zum Beginn der Regentage durchaus trocken und erwärmt war.

Der Herbst begann am 26. October. Das Mostgewicht belief sich in den geringen und besseren Lagen von der Höhe (III. und II. Classe) von 80 bis 90° Dechsle — bei 8 bis 9⁰/₁₀₀ Säure und mehr; dasselbe aus den Hauptlagen am Berge und in der Thalebene am Fuß desselben (I. und II. Classe) von 92 bis 110° — bei 6 bis 7⁰/₁₀₀ Säure.

Aus einer Nachbargemeinde ergab die Untersuchung eines Mostes von östlicher Trauben von der Höhe 90° Dechsle bei 12⁰/₁₀₀ Säure.

Aus einem Nebgelände besserer Qualität vom Lande (Rheinhessen) ergab die Untersuchung von einem Riesling-Moste gleichfalls 90° bei 12⁰/₁₀₀ Säure.

Das hohe Mostgewicht zu dem großen Säuregehalt bildete einen Abstand, welcher sich nur durch die ungleiche Blüthe und Reife der Traubenbeeren erklären läßt. Dieselben hatten einestheils einen hohen Grad von Edelsäure, andertheils erreichten viele kaum die erste Stufe der Zeitigung. Die Auslesen von rein edelsäuren Trauben hatten einen Mostgehalt von 110—115° Dechsle bei 5 bis 6 pro Mille Säure.

Die Kauflust während der Weinlese war eine rege, obgleich ein vollständiger Friedenszustand noch nicht eingetreten war.*)

Die Preise stellten sich von geringen und besseren Lagen von der Höhe (III. und II. Classe) per Mische von fl. 7—9, in den besseren und besten am Berge und der Thalebene am Fuße desselben (I. und II. Classe) von fl. 10—12. Der Durchschnittspreis nach unserer angenommenen Schablone stellte sich im Stück nach dem ersten Abstich in III. und II. Classe von der Höhe auf fl. 200, I. und II. Classe in den Hauptlagen auf fl. 275. — Die Speculation in diesem Jahrgange war eine rentable, welche durch den gesicherten Frieden und die beiden nächstfolgenden Fehljahre bedingt wurde.

In diesen Jahren und später noch mehr stellte sich der Preis der 70er Weine per Stück in den Hauptorten am Rhein, ab Lager, ohne Faß, per comptant, von fl. 400 bis 700. Auslesen dahier wurden noch in den Jahren 1873 und 74 mit fl. 1000 bis zu 2000 bezahlt. Der zuverlässigste Preis wurde auch hier wieder durch die Versteigerungen festgestellt; es diene hierzu die im April 1872 in Mainz stattgehabte Versteigerung einer Oppenheimer Gutsbesitzerin, an deren reinen, naturgetreuen Weinen nicht zu zweifeln war.

Für 2¹/₂ Stück Dienheimer wurden durchschnittlich erzielt per ¹/₁ Stück fl. 500, für 4 Stück Oppenheimer, worunter 2¹/₂ Stück

*) Man war dessen um so sicherer, als schon am 27. October Metz capitulirte, Paris cernirt und die deutsche Besatzung sehr vortheilhafte Stellungen inne hatte, bei an einer Einnahme nicht mehr zweifeln ließen.

Sackträger, prima, mit $\frac{1}{2}$ Stück Riesling-Auslese fl. 650; der höchste Preis für 1 Stück Sackträger war fl. 710.

Ebenso günstig erwies sich die Speculation in den rheinhessischen Landweinen und wohl allenthalben an den verschiedenen Weinorten Deutschlands. Im Herbst wurde dorten, im Allgemeinen, per Mische um fl. 4 verkauft. Von den besseren Weinorten offerirte man sogar hiesigen Weinhändlern und Speculanten per Stück Most, frei hierher geliefert, zu fl. 100; in Gau-Bickelheim z. B., eines der besseren Weinorte, kostete ein solch' unvergohrener Wein per 1200 Liter, je nach Qualität, von fl. 100, 120—130.

In den folgenden Jahren, noch bis 1875—76 hin, erlangten diese Weine einen Preis von fl. 220.—500 und mehr.

1877, im October, wurden von einem größeren Gutsbesitzer von Oppenheim noch 1870r gleichfalls in Mainz zur Auction gebracht und erlost:

für Dienheimer per Stück *M.* 1070;
 „ Oppenheimer „ „ „ von 1160—1480;
 „ Niersteiner „ „ „ „ 1170—1640.

Preise dieses Jahrganges im Rheingau: 1877, im April, wurden in Lattenheim von einem dortigen Gutsbesitzer $\frac{25}{2}$ Stück, à 600 Liter, zur Versteigerung gebracht und per $\frac{1}{2}$ Stück erzielt von *M.* 640—1500.

1871 war unter allen Umständen ein schlechtes Weinjahr. Die Qualität läßt sich beurtheilen nach dem geringen Mostgewichte und übergroßen Säuregehalt. Die Quantität lieferte durchschnittlich auch nur $\frac{1}{3}$ eines vollen Herbstes. Der Sommer war ein durchaus nasser und kalter. Die in der Vegetation begriffenen Weinberge erfroren zum größeren Theil am 19. Mai, und am 7. Juni mußten die Stuben geheizt werden. Die vom Froste verschonten Weinstöcke blühten somit erst nach Johanni und zwar unter verschiedenen Widerwärtigkeiten und Hemmnissen. Durch den anhaltenden Regen in den Sommermonaten wuchs das Unkraut in den Weinbergen in einem selten dagewesenen Umfange. Verschiedene Kräuter, wie

z. B. Disteln, Nachtschatten u. dgl., erreichten vollständig die Höhe der Weinstöcke. Das stete Unwetter ließ eine rechtzeitige Beseitigung derselben nicht zu. Es wurde dadurch dem Boden eine nicht unbedeutende Kraft entzogen und die Entwicklung der Trauben sehr beeinträchtigt. In tiefliegenden Weinbergslagen, welche einen, von den Bergabhängen aufgeschwemmten, theilweise schon erschöpften Boden besitzen und größtentheils aus einem eisenfesten Thonschiefer bestehen, auch andere höher gelegene Felder, ohne einen solchen Thonboden, welche eine übermäßige Masse aufnehmen, aber keinen Abzug gestatten und durch vielhundertjährige Anpflanzung von Rebstücken auch an Erschöpfung leiden, werden die Weinberge bei extremer Witterung gerne gelb. Es ist dies eine Krankheitserscheinung, welche den Weinbauer stets mit Schrecken erfüllt; sie kann vorübergehend, aber auch tödtlich sein, je nachdem der Weinstock durch seine innere Lebenskraft widerstandsfähig ist oder nicht. Ist dieselbe auch vorübergehend, so leidet die Frucht doch immerhin erheblichen Schaden.

An unseren Bergen, den steilen Abhängen, waren die Weinberge, soweit meine Erfahrung reicht, seit 50 Jahren, niemals gelb, was hauptsächlich darin seine Begründung finden mag, daß der erschöpfte Boden durch starke Regengüsse nach und nach abgeschwemmt, oder mittelst Anrottung aus den todtliegenden rothen Felsen durch neue, lebenskräftige Erde wieder ersetzt und endlich eine übergroße Masse durch die natürliche steile Lage wieder abgeführt wird. — In diesem 71r Sommer dagegen waren nicht nur die Weinberge am Fuß der Berge, in der Thalebene, sondern auch auf der Höhe, an den Bergen bis zum Scheitel, ohne Zweifel durch den außerordentlich lange anhaltenden schweren, kalten Regen total gelb.

Auf den Höhen und an den Bergen war diese Krankheit, abgesehen von der beschädigten Frucht, vorübergehend, dagegen in der Thalebene und anderen Lagen, in welchen die Weinberge theilweise schon an Entkräftung litten und somit gegen diese abnormen Witterungsverhältnisse nicht mehr widerstandsfähig waren, verfielen sie der Auszehrung und starben ab, insofern nicht alsbald durch zweckdienliche kräftige Mittel abgeholfen wurde.

Wie die erschöpfte Lebenskraft in einem Weinberge am sichersten ersetzt und wie ein entkräfteter Boden bei der Anrottung wieder tragfähig resp. entsprechend fruchtbar hergestellt werden kann, sei einer nachträglichen Mittheilung aus meiner Praxis vorbehalten.

Der Nachsommer, welcher in manchen Jahren gut gemacht und nachgeholt, was der Vorsommer versäumt hat, war in diesem Jahre auch nicht besser als sein Vorgänger.

Schon im September trat eine erhebliche Kälte ein, die sich bis zum 20. zu dem Grade steigerte, unter welchem die noch unreifen Trauben, namentlich in den tiefen Lagen, am Fuße der Berge, im Lehm- und Lettenboden, in der Ebene und auf der Höhe total erfroren. Blieben auch die etwas mehr reifen Trauben in geschützten Lagen, im hitzigen, rothen Thonschiefer und den südlichen Bergabhängen von dem Froste verschont, so erfroren doch auch in diesen, wie allenthalben, das noch gänzlich unreife Rebholz und die Stiele der Trauben und Traubenbeeren; diese besaßen daher nicht mehr die Fähigkeit, die Vegetation zwischen dem Mutterstocke und der Frucht zu vermitteln; die in der Reife zurückgebliebenen Trauben wurden in Folge dessen welk und die besseren konnten in der Zeitigung nicht weiter gefördert werden.

Auch das Getreide litt unter diesem Unwetter. Die Ernte zog sich in die Länge, die Körner wuchsen in den Aeckern auf dem Felde und verloren dadurch an Qualität. Auch die Quantität der Kartoffeln wurde schon durch vorzeitiges Faulen beeinträchtigt. Indessen gewannen Kraut und Rüben an Fülle und Fülle.

Die verschiedenen Obstarten faulten auch schon theilweise auf den Bäumen, und die eingheimsten gesunden hielten sich nicht lange auf Lager und ließen auch an Qualität viel zu wünschen übrig.

Die Weinlese begann am 2. November und lieferte an Mostgewicht und Säuregehalt folgende Resultate: der Most von geringen und besseren Lagen von der Höhe (III. und II. Classe) wog (östreicher Trauben) von 52—64° Dechäle bei 16 bis 18¹/₂‰ Säure, von den Hauptlagen (II. und I. Classe), gemischtes Stockwerk (Destreicher und Riesling), von 73 bis 75° bei 12¹/₂ bis 15‰ Säure.

Bemerkenswerth ist die Differenz der Mostgrade von der Kelter. Hatte ein Most vom Vorlauf 75°, so ergab derselbe nach dem ersten Schnitt schon nur 64°, also einen Unterschied von 11°.

Von diesem Saurach wollte im Herbst Niemand kaufen, ist also auch von einem Preise in der Aiche Nichts zu berichten. Mangels des erforderlichen Saftes waren von den verschiedenen, theils halbreifen, theils ganz unreifen, überhaupt verdorbenen Trauben für ein volles Stück Wein nach dem ersten Abstich circa 30—35 Aichen

Maische erforderlich. Der Preis dieses armen Weines im folgenden Jahre läßt sich im Allgemeinen am sichersten ermeßen an dem Erlöse der mehrerwähnten, am 11. April 1872 in Mainz abgehaltenen Versteigerung einer Oppenheimer Gutsbesitzerin, indem man von der Reinheit dieses Weines, als echte Naturgewächse, Sicherheit haben kann. Es kamen zum Ausgebot: 2 Stück Dienheimer und wurden zugeschlagen à um fl. 190 und 195, 3¹/₂ Stück Oppenheimer aus den besseren und besten Lagen (Sackträger und Krötenbrunnen) à von fl. 210—230. Nach dem außerordentlichen Ausfall in 1872 und dem gleichfalls an Quantität unvollständigen Herbst von 1873 trat an kleinen Weinen ein fühlbarer Mangel ein, deshalb war man nothgedrungen, auf die 71r zurückzugreifen; dieselben stiegen daher sehr im Preise; es wurden hiesige Gewächse im Jahre 1873 und im Laufe von 1874 per Stück, ohne Faß, ab Lager, mit fl. 350 und noch mit fl. 430—440 bezahlt.

Reine Landweine wurden um diese Zeit auch noch um fl. 120 bis 200 per Stück gekauft.

Die Rheingauer Weine, von meist gänzlich unreifen Rieslingtrauben, kosteten Anfangs in den kleineren Orten per Stück (1200 Liter) fl. 70, 80—100, in den besseren fl. 150; in den folgenden Jahren bis 1875 wurden für dergleichen Qualitäten auch fl. 200, 250 und 300 bezahlt.

Hatten in diesem Jahre die Weinproducenten, groß und klein, auch einen fühlbaren Ausfall ihres Produktes zu beklagen, so konnten ihnen die nächsten Jahre dafür wieder Ersatz bringen und haben einen solchen theilweise schon in 1873, vollständiger jedoch in 1874 und 75 gebracht. Dagegen wurde dem deutschen Weinbau ein bedeutender, länger andauernder Nachtheil zugefügt durch den am 10. Mai 1872 mit Frankreich abgeschlossenen Handels- und Friedensvertrag. Der Zollschutz wurde für Wein in Flaschen und Fässern, ohne Unterschied, auf 8 Mark per Zollcentner vermindert, wodurch das siegreiche Deutschland dem besiegten Frankreich unberechenbare Vortheile zuerkannt hat. Dieser erniedrigte Schutzoll öffnete Frankreich Thüren und Thoren — Deutschland mit französischen Weinen zu überführen und namentlich den süddeutschen Mittelweinen bedeutende Concurrenz zu machen.

Bei der Gründung des deutschen Zollvereins im Jahre 1833 wurde der Schutzoll für Wein auf 8 Thaler = 24 Mark festgesetzt

und dessen Abschluß mit den glücklichsten Folgen gekrönt. Hierdurch veranlaßt, trat der außerhalb des Zollvereins stehende Steuerverein und die nordische Küste dem Zollverein bei. Um diese, dem Freihandel huldigenden Länder für das ganz Deutschland umfassende Zollsystem zu gewinnen, wurde der Zollschutz theilweise zum Opfer gebracht, wobei eine Ermäßigung des Tarifs auf Wein von ursprünglich 8 Thaler oder 24 Mark per Zollcentner vom 1. Juni 1851 an — auf 6 Thaler oder 18 Mark in Fässern, und vom Juli 1865 ab — Wein, jeder Art, auf 4 Thaler oder 12 Mark incl. 20% Zollrabatt eintrat.

Die oben erwähnte abermalige Ermäßigung von 12 auf 8 Mark mit gleichfalls 20% Zollrabatt hat im Verlauf von 7 Jahren Deutschland große Opfer gekostet und anderen Nationen unzählbare Summen Geldes zugewandt.

Der Reichskanzler, Fürst Bismarck, verkündete frei von Friedrichsruhe am 15. Dezember 1878, in einer öffentlichen Ansprache, sein wirthschaftliches Programm: „Revision des Zolltarifs etc.“ — Die Zustimmung des Bundesrathes erfolgte und der Reichstag brachte dieselbe am 12. Juli 1879 zum Abschluß. — Darnach wurde der Eingangszoll auf fremde Weine pro 100 Kgr. in Flaschen mit 48 Mk., pro 100 Kgr. in Fässern mit 24 Mk. festgesetzt.

In den weinbautreibenden Ländern erwartete man für Wein in Fässern einen höheren Satz, etwa von 32—36 Mk., weil die meisten dieser Weine doch auch auf Flaschen gezogen werden; allein es erhob sich im Reichstag keine Stimme dagegen, in Erwägung, daß dieser Zollsatz später noch erhöht werde und sich hier die Interessen von Süd- und Norddeutschland gegenüberstehen. Die Tarifcommission trug den Norddeutschen und Küstenbewohnern, welche sich durch den freien Bezug französischer Weine an diese gewöhnt hatten, Rechnung, indem sie den Zollsatz so, wie bemerkt, ermäßigte und vorläufig festsetzte.

1872 brachte einen guten Mittelwein, ähnlich seinem Vorgänger von 1870. Die Quantität dagegen war äußerst gering. Man erntete hier und wohl allenthalben durchschnittlich auf einem Hektar, gleich vier Morgen hessisch (à 400 Klafter), circa 130 bis 140 Liter oder nur $\frac{1}{11}$ bis $\frac{1}{12}$ eines vollen Herbstes. In dem durchaus nassen und kalten Sommer von 1871 wurde das Rebholz nicht reif und erfror, wie im vorigen Abschnitt bereits bemerkt, schon am 20. September total.

Der Weinstock trieb darum auch meist nur wildes, unfruchtbares Holz. Die äußerst wenigen Fruchtreben brachten daher auch nur äußerst wenig Trauben.

Es kann dieses Jahr wiederum als ein Fehljahr betrachtet werden, welches dem Producenten die Baukosten und die Zinsen seines Anlagekapitals nicht ersetzt hat, noch weniger ihm eine Lebensmittel-Rente abwarf. Es wurden darum die armen Winzer durch diese beiden Fehljahre, namentlich da, wo der Weinbau den Hauptnahrungszweig bildet, in einen drückenden Nothstand versetzt. Die Traubenblüthe fiel in die Hälfte des Monats Juni und endete nach Johanni. Der Vorfommer hatte einen normalen Verlauf, dagegen brachte das Spätjahr viel Regen. Die Trauben gingen daher alsbald in Fäulniß über und drohten auszulaufen, da der Zuckergehalt in denselben kein sehr reicher und darum auch kein zusammenhaltender, bindender war. Der Herbst begann deshalb schon am 22. October und lieferte ein Mostgewicht von den geringsten bis zu den besten Lagen durchschnittlich von 80 bis 106° öchslich bei 6—10 pro Mille Säure.

Der Preis im Herbst war ein enorm hoher. Die Weine von der Höhe, geringe und bessere Lagen (III. und II. Classe), wurden pro Mische mit 21 bis 25 fl. bezahlt. Darnach berechnete sich das Stück nach dem ersten Abstiche, 25 Mischen angenommen, von fl. 525 bis 625.

Einzelne Producenten, welchen dieser Preis noch nicht hoch genug war und ihren Wein lagerten, mußten im nächsten Jahre mit erheblichem Verluste verkaufen. Erst in späteren Jahren, nachdem auch 1873 dem Weilmangel keinen Ersatz leistete, wurden namentlich in den Weinversteigerungen wieder ähnliche und höhere Preise erzielt.

Die Weinversteigerung im Monat April 1874, abgehalten in Mainz von einem Gutsbesitzer von Nierstein-Doppenheim, erlöste für diverse Lagen und Qualitäten, worunter Landweine, Dienheimer, Oppenheimer und Niersteiner, per Stück, ohne Faß, von fl. 315 bis 640. In der am 20. April 1876 in Mainz abgehaltenen Versteigerung der Erben von Joh. Valentin Kertel von Mainz wurden für die auf ihrem hiesigen Gute erzielten und theils im Herbst gekauften 1872r Weine erlost: für 3 Stück von à fl. 910—1280, im Durchschnitt à 1110 Mark, für $\frac{2}{2}$ Stück Niersteiner, Kranzberg und Pettenthal Auslese, à Mk. 1090 und 1180, durchschnittlich per Stück (1200 Liter), ohne Faß, Mk. 2270. Die Landweine wurden auch per Stück mit fl. 300 bis 425 oder Mk. 514—728 bezahlt.

Das Weinjahr 1873.

Auch dieses Jahr lieferte den Weinproducenten wieder einen sehr guten Mittelwein, welcher bezüglich seiner Qualität dem 1870r würdig an die Seite gestellt werden kann. Derselbe erreichte zwar durchschnittlich nicht das hohe Mostgewicht wie jener, hatte sich aber auf dem Lager sehr gut geartet. Die Gähre war egal und von seltener Reinheit; in dieser Richtung wurde er von Fachmännern jenem vorgezogen. Beim zweiten Abstich, ausgangs April, war derselbe größtentheils glanzhell und blieb es auch. An Quantität war dieser Jahrgang lohnender als sein Vorgänger von 1872. Der Ertrag war aber dennoch durchschnittlich nur $\frac{1}{3}$ eines vollen Herbstes.

Der Winter von 1872/73 war sehr gelinde und die Winterfeuchtigkeit vollständig. Schon das Spätjahr von 1872 brachte eine Ueberfülle von Regen und infolge dessen eine Nässe, welche nicht zuließ, die Winterarbeiten in den Weinbergen alle auszuführen, namentlich mußte das Winterhacken in dem schweren Thonboden unterbleiben. Diese gelinde, nasse Witterung hielt an bis ausgangs Januar; anfangs Februar trat eine mäßige Kälte ein. Dieser folgte im Monate März eine Wärme, die sich bis zu 22° R. steigerte, welche die Winzer nöthigte, entblößt und im Schweiß ihres Angesichtes den Rebstock zu beschneiden zc. Die Vegetation des Rebstockes wurde hierdurch bis zu Geschoffen von 6—7 cm gefördert.

Die ganze Natur erwachte zu einem neuen Leben und umgab sich mit dem lieblichsten Grün. Die Bäume, namentlich die, welche dem Kernobst angehörten, erschienen in voller Blüthe. Aber leider trat gegen die Hälfte des folgenden Monats April ein Frost ein, welcher messerklindickes Eis erzeugte. Die allzufrühe gehegten Hoffnungen der Weinbauern auf ein ausgezeichnetes Weinjahr sind nicht Wahrheit geworden. Die Weinberge erfroren größtentheils in allen Nebgeländen: im Rheingau, am Haardtgebirge, am Rhein, in Franken zc. Eigenthümlich war es bei diesem Froste, daß die Weinberge in solchen Lagen weniger erfroren, wo sie in der Regel am ersten und am meisten erfrieren, und umgekehrt mehr da durch denselben litten, wo sie gewöhnlich mehr verschont blieben. Die herrliche Obstblüthe wurde hierdurch gleichfalls auf ein Minimum geschädigt.

Nach zuverlässigen Berichten hat die Kälte in der Nacht vom 25./26. April in Frankreich einen großen Theil der Hoffnungen der Weinbauern vernichtet; es befaß damals noch $2\frac{1}{2}$ Millionen Hektaren Weinland, worauf durchschnittlich per Jahr 50 Millionen Hektoliter Wein erzielt wurden. In diesem Jahre wurde daselbst nur die Hälfte eines solchen Quantums geerntet.

Ungefähr im halben Monate Mai trat für den Rebstock wieder günstige Witterung ein, die auch den Sommer über constant blieb. Die Rebstöcke blühten in der zweiten Hälfte des Monats Juni. Die Entwicklung der jungen Frucht hatte einen normalen Verlauf, ohne jedoch geeigneter zu sein etwas Außerordentliches zu erzeugen. Der Nachsommer brachte indessen mehrere durchweichende Regen, welche die Traubenreife eines erheblichen Theiles zur Edelsäule förderte. Daraufhin begann der Herbst am 22. October und endigte in der Hälfte des Monats November. Zum Vortheile der Spätlese sei bemerkt, daß die Trauben, welche in den letzten Tagen des Herbstes gelesen, einen bedeutend besseren Wein lieferten, als diejenigen, welche 14 Tage früher in denselben Lagen geherbstet wurden, da denselben die prachtvolle Witterung anfangs November noch sehr förderlich war. Das Mostgewicht erstreckte sich von den geringen bis zu den besten Lagen durchschnittlich von 86—110° Dechsle. Die höchsten Grade wurden durch die Spätlese erzielt, mitunter von der Höhe, Mittellage, faule Trauben von 97° Dechsle, die Säure variierte gleichfalls nach geringeren und besseren Lagen, gesunden oder faulen Trauben, Aus- und Spätlesen von 6 bis 9‰. In kühlen Lehms-

und Lettenfeldern auf dem Lande soll dieselbe sich sogar bis zu 12^o/₁₀₀ verstiegen haben. Der Preis im Herbst mit der Maische war wiederum ein ungewöhnlich hoher. Die Mische wurde hier, und ähnlich im Verhältniß an anderen Orten, für geringe, mittlere und beste Lagen mit fl. 17 bis 24 bezahlt. Zu 25 Mischen berechnete sich darnach das Stück nach dem ersten Abstiche von fl. 455—600. Diese Preise wurden in den folgenden Jahren nur noch von gut gebauten Weinen aus guten Lagen erlöst. Gemischte Weine, aus geringen und Mittellagen, wie sie im Herbst in der Maische geboten werden, erreichten jenen Preis nicht mehr. Die Speculation in den 73ern war demnach eine verfehlte, es wurde an denselben mehr verloren als gewonnen. Den sichersten Beweis dafür liefern die Weinversteigerungen, in welchen nur die Spitzen mit höheren und hohen Preisen bezahlt wurden.

- a) Für 1873r Rheinweine wurden auf der Auction zu Mainz erzielt:
- 1874, im April, für Dienheimer, Oppenheimer und Niersteiner, von einem Gutsbesitzer von Oppenheim-Nierstein, per Stück von fl. 600--1000.
 - 1876, in demselben Monat ebendasselbst, für Niersteiner aus den Hauptlagen: per 1 Stück von *M.* 810--1670, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 850—1510.
 - 1877, im April, gleichfalls in Mainz, aus Niersteiner Mittel- und Hauptlagen: per 1 Stück von *M.* 950—1140, $\frac{1}{2}$ Stück, Fuchsloch, Riesling-Auslese *M.* 2010, welches für die Hoffkellerei in München erworben wurde. (Rheing. Weinblatt vom 20. April 1876.)
- b) Für Rheingauer 1873r wurden erzielt:
- 1876, im Mai, auf Kloster Eberbach, für Steinberger, aus der Domäne Eberbach, per $\frac{1}{2}$ Stück, nach Inhalt der Fässer und mit denselben, von *M.* 1200—1390.
 - 1876, im April, auf Schloß Johannisberg von Fürst Metternich: per 1 Stück von *M.* 1740—3040, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 1340—1600.
 - 1880, am 21. März, verkaufte Gutsbesitzer C. Wagner von Destrach an die Weinhandlung B. F. M. in Frankfurt a. M. 11 Stück 1873r „Destracher“ zum Preise von *M.* 39,000. (Rheing. Weinblatt vom 4. April 1880.)

1874, ein Hauptwein- und Cometen-Jahr.

Nach fünf unmittelbar auf einander folgenden theils geringen, theils Mitteljahren erzeugte das sechste Jahr in 1874 wieder einen Hauptwein. Derselbe war in den verschiedenen Nebgeländen Deutschlands an Qualität und Quantität nicht allenthalben gleich. Beide Theile wurden bedingt durch die Beschaffenheit des Bodens, die Formation der Lagen und die Spätlese. Diese Verhältnisse waren hier der Qualität eines Theils auf Kosten der Quantität günstig, was sich aus nachfolgenden abnormen Bitterungsverhältnissen ergibt. Der Winter von 1873/74 brachte äußerst wenig Feuchtigkeit, welche die Beschaffenheit desselben nicht abschwächt, ihn als einen sehr trockenen zu bezeichnen. Derselbe war abwechselnd gelinde und kalt, ohne jedoch im letzten Falle dem Leben der schlummernden Natur schädlich zu sein. Anfangs November war die Witterung sommerlich schön, dann bis an's Ende frostig, kalt bis zu 3 und 4^o R. Der Dezember war kalt bis zu 4 und 5^o R. Die Gewässer in Flüssen und Bächen waren äußerst klein. Der Januar war mäßig kalt, dagegen brachte der Februar eine Kälte bis zu 10 und 12^o R. Der Monat März war rauh und frostig bis auf seine letzten Tage. In diesen und in den Tagen bis zum 27. April war die Witterung der Vegetation sehr günstig; in der zweiten Hälfte dieses Monats stieg die Wärme sogar bis auf 22^o R. im Schatten. Vom 10.—15. fingen die Reben an zu treiben und erreichten bis zum verhängnißvollen 27. Schößlinge von mehreren Centimeter Länge. Die Bäume des Stein- und Kern-Obstes zogen ihr Brautkleid an, welches schöner war, als es jemals gesehen wurde. Am besagten 27. April schlug diese prachtvolle, sommerliche Witterung in ihr Gegentheil um; der Winter trat nochmals mit einiger Strenge auf und schien das Versäumte nachzuholen, seinen schädlichen Einfluß jetzt umsomehr an dem jungen zarten Leben des Pflanzenreichs geltend zu machen. 1—2 Grad Kälte erzeugte in der Nacht vom 28./29. messerfling dickes Eis. In den Niederungen erfroren die jungen Triebe der Rebstöcke sammt Gesehinen größtentheils, und nur durch die außerordentliche Trockenung und einen sehr starken Luftzug wurden höhere Weinbergslagen geschützt und blieben von diesem Nebel verschont. In der Nacht vom

29./30. erreichte die Kälte noch einen höheren Grad und es erfroren in diesem auch die Schößlinge auf den Hochplanen in den Gärten bis auf $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$, manche auch total. Der Wonnemonat Mai begann mit rauhen, schlofigen Tagen, endete aber mit warmer, schöner Witterung. Der Juni hingegen war durchaus schön. Traubenblüthe zeigte sich in Hausgärten zc. an Früharten am 5. Juni; dieselbe wurde allgemein am 16.—18. und endete um und nach Johanni am 25.—27. Der Juli brachte fürchtbar heißes Wetter, das Thermometer stieg bis zu 28° N. im Schatten. Der August trat wieder mit etwas kühlerer Witterung auf, endete aber auch wieder sehr warm. Der September hatte von Anfang bis ans Ende ausgezeichnet schönes Wetter, des Morgens 8—12° und des Mittags 22° N. im Schatten. Am 30. konnte man noch ganz behaglich im freien Flusse baden. Der October brachte Morgens viel Nebel, des Mittags aber wieder Sonne.

Die außerordentliche Trockenung im Winter, vermehrt durch die ungewöhnlich große Hitze im Sommer, blieb constant bis zum Winter 1874/75. Das Rebholz erreichte, namentlich hier in dem ohnehin trockenen, hitzigen Thonschiefer kaum die Länge eines Centimeters und die Trauben, insbesondere an den steilen, steinigten Bergen, nur Erbsengröße. Der Ausfall der Quantität wurde hierdurch sehr gemindert; wenn auch durch etwas Feuchtigkeit im Nachsommer und durch die Nebel im October die Beeren an Größe und Fülle etwas zunahmen, zur vollen Ausbildung kamen sie doch nicht. Wir ernteten hier sonach nur einen halben Herbst. Diese verminderte Quantität trug einestheils zur Erhöhung der Qualität bei und dieselbe stellte sich, namentlich von der Spätlese, zwischen jene von 1865 und 68. In kühlen grundigen Feldern, im Lehm und Letten, brachte dieser Jahrgang einen größeren Ertrag.

An anderen Hauptorten, in welchen die Spätlese Regel ist, und die selbstredend von der außerordentlich günstigen Witterung in den Herbst-Monaten nicht ausgeschlossen waren, erreichte die Qualität nicht die von 1868. Die Ursache davon kann nicht in climatischen Verhältnissen, nicht in der Cultur der Weinberge, noch in der Traubenart zu suchen sein, entschieden aber in der Bodenbeschaffenheit.

Am 21. September begann schon der Herbst der Frühburgunder in Jungelheim und in anderen dergleichen Nebgeländen. Der Preis

stellte sich, trotz ausgezeichneter Dualität, pro ein Viertel oder 18 Pfund Trauben nur auf fl. 1.30 und fl. 1.40, gleich per Mische zu 8 Viertel oder 144 Pfund fl. 12—13 $\frac{1}{3}$.

Vom 25. September bis 20. October wurden hier die blauen Trauben: Portugieser, Liverdon und Burgunder gelesen. Das Mostgewicht der Portugieser betrug aus der Bütte von 91 bis 101° Dechsle, daselbe von Burgunder 105°, daselbe von Liverdon von 91 bis 105°. Wir zahlten für Portugieser per Mische oder 144 Pfund fl. 18. Die allgemeine Lese der weißen Trauben begann am 22. October. Das Mostgewicht von Orleans-Trauben aus einer Hauptlage betrug 96 bis 100° Dechsle bei 7 $\frac{0}{100}$ Säure, daselbe aus denselben Lagen, gemischtes Stoßwerk, Riesling und Desterreicher, von 105 bis 108° bei 5 bis 6 $\frac{0}{100}$ Säure.

Am 22. October betrug das Mostgewicht von östreicher Trauben aus dem Fuchsloch 113° Dechsle, am 23. October aus dem Kranzberg östreicher Trauben, edelfaul, 112° Dechsle bei 4 $\frac{1}{2}$ $\frac{0}{100}$ Säure; am 27. October aus Unterrehbach, meist Riesling, 117° Dechsle bei 5 $\frac{0}{100}$ Säure; am 28. October aus dem Fuchsloch, die Hälfte Riesling, 116° Dechsle bei 5 $\frac{0}{100}$ Säure; am 31. October aus dem Gipping, Riesling, edelfaul, 122° Dechsle bei 4 $\frac{0}{100}$ Säure. Bemerkenswert ist, daß die Spätlese aus den geringsten und Mittellagen von der Höhe: Domthal, Findling und Schmitt, am 28., 29. October ein Mostgewicht ergaben von 104 bis 110° Dechsle bei 5 $\frac{0}{100}$ Säure. Am 1. und 2. bis 7. November lieferten Rieslinge aus den geringen Lagen im Lehmboden, Gemarkung Schwabsburg, von 91 bis 97° Dechsle bei 6 bis 7 $\frac{0}{100}$ Säure.

Der Preisunterschied in diesem Herbst, aus geringen und guten Lagen, war sehr unbedeutend, da die abnormen Witterungsverhältnisse der Bodenbeschaffenheit jener günstiger waren, als dieser, und daher anderen Hauptjahren gegenüber ein vorzüglicheres Produkt lieferten.

Der Preis erstreckte sich darnach im Durchschnitt von den geringen bis zu den Hauptlagen incl. per Mische von fl. 16, 17, 20 und 25. Die Berechnung von 25 Mischen zu einem vollen, hellen Stück Wein nach dem ersten Abstich kann auch diesmal, obgleich ein Hauptjahr, angenommen werden, da, wie wiederholt bemerkt, ein großer Theil der Traubenbeeren, selbst die rosinenartig gestalteten edelfaulen, nicht vollsaftig waren. Darnach ist mit Sicherheit der Preis per Stück in beregter Zeit von fl. 425 bis 500 zu verzeichnen. Auf

dem Lande, wo der Most alsbald nach dem Herbst in Gebinden verkauft wird, kostete per Stück, ohne Faß, zu 1200 Liter, nach einem zuverlässigen Berichte der „M. Ztg.“ vom 13. Nov. 1874:

1. In Offenheim	fl 250—300,
2. „ Bartenheim	„ 200—230,
3. „ Bubenheim	„ 220—250,
4. „ Sauer-Schwabenheim	„ 265—300,
5. „ Elsheim	„ 285—300,
6. „ Jugenheim	„ 250—270,
7. „ Weidersheim	„ 260—270,
8. „ Wallerthheim	„ 280,
9. „ Ensheim	„ 300,
10. „ Nieder-Saulheim	„ 300,
11. „ Nackenheim	„ 450—470,
12. „ Selzen	„ 350—375,
13. „ Bodenheim	„ 425—475,
14. „ Zornheim	„ 400,
15. „ Gau-Bickelheim	„ 400,
16. „ Sprendlingen	„ 250,
17. „ Hahnheim	„ 400,
18. „ Ebersheim	„ 360—380,
19. „ Haryheim	„ 400,
20. „ Alsheim	„ 375—425,
21. „ Bingen	per Niche „ 14—20,
22. „ Nierstein	„ „ „ 16—25.

Oppenheim hatte ähnliche Preise.

Im Rheingau, z. B. in Hallgarten, zahlte man für 1 Ohm Most, 160 Liter, fl. 68—70, in Rauenthal für Riesling-Most von 100^o Dechse fl. 700 per Stück.

Laut Berichten von Berncastel, 7. November 1874, wurden von diesjährigem Produkt in Graach a. d. Mosel 50 Fuder à Thlr. 230—250 oder M. 690—750 verkauft. Der Preis der 1874r in den folgenden Jahren ergibt sich am Zuverlässigsten wiederum aus den Weinversteigerungen; es wurden denselben ausgesetzt:

A. Rheinheffische Weine.

1876, im März, zu Mainz wurden aus den Hauptlagen Oppenheims: „Ebenreit, Goldberg, Krötenbrunnen und Sackträger“ erzielt: per Stück von M. 1510—2350.

1876, im April, ebendasselbst aus Niersteins Hauptlagen: „Rehbach, Fuchsloch, Gipping, Kranzberg, Orbel und Auflangen 2c.“: per 1 Stück von M. 1160—1910, per 1/2 Stück von M. 970—1800.

1877, daselbst in den Monaten April und Mai, von mehreren größeren Gutsbesitzern von Nierstein, wurden aus denselben Hauptlagen erköst: per 1 Stück von M. 1090 bis 1520, per 1/2 Stück von M. 1000—2020; ferner: per Stück von M. 1410—4420.

1879, im April, kosteten die 1874r bei einer Auktion in Bingen von mehreren größeren Gutsbesitzern aus den dortigen Hauptlagen: per Stück von M. 955—1810, per 1/2 Stück durchschnittlich 1001 M.

1879, im November, wurden noch 1874r Bodenheimer in Mainz zur Auktion gebracht und erreichten den Preis von, per Stück, M. 875—1600.

B. Rheingauer Weine.

1876, 3. April, fand auf Schloß Johannisberg die Versteigerung der 1874r Johannisberger von Fürst Metternich statt und erzielt: per 1 Stück von M. 1310—4060, per 1/2 Stück von M. 815—3010.

1876, 23. Mai, eine solche auf Kloster Eberbach und wurden für die 1874r Neroberger, Hochheimer, Gattenheimer, Marcobrunner und Steinberger Domänial-Weine bezahlt: per 1 Stück von M. 1050—3070, per 1/2 Stück von M. 810—3410.

1878, 10. April, kamen in Gattenheim die Weine von Graf Schönborn zur Auktion und wurden erköst für 1874r Hochheimer per 1 Stück von M. 810 bis (Auslese) 1700, 1874r Rüdesheimer Berg per 1/2 Stück M. 1910, 1874r Rüdesheimer Hinterhaus (Auslese) per 1/2 Stück M. 2580.

1878, 30. April, erzielte Graf Ingelheim für 1874r Geisenheimer per 1/2 Stück von M. 850—1310.

1878, 29. Mai, desgleichen die Wilhelmj'sche Gutsverwaltung für 1874r Hallgarter, Gattenheimer, Rüdesheimer und Rauenthaler per 1 Stück von M. 860—1730.

C. Pfälzer Weine (Gaardt).

1878, 4. April, wurden in Edenkoben kleinere und mittlere

Sachen vom ganzen Haardtgebirge zur Auction gebracht und per Fuder (1000 Liter) erzielt: von *M.* 390—700. 1879, 15. October, wurden in Wachenheim von einem der größten Gutsbesitzer noch 74r zur Versteigerung gebracht und dafür erzielt: für Wachenheimer per Fuder von *M.* 1050—1910, für Forster *M.* 1280—2630, für Weidesheimer *M.* 1400—1870, für Ruppertsberger *M.* 820, 1910—4000.

D. Mosel-Weine.

1880, 21. April, in Trier kamen schließlich noch 74r zur Versteigerung 10 Fuder (960 Liter) und wurden dafür bezahlt: per Fuder von *M.* 680—780.*)

E. Nahe-Weine.

1879, 26. April, in Kreuznach erhielt noch 74r bei der Auction eines großen Gutsbesizers, J. Sch., per 1 Stück (1200 Liter) den Preis von *M.* 750—925, per 1/2 Stück durchschnittlich *M.* 410.

Zum Vergleich mit den kleinen und mittleren Haardt-, Mosel- und Nahe-Weinen, folgen schließlich noch die Preise für kleine und mittlere rheinhessische Landweine: „Laut Bericht des Rheingauer Weinblattes vom 1. Januar 1877 kosteten die kleinen 1874r an verschiedenen Orten per Stück, ohne Faß, ab Lager von fl. 360 bis 420 oder *M.* 616—720; die Mittelsorten per Stück unter gleichen Bedingungen von fl. 500—575 oder *M.* 857—985.“

Im Interesse des Weinbaues sei nachträglich noch insbesondere erwähnt, daß wir, meine Söhne und ich, in diesem Jahre unsere Weinberge zum ersten Male nicht lauben (gipfeln) ließen; einestheils nöthigte uns die Natur selber dazu dies zu unterlassen, da, wie schon eingangs bemerkt, das Nebholz in Folge der außerordentlichen Trockenung kaum die Größe erreicht hat solches anheften zu können, andernteils gestützt auf die Wissenschaft und langjährige Erfahrung, daß das Laub einen wesentlichen Bestandtheil des Weinstockes bildet und entschieden ein gesundes und fruchtbares Leben desselben bedingt. (Ausführlicheres im 1. Theil meiner Schrift „die Weinjahre des 19. Jahrhunderts“ Abschnitt VII, das Jahr 1828, S. 25.)

*) 1874r, für feinere Flaschenweine fertig, befanden sich an der ganzen Mosel zu dieser Zeit nur noch in einzelnen Händen von Speculanten und Weingroßhändlern.

Schließlich sei noch bemerkt, daß in diesem Jahre (1874) bei Gelegenheit des Congresses in Trier der deutsche Weinbauverein in's Leben gerufen wurde.

1875 erzeugte an Quantität einen reichen, vollen Herbst, dagegen an Qualität einen guten Mittelwein, welcher sich aus geringen und Mittellagen im Allgemeinen sehr schwer gebaut und gehellt hat und vielfach nicht ohne Klärungsmittel zur Brauchbarkeit herangebildet werden konnte. Die Ursache davon liegt nahe. Der viele Regen im Verlaufe der Reifezeit, sowie selbst noch während der Weinlese verursachte einen Mangel an Säure, Alkohol und Gerbstoffen zc., welche Hauptbestandtheile nicht mächtig genug waren, den in der Traubensäule verwässerten Schleim während seiner Entwicklung zu bewältigen. Der naturgetreue Bau auf dem Lager erforderte deshalb eine längere Zeit, 3 bis 4 Jahre, bis zur Verwendbarkeit und Flaschenreife. Nach dieser zeitigen, sorgfältigen Cultivirung zeigte er sich als ein glatter, süßiger, nach allen Richtungen gut verwendbarer Wein. Weine aus Hauptlagen, namentlich Rieslinggewächse, waren diesem Nebel nicht ausgesetzt, um so weniger solche, welche trocken gelesen werden konnten. Dieselben wurden früher reif und brauchbar und — einem höheren Werthe entsprechend — in den letzten Jahren 1878 und 79 gut bezahlt, was sich aus nachfolgend aufgeführten Verkäufen und Versteigerungen ergibt.

Der Winter von 1874/75 brachte den Weinbergen durch Schnee und Regen wieder vollständige Feuchtigkeit. Mit dem Beginn des Frühlings trieb sonach auch der Weinstock wieder kräftiges Holz mit ungewöhnlich viel Gescheinen. Die Blüthe desselben wurde von der günstigen Witterung unterstützt und hatte deshalb auch den besten Verlauf; sie zeigte sich in bevorzugten Lagen am 5. Juni, wurde in der Hälfte dieses Monats allgemein und endete allenthalben am 22., somit noch vor Johanni. Die Befruchtung erlitt keinerlei Störung, weder durch den Heuwurm, noch durch Pilzkrankheit zc.

Die Sommermonate waren mehr nasse, als trockene, mit ab-

wechselnden Wärmegraden, welche nicht geeignet waren die Trauben zu einem Hauptweine auszubilden; dennoch aber förderten dieselben zeitig die Edelfäule und Quantität, ohne Beeinträchtigung durch den Sauerwurm.

Bezüglich der Cultur der Weinberge hat sich die wissenschaftliche Begründung unserer Denologen in diesem Jahre in der Praxis vollständig bewährt, nämlich: daß das Laub des Weinstockes einen wesentlichen Bestandtheil desselben bildet, die Reife und somit auch die Fruchtbarkeit des Rebholzes fördert und in der Hauptsache den Zuckergehalt in den Trauben vermittelt und die Veredlung bedingt.

Obgleich die Quantität in diesem Jahre eine vollständige und allenthalben sehr reiche war, so trat das Resultat in unseren, im vorigen Jahre nicht gelaubten Weinbergen doch sehr merklich hervor. Seit meiner sonache 50jährigen Praxis im Weinbau habe ich, selbst in den vollsten Jahren 1834, 46 und 68, in denselben Weinbergen, auf gleichem Flächenraum, ohne Ausnahme, nicht so viel Wein geerntet als in diesem, auch war der Mostgehalt und somit der Wein von besserer Qualität, als in gelaubten Weinbergen unter gleichen Verhältnissen. Wenn auch im vorigen Jahr das Rebholz unter dem Normalmaß klein war, so bestimmte der herkömmliche, mechanische Gebrauch, Unkenntniß mit den Lebensbedingungen des Weinstockes und hauptsächlich auch Eigennutz (ein zartes Viehfutter zu gewinnen) unsere Winzer dennoch zu lauben, wenn auch nur die einige cm langen Spitzen der Reben gegipfelt werden konnten.

Der Herbst begann am 25. October, die Weinberge blieben aber bis in die Hälfte des Monats November geschlossen.

Der Zuckergehalt des Mostes erstreckte sich von den geringen und Mittellagen von der Höhe (III. und II. Classe), von der Gesamtlese, von 75, 88—90° Dechsele bei 6—6 $\frac{1}{2}$ °/100 Säure, von den besseren und besten Lagen, an den Bergen und Thalebene (II. und I. Classe), Gesamtlese, gemischtes Stockwerk, Desterreicher- und Riesling-Trauben, von 90—99° Dechsele bei 5—5 $\frac{1}{2}$ °/100 Säure, von Auslesen in den Hauptlagen, edelfauler Trauben, von 100 bis 115° bei 4 $\frac{1}{2}$ —5°/100 Säure.

Der Herbstpreis belief sich per Mische (64 Liter Maische) in den geringen und besseren Lagen von der Höhe (III. und II. Classe), gemischt, von fl. 8 $\frac{3}{4}$ —10; aus den besseren und besten Lagen (II. und I. Classe), Desterreicher und Riesling, von fl. 11—12 $\frac{1}{2}$.

Der Herbstmarkt war ziemlich lebhaft, es wurden hier und in Schwabsburg viele Verkäufe in der Mische abgeschlossen.

Da die Maische mittelst edelfauler Trauben sehr saftig war, so wurde auch von weniger als 24 Mischen ein volles Stück Most gefektet; nehmen wir aber doch unsere einmal bestimmte Zahl von 25 Mischen für ein volles Stück Wein nach dem ersten Abstich wieder an, so beläuft sich der Preis im nächsten Frühjahr für ein solches von fl. 219—313. In diesem Frühjahr 1876, nach dem ersten Abstich, waren die 75er noch sehr gefragt und wurden zu dieser Zeit auch hier ca. 50—60 Stück, ab Lager, geringere und mittlere Qualitäten, in der Parthie à fl. 450 verkauft, einzelne bessere Qualitäten dagegen von fl. 550—600.

Nach den Berichten zuverlässiger Weincommissiönäre in verschiedenen Fachblättern und nach Wiederbelebung der Geschäfte in den ersten Monaten des Jahres 1877 blieben die

Niersteiner, ab Lager, durchschnittlich preis haltig;

Oppenheimer kosteten von *M.* 700—900;

Bodenheimer, unter gleichen Bedingungen, in einer Reihe von abgeschlossenen Verkäufen durchschnittlich:

a. kleinere Sachen per Stück von fl. 285—300,

b. mittlere " " " " " 375—400,

c. feinere Weine in der Parthie fl. 475,

kleine Landweine in Rheinhessen von fl. 250—350,

Zornheimer (speciell) von fl. 250—300,

Niederolmer " " " 240—250.

Bessere Qualitäten, beispielsweise in Alsheim, per Stück von fl. 250—480 oder *M.* 440—740.

Zur Uebersicht für Fachleute und Consumenten sei hier noch vergleichsweise mit den Weinpreisen der bekanntesten Rebgelände Deutschlands gedient, soweit solche durch öffentliche Auktionen bekannt geworden sind.

Wir lassen dieselben nach der Jahreszahl folgen, da inzwischen Zeitverhältnisse, sowie ein geringes und ein gänzlich fehlendes Mißjahr das Preisverhältniß auch dieses Jahrganges merklich änderten.

Wein-Versteigerungen, 1875er.

A. Rheinheffische Weine 1. Ranges.

1876, im April, brachten mehrere größere Gutsbesitzer von Nierstein 1875r aus Mittel- und Hauptlagen in Mainz

- zur Auction und wurden dafür bezahlt: per 1 Stück von *M.* 730—1080, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 580—1240.
- 1877, im April, gleichfalls von mehreren größeren Gutsbesitzern daselbst wurden erzielt für mittlere und feine Qualitäten: per 1 Stück von *M.* 580—1800, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 800—1500.
- 1877, im Mai, von einem zweiten Gutsbesitzer aus Niersteins mittleren und Hauptlagen: per Stück von *M.* 500—2050.
- 1877, zu Mainz im October, wurden für Oppenheimer Sackträger, prima Qualität, bezahlt: per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 850—950.
- 1877, zu Mainz im October, für Dienheimer per Stück von *M.* 440—630; für Oppenheimer per 1 Stück von *M.* 720—920, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 420—1200.
- 1878, im März, wurden von mehreren der bedeutendsten Gutsbesitzer in Bingen größere Quantitäten der Auction ausgesetzt und durchschnittlich per Stück erzielt: a) von *M.* 625—629, b) von *M.* 475—960, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 625—670.
- 1879, im Mai, brachte einer der größten Gutsbesitzer in Nierstein aus Niersteins besseren und besten Lagen $\frac{10}{1}$ und $\frac{32}{2}$ Stück 1875r zur Versteigerung und erzielte: per 1 Stück von *M.* 835—1095, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 535—1415.
- 1879, im October, erzielte ein bedeutender Gutsbesitzer in Bingen für besonders schöne, elegante Weine: per Stück von *M.* 860—2000, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 590—1680.
- 1880, im Mai, wurden in Worms für Liebfrauenmisch bezahlt: per Dhm zu 160 Liter von *M.* 96—105, berechnet per Stück *M.* 720—787.

B. Rheingauer Weine.

- 1877, im Februar, wurden in Nauenthal mehrere Geschäfte in 75r abgeschlossen zum Durchschnittspreis von *M.* 1070 per Stück.
- 1877, am 17. April, kamen nur die kleinen Schloß Johannisberger 75r zur Versteigerung und wurden dafür erzielt: per 1 Stück von *M.* 870—2310, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 850—1830.
- 1877, am 18. April, erzielten die Freiherrlich von Zwierlein's-

- schen 1875r Weine für Geisenheimer per Stück von *M.* 1010—1670, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 400—1550, für Rüdesheimer " " " " " " 700—1500.
- 1877, in der Auction am 26. April, erzielte Graf Schönborn in Gattenheim für 1875r Lorcher Rothweine: per $\frac{1}{2}$ Stück oder 300 Liter von *M.* 350—630 für Weißweine:
- | | |
|--|---|
| per 1 Stück Lorcher | von <i>M.</i> 810—1000, |
| " 1 " Gattenheimer | " " 1350—3030, |
| " $\frac{1}{2}$ " do. Auslese | " " 1570—1780, |
| " $\frac{1}{2}$ " Geisenheimer Rothen- | |
| | berg, Auslese, von <i>M.</i> 1140—1480, |
| " $\frac{1}{2}$ " Rüdesheimer Hinter- | |
| | haus, Auslese, von <i>M.</i> 1300—1930, |
| " 1 " Marcobrunner | " " 3810—4280, |
| " $\frac{1}{2}$ " do. Auslese | " " 2010—3000. |
- 1880, zu Eberbach am 25. Mai; die Kgl. Domäne erzielte in der heutigen Auction für 1875r Steinberger per 1 Stück von *M.* 1300—2670, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 960—2720, per $\frac{1}{2}$ Stück Marcobrunner von *M.* 1340 bis 1760; dieselbe Kgl. Domäne erhielt in Rüdesheim für 1875r Rüdesheimer per Stück von *M.* 1100—2110, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 1090—1810. Der Durchschnittspreis für Marcobrunner betrug per $\frac{1}{2}$ Stück *M.* 1550, für Steinberger per $\frac{1}{2}$ Stück *M.* 2614, für Rüdesheimer per 1 Stück *M.* 2140.

C. Mosel-Weine.

- 1877, im März, wurden in Trier zur Auction gebracht: 16 Fuder (960 Liter) 1875r Zeltlinger und per Fuder erzielt von *M.* 621—1665. Durchschnittspreis, ohne Aufgeld, *M.* 966.
- 1877, am 1. Mai, Gräflich Kesselstatt'schen Majorats, wurden für 1875r Josephshöfer per Fuder von *M.* 456 bis 5010, Piesporter von *M.* 450—5010 und im Durchschnitt ein Preis von *M.* 1419 erzielt.
- 1877, Dufemond, 2. Juni. Unter den Weinberglagen an der Mosel werden besonders hervorgehoben: Piesporter, Josephshöfer, Dufemond resp. Brauneberger und Zeltlinger, sowie der Berncasteler

Doctor und Oligsberger. Es darf nicht unerwähnt bleiben, daß die Weine des Grafen von Kesselstadt, deren rationelle Behandlung und Bebauung der Weinberge dessen Majoratsverwaltung, Herrn Inspector Koch in Trier unterstellt sind, die höchsten Preise für 1875r Riesporter und Josephshöfer erzielt haben. Das beste Fuder (960 Liter) Riesporter wurde zu *M.* 5010 und das beste Josephshöfer zu *M.* 3615 losgeschlagen.

D. Gaardt-Weine.

1877, Burrweiler, September. (Pfalz.) In Folge schlechten Wetters und somit wenig Ausichten eines guten Weinjahres in 77 sind die Weinpreise gestiegen und kosteten die kleinen 1875r durchschnittlich in dortiger Gegend per Fuder (1000 Liter) *M.* 240—260.

1877. Die Weinversteigerungen in diesem Spätjahr in Neustadt a. G. und in Dürkheim brachten folgende Preise:

per Fuder, für Dürkheimer	von <i>M.</i> 430—930,
„ „ „ Ruppertsberger	„ „ 475—905,
„ „ „ Deidesheimer	„ „ 805—1235.
„ „ „ Forster	„ „ 805—2210.

Aus dem Munde des größten Weingutsbesizers in Deidesheim vernahmen wir, daß der 1875r an Qualität der beste von den 70rn gewesen. Der Most habe einen außerordentlich hohen Zuckergehalt nach Wechsle gehabt und seien per Fuder fabelhaft hohe Preise erzielt worden.

E. Franken-Weine.

1877, im April, wurden in Würzburg auf einer Weinversteigerung erlöst:

für Schalksberger	per Stück von <i>M.</i> 400—780,
„ Stein	„ „ „ „ 1050,
„ Schloß Salecker	„ „ „ „ 608—1060.

1880. Würzburg, 13. Mai. Die gestrige Weinversteigerung aus dem Nachlasse des weit renommirten Weingutsbesizers S. Englert sen. von Randersacker wurde von einer ungewöhnlich großen Anzahl Käufer besucht und wurden die 1875r Weine weit über die Taxe bezahlt:

für 100 Liter Marsberg, Pfülsen	von <i>M.</i> 71—77,
„ „ „ Teufelskeller, Spätlese,	„ „ 100,
„ „ „ „ Riesling,	„ „ 81—82,
„ „ „ Spielberg, Riesling,	„ „ 121;

nach Stück, 1200 Liter, berechnen sich diese von *M.* 852—1502.

F. Badische Weine (Markgräfler).

1877, Müllheim, am 28. Mai brachten Frau Blankenhorn-Löffler Witw., Frau G. N. Blankenhorn und Herr Dr. A. Blankenhorn hier verschiedene Jahrgänge, als: 1822r, 34r, 68r, 70r, 73r, 74r und 75r Markgräfler Weine zur Versteigerung und wurden erzielt:

für 1834r per Hectoliter	<i>M.</i> 115,
„ 1868r „ „ „	100—102,
„ 1870r „ „ „	78—84,
„ 1873r „ „ „	46—68,
„ 1874r „ „ „	50—67,
„ 1875r „ „ „	36.

Dieser Jahrgang lieferte wohl hier, ausnahmsweise, die geringste Dualität.

Das Weinjahr 1876.

Das Spätjahr 1875 und der Frühling 1876 waren dem Weinstocke nicht günstig; sowohl im ersten, wie im zweiten Viertel haben die Reben durch Frost gelitten. weshalb auch kaum die Hälfte an Quantität wie im vorigen Jahre geerntet wurde.

Bezüglich der Dualität wird der 1876er als ein sehr guter Mittelwein erkannt. Im Allgemeinen ist derselbe besser als der 75er und steht dem 74er sehr nahe. Wenn demnach der 74er unter den Hauptweinen den zweiten Rang einnimmt, so kann der ihm so nahe stehende 76er, mit Zug und Recht, als Hauptwein dritten Ranges bezeichnet werden. Nach der Gährung hat sich derselbe als bald gehellt und nach den ersten Abstichen sehr gut geartet. Im Rheingau beurtheilte man anfangs den 76er für weniger gut als den 75er, weil die Rieslinge dorten zur genügenden Reife länger gutes Wetter bedürfen, als die weicheren Trauben in Rheinhessen und anderen derartigen Nebgeländen, auch bedarf der Rieslingwein auf dem Lager zu seiner Entwicklung längere Zeit. Das Resultat dieser Entwicklung war indessen ein günstiges und die Dualität stellte sich in Folge dessen auch im Rheingau dem 75er ebenbürtig an die Seite, was durch die erzielten Weinpreise auf den Versteigerungen dorten constatirt wird. Die erwähnte ungünstige Frühlings-

Witterung gab bis Ende Mai wenig Hoffnung auf ein gutes Weinjahr. Die Reben waren bis dahin noch sehr zurück; die jungen Triebe oder Schößlinge erreichten kaum die Länge einer Hand oder eines Fußes; es trat daher auch die Blüthe erst in der zweiten Hälfte des Monats Juni ein und endigte im Allgemeinen Ende desselben. Die gute, warme Witterung vom halben Juni bis gegen den halben August war der jungen Frucht sehr förderlich und die schöne Entwicklung der Trauben belebte die Hoffnung des Winzers wieder auf ein gutes Weinjahr. Inzwischen waren starke Regengüsse und Wolkenbrüche in den Monaten Juni und Juli an der Tagesordnung, welche allenthalben Ueberschwemmungen und Verheerungen zur Folge hatten. In letzterem z. B. überfluthete der Rhein, in Folge eines Dammbrechens, die in der Rheinebene gelegenen Felder von Oppenheim, in welcher sich auch ein großer Theil Weingärten (Rolländer und Burgunder) befindet, Dienheim, Ludwigshöhe, Guntersblum u., und wurde der dadurch verursachte Schaden auf Hunderttausende berechnet. Die Hoffnungen der Weinbauern wurden durch die hierauf eingetretenen ungünstigen Witterungsverhältnisse, häufiger, kalter Regen vom halben August bis ausgangs September, wieder bedeutend herabgestimmt.

Wenn zu einem guten Weinjahr durchaus 12 gute Monate gehören, so sind davon zu einer vollständigen Traubenreife mindestens 5 Monate erforderlich. Zu dem heutigen guten Mittelwein trugen aber nur kaum $3\frac{1}{2}$ Monate ihr Möglichstes bei. Die letzten Tage vom September und den ganzen Monat October hindurch waren die Witterungsverhältnisse dem Weinstocke außerordentlich günstig, die Trauben reiften mit Riesenschritten ihrem Ziele entgegen. Es bestätigte sich auch in diesem Jahre wieder, daß nicht der Vor- sondern der Nachsommer einen guten Mittelwein hervorbringt. Die Trauben wurden zum großen Theil edelfaul. Die Beschaffenheit derselben empfahl eine besondere Auslese, da an einem und demselben Trauben neben edelfaulen auch noch grüne, noch nicht genügend reife Beeren vorfindlich waren. Der Herbst begann am 23. October und ich kann nicht umhin, im Interesse der Cultur des Weinbaues beziehungsweise der Erzielung höchstmöglichst guter Qualität, einer Extra-Auslese zu gedenken. Wir ließen zu einer Kufe, gleich einem Stückfaß, einen durchlöcherten Senfboden, ähnlich dem Boden einer Tretbütte, anfertigen, in welchem auf den entgegengesetzten

Seiten Thürchen angebracht waren. Dieser Boden wurde ungefähr einen Fuß tief in die conisch zulaufende Kufe eingesetzt. Ungekostet wurden die sorgfältig ausgelesenen, edelfaulen Trauben (Rieslinge) durch den Buttenträger auf diesen Boden verbracht. Zwei bis vier Winzerinnen umstanden die Kufe und lasen von diesen wiederum die besten, sogenannte Trockenbeeren aus, und ließen sie durch besagte Thürchen in die Kufe fallen. Die noch vorfindlichen grünen oder noch nicht vollständig trockenfaulen Beeren wurden ausgeschieden und einer besonderen Kufe zugetheilt. Diese Extra-Auslese war hier versuchsweise die erste gegenüber der schon seit 40 Jahren betriebenen gewöhnlichen, bekannten Auslese. Dieselbe lieferte ein glänzendes Resultat. Das halbe Stück, à 600 Liter, wurde von Kennern und Sachleuten auf *M.* 2000—2400 taxirt. Dieselbe hatte den dreifachen Werth einer Gesamttlese. Vor- und Auslese in solcher Weise (am 20. October 1876) lieferten einen Mostgehalt von 123° Dechsle bei $5\frac{1}{2}\text{‰}$ Säure, die zweite Auslese in denselben Weinbergen (26. October) 115° bei 6‰ Säure. Die Nachlese oder der Auswurf hatte nur 93—97° bei 8‰ Säure.

Eine andere Auslese in gleicher Weise, aus einer ebenso bevorzugten Lage (Rieslinge), edelfauler Trauben, 5 bis 6 Tage später, am 31. October bis 3. November, ergab einen Mostgehalt von 128° Dechsle und 5‰ Säure.

Die von den besten ausgeschiedenen Trauben in der zweiten Kufe hatten 115° Dechsle bei 6‰ Säure. Nebenbei bemerkt, erreichte diese immer noch die Qualität einer gewöhnlichen Auslese. Wie es der Most- und Säuregehalt der zweiten Extra-Auslese nachweist, hatte diese noch einen höheren Werth als die erste und wurde von Sachleuten per $\frac{1}{2}$ Stück, 600 Liter, auf *M.* 2500—3000 taxirt. Beide befinden sich (October 1880) noch auf Lager und zeichnen sich vor allen anderen Weinen dieses Jahrganges aus — durch ein hervorragendes Bouquet, Fülle und Schmalz, überhaupt durch Eigenschaften eines vorzüglichen Weines, welcher voraussichtlich als hochfeiner Flaschenwein geeignet und als solcher noch Zukunft hat. —

Die zweite Trockenbeer-Auslese, von ausgeschiedenen, meist noch edelfaulen Trauben in der zweiten Kufe, ergab einen Mostgehalt von 120° Dechsle mit $5\frac{1}{2}\text{‰}$ Säure und zählt bezüglich seiner Qualität noch zu den feinen Ausleseweinen. Die Nachlese hiervon

am 4. und 5. November, zeigte gleichfalls an Mostgehalt bis zu 96 und 97^o bei 8^o/₁₀₀ Säure. Die Quantität derselben erstreckte sich ungefähr bis zu $\frac{1}{5}$ des ganzen Ertrages. Dieser letzte Theil gemischt mit $\frac{1}{3}$ Most von weichen Oesterreicher Trauben ergab noch einen brauchbaren, sogenannten Tischwein. Die Gesamterlese von der zweiten Hälfte des Monats October bis gegen die Hälfte des Monats November lieferte, von den geringsten bis zu den besten Lagen, einen Mostgehalt von 80 bis 107^o Wechsle bei 6—8^o/₁₀₀ Säure.

Der Herbstpreis der Gesamterlese stellte sich mit der Maische per Mische von den geringsten bis zu den besten Lagen (III., II- und I. Classe) von fl. 12 bis 18 und 19, oder von *M.* 20 $\frac{1}{2}$, 30 und 32 $\frac{1}{2}$. Auslesen werden auf dem Herbstmarkte in solchem Zustande nicht verkauft; es sei denn, daß der Käufer von einem größeren Gutsbesitzer sich dies vor der Weinlese zur besonderen Bedingung gemacht.

Der helle Wein nach dem ersten Abstich kostete nach unserer angenommenen Berechnung von 25 Mischen fl. 300—475 oder von *M.* 514—814. Nach zuverlässigen, amtlichen Ermittlungen 1877 wurden im Jahr 1876 in Rheinhessen 277,999,⁷ Hektoliter Wein geerntet. Davon kommen auf die Kreise Mainz 28,572,⁸, Alzei 60,790,⁶, Bingen 80,061, Oppenheim 71,437,⁵, Worms 31,137,⁸.

In der Provinz Starkenburg wurden in demselben Jahre 13,887,⁴ und in Oberhessen 150,⁵ Hektoliter Wein gezogen.

Der Flächeninhalt sämmtlicher Weinberge beträgt 9834,⁶ Hektare.

Ein Bericht der Handelskammer in Wiesbaden vom Jahr 1877 theilt unter der Rubrik „Weinbau und Weinhandel“ mit, daß im Jahr 1876 in dem ehemaligen Herzogthum Nassau das Rebgebiet 13,930 Morgen umfaßte, von denen 11,209 Morgen im Ertrag standen. Von diesem mit Reben bepflanzten Gebiet entfallen auf die rechte Rheinseite (Biebrich-Lahnstein) 9,572, auf Hochheim und Umgegend 1376, auf die Lahngegend 125, auf die einzelnen, abseits Rhein, Main und Lahn gelegenen Weinorte der Menter Höchst, Königstein und Wiesbaden 136 Morgen. Das 1876er Ernteerträgniß des ganzen nassauischen Weinbezirks beziffert sich auf 6255 Stück (à 1200 Liter), die auf 11,209 Morgen vertheilt einen Durchschnittsertrag von etwa einem halben Stück ergeben. Es wurde somit nur ein halber Herbst geerntet. Der Werth der Crescenz dürfte

sich auf 4 bis 5 Millionen Mark beziffern.*) Von den geherbsteten 6255 Stück sind 6057 Weißwein (darunter 3060 Stück aus Riesling, 1073 aus Kleinberger, 1010 aus gemischten, 793 aus Oesterreicher-, 69 aus Traminer- und 52 Stück aus Orleans-Trauben) und 198 Stück Rothwein (davon 152 Stück aus Klebroth und 46 Stück aus Frühburgunder-Trauben). Der Morgen Nebgelände lieferte bei Riesling-Trauben 0,56, bei Kleinberger 0,97, bei gemischten Trauben 0,59, bei Oesterreicher-Trauben 0,62, bei Ruländer- (Traminer) Trauben 0,54, bei Orleans-Trauben 0,74 Stück. Verglichen gegen das Vorjahr ergibt sich hinsichtlich der Menge ein Ausfall von 4669 Stück, also nahezu die Hälfte des vorausgegangenen Ernteerträgnisses. Bezüglich der Güte der 1876er Crescenz geht das Urtheil des Berichtes dahin: Einzelnes fein, Manches gut, Anderes mittel, im Ganzen: ein Jahrgang von befriedigender Güte.

So sehr der 75er im Frühjahr 1876 gesucht war, so wenig Nachfrage hatte sich um dieselbe Zeit im Jahre 1877 der 76er zu erfreuen. Was überhaupt im Laufe dieses Jahres verkauft wurde, hatte nur einen geringen Preis. Die Ursache einer totalen Geschäftslosigkeit lag nahe. Der schon seit einem Jahre schwebende Krieg zwischen Rußland und der Türkei, der Wiener Krach und andere Krüche, die Gründungen und der Papierschwindel führten eine gänzliche Niederlage der Geschäfte herbei und verursachten somit eine empfindliche Geldklemme.

Nach eigener Erfahrung und nach zuverlässigen Berichten verschiedener Weincommissionäre in den Fachblättern, sowie nach den Resultaten der in diesem Jahre abgehaltenen Weinversteigerungen hatten die 1876er folgenden Preis:

A. Rheinheffische Weine.

In den Hauptorten am Rhein, Nierstein und Oppenheim, erhob sich derselbe nicht über den Herbstpreis. Die Erben Merfel zu Mainz erkösten am 4. October 1877 für 1876er Niersteiner per Stück von *M.* 340—900. In Bodenheim stellte sich der 76er im Preise dem 75er gleich, obgleich jener entschieden besser war. Für kleine und Mittelweine wurden daselbst bezahlt per Stück (1200 Liter) *M.* 565. An Orten zweiten Ranges, nach einer in Mainz in der Hälfte des

*) Diese Summe wurde wahrscheinlich nach dem Stand der Weinpreise im Laufe des Jahres 1877 berechnet, welche bei der damaligen Geschäftslosigkeit sehr geringe waren.

Monats October abgehaltenen Versteigerung erzielten Alsheimer per Stück von *M.* 520—555; bei einer am 1. November daselbst von der Erbmasse Koch abgehaltenen, wurden für Bechtheimer per Stück *M.* 440—470 Erlöst. Diese Resultate wurden sogar als sehr günstige bezeichnet.

Kleinere Landweine III. Ranges kosteten per Stück von *M.* 340 bis 400.

B. Haardt-Weine (Rheinpfalz).

Laut einem Bericht von Burrweiler, 29. Juli, kosteten die 76r dorten und Umgegend per 1000 Liter *M.* 270—280. Nach einem Bericht von dorten vom 11. September wurden die 76r per 1000 Liter, in Folge des schlechten Wetters und somit verminderter Herbstausichten, schon höher, mit *M.* 295—326 bezahlt.

Auf einer äußerst regen Auktion zu Dürkheim, im September 1877, wurden für Dürkheimer und Ungsteiner 76r per 1000 Liter von *M.* 610—690 erzielt.

C. Rheingauer Weine.

Laut Bericht vom 27. Januar kosteten die kleineren 76r per Stück, ohne Faß, fl. 320, mit Faß fl. 372 oder von *M.* 548—634.

In Gattenheim kostete in derselben Zeit per Stück von *M.* 433 bis 462.

In Hochheim, im Januar, wurde ziemlich viel gekauft und zwar mit der Gese per Dhm von 160 Liter zu fl. 38—42, hell einige Stück, durchschnittlich zu fl. 43, beträgt per Stück (1200 Liter) in *M.* 488—540.

Abmannshäuser Rothwein, laut Bericht vom 16. Januar 1877, wurde verkauft per Dhm zu fl. 140—175, berechnet sich per Stück in *M.* von 1050—1312.

D. Mosel-Weine.

Hospital Cues, 17. März. Auf der heute dahier stattgehabten Weinversteigerung von 30 Fuder 1876r wurden erzielt: für Braumberger, Lieserer, Cueser, Berncastler, Graacher, Wehlener und Zeltinger per Fuder von *M.* 513—1050. Durchschnittspreis per Fuder (960 Liter) 701 *M.* 50 *s.*, ohne Aufgeld und Kellergebühr.

Weinpreise im Jahre 1878:

A. Rhein-Weine.

Im April dieses Jahres wurden auf mehreren Auktionen, von verschiedenen größeren Gutsbesitzern in Nierstein, für 1876r, aus

Niersteins Mittel- und Hauptlagen, erzielt: a) in der ersten: per Stück, ohne Faß, von *M.* 850—1710,
 „ ¹/₂ „ „ „ „ „ 760—1720;
 wegen unzureichenden Geboten von *M.* 1750, 1950 und 2200 gingen die 3 letzten Halbstück zurück.

b) In der zweiten, von gekauften Trauben, selbst gefeltert: per Stück von *M.* 700—1220;
 für eigenes Wachsthum:

per Stück von *M.* 1828—3760.

c. In einer dritten von ³³/₁ und ¹¹/₂ Stück:
 per Stück von *M.* 610—2860.

Zwei Weinversteigerungen zu Bingen, im April, von größeren Gutsbesitzern, brachten für dortiges Gewächs die Preise:

per Stück von *M.* 495—775,

„ ¹/₂ „ „ „ 375—780.

In demselben Monate wurde von einer Gutsbesitzerin in Bodenheim für 7 Stück Bodenheimer der Durchschnittspreis von *M.* 900 Erlöst.

Anfangs October erzielte ein größerer Gutsbesitzer von Oppenheim, Auktion in Mainz, für 45 Arn. Dienheimer, Oppenheimer und Niersteiner und zwar für die kleineren 1876r

per Stück von *M.* 610—720,

für die besseren Oppenheimer

per Stück von *M.* 710—860,

für die feineren Niersteiner und Oppenheimer

per Stück von *M.* 870—1500;

Durchschnittspreis per Stück *M.* 867.

Rheinheffische Landweine wurden im October, und zwar 1876r Däenheimer per Stück mit *M.* 620 und Pfaffen-Schwabenheimer per Stück mit *M.* 580—800 bezahlt.

B. Rheingauer Weine.

In der Auktion zu Gattenheim, im April, wurden für die 1876r Graf Schönborn'schen Weine erzielt: für Lorch, Gattenheimer, Geisenheimer, Hochheimer, Rüdesheimer und Marcobrunner, per 1 Stück von *M.* 1010—3370 (Marcobrunner),

„ ¹/₂ „ „ „ 600—3050

Am 18. April fand die Versteigerung der Schloß Johannisberger Weine auf Schloß Johannisberg statt, welche eine große

Anzahl auswärtiger Käufer herangezogen hatte. Die Weine wurden mit Faß und das ganze Stück zu 1200 und das halbe Stück zu 600 Liter berechnet. Der Versteigerung wurden ausgesetzt $\frac{3}{4}$ und $\frac{28}{2}$ Stück 1876r und erlöst:

per Stück von *M.* 1200--2100,

" $\frac{1}{2}$ " " " 800--2320;

(ein Stück zu *M.* 2510 ging zurück; für das Gebot von *M.* 1430 wurde $\frac{1}{2}$ Stück nicht zugeschlagen).

C. Elsäffer Weine.

Rappoltsweiler, 10. October. Die Kälte des Frühjahrs, die Feuchtigkeit des Sommers haben nach und nach den Sauerwurm, das Didiun und den schwarzen Brenner hervorgebracht. Alle diese Umstände haben den größten Theil der Hoffnungen auf einen ausgiebigen Herbst in 1876 zerstört und können daher heute nur auf einen $\frac{1}{4}$ Herbst rechnen. Die Preise der älteren Weine sind daher sehr gestiegen. Es sind demnach zu notiren: für 1876r, mittlere Qualität, per Hektoliter (100 Liter) 70--76 Frs. und do. Riesling per Hektoliter 100 Frs. und 1876 Rother per Hektoliter 100 Frs. Berechnet in Mark beträgt per Stück (1200 Liter) für mittlere Qualität von *M.* 672--730, do. für Riesling und Rothwein *M.* 960.

Weinpreise im Jahre 1879:

A. Rhein-Weine.

In Bingen brachte ein dortiger großer Gutsbesitzer, im Juni, $\frac{67}{1}$ und $\frac{34}{2}$ Stück Wein, verschiedener Jahrgänge, zur Auktion, darunter Riesling-Auslesen, Eigenbau im Rüdeshheimer-Berg, Scharlachberg, Eifelberg und Kempferberg und erzielte für 1876r:

per Stück von *M.* 705--2580.

B. Rheingauer Weine.

Ahmannshausen, 19. Mai. In der heutigen Weinversteigerung des Herrn M. Augustin waren die 1876r Rüdeshheimer besonders beliebt. Das beste $\frac{1}{2}$ Stück, Auland-Auslese, erhielt den schönen Preis von *M.* 3610. Die übrigen 76r kosteten per Stück von *M.* 2100--2520. Die 76r Rothweine erhielten die Preise per $\frac{1}{4}$ Stück (300 Liter) von *M.* 470--805.

Eberbach im Rheingau, 20. Mai. Die heutige Domänial-Weinversteigerung nahm einen überaus glänzenden Verlauf. Die Weine wurden zu enormen Preisen abgesetzt; es wurden erzielt für:

1876r	Reroberger	per $\frac{1}{4}$	Stück	von <i>M.</i>	650--	830,
"	"	" $\frac{1}{2}$	"	"	570--	640,
"	Steinberger	" $\frac{1}{4}$	"	"	990--	1600,
"	Hochheimer	" $\frac{1}{4}$	"	"	1290--	1510,
"	"	" $\frac{1}{2}$	"	"	990--	1270,
"	Gattenheimer	" $\frac{1}{4}$	"	"	1810--	2100,
"	"	" $\frac{1}{2}$	"	"	1110--	2210,
"	Marcobrunner	" $\frac{1}{2}$	"	"	1140--	2210,
"	Ahmannshäuser und Rüdeshheimer					
	Weißweine	per $\frac{1}{4}$	Stück	von <i>M.</i>	1450--	1800,
		" $\frac{1}{2}$	"	"	1270--	2200.
"	Rothweine	per $\frac{1}{4}$	Stück			
				von <i>M.</i>	650--	960.

C. Gaardt-Weine.

Forst, 12. Mai. In einer heute hier stark besuchten Weinversteigerung erzielten:

1876r Wachenheimer per Fuder *M.* 670--1010,

" Ruppertsberger " " " 1160,

" Deidesheimer " " " 1200,

" Forster " " " 900--1500.

D. Mosel-Weine.

Trier, 22. April. In der heutigen Auktion, größtentheils Weine des Gräflich von Kesselstatt'schen Majorats, erzielten:

1876r Löfenicher den Durchschnittspreis von *M.* 824,

" Josephshöfer " " " 886,

" Riesporter " " " 2297;

das billigste *M.* 771 und das theuerste *M.* 3650 per Fuder (960 Liter).

E. Nahe-Weine.

Kreuznach, 26. April. Gutsbesitzer Herr J. Schneegans erzielte unter 101 Arn. für 1876r Weine per Stück von *M.* 505--800, für 1 Stück insbesondere *M.* 1550.

Wenn das Weingeschäft im Jahr 1878 im Angesichte des überaus schlechten Weinjahres von 1879 an Lebhaftigkeit und die Weine aller Gattungen und Jahrgänge an Preissteigerung zunahmen, so war dies doch erst der Anfang der erhöhten Weinpreise. Im Frühjahr 1880, nachdem man den schrecklich kalten und langen Winter überlebt und sich in der That überzeugt hatte, daß die

Neben aller Weinländer, zunächst Deutschlands, größtentheils total erfroren waren und zu dem Ausfall in 79 unstreitig diesem ein zweiter in 1880 folgen und dadurch ein fühlbarer Weilmangel eintreten werde, da erreichten die Weinpreise den höchsten Grad. Mit den kleinen wurde in kurzer Zeit schnell aufgeräumt und auch die Lager der feinen Weine wurden merklich gelichtet.

Zum Beweise dafür sei nachfolgend noch mit einigen Versteigerungen, hier zunächst von 76r Weinen von bedeutenden Weingütern, gebient.

A. Rhein-Weine.

Nierstein, 14. Mai 1880. Die heute dahier abgehaltene Weinversteigerung eines hiesigen größeren Gutsbesizers erzielte für 1876r Niersteiner (bessere und beste Lagen) per $\frac{1}{2}$ Stück (600 Liter), ohne Faß, gegen Cassa beim Bezug, von *M.* 1025—2455.

B. Rheingauer Weine.

Am 25. Mai 1880 versteigerte die Königl. Domäne zu Kloster Eberbach

1876r Neroberger	um den Durchschnittspreis per $\frac{1}{2}$ Stück	zu <i>M.</i> 680,
„ Gattenheimer	per $\frac{1}{1}$ Stück	„ „ 2594,
„ Steinberger	„ $\frac{1}{1}$ „ „	„ „ 2052,
„ Hochheimer	„ $\frac{1}{1}$ „ „	„ „ 3052,
„ Gräfenberger	„ $\frac{1}{2}$ „ „	„ „ 1960,
„ Marcobrunner	„ $\frac{1}{2}$ „ „	„ „ 2360,
„ Steinberger	„ $\frac{1}{2}$ „ „	„ „ 3000,
„ Marcobrunner	„ $\frac{1}{2}$ „ „	„ „ 2610.

Alle mit Faß. Gesammtverlust für 59 Stück und 31 Halbstück *M.* 123,460. Nach zuverlässiger Mittheilung ging das Resultat bedeutend über die Tage.

C. Franken-Weine.

Würzburg, 12. Mai 1880. In der schon erwähnten Weinversteigerung des besagten Herrn S. Englert sen. von Randersacker erhielten 1876r per Hektoliter Preise:

für Teufelskeller, Silvaner	<i>M.</i> 85,50,
„ „ Riesling	„ 121,50,
„ „ Spielberg	„ 126—130.

Würzburg, 28. April 1880. Die aus der Königl. Hofkellerei heute zur Versteigerung gebrachten Weine erzielten sehr hohe Preise

und zwar für 1876r Weißwein: Stein-Wein pro Hektoliter von *M.* 105—151, für 1876r Rothwein do. von *M.* 151—160, berechnet sich per Stück zu 1200 Liter ad 1 von *M.* 1260—1812, ad 2 von *M.* 1812—1920.

Das Weinjahr 1877.

Dieser Jahrgang findet unter seinen Vorgängern des Jahrhunderts kaum seinesgleichen an Mannigfaltigkeit der Witterungsverhältnisse, des Rebstandes, an Hoffnungen und Befürchtungen bezüglich der Herbstserträge und deren Verschiedenheit an Qualität und Quantität, der Zeitumstände und der hierdurch bedingten niederen und hohen Preise. Hinsichtlich der Qualität lieferte derselbe insbesondere in den verschiedenen Rebländern Deutschlands, je nach Bodenbeschaffenheit, Formation der Lagen, Art des Rebstockes, Kultur der Weinberge und der klimatischen Verhältnisse, theils ein ganz schlechtes, theils geringes, theils mittelgutes und theils auch ein über mittelgutes Product, ebenso an Quantität theils gar keinen, theils einen $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ und auch $\frac{3}{4}$ Ertrag. Wie gewöhnlich im Volksmunde das Kind mit dem Bade ausgeschüttet wird, so wurde auch der 77er von der schlechtesten Seite be- und verurtheilt.

Obgleich nun derselbe sich auf dem Lager sehr gut artete und trotz seiner den Zuckergehalt im Allgemeinen weit überwiegenden Säure, eine saubere, angenehme Zukunft versprechende Gähre entwickelte und sich dadurch die Anerkennung eines brauchbaren, theils geringen, theils guten Mittelweines erworben, so ließ sich das Vorurtheil in der öffentlichen Meinung doch nicht ganz beseitigen. Man zahlte hiernach hohe, ja noch höhere, über normale Preise, ohne jedoch dieser seiner guten Eigenschaft durchaus gerecht zu werden und ihn im Consum und im Handel unter seinem wahren Namen erscheinen zu lassen. Im Interesse der Weinproducenten und der Speculation für die Zukunft, sehe ich mich veranlaßt die besagten Behauptungen ausführlich zu begründen und somit diesem Abschnitt eine größere Ausdehnung zu geben.

In Folge günstiger Witterungsverhältnisse im October 1876 zeitigte das Rebholz vollständig und ließ somit der Hoffnung Raum,

im nächsten Jahre vollkommen fruchtbar zu werden. Zu Gunsten dieser Aussicht war der Winter von 1876/77 in seltener Weise sehr gelinde, brachte wenig Eis und Schnee, aber sehr viel Regen, namentlich in den Monaten Februar, März und anfangs April, so, daß die erforderliche Winterfeuchtigkeit zur erwünschten Vegetation des Weinstockes mehr als ausreichend genügte. Die Regen in den beiden letztgenannten Monaten waren so stark, daß der Rhein und andere Flüsse mehrmals eine bedeutende und verderbliche Höhe erreichten. Des Winzers Sprichwort, welches sich wohl aus der Erfahrung gebildet hat, heißt: „Hoher Rhein, geringer oder auch wenig Wein!“

Bemerkenswerth sind die meteorologischen Beobachtungen zu Mainz im Monate März: „Minimum der Temperatur am 2. März = $-7,5^{\circ}$ R.; Maximum = $+10,3^{\circ}$ R. am 29. März. Regen an 15 Tagen, Schnee an 5 Tagen, Nebel an 3 Tagen. Hagel am 30., Gewitter am 24., 28. und 30. März. Eistage 14. Sturm am 10., 11. und 16. Leichte Schneedecke am 1., 2. und 3. März. Graupeln am 17. März. Schnee im Taunus vom 1. bis 28. März. Dessen ungeachtet kamen am 18. März die Störche hier an.“

Am 18. April bei Tagesanbruch $1\frac{1}{2}^{\circ}$ R. Wärme und Nordsturm. Vom 18./19. um Mitternacht 3° und am Nachmittag $5\frac{1}{2}^{\circ}$ R. Wärme. Am 22. April starker Schneefall bei 1° R. Wärme und Ostwind. Der Monat Mai war im Anfange gleichfalls naß und rauh, gegen das Ende aber trocken. Am 9. desselben waren die Reben noch blind und erst am 28. brachte die Vegetation denselben Schößlinge von kaum 10—18 cm Länge. Sonntag, am 3. Juni, erschien der erste Frühlings- resp. Sommertag. Am 4. zeigte das Thermometer schon $23-24^{\circ}$ und am 5., des Morgens um 6 Uhr, 16° R. Wärme im Schatten, am 10. Juni $25-26^{\circ}$ im Schatten und 42° R. in der Sonne. Vom 11. an war die Hitze steigend und zeigte das Thermometer schon am Vormittag dieses Tages um $\frac{1}{2}11$ Uhr 23° R. im Schatten. Die Weinberge wuchsen bei dieser günstigen Temperatur außerordentlich schnell und zeigten sich im üppigsten Grün. Am 15. fand ich in einer begünstigten Gartenanlage an einem gegen Süden gefehrten Spalier die erste Traubenblüthe, am 20. war dieselbe allgemein und am 30. Juni schon beendet.*) Bei durchschnittlich 19° R. Wärme und kühlem Ostwind hatte sie den schnellsten

*) Nach einem Berichte aus Baden (Wollbach) endete dieselbe dorten erst am 5. Juli. Friedr. Bronner.

und besten Verlauf. Heuwurm und andere Uebel konnten dadurch derselben nicht merklich hinderlich und schädlich werden. Der Weinstock wurde in Folge dessen, da die hierzu erforderliche Anzahl Gesäthe vorhanden war, im Allgemeinen reichlich befruchtet und man war zu der Hoffnung berechtigt, an Quantität in diesem Jahre einen vollen Herbst zu ernten.

Die Witterungsverhältnisse im Monate Juli waren dagegen wieder sehr extrem. Auf zwei Tage gutes, warmes, folgten wieder 4 bis 6 Tage schlechtes Wetter, naß, kalt und stürmisch. Diese kalten Regen und rauhe Winde erweckten dem Weinstocke verderbliche Feinde. Im August dagegen war die Witterung wieder viel besser und beständiger, in der zweiten Hälfte sogar sehr heiß und durchaus ohne Regen, so daß man an manchen Orten über große Trockenung klagte, welche die Traubenreife zurückhalte und überhaupt der Vegetation des Pflanzenreichs hinderlich sei.

An anderen Orten dagegen, wie namentlich in der zweiten Hälfte des Monats August aus Rüdesheim, Hochheim und von der Mittel-Mosel berichtet wird, bot der Stand der Reben, im Verlaufe der sonnigen Witterung, die erfreulichsten Ausichten. Die Trauben entwickelten sich vortrefflich, waren vollständig gesund, ausgewachsen und fingen an sich aufzuhellen. Der Weinstock namentlich an der Mosel zeigte einen Reichthum von Trauben, wie selten in einem Jahre. Von dem oberen Haardtgebirge (16. August) wurden aus den Gärten sogar schon reife Trauben angemeldet, wie dies in 75 und 76 ebenso der Fall war.

Nebenbei wird aber auch schon geklagt, daß in einzelnen Lagen die Traubenkrankheit (*oidium tuckeri*) wie auch der Sauerwurm aufgetreten sei. In Oppenheim trat erstere in den niedergelegenen Weinbergen, sogenannte Gärten, mächtig hervor. In früheren Jahren waren es die östlicher Stücke, dieses Jahr ergriffen die Pilze auch die edleren Sorten und überzogen ganze Reihen von Stöcken; dasselbe Uebel traf alle Nebgelände, wo die übergroße Masse und rapider Temperaturwechsel stattgehabt hatte.

Von dem Haardtgebirge wurde in dieser Beziehung berichtet, daß die Qualität der Trauben durch den Heuwurm, schwarzen Brenner und die Traubenkrankheit bereits auf die Hälfte reducirt worden sei. Namentlich habe der schwarze Brenner seit mehreren Wochen eine Masse Trauben und in einzelnen Weinbergen fast den ganzen Ertrag vernichtet.

Hier, in Niersteins Weinbergen, waren die Trauben anfangs September noch zurück; erst in der zweiten Hälfte dieses Monats vermerkte man weiche Beeren, resp. betraten dieselben die erste Stufe der Zeitigung. Die Witterungsverhältnisse in diesem Nachsommer — vom September bis anfangs October — waren größtentheils nicht dazu angethan, die Traubenreife zu fördern, vielmehr wirkten dieselben verderblich auf Qualität und Quantität.

Mit Ausnahme wenig sonnig-warmer Tage war ein kalter Regen vorherrschend, und wiederholt starker Frost vernichtete theilweise ein, an Menge mehr als an Güte hoffnungsvolles Product. Von extremer Witterung legte insbesondere der 6. September Zeugniß ab. Des Morgens um 7 Uhr zeigte das Thermometer 6° R. Wärme im Schatten und des Nachmittags 1/2 Uhr 30° in der Sonne. Vom 19. ab neigte sich die Witterung dem Gefrierpunkte zu. An demselben zeigte der Wärmemesser des Morgens 6 Uhr auf der Südseite 4°, am 23. um dieselbe Stunde 3° und in der Nacht vom 26./27. stellte sich das Quecksilber dem Eispunkte (0) gleich. Am Morgen waren kleine Wasserstellen mit messerflingdicke Eis überzogen und auf dem flachen Lande, sowie in den Niederungen hier war das Weinlaub erfroren. Am 10. October, des Morgens 6 Uhr, zeigte das Thermometer auf der Sonnenseite 1° Kälte und um 9 Uhr Vormittags 6° Wärme. Die Nacht vom 20./21. October war die kälteste; um 8 Uhr Vormittags zeigte der Wärmemesser noch 1° Kälte. Unzeitiges Nebholz, Trauben und Weinlaub, was unterm 26./27. September einigermaßen verschont blieb, ging bei dem letzten, stärkeren Froste total zu Grunde. In der Nacht vom 23./24. October erfolgte unter 10° R. Wärme ein durchgreifender Regen und man hoffte und erwartete davon eine Erfrißung und Verbesserung der erfrorenen Trauben; allein von den Todten ist keiner wieder aufstanden, vielmehr traf alsbald das Gegentheil ein. Schon in der Nacht vom 24./25. und 26. trat wiederum Frost ein und zwar in erhöhtem Grade, so daß nun auch das Weinlaub über die Niederungen weit in den Berg hinein erfroren und die noch durchnäßten Trauben umsomehr geschädigt wurden. Auf meine ganze Vergangenheit zurückblickend, erinnere ich mich keines so traurigen Bildes, welches die betroffenen Weinberge in so großem Umfange darboten. Auf dem Lande, der Provinz Rheinheßen, sogar in der bergigen, ganzen Gemarkung Schwabsburg, waren die Trauben vom Froste gedrückt.

Ein gleiches Uebel wird aus den verschiedenen Nebgeländen Deutschlands berichtet: Von Dürkheim a. d. Haardt, daß die kalten Nächte auf den 25. und 26. October ein großes Unglück für die ganze Weingegend gewesen seien; hier, in Dürkheim, sei 1/3 der Trauben, in Ungstein weit mehr erfroren und Orte in der Ebene hätten keine grünen Weinberge mehr. Von der Nahe, der Mosel und aus Franken lauteten die Nachrichten darüber noch betrübender: von Trier unterm 28. September, daß in Folge der letzten Nachtfroste die noch nicht in den Wein gegangenen Trauben, in verschiedenen Lagen des dasigen Thales, total erfroren seien, ebenso weiter moselabwärts; von Würzburg unterm 17. October, daß in den äußeren Lagen dorten 2/3 der Trauben erfroren und 1/3 mangelhaft geworden seien.

Die bedeutendsten Schädigungen der Weinberge wurden aus Württemberg angezeigt und unterm 30. September von Stuttgart behauptet, daß der Frost am 27. September in Württembergs Weinbergen einen Ausfall der Weinernte im Betrage von circa 40 Millionen Mark verursacht habe. Die betroffenen Weinbauern hätten die erfrorenen Trauben zum Haustrunke eingehemst, und die württembergische Centralstelle für Landwirthschaft habe im ganzen Lande eine Anweisung, erfrorene Trauben zu behandeln, verbreitet, welcher wir Folgendes entnehmen:

Die abgeschnittenen, erfrorenen Trauben dürfen nicht sofort gefelktert werden. Dieselben reifen vielmehr, an einen trockenen Ort gebracht, und selbst im Freien, so nach, daß der Säuregehalt um mehrere pro Mille ab- und der Zuckergehalt entsprechend zunimmt. Bei Trauben, die am 12. September abgeschnitten wurden, sank der Säuregehalt bis zum 11. October von 11 1/4 auf 8,7 und die Mostwaage stieg von 65 auf 90 Grad, und was das Merkwürdigste war, die Trauben nahmen sogar im Gewichte zu.

Am 29. October begann hier der Herbst und endigte im Allgemeinen am 20. November; in Oppenheim nahm die Weinlese am 31. October ihren Anfang und endete gleichfalls an demselben Tage wie in Nierstein. In den meisten Nebgeländen, am Haardtgebirge, im Rheingau, an der Mosel, in Franken und Baden (Markgräflerlande) zc. wurde die Weinlese in der zweiten Hälfte des Monats October vorgenommen und, die günstige Witterung benutzend, gegen Mitte, theilweise auch in der zweiten Hälfte des Monats November ausgeführt. Als bald nach dem letzten Froste trat

bis zum Schlusse der Lese eine durchaus günstige Witterung ein, welche in einem Zeitraume von 14 bis 18 Tagen die Reife der Trauben außerordentlich förderte. In den von dem Froste verschonten, namentlich in den bevorzugten Berglagen, hauptsächlich in dem trockenen Thonschiefer, stellte sich daher auch die Qualität der Trauben und beziehungsweise des Mostes und Weines dem mittleren 1876r gleich.

Das Mostgewicht betrug hier von den geringsten bis zu den besten Lagen von 70, 80, 90, 100 bis 105° Dechsle, bei 6—12‰ Säure. Der Preis stellte sich per Mische, acht Viertel = 64 Liter, in der Maische, von 10, 12 bis 28 *M.* In Oppenheim zahlte man für Bergwein per Mische 24 *M.*, für den sogenannten Gartenwein weniger. Frühburgunder und Ruländer daselbst, ausgangs October und anfangs November geherbstet, erwiesen 82° Dechsle gleich 16,6‰ Zuckergehalt.

An den Rheinorten: Dienheim, Guntersblum, Nackenheim, Schwabsburg, Bodenheim, Laubenheim und im Rheingau fiel die Qualität geringer aus, da die Trauben, in meist kühlem Boden, durch den Frost und die Ungunst der Witterungsverhältnisse überhaupt mehr gelitten hatten.

Der Ausfall des Herbstes im Rheingau wurde an Qualität und Quantität höchst wenig befriedigend geschildert. Die kleinen Lagen litten dermaßen durch Frost und Ungezieser, daß viele kleine Winzer gar Nichts geherbstet haben. Ueberhaupt könne man durchschnittlich nur $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ Herbsterttrag rechnen. Trauben seien wohl in genügender Anzahl dagewesen, aber sie hätten keine Brühe gegeben. Zu einem Stück Wein habe man, besseren Jahren gegenüber, das doppelte Quantum nöthig gehabt. Die Qualität zeigte sich im Mostgehalt. In den geringen Lagen zu Deftrich, Winkel, Hallgarten bewegte sich das Mostgewicht von 60—65° Dechsle bei 12—14‰ Säure, in besseren Lagen von östreicher und ruländer Trauben von 85 bis 100° Dechsle bei 10—14‰ Säure. Marcobrunner Riesling hatten 89—91° und Hochheimer 70—80° Dechsle. Auf dem Lande, in Rheinhessen, zeigte die Mostwaage in den besseren Lagen 52 bis 72° öchslich bei 14‰ Säure.

Aus der vorderen Pfalz (Rheinbayern) wurde berichtet, daß der Most recht sauer sei. Am oberen Gebirge wog rother Eschbacher 80—90° und weißer 68—72° Dechsle. Die Beeren gaben wenig Brühe aus, man bedurfte statt 28 Vogel zu 1 Fuder deren 35.

Laut eines Berichtes, 10. November, von Burrweiler (Pfalz) soll der 77r Herbst in den Orten „Flemingen und Böckingen“ der schlechteste des Jahrhunderts gewesen sein. Die Trauben seien auf gezäumten Wagen heimgefahren, in's Kelterhaus geworfen und Abends die Traubennühle von 4 Mann in Bewegung gesetzt worden. Es habe wohl Funken, aber keine Brühe gegeben.

Der Mostgehalt in Franken, Ritzingen und Umgegend, zeigte 70—80° Dechsle, in Württemberg, geringe Lagen, 64—70°, bessere 75—95° Dechsle. Im Markgräfler Lande in Quantität $\frac{1}{4}$ Herbst, an Qualität, je nach Lage, beziehungsweise Frostschäden, von 60 bis 85° Dechsle Mostgewicht.

Die Mostpreise im Rheingau: Winkel, Mittelheim, Deftrich, Erbach und Eltville, bewegten sich per Stück von *M.* 250—300. In Folge dessen haben auch größere Gutsbesitzer in Winkel, Schloß Bollrads, Eltville zc. ihre Crescenz direct von der Kelter verkauft.

In Rheinhessen, angeblich in Gau-Algesheim, wurde per Stück Most, ohne Faß, mit *M.* 180—205, in Budesheim bei Bingen per Stück mit *M.* 240—540 bezahlt. In Neustadt a. d. Haardt kostete der Trestermost per 50 Liter *M.* 9—12, gefelterter per Fuder *M.* 140—145. Der Unterschied in der Qualität an der Haardt war sehr bedeutend. In Weisweiler wurde per Fuder Most mit *M.* 200 bis 300 bezahlt, in Elsaß für 50 Liter 14—20 Francs.

In Württemberg, zu Besigheim, für Mittelgewächse per Hectoliter *M.* 24—30, für Ausstich *M.* 35—40. Im Markgräflerlande per Dhm, zu 150 Liter, *M.* 42—52; in den oberen Weinorten sollen per Dhm *M.* 60 erlöst worden sein.

Nach den aufgeführten Herbstpreisen stellte sich das Stück heller Wein nach dem ersten Abstich hier, mit Hinzurechnung des größeren Bedarfs an Maische, mangels nicht ganz saftiger Trauben, von *M.* 300—840. Im Frühjahr 1878 und noch bis in die zweite Hälfte des Jahres 1879 erhob sich der 77r, namentlich in den Hauptweinorten, nur in seltenen Fällen über den Herbstpreis. Ausnahmsweise und hauptsächlich waren es die sehr billigen und kleinsten Weine von der oberen und mittleren Haardt, welche schon im Juni und August, im Angesichte der ungünstigen Witterung und somit trüber Herbstausichten in 1878, im Preise um 25—30% gestiegen sind. Außerdem blieb der 77r im Allgemeinen wenig beachtet und ohne erhebliche Nachfrage; es trat vielmehr eine förmliche Geschäfts-

lofigkeit aller Jahrgänge, bis zu den schlechten Herbstausfichten in 1879, ein. Selbst diejenigen Qualitäten, welche, in bevorzugten Lagen erzielt, vom Froste verschont blieben, ihre Existenz zuletzt noch einer sehr günstigen Witterung bei einer Spätlese zu verdanken hatten und sich auf dem Lager allenthalben nach den zuverlässigsten Berichten über die verschiedenen Rebgelände ganz vortrefflich entwickelten und Zukunft versprachen, blieben von dem Vorurtheil eines schlechten Weines nicht ausgeschlossen und genossen deshalb eben nicht viel mehr Beachtung und erhebliche angemessene Preiserhöhung. Auch Nierstein war von dieser Geschäftsstille nicht ausgenommen, trotzdem sich seine Berge insbesondere auch in diesem Jahre wieder in ihrem Glanzpunkte bewährten. Es ist ein alter Erfahrungssatz, daß gerade in geringen und Mitteljahren die Niersteiner Weine die meisten Rheingauer übertreffen. Der Grund davon liegt in der geologischen Beschaffenheit des Bodens, welcher selbst bei länger anhaltendem Regenwetter die Feuchtigkeit rasch aufsaugt.

Lehrreich für die Weinproducenten und von großem Interesse für die Speculation ist die rapide Steigerung der Weinpreise dieses bisweilen so verrufenen Jahrganges in dem kurzen Zeitraum von etwa 10—12 Monaten, entschieden bedingt durch Zeitumstände und Naturereignisse: das totale Fehljahr in 1879 und der fast gänzliche Ruin der Fruchtreben durch die abnorme Kälte im Winter von 1879/80 und voraussichtlich der geringe Ertrag an Quantität in 1880. Von dem niedrigsten bis zum höchsten Stande fraglicher Weinpreise mögen nachfolgende Handverkäufe und Versteigerungen größerer und als reell bekannter Weinproducenten dienen:

1878, im April, kosteten die 1877r Niersteiner aus den besseren und besten Lagen auf den Versteigerungen per Stück von *M.* 300—980.

1878, im October, Dienheimer und Oppenheimer, prima Lagen, per Stück von *M.* 320—420.

1878. Im Laufe dieses Jahres wurden die kleinen 77r Landweine, in Rheinheffen, per Stück zu *M.* 200 und die besten um *M.* 256 angeboten. In Selzen, welches zu den besseren Weinorten zählt, wurden größere Parthien per Stück von *M.* 189—223 verkauft, in Sorgenloch von einem der größeren und renommirtesten Güter eine große Parthie per Stück zu *M.* 250.

1878. Im Rheingau kosteten die 77r auf verschiedenen größeren Weinversteigerungen, z. B. von Graf Schönborn: „Geisenheimer, Lorch, Gattenheimer, Rudesheimer und Marcobrunner“ per Stück von *M.* 310—760, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 210—750, die Schloß Johannisberger 77r per 1 Stück von *M.* 860—1080, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 170—570. Schon im Februar wurden von größeren Gutsbesitzern in Oestrich größere Parthien von 16 und 23 Stück aus der Hand verkauft, per Stück zu *M.* 350. In Hallgarten und Erbach fanden gleichfalls ganz bedeutende Abschlässe statt per Stück zu *M.* 240—342.

1878. Mosel-Weine: von dem Hospital Cues kam die 77r Crescenz, im Ganzen 28 Fuder, meistens Auslese ohne Frostschaden, zur Auction und wurden erzielt für Brauneberger, Zeltlinger, Graacher zc. per Fuder (960 Liter) von *M.* 180, 210—240; für das beste Fuder wurden *M.* 400 bezahlt. Der Durchschnittspreis betrug *M.* 300.

1878. Die kleinen Haardtweine kosteten im Frühjahr per Fuder (1000 Liter) von *M.* 140—160, sind aber im Laufe des Jahres, in Folge der trüben Herbstausfichten, im Preise bis zu *M.* 240, in Neustadt bis zu *M.* 320 gestiegen. Die Weinversteigerungen an der Haardt hatten einen flotten Verlauf; es kosteten die Haardter, Gimmeldinger per 1000 Liter von *M.* 255—415. In Dürkheim, von den großen Gutsbesitzern, kosteten die Dürkheimer, Ungsteiner und Deidesheimer per Fuder von *M.* 360—755, 1 Fuder Deidesheimer *M.* 1200.

1878. In Elsaß, mittlere Qualität, per Hectoliter 46—50 Francs, per Stück in *M.* 441—470.

In Nierstein insbesondere wurden in der ersten Hälfte des Jahres 1879 mehrere größere Parthien 1877r von größeren Weingutsbesitzern aus verschiedenen der besseren und besten Lagen per Stück, ohne Faß, per comptant, durchschnittlich zu *M.* 375, 430 bis 450 verkauft. Schon in der zweiten Hälfte dieses Jahres, im Angesichte des totalen Fehljahres, haben diese Speculanten dafür den doppelten und noch höheren, ja sogar für einzelne der besten Qualitäten auch den dreifachen Preis erzielt. Umso mehr befestigten

und erhöhten sich die Preise der kleinen 77er Weine auf dem Lande, allenthalben im Verhältniß mehr noch als die größeren, im Frühjahr 1880, nachdem man die Ueberzeugung gewonnen hatte, daß die Weinberge aller Orten dermaßen von der Kälte des verfloßenen Winters gelitten hatten, daß auch größtentheils ein gänzlichcs Fehljahr an Quantität in diesem Jahre vorauszu sehen war.

1879, im April, kamen 42 $\frac{1}{2}$ Stück Niersteiner 1877r Weine eines hiesigen großen Gutsbesizers zur Auction, wovon 34 $\frac{1}{2}$ Stück verkauft wurden von *M.* 310—1320, durchschnittlich per Stück *M.* 600. Mehrere Fachblätter berichteten über die Qualität dieses Weines: „Dabei waren Sachen, für die es Schade gewesen, daß sie den Namen 77r trugen. Reif, edel, elegant zeigten sich die besseren Nummern.“ Ein Beweis, wie gerade Nierstein auch in geringen Jahren mit Recht seitens der Weinkäufer alle Beachtung verdient.

1879. Eberbach (Rheingau), 20. Mai. Die heutige Domänial-Weinversteigerung nahm einen durchaus glänzenden Verlauf. Die Weine wurden zu enormen Preisen abgesetzt: 1877r Steinberger, Neroberger, Hochheimer und Marcobrunner per Stück von *M.* 280—780, Müdesheimer Weißwein per 1 Stück von *M.* 550—1100 und dito Rothwein per $\frac{1}{4}$ Stück (300 Liter) von *M.* 460—680.

1880, daselbst am 25. Mai, kosteten 1877r Neroberger, Steinberger, Hochheimer, Gattenheimer, Gräfenberger und Marcobrunner den Durchschnittspreis per Stück von *M.* 707,50—1190, Müdesheimer Weißwein durchschnittlich per Stück *M.* 1436, dito Rothwein per $\frac{1}{4}$ Stück (300 Liter) *M.* 926.

1880, am 14. Mai, brachte einer der größten Gutsbesitzer in Nierstein die geringste Hälfte seiner 1877r Crescenz zur Auction und erzielte dafür per Stück von *M.* 750 bis 1030, durchschnittlich *M.* 878 per Stück; für die bessere und beste Hälfte würde zweifelsohne ein bedeutend höherer Preis erzielt worden sein.

Das Weinjahr 1878.

Dieser Jahrgang hat sehr viel Aehnlichkeit mit seinem nächsten Vorgänger (1877) bezüglich der Witterungsverhältnisse sowohl, als auch der dadurch bedingten schädlichen Einflüsse auf Qualität und Quantität. Die Qualität wurde in einigen Nebgeländen Deutschlands zwischen die Jahrgänge 74 und 75, in manchen dem 76r an die Seite, in anderen auch dem 75r gleich gestellt, dagegen in einzelnen Weinbezirken dem Producte geringer Jahrgänge beigezählt. Obgleich es sehr schwer ist, unter solchen Verhältnissen die Qualität mit einem allgemeinen Ausdruck zu bezeichnen, so glauben wir doch berechtigt zu sein, in Hinsicht eines vorzüglichen Ergebnisses an manchen Hauptorten, namentlich an solchen, welche durch Lagen und Bodenverhältnisse in Mitteljahren insbesondere begünstigt sind, dieselbe durchschnittlich einen guten Mittelwein nennen zu dürfen. Die Quantität fiel ebenso verschieden aus. An einigen Orten hatte man theils gar keinen, theils nur $\frac{1}{20}$, $\frac{1}{10}$, $\frac{1}{6}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, an anderen auch wieder $\frac{1}{2}$ und ausnahmsweise in einzelnen Lagen sogar einen vollen Ertrag zu verzeichnen. Diese Verschiedenheiten an Menge, resp. der Verminderung des Ergebnisses, wurden herbeigeführt durch die Pilzkrankheit (Oidium), den Heu- und Sauerwurm und theilweise auch durch den schwarzen Brenner.

Die ältesten Weinproducenten und Wingersleute und auch meine weitgehenden Erfahrungen im Weinbau sind sich in keinem der vorhergehenden Jahre einer Zerstörung der Weinbergsfrucht während ihrer Entwicklung durch diese Uebel in so hohem Grade und in solchem Umfange bewußt, wie in diesem.

Die im einzelnen dagegen angewandten und theils auch bewährten Mittel vermochten im Allgemeinen weder die fortschreitende Zerstörung der Schädlichkeiten zu hemmen, noch weniger gänzlich zu beseitigen.

Die Noth macht erfinderisch!

Die Männer der Wissenschaft, Denologen und Praktiker, haben in der Neuzeit zur Beseitigung oder Verhinderung dieser unberechenbaren Schädigungen, Verheerungen und Zerstörungen des edlen Rebenstoffes verschiedene Mittel erfunden und zur Anwendung empfohlen und gebracht, worunter sich das Schwefeln gegen die Pilzkrankheit insbesondere vorläufig am besten bewährt und die weiteste

Verbreitung gefunden hat. Es wurden zwar auch darüber Klagen laut, daß dasselbe ohne Erfolg geblieben sei. Dabei wurde aber nicht bemerkt, ob auch das bedeutungsvolle und entscheidende Wörtchen „Wie“ beachtet worden ist?*)

Der Winter von 1877/78 war gelinde bis zum 9. Januar; die Witterungsverhältnisse in dieser Zeit waren aber doch nicht angenehm, vielmehr ungesund, neblig und naßkalt, wenn auch ohne Eis. In der Nacht vom 9./10. Januar fiel das Thermometer 3—4° R. unter den Eispunkt und vom 10./11. hatten wir die kälteste Nacht mit 6—7° Kälte. Die Witterung war überhaupt den ganzen Winter hindurch sehr unbeständig. An einem Tage wechselte der Wind oft mehrere Male. Am 16. und 17. Februar war das Wetter sehr schön bei 20—25° Wärme in der Sonne. Diese und mehrere gelinde und warme Tage trieben an den wilden Reben und an dem Frühobst die Knospen hervor, welche aber wieder durch winterliche und rauhe Tage im März zum Stillstand gebracht wurden. Auch in den zahmen Weinreben wurde der Saft schon lebendig, und es war somit der Rebschnitt zu dieser Zeit saftig und nicht mehr trocken. Der Monat März war überhaupt windig, naßkalt, schauerlich und in demselben eine viel ungünstigere Witterung, als in den vorhergehenden Monaten. Vom 13./14. März fiel ein mehrere Zoll hoher Schnee, welcher an dem letztgenannten Tage unter 0° Häuser und Felder bedeckte. In der Nacht vom 14./15. März, bei Ostwind, hohem Barometerstand 3°, am 15., des Morgens 7 Uhr, bei Sonnenaufgang noch 1½° und am 16., früh 6 Uhr, 3° R. Kälte. Vom 17. bis ausgangs März durchschnittlich bei 1° Kälte Schnee, Eis und theilweise rauher Ost- und Südwind. Am 1. April fortwährend rauher Südwind und kalter Regen, überhaupt ein abscheuliches Wetter.

Am 2. April, des Morgens 7 Uhr, noch 1° Kälte und fest gefroren.

Am 7. erschien hier der erste Storch. Gegen die erste und die zweite Hälfte des Monats April und die erste Hälfte des Monats Mai waren die Witterungsverhältnisse der Vegetation des Weinstockes sehr günstig; es wechselten warme Tage mit viel Regen. Das Ge-

*) Wie ich die Schwefelung mit Erfolg angewandt und welche andere Mittel gegen die Pilzkrankheit als unfehlbar empfohlen sind, so die Art und Weise, wie ich seit 1834, im vorgekommenen Falle, den Heu- und Sauervurm mit den besten Resultaten bekämpft habe, behalte ich mir vor, demnächst in einem Separat-Abdruck durch Zahlen nachzuweisen.

treide und die Futterkräuter stellten sich in Folge dessen außerordentlich schön und gut und es gab daher Futter in Ueberschuß. Auch die Weinberge standen bis gegen die Hälfte des Monats Juni sehr schön, durchaus gesund und grün mit vielen, hoffnungsvollen Gescheinen; allein dieser Zeitabschnitt brachte zu viel Regen und kühle Nächte, was die Traubenblüthe hinauschoß. Erst am 6. Juni fand ich an einem Portugieser Rebstock auf Spalier, in geschützter Lage gegen Süden, zwei zur Blüthe geöffnete Kapseln. An den Pfingsttagen, 9. und 10. Juni, viel Regen. Die Flutthen des Rheines gingen in Folge dessen sehr hoch und überschritten an vielen Stellen seine Ufer. Am 14. immer noch Regen; die Blüthe wollte deshalb nicht vorwärts kommen. Die Weinberge verloren dadurch ihr üppiges Grün und wurden, von Feuchtigkeit überfüllt, gelb. Zehn Tage vor Johanni erschien den Winzern ein gutes Weinjahr schon zweifelhaft, da man fürchtete, daß bis dahin die Trauben nicht verblüht hätten. Die Witterung war bis zum 17., wie vom Anfange dieses Jahres, sehr unbeständig, kalt und regnerisch.

Unter stets gedecktem Himmel zeigte das Thermometer des Morgens ca. 8 und des Mittags nur 12° Wärme. Die Traubenscheine konnten bis dahin immer noch nicht zur Blüthe kommen. Die Bauernregel auf „Medardus“ hat sich bis heute bewährt: „Es war an diesem Tage kühl und naß.“ Von Obst aller Art gab es hier gar Nichts. Die Blüthe war gut, allein sie wurde durch den vielen Regen erstickt. Die Heuernte diesseits und jenseits des Rheines berechtigte zu großen Hoffnungen; allein auf dem rechten Rheinufer wurde dieselbe durch die Ueberschwemmungen zerstört und auf dem linken die Qualität durch übergroße Nässe beeinträchtigt. Am 18. Juni trat günstigere Witterung ein; des Morgens von 6 bis 7 Uhr 10—12° R. und des Nachmittags 18—20° Wärme im Schatten. Dieser Wärmegrad hielt bis zum 21. an und brachte jeder dieser Tage ein nahes oder entferntes Gewitter mit Strichregen. Am 20. und 21. untersuchte ich die Blüthe nach verschiedenen Richtungen und fand am Fuße des Berges erst einige, jedoch an den Bergen mehrere Gescheine blühend.

Für den Heuvurm waren die Witterungsverhältnisse sehr günstig und es nistete sich derselbe daher auch in beträchtlicher Anzahl ein, in den Gärten jedoch mehr als in den Weinbergen. Vom 21. an steigerte sich die Hitze bis ausgangs dieses Monats im Schatten bis

zu 24^o und in der Sonne bis zu 28^o N. Fast an jedem dieser heißen Tage nahe und entfernte Gewitter mit leichten Regen untermischt. Auf Johanni, 24. Juni, waren die Trauben an den Bergen in Folge dieser außerordentlich günstigen Witterung größtentheils verblüht. In den Gärten, in und am Orte, auf Hochplanken, zeigten sich schon erbsengroße Beeren. Am 26. konnte die Traubenblüthe bis auf die Nachzügler als beendet angesehen werden. Die erste Blüthe, bei ungünstiger Witterung, wurde von dem Heuwurm sehr beeinträchtigt; die zweite dagegen, bei günstiger Witterung, war sauber von diesen gefräßigen Wölfen. Die Weinberge waren während der großen Hitze, vom 18. Juni an, einestheils sogar bis in die Berge hinan gelb geworden. Die extreme Witterung von der großen Masse bis zur großen Hitze bildete in dem eifigen Thonschiefer undurchdringliche Krusten und diese störten oder hemmten die Vegetation. Der Heu- oder Sauerwurm war in den Rieslingen sehr stark und hatte die Quantität sehr vermindert.

Aus Rüdeshelm und Lorchhausen wurde vom 7. Juni übereinstimmend berichtet, daß auch dorten um dieselbe Zeit die Traubenblüthe begonnen hätte; dagegen von Neustadt a. d. G. vom 11. dieses, daß dorten die Blüthe erst an einem Auländerstoß ihren Anfang genommen. Von Geisenheim wurde an demselben Tage geschrieben, daß in einer günstigen Lage vereinzelt blühende Trauben gefunden worden seien. Unterm 15. Juni wird aus dem Rheingau berichtet: „So schön die Aussichten bis vor kurzem waren, so schlecht scheinen sie jetzt zu werden. Bei diesem schrecklichen Wetter kann von einer guten Blüthe keine Rede sein. Die Reben werden anhaltend sehr zurückgehalten; dazu kommt noch das Ueberhandnehmen des Ungeziefers. Nicht nur in den wenigen blühenden Gescheinen der besten Berglagen, sondern auch in den nicht blühenden wüthet förmlich der Heu- resp. Sauerwurm.“ Aus Neustadt a. d. G. wird geschrieben: „Es ist wirklich richtig; was unsere Voreltern schon beachtet und behauptet haben, daß die Tage zwischen dem 6. und 13. Juni für die künftige Sommerwitterung entscheidend sind. Während dieser kritischen Zeit hatten wir vorherrschend Wind und Regen zu verzeichnen, wenn auch der St. Medardus-Tag, welcher nach einer Bauernregel den Ausschlag geben soll, ein heller war. Die Blüthe beginnt erst jetzt sporadisch in den höheren Lagen, kann aber bei solcher Witterung nicht vorwärts kommen.“ Von Rüdeshelm wurde unterm 12. dieses berichtet,

daß sich in dieser Gemarkung die Schildlaus an den Rebstöcken zahlreich vorgefunden habe. Sie zeigt sich an dem alten Holze unbeweglich, ist doppelt so groß als eine Wanze und einer Baumwanze nicht unähnlich, die hintere Hälfte ist mit einem Gespinste bedeckt, in demselben befinden sich die zahlreichen Eier vor. Es liegt sehr im Interesse des Weinbaues dieses Ungeziefer einzufangen, ehe die Brut den Eiern ent schlüpft ist. Zur Vertilgung der Rebschildlaus (*coccus vitis*), welche in diesem Jahre stellenweise in größeren Mengen aufgetreten ist, sind dieselben Mittel wie bei dem Heu- oder Sauerwurm maßgebend.

Bingen 22. Juni. Heute steht erst der kleinste Theil unserer Rebstöcke in Blüthe. Von der mittleren Mosel, 19. Juni. Was den Stand unserer Weinberge betrifft, so stehen dieselben wohl recht gut, berechtigen aber keineswegs zu schönen Hoffnungen auf einen reichlichen und guten Herbst. Zur Zeit müßten nämlich die Trauben durchgehend in voller Blüthe sein, was bei so wechselnder Witterung nicht der Fall ist.

Von der Mosel, 26. Juni, wird berichtet, daß der Weinstock durch das anhaltend sonnige Wetter sich schnell entwickelt habe, so daß jetzt in allen Lagen blühende Trauben zu finden seien.

Kreuznach, 25. Juni. Mit dem Eintritt des Kalendersommers, am 21. dieses, hat ein vollständiger Umschlag der bisher so veränderlichen Witterung stattgefunden. Die herrliche warme Witterung hat auch hier neues Leben und üppiges Wachstum in den Weinstock gebracht und so steht derselbe, selbst in den minder günstigen Lagen, jetzt in schönster Blüthe. Im Uebrigen steht beinahe Alles prachtvoll, Gemüse, Erdbeeren, Kirschen sind in reicher Fülle da und das andere Obst geht, bei solcher Witterung, schneller Reife entgegen, kurz, Alles, die Winter- und Sommersaat, die Wiesen- und Kleefelder, sowie die Kartoffeln- und Gemüsegelder versprechen das Beste.

Ende Juni hatten die Trauben in den Hauptlagen aller Rebgeleude verblüht und theilweise schon erbsengroße Beeren angefüllt, was durch zuverlässige Berichte der betreffenden Weinorte constatirt wurde, dagegen war dieselbe auf dem Lande (Rheinheffen), überhaupt in nassen grundigen Feldern, noch zurück und erreichte erst in der ersten Hälfte des Monats Juli ihr Ende.

Vom 1. bis 17. Juli war die Witterung der Vegetation des

Weinstockes nicht günstig; gedeckter Himmel, kühle und regnerische Tage und Nächte bei 12 bis 13° R. Wärme gaben der Einmistung der schädlichen Insekten volle Nahrung, dabei übte auch die Pilzkrankheit an vielen Orten, trotz Schwefelung, unaufhaltbar ihren verderblichen Einfluß. Die übergroße Masse des ganzen Jahres bis dahin förderte auch das Gelbwerden der Weinberge in ausgedehntem Maße, so daß die Krankheit sich bis weit in die Berge verbreitete.

Ein Weinbericht aus dem oberen Rheingau vom 17. August lautet für das Gedeihen der Trauben in Folge der guten Witterung in den letzten 8 Tagen günstig; dagegen wurden darin bittere Klagen aus dem unteren Rheingau, Rüdeshheim, Lorch, Gaub zc. angezeigt über das heftige Auftreten des Heuwurmes während und nach der Blüthe und den dadurch verursachten großen Schaden; gleichfalls sei in den Weinbergen, besonders in den Berglagen von Rüdeshheim und Gaub die Traubenkrankheit (Oidium) sehr verheerend aufgetreten, leider seien auch andere Orte nicht davon verschont geblieben. Sowohl Heuwurm wie Traubenkrankheit hätten am heftigsten ihr Zerstörungswerk in den Kleinberger und Desterreicher Trauben fortgesetzt. Rieslinge wurden weniger davon ergriffen und beschädigt; Burgunder blieben ganz davon verschont. Man rechnet noch beim Eintritt günstiger Witterung und mäßigem Fortschritt besagter Uebel auf $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ Herbst.

Ein Weinbericht aus Rüdeshheim vom 3. August lautet dahin, daß die Pilzkrankheit (Oidium) pestartig um sich gegriffen habe, so daß nimmehr außer den Fleischtrauben auch die Orleans, Dreimänner und selbst die Rieslingtrauben inficirt worden seien. Die königlichen Domänen, sowie auch viele andere Weinbergbesitzer, hätten die Trauben mittelst Blechbutter mit Schwefelblüthe bestauben lassen, wiewohl hierdurch die einmal erkrankten Beeren nicht wieder gesund geworden; für die gesunden sei es aber ein Präservativmittel.*)

Neustadt a. d. S., mitte August. Die Herbstausichten sind sehr trübe; was der Wurm nicht verdorben, ist dem Traubenpilz verfallen. Es wird zwar sehr fleißig geschwefelt, allein mit diesem können die Trauben nicht wieder gesund gemacht werden. Kommt noch Hagelwetter dazu, wie am 8. August, dann ist der Herbst vollends

*) Sicherer Erfolg hat die Schwefelung insbesondere bei der Entstehung der Krankheit.

verloren. In manchen Lagen giebt der Morgen (2365 Quadratmeter) noch nicht drei Hektoliter Wein.

Von der Mosel, 6. August, wird berichtet, daß die Blüthe der Weinberge der Art durch den Wolf (Heuwurm) gelitten, daß die meisten Gescheine abgefallen seien und daß nur ein ganz geringer Ertrag von solch' geschädigten Traubenarten in Aussicht stehe, während die Rieslingtrauben viel besser aus der Blüthe hervorgegangen und wenigstens noch einen halben Herbst versprechen.

Oppenheim, 26. August. Der Schimmelpilz zieht sich auch von den niedrigst gelegenen Gärten auf die Höhen. Schon findet sich diese unaufhaltbare, alles Wachsthum und Gedeihen zerstörende Krankheit in den hiesigen besten Lagen, z. B. im Goldberg zc. zc. — In Folge der geschwundenen Hoffnungen steigt der 76r im Preis und selbst der anfangs verachtete 77r Landwein steigt im Credit und Preis. —

Vom 17. Juli bis incl. 13. August waren die Witterungsverhältnisse für den Weinstock sehr günstig; es wechselten warme, theils heiße Tage mit gedeihlichem Regen. Am 14. August, bei 13° Wärme, anhaltender Regen. Sonntag, den 23. August, ein fürchterliches, verheerendes Unwetter in Lorch (Rheingau). Vom 24. bis 26. August anhaltender Regen bei 12—14° Wärme. Am 29. August, des Nachmittags, eine drückende Hitze und hierauf am Abende gegen 7 Uhr ein sehr starkes Gewitter mit einem wolkenbruchartigen Schuttreger, durch welchen die Berglagen der Weinberge hier mitunter bedeutend zerflößt wurden. Freitag, den 26. August, haben Unwetter in allen Theilen des Rheingaus großen Schaden angerichtet durch Kiesel und Hagelschlag. In Bacharach hielt dieses Unwetter drei volle Stunden an. Die Fluthen überströmten Gassen und Straßen. Schloßen, in der Größe eines Taubeneies, zerstörten viele Saaten und Früchte und vernichteten die Hoffnungen mancher Weinproduzenten.

Der Monat September begann wiederum mit einer der Entwicklung der Trauben günstigen Witterung; der 5., 6., 7. und 8. September waren Tage von hoher Temperatur, des Morgens 6 Uhr schon 14—15° und des Mittags 22—25° Wärme im Schatten, die Abende dieser Tage, bis 10 Uhr im Freien verbracht, waren bei völliger Windstille, Mondschein und 19—20° Wärme so angenehm, schön und erquickend, als man solche im Verlaufe des Sommers we-

nige verlegt hatte. Am 8. ein entferntes Gewitter, und am 9. September des Abends wurden die Orte am Rhein bei Caub, Altmannshausen und der Scharlachberg bei Bingen durch Unwetter fürchterlich heimgesucht. Bei Altmannshausen wurde die Eisenbahn drei Meter gleich 12 Fuß hoch überschwenmt und die Eisenbahnzüge hatten 5 Stunden angehalten, bis durch eine Masse Arbeiter die Bahn von Schutt wieder frei gemacht war. Mehrere Kinder und große Leute sollen dabei ihr Leben verloren haben. Ganze Weinberge sollen herabgeschwenmt worden sein.

Auch hier hatten wir ein Wetter mit Donner, Blitz und Regen, aber ohne Schaden.

Ein Weinbericht aus Bingen vom 14. Sept. lautet für die dortigen Weingutsbesitzer sehr betäubend: „Die Hagelwetter der letzten Wochen haben in den hiesigen Weinbergen beinahe jede Aussicht auf ein leidliches Erträgniß für dieses Jahr vernichtet, so daß vielleicht nur auf $\frac{1}{10}$ Herbst gerechnet werden kann. In den geringeren Lagen der Umgegend von Bingen sieht es etwas besser aus und schwanken die Meinungen daselbst zwischen $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Herbst.“ Hier (Nierstein) und in der Umgegend ist der Sauerwurm namentlich an den Rieslingen sehr stark. In Guntersblum, wo der Riesling den größten Theil des Nebgeländes bildet, hat der Heu- und Sauerwurm, sowie die Pilzkrankheit großen Schaden angerichtet. In Oppenheim war beinahe der ganze Wingertsberg krank, Sauerwurm und Schimmelpilz haben Qualität und Quantität sehr beeinträchtigt. Der größere Theil der Weinberge war gelb. In den Gärten soll es besser gewesen sein.

(Vom 15. bis 17. September tagte der deutsche Weinbauverein, resp. Congress, in Würzburg. Ueber die interessanten Verhandlungen existirt ein Generalbericht.)

Die Notiz meines Tagebuches vom 28. September bezeichnet die Witterung zur Traubenreife immer noch günstig, dagegen besagt dieselbe, daß eine Besichtigung der Trauben in den letzten Tagen ein trauriges Bild dargeboten, insbesondere in den Hauptlagen, Fuchsloch und Auflangen, waren an allen Weinstöcken sämmtliche Trauben von dem Sauerwurm, theils zur Hälfte und theils gänzlich an- und aufgefressen mit Hinterlassung von ausgetrockneten Traubenkämmen. Der Ertrag wurde hierdurch bis auf $\frac{1}{3}$ und $\frac{1}{4}$ gekürzt.

Eine Stimme vom Haardtgebirg spricht sich wie folgt aus: „Obgleich die Trauben am oberen Haardtgebirg noch nicht voll-

ständig reif sind, so drängt sich doch die Frage auf, wann Herbst sein soll? Der Sauerwurm macht rasche Fortschritte. Es ist That- sache, daß Weinberge vor 14 Tagen noch Trauben hatten, von denen heute nichts mehr vorhanden ist, als eingetrocknete Traubenkämme; in anderen Weinbergen ist der Abgang der Trauben gleichfalls bedeutend und es konnte nur die Unreife noch von der sofortigen Lese abhalten. Wenn nicht Alles verloren gehen soll, so dürfte der Herbst schon am 7. October allgemein seinen Anfang nehmen. Manche Ringer können den Ertrag von einem Morgen Weinberg in einem Körbchen heimtragen; andere glücklichere, je nach Lage und Rebsorten, können per Morgen noch ein oder einige 100 Liter ernten. Das Herbstertträgniß wird ein klägliches werden und der gewonnene Wein von geringer Güte sein. In manchen Gemeinden wird diese Ernte kaum hinreichen, die Kosten der Weinbergsarbeiten zu decken.“ Von Bingen wurde berichtet, daß ein dortiger Gutsbesitzer in seinen Weinbergen nicht mehr geerntet, als ihn das Heftstroh gekostet.

Die Witterungsverhältnisse im September bis in die zweite Hälfte des Monats October waren der Traubenreife sehr günstig und förderlich, und es ist somit wiederum dem guten Nachsommer zu verdanken, daß dieser Jahrgang eine bessere Qualität lieferte als sein Vorgänger (77), und wenn auch mit Ausnahme in einzelnen Nebgeländen über geringe Qualität geklagt wird, so kann dieselbe doch im Allgemeinen in die Reihe der guten Mittelweine gestellt werden. Die höchst mögliche Veredlung, resp. Edel säule der Trauben durch eine Spätlese zu erzielen, war in den meisten Nebgeländen nicht thunlich, da die Quantität in Gefahr stand von Sauerwürmern und Pilzkrankheit gänzlich aufgezehrt und vernichtet zu werden, daher an solchen Orten, wie in Rheinbaiern, vorzeitig gelesen und somit die Qualität nicht die bezeichnete Mittelmäßigkeit erlangen konnte. In den meist bedrohten Orten des Haardtgebirges begann der Herbst schon anfangs October und erreichte noch in demselben Monate allenthalben dorten sein Ende. Auch in dem badijchen Oberlande und Württemberg und selbst in denjenigen Nebgeländen, in welchen in Bezug auf klimatische Verhältnisse, Boden- und Traubenart eine Spätlese geboten ist, mußte aus denselben Gründen der Herbst früher beginnen. Hier, in Nierstein, Schwabsburg, Oppenheim, Bingen, im Rheingau und an der Mosel nahm der Herbst ausgangs October seinen Anfang und endete in der ersten Hälfte des Monats November.

Die Witterung war der Ausbildung der Trauben bis dahin günstig und in den besseren Lagen hier waren dieselben edelfaul. Dieser Reifegrad war beim Beginn des Herbstes allgemein und man konnte ohne weitere Rücksicht allenthalben lesen. Der erste Tag der Lese (24. October) war noch trocken, am 25. begannen aber Regentage und hielten, mit wenigen Ausnahmen, nicht nur den ganzen Monat October, sondern auch im November bis in den December an: am 30. Schnee, am 31. Morgens $1\frac{3}{4}^{\circ}$ Wärme und Regen mit Schnee.

Meteorologische Beobachtungen in Mainz im Monat October: Minimum der Temperatur = $+0,9^{\circ}$ R. am 31. October, Maximum = $15,5^{\circ}$ R. Regen an 17 Tagen. Nebel an 14 Tagen. Am 30. October erster Schnee im Taunus.

Bei dieser außerordentlichen Masse griff die Fäulniß der Trauben so sehr um sich, daß, obgleich die Lese mit aller Macht und Eile betrieben wurde, dennoch das Auslaufen derselben nicht gänzlich verhindert werden konnte. Die Weinberge blieben hier bis zum 18. November geschlossen. Große Gutsbesitzer, Forensen, welche noch größere Veredlung ihrer Trauben abwarten wollten und bis dahin mit ihrer Lese noch nicht fertig waren, hatten bei der möglichsten Anstrengung große Verluste zu ertragen. Der Boden der Weinberge und namentlich die Wingertswege waren bodenlos erweicht. Die Fuhrwerke konnten nur mit äußerster Kraftanstrengung durchkommen. In den meistbefahrenen Wegen versanken die Weinfarren bis an die Aye. Um der Gefahr vorzubeugen, unglücklich zu werden, wurden die Vertiefungen kurzerhand mit Nebenwellen ausgefüllt. Das Mostgewicht, bei möglichster Trockenlese, stellte sich in den Hauptlagen hier von 80 bis 105° Dechsle, in Mittellagen von 70 bis 80° und in den geringen auf der Höhe von 65 bis 70° .

Diese Lagen von der Höhe, Schmitt und Findling, lieferten einen vollen, während im Allgemeinen in Mittel- und Hauptlagen nur gut $\frac{1}{2}$ Herbst angenommen werden kann. Der Säuregehalt in den ersten und besten Lagen erstreckte sich von 5—6, in den mittleren von 6—7 und in den geringsten von 7— $9^{\circ}/_{\infty}$. Die Kauflust während dem Herbstmarkte war eine rege. Für die Maische wurde per Mische von 16—34, einzelne ausgezeichnete Qualitäten sogar mit 36 *M.* bezahlt. Für die in der Masse gelesene, verwässerte Maische wurde zuletzt weniger bezahlt.

So verschieden die Qualität der diesjährigen Crescenz, ebenso verschieden waren, folgerichtig, die Preise. Anderweitiges Mostgewicht wurde in den Fachblättern wie folgt angezeigt:

A. Rheinhesse.

1. In Dienheim, gute Mittellagen (Soolbr.), 76° Dechsle bei $9^{\circ}/_{\infty}$ Säure, Roswiese 84° Dechsle bei $7^{\circ}/_{\infty}$ Säure; beste Lagen: Falkenberg und Guldenmorgen 86 — 90° Dechsle bei $6\frac{1}{2}$ bis $7^{\circ}/_{\infty}$ Säure;
2. in Oppenheim Garten (Burgunder) 86 — 91° Dechsle bei $6\frac{1}{2}$ bis $7\frac{1}{2}^{\circ}/_{\infty}$ Säure, Krötenbrunnen und Goldberg 90° Dechsle bei 6 bis $6\frac{1}{2}^{\circ}/_{\infty}$ und Sackträger 88 bis 90° Dechsle bei $6\frac{1}{2}^{\circ}/_{\infty}$ Säure;
3. in Bodenheim, geringe Lagen, von 63 — 69° Dechsle bei 7 bis $9^{\circ}/_{\infty}$ Säure;
4. in Laubenheim durchschnittlich 70 — 80° Dechsle;
5. in Bingen 85 — 100° Dechsle bei 5 — $7\frac{1}{2}^{\circ}/_{\infty}$ Säure. Der Herbstpreis hier in kleinen Quantitäten mit der Maische per Mische erstreckte sich von *M.* 15—18.

Der Mostgehalt aus den Nebgeländen der Orte auf dem Lande betrug in:

6. Mommenheim 70 — 86° Dechsle;
7. in Eichloch, Sulzheim, Wörrstadt, Wendersheim 60 — 70° Dechsle; die Preise bewegten sich in diesen Orten per ein Viertel von *M.* 1,50 bis 2;
8. Gaubickelheim zählt zu den besten Reborten auf dem Lande und war deshalb hier ein lebhaftes Geschäft; das Viertel wurde mit *M.* 2,10 bis 2,20 und sonach per Mische zu acht Viertel mit *M.* 16,80 bis 17,60 bezahlt.

B. Rheingau.

1. Deßlich. Das Mostgewicht daziger Gemarkung erstreckte sich von Rieslingtrauben von 66 — 77° Dechsle bei $7\frac{1}{2}$ — $8^{\circ}/_{\infty}$ Säure, Ruland hatte ausnahmsweise 78° Dechsle bei $8^{\circ}/_{\infty}$ Säure;
2. Mittelheim. Stein (Ruland) 81° Dechsle, Ruppelsgasse (Riesling) 81° Dechsle. Kauflust flau. Man sprach von fl. 40—42 gleich *M.* 68—72 per Dhm (160 Liter).
3. Rudesheim. Mostgewicht der weißen Trauben (Riesling) 85° , der rothen 86° Dechsle. Der Ausfall der Quantität konnte nicht kläglicher sein. Auf 1 Stück in voller Ernte kam diesmal 1 Dhm,

nicht selten von 5 Morgen 2 Logel, wo in vollen Jahren 5 bis 6 Stück geerntet wurden.

4. Hochheim. Mostgewicht 81—82° Dechse bei 5—6‰ Säure.
5. Lorchhausen. Von durchaus edelsauren Trauben betrug das Mostgewicht 95° Dechse; die Preise bezifferten sich per Ohm von Thlr. 18—21 oder *M.* 54—63, für Rothwein per ein Viertel *M.* 3.

C. Haardtgebirg.

Man stellte hier die Qualität durchschnittlich zwischen 74 und 76. Durch das feuchte Wetter waren die Hauptorte bei der Lese bezüglich des Verkaufs wenig begünstigt. In Dürkheim, Wachenheim wurden anfangs per Logel (40 Liter) *M.* 16—20 bezahlt. Später gingen die Preise auf *M.* 15—17 per Logel zurück. In den weiter rheinwärts gelegenen Orten Friedelsheim, Ellerstadt wurden *M.* 13—14 und in Kallstadt und Ungstein *M.* 16—18 per Logel bezahlt.

Die bezahlten Mostpreise sind ziemlich die von 1874:

Obergebirg per 1000 Liter hellen Wein	<i>M.</i> 300—350,
Neustadt und Umgegend	dto. „ 350—500,
Dürkheim und Umgegend	dto. „ 450—600,
Unterland, meist Riesling,	dto. „ 350—400,
Forst, Deidesheim (Bauernwein),	dto. „ 550—750.

D. Franken.

Würzburg. Stein und Leisten sollen Vorzügliches erzeugt haben. Das Durchschnittsgewicht bewegte sich zwischen 90 und 96°, während die besseren Lagen einen Most von 100° Dechse ergeben haben.

E. Mittlere Mosel.

Die Qualität wird zwischen 75 und 76 gestellt, an manchen Orten auch nach diesen. Man zahlte für Most aus geringen Lagen per Ohm, 160 Liter, *M.* 60 bis 75, aus besseren Lagen *M.* 90 bis 105.

Hier, Nierstein, stellte sich der Preis nach dem ersten Abstich, Frühjahr 1879, per Stück, hell und voll, nach den Herbstverkäufen pro 25 Nischen à *M.* 16,34—36, von *M.* 400, 750, 850 bis zum höchsten Preis 900.

In den vorgedachten Orten Spiesheim, Ensheim, Gaubickelheim, in welchen laut Bericht im Herbst vorzugsweise gekauft wurde, welche sonach zugleich auch den Preis-Courant für sämtliche Land-

weine der Provinz Rheinhessen abgaben, stellte sich nach dem ersten Abstich ein helles, volles Stück Wein, zu 25 Nischen, nach den Herbstpreisen pro Viertel *M.* 1,50 bis 2,20 oder per Nische (acht Viertel oder 64 Liter) *M.* 12, 14,40, 16,80 bis 17,60, von *M.* 300, 360, 420 bis 440.

Nach den wenig eingetretenen, muthmaßlichen Herbstverkäufen im Rheingau, wie z. B. in Winkel und Rüdesheim, stellte sich pro Stück nach dem ersten Abstich, voll und hell, von *M.* 326, 400—432.

An der Mosel, nach vorstehenden Mostpreisen in der Ohm, 160 Liter gleich *M.* 60—75, stellte sich per Stück, 1200 Liter, nach dem ersten Abstich, von *M.* 480—600. Vorstehend sind nach den Mostpreisen in der Rheinpfalz, Obergebirg und Unterland, die Preise für hellen Wein per 1000 Liter, von *M.* 300—750, schon aufgeführt.

Die Preise der 1878r erhoben sich im Jahre 1879, nach dem ersten Abstich im Frühjahr, nicht über den Herbstpreis, wie dies seit einer Reihe von Jahren meistens der Fall war; erst gegen das Spätjahr hin, im Angesicht der schlechten Herbstausichten, stiegen dieselben im Preise. Dies ergibt sich nachweislich aus den Verkäufen aus der Hand und durch die Versteigerungen.

Verkäufe und Versteigerungen Rheinhessischer Weine des Jahres 1879.

In Selzen wurden im Februar dieses Jahres zwei größere Parthieen 78r Wein verkauft, per Stück von *M.* 342—428, in Ebersheim 10 Stück, per Stück *M.* 428.

Selzen, Gaubickelheim, Spiesheim und mehrere Orte und deren Umgebung wurden von der Pilzkrankheit und dem Sauerwurm größtentheils, ausnahmsweise, verschont und haben daher sonach einen vollen Herbst erzielt. Weitere Verkäufe wurden gegen die zweite Hälfte desselben Jahres an verschiedenen kleinen Orten in gewöhnlichen und mittleren Qualitäten von *M.* 300—500 abgeschlossen.

Auch in Nierstein wurden in dieser Zeit geringere und mittlere Qualitäten, ab Lager, ohne Faß, per Stück von *M.* 600—1000 verkauft.

Auf einer Auction, im Mai, wurden einer Oppenheimer Gutsbesitzerin für 78r Dahlheimer, Dienheimer und Oppenheimer Weine per Stück von *M.* 400—1010 bezahlt.

In Bingen, im October, erzielte ein dortiger großer Gutsbesitzer, bei sehr reger Kauflust, für 1878r schöne, elegante Weine per Stück von *M.* 730—1000, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 420—510.

Mus dem Rheingau.

September. Im Angesichte der schlechten Ausichten auf einen erträglichen Herbst in diesem Jahre sind die 78r sehr gefragt.

Die Freiherrlich von Zwierein'sche Versteigerung am 9. September in Geisenheim lieferte thatsächlichen Beweis dafür: per $\frac{1}{2}$ Stück wurden erzielt von *M.* 245—880.

Moselweine.

Auch an der Mosel war die Kauflust in dieser Zeit schon eine rege, obgleich in diesem Jahre die 78r noch unfertig waren. Nur Einzelnes wurde desfalls zu *M.* 560—600 per Fuder (960 Liter) verkauft.

Haardtweine.

An der Haardt wurden für mittlere Qualitäten per Fuder (1000 Liter) *M.* 440—445 erzielt.

Badische Weine.

Nach einem Bericht von Freiburg i. B., im October, kosteten am Kaiserstuhl die 1878r per 100 Liter *M.* 35—65 und die Markgräfler *M.* 45—50, berechnet per Stück zu 1200 Liter von *M.* 420 bis 780 und *M.* 540—600.

1878r Weinpreise im Laufe des Jahres 1880.

Nachdem sich allgemein überzeugend festgestellt hatte, daß die strenge Kälte des letzten Winters die Reben aller Orte sehr geschädigt hatte und deshalb wiederum ein weitgehendes Fehljahr in Aussicht stand, steigerten sich die Weinpreise allenthalben in sehr hohem Grade, jedoch in den kleineren Sorten im Verhältniß viel mehr als in den größeren, weil jene als Verbrauchswine in größerer Masse erforderlich waren. Es trat in Folge dessen in kleinen und auch Mittelweinen ein fühlbarer Mangel ein, welchen gewissenlose Speculanten durch die Fabrication sogenannter Kunstweine, auf kaltem Wege ohne Trauben, in kolossalen Massen auszugleichen suchten. Diesem betrügerischen Gewerbe, welches die Gesundheit der Consumenten schädigte, dem Weinhandel und der Weinproduction höchst verderblich erschien, wurden durch gesetzliche Mittel (Reichsgesetz vom 14. Mai 1879) Schranken gesetzt, die Fabrikanten zu empfindlichen Strafen und das Fabrikat beschlagnahmt und zur Vernichtung verurtheilt.

Die kleinen Naturweine auf dem Lande wurden per Stück mit *M.* 450—550 und mittlere Qualitäten zu *M.* 600—800 bezahlt. Diese Preise im Anfange dieses Jahres steigerten sich gegen das Spätjahr immer mehr. Die 77r waren indessen um circa 10 bis 25% billiger als die 78r, dagegen die 76r um ebensoviele theurer als die 78r.

Im April dieses Jahres brachten mehrere größere Gutsbesitzer von Rierstein 1878r Weine aus mittel und besseren Lagen zur Auction und erzielten per Stück von *M.* 755—1620, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 640—820. Für Riesling-Auslese aus den besten Lagen, Streng, Fuchsloch, Gipping zc. erfolgten auf mehrere Nummern Gebote per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 950—1350.

Ein zweiter Producent erzielte um dieselbe Zeit per Stück von *M.* 795—2360, ein Dritter per Stück von *M.* 800—3010, 1877 (vergleichsweise) per 1 Stück von *M.* 660—1070.

Rheingauer Weine

hatten im Verhältniß ebenso hohe und auch höhere Preise. Im April dieses Jahres erzielte die Gräflich Schönborn'sche Verwaltung auf einer Auction in Lattenheim per Stück 78r von *M.* 930—2780.

In Rüdesheim wurden auf einer dort im Mai stattgehabten Auction für 1878r Rüdesheimer per Stück von *M.* 1100—5620 erzielt, in Hochheim, im October, für dortige Gewächse von einer Gutsbesitzerin per Stück von *M.* 740—1410, per $\frac{1}{2}$ Stück von *M.* 550—880.

In Mosel- und Saarweinen

fanden im Laufe des Monats April mehrere Weinversteigerungen in Trier statt und wurden durchgängig für die 1878r hohe Preise erzielt. Die geringsten Qualitäten kosteten per Fuder, 960 Liter, von *M.* 525—1100 und die besseren und besten von *M.* 1055—2640.

Für Haardtweine

wurden in diesem Frühjahr in gleichem Verhältnisse für die 1878r hohe Preise erzielt. In Neustadt per Fuder (1000 Liter) von *M.* 450 bis 900, in Freinsheim von *M.* 580—900, in Gimmeldingen von *M.* 580—1020, in Forst von *M.* 620—3430, in Deidesheim von *M.* 450—1610.

Für Frankenweine

wurden nach einer Notiz von Würzburg die 1878r von dem mehr besagten Gutsbesitzer Seb. Englert sen. zu Randersacker per 100 Liter mit *M.* 95—115 bezahlt.

Schließlich für Rahewine, nach einem Bericht aus Kreuznach im April, per Stück *M.* 600—900.

Amerika.

Mit californischen Weinen ist in den vorigen Jahren der Versuch der Einführung in Europa gemacht worden, 1878r im Werthe von 2500, 1879r für 3500 Dollars.

Im Mai des Jahres 1880 aber hat das Bremer Schiff „Stella“ in St. Francisco für 86,000 Dollar 1874r bis 1879r Wein (etwa 4,500 Hektoliter) eingeladen und nach Bremen gebracht. Die Preise stellten sich für 1 Gallone ($3\frac{3}{4}$ Liter) auf 35 bis 95 Cents = *M.* 1,40 bis 3,80, so daß ein Liter etwa 40 bis 100 *S.* zu stehen kommt. Der californische Wein ist für deutschen Geschmack etwas herb.

1879 erzeugte, zunächst in den Nebgeländen Deutschlands, einen sehr schlechten Wein, welcher aber für die Weinproduzenten bezüglich seiner Verwendbarkeit und in Folge dessen guter Verwerthung — wohlbedingt durch Zeitverhältnisse — nicht das uneinträglichste Erzeugniß unter seinen gleichartigen Brüdern des 19. Jahrhunderts war.

Wenn in öffentlichen Blättern seiner Zeit berichtet wurde, daß der Herbstertag von 1879 der schlechteste gewesen, welcher in diesem Säculum seinesgleichen nicht finde, so beweisen solche Behauptungen Mangel an Erfahrung sowohl, als auch völlige Unbekanntschaft mit der Weinchronik überhaupt. Die Jahrgänge von 1813, 14, 17 und 29 waren ebenso schlecht und demselben insoweit ebenbürtig, als für jene Producte, der damaligen Conjunctur angemessen, noch gewisse Preise erzielt wurden; dagegen lieferten die Jahre 1816 und 1821 eine vollständige Nullität, zumal in diesen die Trauben noch gänzlich unreif, total erfroren und als durchaus werthlos erachtet, gar nicht gelesen wurden.*) Obgleich der Verlauf des Jahres 1879 und die darin stattgehabten abnormen Witterungsverhältnisse, welche die verschiedenen Krankheiten des Weinstockes erzeugten, sowie die hierdurch die Trauben schädigenden Insekten begünstigten, den heutigen

*) S. Schlamp, „Die Weinjahre des 19. Jahrhunderts“, Seite 3, 4, 7 und 38. Wiesbaden, Verlag Kobrian.

Weininteressenten noch in frischem Andenken sind, so wird es doch für die betreffende künftige Generation auf alle Zeiten von Interesse sein, auch von diesem geringen Producte sowohl, als den demselben zu Grunde liegenden Ursachen Kenntniß zu erhalten, und darum sehe ich mich veranlaßt, auch von diesem Jahrgange das Erheblichste in Nachfolgendem mitzutheilen.

Der Winter von 1878/79 brachte folgende Witterungsverhältnisse: in der Nacht vom 7./8. Dezember und am nächsten Tage bis Vormitternacht 11 Uhr anhaltend starker Schneefall bei $1-2\frac{1}{2}^{\circ}$ Kälte. Am 9. die ganze Nacht hindurch Schneefall bei Südwestwind und $2\frac{1}{2}^{\circ}$ Kälte. Am 10. des Morgens 8° , am 11. $5-6^{\circ}$ und am 12. 2° Kälte und des Nachmittags 3 Uhr 0° . Der Schnee lag bis über Weihnachten $1\frac{1}{2}-2$ Fuß hoch und an manchen Stellen höher, so daß die Schlittenfahrt flott und allgemein betrieben wurde. Eine strenge Kälte hatte noch statt am 25. Dezember, in der Frühe $6\frac{1}{2}^{\circ}$, in den Mittagsstunden dagegen nur $2\frac{1}{2}^{\circ}$. Am 26. herrschte ein schwacher Südostwind und eine nebelige Luft, Vormittags gegen 11 Uhr Regen mit Hagel und Glätteis. Das Thermometer zeigte in der Frühe 3° und Mittags $1\frac{1}{2}^{\circ}$ Kälte und Vormitternacht $\frac{1}{2}^{\circ}$ Wärme. Am 27. bei Tagesanbruch nebelige Luft, bedeckter Himmel und 1° Wärme bei Südwestwind am Abende. Die Wärme steigerte sich bis Mitternacht auf 3° . Am 28., Nachmitternacht $2\frac{1}{2}$ Uhr, Regen, um 6 Uhr des Morgens Nebel bei $2\frac{1}{2}^{\circ}$ Wärme. Am 30. hielt der Regen ununterbrochen bis gegen Abend an, und es erhob sich an demselben um $9\frac{1}{4}$ Uhr ein Südwest-Sturm; die Wärme steigerte sich bis Mitternacht auf 10° . Am 31. Dezember früh, um $3\frac{1}{2}$ Uhr, trat ein anhaltender Regen ein und der Sturm ließ nach; bei Tagesanbruch 8° Wärme, des Nachmittags, $2-3$ Uhr, 10° . Der Schnee ging in den letzten warmen Tagen nach und nach ab und war bis zum neuen Jahre 1880 gänzlich verschwunden.

Am 1. Januar dieses Jahres früh 8° Wärme, stürmischer Westwind, getheiltes Gewölk, mehr hell als trüb. Von da an bis zum 9. war die Witterung theils gelinde mit Regen und einigen Graden Wärme, theils brachte dieselbe einen vorübergehenden leichten Schnee mit einigen Kältegraden. Vom 8./9. die kälteste Nacht, am 9., des Morgens 7 Uhr, 8° Kälte und den Tag über heller Himmel mit Sonnenschein. Am 11. Vormittags 7° Kälte bei halbgedecktem Himmel. Am 12. fiel ein mehr als Fuß hoher Schnee; in der Frühe 5° Kälte.

Am 15. und 16. Thauwetter bei 1—2° Wärme. Der Rhein war vor 8 Tagen wieder sehr hoch, überstieg seine Ufer und erreichte über die Straße zwischen hier und Nackenheim eine Höhe, in welcher ein Fuhrwerk der Gefahr ausgesetzt war zu verunglücken. Bis Ausgangs Januar abwechselnd 1—5° Kälte.

Der Monat Februar war abwechselnd naßkalt, brachte Regen, Schnee und am 23. 2—3° Kälte. Am 25., Fastnacht-Nachmittag, ein fürchterlicher Schneesturm, welcher sich bei 2° Kälte an verschiedenen Stellen 4—5 Fuß hoch anhäufte. Am 26. stieg das Thermometer wieder auf 0°. Am 27. Februar und die Nacht vorher starker Schneefall bei 2° Kälte, übergehend auf 3° Wärme.

Der Monat März brachte am 1., des Morgens 6 Uhr, 4° Kälte bei mehr als Fuß hohem Schnee; dieselbe hielt an bis zum 7. Am 5. erschien die Sonne in vollem Glanze und erzeugte sofort bis zum 10. incl. abwechselnd bei der Nacht 1° und bei Tag von 10—24° Wärme, sogar drückende Hitze, der Barometerstand war dabei sehr hoch. Am 11. schlug das Wetter um, es erfolgte ein kalter Regen bei 5° Wärme. Am 12. rauh, windig und vom 12./13. Schnee mit 1½° Wärme und am nächsten Vormittag gegen 10 Uhr ein starker Schneefall. Am 23. in der Nacht bei 1° Kälte ein Spurnschnee, am folgenden Morgen um ½8 Uhr 1° Wärme. Inzwischen waren mehrere trockene und warme Tage. In der Nacht vom 23/24. unter 2° Kälte ein feiner, starker Schneefall, welcher am nächsten Morgen über ½ Fuß hoch Häuser und Felder bedeckte. Am 24./25. Nachts und den folgenden Tag anhaltend starker Schneefall, welcher sich bis Ausgangs dieses Monats bis über 2 Fuß hoch anhäufte bei 1 bis 2° Kälte.

Ausgangs März und anfangs April war die Witterung gut und an manchen Tagen stieg die Wärme des Nachmittags in der Sonne von 20—25° N. In verschiedenen Zeitungen wurde prophezeit, daß bis zum 8. April noch große Kälte eintreten werde. Dies ging indessen nicht in Erfüllung; die Witterung blieb gut bis zum Charfreitag, den 11. An diesem Tage unaufhörlicher Regen mit Schnee bei 3° Wärme. Am Samstag, den 12., früh, stand das Thermometer auf dem Eispunkt, Felder und Häuser waren mit Schnee bedeckt und den Tag über fortwährender Schneefall. Sommergewächse, welche bei dem schönen Wetter in's Freie gebracht wurden, mußten heute wieder in die Winterhalle wandern. Am ersten Ostertag,

den 13. April, des Morgens 6 Uhr 1° Kälte, den Tag über ½° Wärme bei gedecktem Himmel. Bis zum 24. April viel Regen bei 5—10° Wärme. Ein Artikel der Mainzer Zeitung sagt unter diesem Datum: „Eines so späten Frühlings, wie in diesem Jahre, weiß man sich kaum zu erinnern. In den letzten Wochen ist so viel Schnee gefallen, daß das zu erwartende rasche Schmelzen desselben neue Wassergefahren erwarten läßt. Die Nachrichten aus Ungarn und von der Weichsel lauten schon beunruhigend.“

Bis heute sind die Neben und Obstbäume noch größtentheils blind. Nur in geschützten Lagen und bevorzugten jungen Weinbergen sieht man etwas vorgerückte dicke Augen. Die letzten Tage des Monats April bis zum 1. Mai waren naß, theils kühl und theils kalt. An diesem Tage, Vormittags, Sonnenblicke bei rauhem Ostwind, des Nachmittags ein Gewitter mit starkem Donner und heftigen Blitzen, und in seinem Gefolge ein so starker Hagel, daß innerhalb einer Viertelstunde Häuser, Feld und Flur bedeckt und gleich einer Schneelandschaft erschienen bei 3° Wärme; das Wetter kam von Osten. Das Kernobst stand in Blüthe, die Neben hatten wohl schon dicke Augen getrieben, aber noch kein Laub, daher ging das Unwetter ohne Schaden vorüber. Bis zum 5. war die Witterung rauh und windig und am 6. Mai bis Nachmittags 4 Uhr sehr warm, ein brennender und drückender Sonnenschein. Um diese Stunde erhob sich ein Gewitter, von der Bergstraße über Oppenheim hinziehend, welches eine Kälte brachte, daß man die Sommerkleider ablegen und sich wieder in Winteranzüge hüllen mußte. Diese Kälte hielt über Nacht vom 6./7. und den ganzen folgenden Tag über an. Der Morgen des 8. Mai brachte Eis nach allen Richtungen, dagegen der 9. und 10. am Morgen schon 3—4° Wärme bei Nordostwind. Montag der 12. und Dienstag der 13. Mai, Pankratius und Servatius, waren trockene, theils warme, theils kühle Tage, nicht kalt. In der Nacht vom 13./14. Regen und den Tag über regnerisch bei 8—9° Wärme, also auf Bonifacius, am 14., auch nicht kalt. Diese drei Frosthelden gingen sonach gelinde vorüber. Nach diesen Tagen trat eine bessere Witterung ein bei mäßiger Wärme bis zum 19. Von da ab wärmere, trockene Tage bis zum 23. gegen Abend. Ein entferntes Gewitter brachte in der Nacht vom 23./24. einen sanften Regen und bei Tagesanbruch 8—10° Wärme unter gedecktem Himmel. Die Vegetation gewann in diesen warmen Tagen

ernteutes Leben und brachte in den Weinbergen Triebe von circa 8—10 cm Länge und angeschwollene gleich große Augen. Bei fortwährend günstiger Witterung hofften die Winzer immer noch auf ein gutes Weinahr. Eine trockene Witterung bis zum 28. Mai hat sich erhalten; am 29., 30. und 31. ein anhaltend durchweichender Regen, förderte nebenbei auch das Wachsthum der Feldproducte. Die Nächte waren durchaus theils kühl und theils kalt, am Morgen dagegen 7 bis 8° Wärme.

Am 1. Juni war die Witterung windig, theils rauh unter bewölktem Himmel, am 2. Juni leidlich warm, windig, unter gebrochen bewölktem Himmel mit wechselndem Sonnenschein. Die Traubenscheine haben sich kaum aus der Wolle entwickelt und erschienen auch hin und wieder mangelhaft, das heißt nicht überall vollständig. Auf den Höhen und auf Hochplanen in den Gärten waren die Gescheine in solcher Minderzahl vorhanden, daß darnach schon nur $\frac{1}{2}$ Herbst vorauszusehen war. An manchen, sogar kräftigen Stöcken fand sich oft nur ein und auch gar kein Schein. Vom 2. auf 3. Juni Regen bei 10—11° Wärme. Am 3., Nachmittags, stürmisches Wetter und gegen Abend sehr kühl. Am 4. früh 10° Wärme, in letzter Nacht Regen. Gegen die Hälfte des Monats Juni war die Witterung dem Weinstocke sehr günstig, täglich Gewitter mit warmen, durchweichenden Regen. Die Weinberge standen hierauf sehr üppig und durchaus grün. Am 14. und 15. wollten Wingertsleute an einzelnen Stöcken in bevorzugten Berglagen Traubenblüthe gefunden haben. Am 22. Juni trat schon kaltes Regenwetter ein und regnete mit wenig Unterbrechung, bei 10—11° Wärme, bis zum 26., 27. Juli. Die Traubenblüthe wurde dadurch zum Theil ganz zurückgehalten und zum Theil, namentlich in begünstigten Lagen, etwas vorgetrieben, so daß bis zum 25. Juli die Blüthe auf dem Lande und grundigen, kühlen Feldern noch nicht beendet war. Der Heuwurm hatte das günstigste Wetter, sich ohne Widerstand in Masse einzunisten und sein Zerstörungswerk ungehindert fortzusetzen. Die Quantität wurde hierdurch sehr vermindert, ja an manchen Orten bis zur Nullität. Erst am 27. bis 28. Juli konnte man die Traubenblüthe im Allgemeinen als beendet annehmen, einzelne Nachzügler gab es immer noch. Mit dem 29. Juli begann die bessere Witterung; die Hitze stieg von da an bis zum 7. August auf 25 bis 28° R. im Schatten. In der Nacht vom 2./3. und 4./5. August, des Abends

10 Uhr, hatte die Wärme, in hohen geräumigen Zimmern, noch 20° und war die Nächte über so drückend, daß man entblößt am ganzen Körper transpirirte. Die Trauben fielen in diesen heißen Tagen stark ab. Am 6., um Mitternacht, erhob sich von Westen her ein starkes Gewitter, welches sich nach drei verschiedenen Richtungen verbreitete, begleitet von wolkenbruchartigem Regen. Man erinnert sich seit langer Zeit keiner so furchtbaren Gewitternacht als dieser. Die Mainzer Zeitung berichtet unterm 7. August darüber: „Von allen Seiten laufen Nachrichten ein über die heute Nacht von Gewittern verursachten Schäden. In Mainz schlug der Blitz in ein Läutewerk eines Bahnwärters am Neuthor ein, ebenso in Bischofsheim, in Mainz sogar zweimal; dann in Brezenheim, Weisenau und Mariaborn, wo derselbe theilweise zündete. In Großgerau hagelte es so stark, daß man am Morgen eine Masse getödteter Vögel fand. In Sachsenhausen wurde die Telegraphenleitung zerstört. In Laubenheim und Heidesheim schwoh das Regenwasser so stark an, daß fast Alles überschwemmt wurde, während es in Ingelheim keinen Tropfen regnete. Bei Weisenburg ein wolkenbruchartiger Regen.“ Hier auch ein fürchterliches Donnern und unaufhörliches Blitzen, begleitet von heftigen, starken Regengüssen; es gingen jedoch alle diese Schrecknisse ohne Schaden vorüber. Am 7. August trat kühlere Witterung ein; es herrschte ein heftiger, zuweilen auch stürmischer Südwestwind unter bewölktem Himmel. Die größte Wärme in der Mittagsstunde war 16 $\frac{1}{2}$ ° R.; am 8. in derselben Windrichtung unter gedecktem Himmel 12°; am 9. Regen unter 12—13° und am 10. früh 8° bei gedecktem Himmel. Die Witterung von diesen Tagen an bis ausgangs August war dem Weinstocke günstig; die Wärme variirte von 15—25° am Mittag, des Morgens von 9—13°, mitunter bei weniger Graden des Nachts Regen, auch an manchen Tagen einen halben Tag Regen. Die große Hitze brachte immerhin auch schädliche Gewitter. Ein solches wird nach Neuwied hin gemeldet. Die Trauben haben sich bei dieser günstigen Witterung sehr geartet, so daß man allenthalben weiche Beeren fand. Am 6. August ließ ich die Hochplanen in meinen Wingerten mit Schwefelblüthe bestäuben, nachdem sich nur an einigen Stellen die geringsten Spuren von der Pilzkrankheit zeigten. Der Erfolg war ganz erwünscht. *)

*) Bezüglich der näheren Beschreibung diene die Anmerkung auf Seite 92.

Vom 29. August wird aus dem Rheingau berichtet: „Herr Lehrer Grünweller in Erbach schnitt heute die ersten Frühtrauben, welche an eine fürstliche Tafel nach Frankfurt a. M. versandt wurden.“

Auch hier färbten sich blaue Frühtrauben um diese Zeit. Das Sprichwort: „Eine Schwalbe bringt keinen Sommer!“ hat sich in diesem Sommer vollständig bewährt.

Am 3., 4., 5. und 6. September fand der Congreß des deutschen Weinbauvereins in Coblenz statt. Der Glanzpunkt der Verhandlungen war die wissenschaftliche Begründung durch Herrn Müller-Thurgau aus Geisenheim bezüglich der Zuckerbildung in den Trauben mittelst unbefürzter Belaubung oder durchgehendes reiches Laub des Weinstockes. Als praktischer Beleg dafür folgte hierauf ein Vortrag durch Wihl. Schlamp von Nierstein aus der Brochure „Die Weinjahre des 19. Jahrhunderts“ von J. Schlamp, Seite 25, „über das Nichtlaub oder Gipseln des Weinstockes“. Die sehr lehrreichen und somit wichtigen Verhandlungen des Congresses sind in einem Generalberichte von Herrn H. W. Dahlen in Karlsruhe im Wesentlichsten wörtlich wiedergegeben. Diese Brochure (Karlsruhe, Druck von Fr. Güttsch, 1879) kann den Weinproducenten im Interesse der Kultur des Weinbaues nur bestens empfohlen werden.

Ausgangs August und anfangs September wurden die Weinberge in den meisten Nebgeländen gelaubt oder gegipfelt, abgesehen davon, daß das Rebholz und seine Frucht um diese Zeit, in diesem abnormen Jahre, noch um 4—5 Wochen in der Entwicklung zur Reife zurück waren und unbeachtet der altherkömmlichen Regel, daß unter allen Umständen erst dann gelaubt oder gegipfelt werden soll, wenn das Holz seine vollständige Reife erlangt hat. Auf unserer Reise zum erwähnten Weinbaucongreß nach Coblenz am 3. September entging es, als Interessenten, unserer Aufmerksamkeit nicht, mit Bedauern wahrzunehmen, daß zu dieser Zeit, trotz der vielfachen Belehrungen in Wort und Schrift, in Fachblättern und Weinbauvereinen, dennoch in den Weinbergen längs des Rheines von Nackenheim, Bodenheim, Laubenheim, Weisenaus u. dergleichen durchaus und ohne Ausnahme schon gelaubt (besser geköpft!) war. Dies sah sich sehr schön und sauber an, mußte aber voraussichtlich die schlimmsten Folgen haben; diese blieben nicht aus. Die gedankenlose Behandlung, vielmehr die an der Natur des Weinstockes begangene Todssünde, hat sich schon durch die Fröste im Spätjahr und noch mehr durch

die abnorme Kälte im nächsten Winter bis zur Vernichtung gerächt! Hier wurde größtentheils später, bei mehr gereiftem Holze, gelaubt, was im Herbst 1880 die möglichstbesten Folgen hatte. Vermeintlich glauben Wingertsleute und die meisten Weingutsbesitzer durch frühes Gipseln ein weiches, zartes und nahrhaftes Futter für ihren Viehstand zu gewinnen und sich dadurch vorweg einen Vortheil zu verschaffen, ohne zu bedenken oder zu wissen, daß sie sich hierdurch einen unberechenbaren Schaden zufügen, welcher zu dem kleinen Nutzen in gar keinem Verhältniß steht.

Wir laubten, wie in der Beschreibung der vorhergehenden Jahrgänge schon bemerkt, grundsätzlich — mit Ausnahmen — schon seit einer Reihe von Jahren nicht mehr, in diesem abnormen Jahre aber auch solche Weinberge nicht, die z. B. mit Rieslingen, Liverdon u. s. w. bestockt ein überstarkes Holz trieben, welches überhängend den Zutritt von Licht und Luft verhinderte. Unsere Berechnung ging dahin, daß es vortheilhafter sei für das nächste Jahr, und unter gegebenen Verhältnissen auch für folgende Jahre, ein vollkommen reifes und somit fruchtbares Holz zu erzielen, gegenüber dem heurigen Herbstertag, welcher voraussichtlich weit weniger Werth darbieten werde. Diese Kalkulation hat uns nicht getäuscht; dieselbe hat sich überdies im Herbst 1880 an reifem, hoffnungsvollem Holze und an Quantität und Qualität des Ertrages eklatant bewährt.*)

Vom 7.—12. September war die Witterung gut, mitunter Regen und einige kalte Nächte, von da ab bis zum 15. ausgezeichnet schönes Wetter, bei Tag in der Sonne 20.—26° R., des Nachts kühl und Morgens 7, 8—10° Wärme. Bis zum 24. war die Witterung weniger gut, der Traubenreife jedoch immer noch förderlich; dagegen am 25., 26., 27. Tag und Nacht kalter Regen. Vom 1.—5. October des Nachts Nebel bei 20—25° Wärme in der Sonne. Die Trauben scheinen dessenungeachtet unverbesserlich zu sein. An den steilen Bergen, im hügigen, rothen Thonschiefer sind weichere Traubensorten im ersten Stadium der Reife begriffen und blaue färben sich; dagegen auf den Höhen und in kühlen grundigen Feldern findet man noch selten eine weiche Beere. Die Anzahl der Trauben mindert sich von Tag

*) Nähere Erklärung darüber, wie wir die übergroßen, überhängenden Reben behandelten, daß sie ohne Gipselung den vollständigen Zutritt von Licht und Luft nicht verhinderten, bleibt gleichfalls einer Separat-Abhandlung vorbehalten.

zu Tag; der Sauerwurm macht in seinem Zerstörungswerke riesige Fortschritte. Die von demselben durchgefressenen Trauben fallen ab und die angefressenen faulen. In der Nacht vom 16./17. October wären hier 2°, Fächblätter und andere Zeitungen berichten von anderen Orten 3—4° Kälte. Infolge dessen sind allenthalben die unreifen Trauben erfroren mit Ausnahme derjenigen an Bergabhängen auf der Südseite und in besonders geschützten Lagen.

Hier begann der Herbst am 27. October und sollte nach dem Beschlusse der Ortsbehörde der Herbstzwang bis zum 16. November andauern; allein dieser Termin konnte nicht eingehalten, vielmehr mußte die Lesse möglichst bald beendet werden, da Gefahr auf dem Verzuge stand, daß das unzeitig Wenige, was von der Pilzkrankheit und vom Froste verschont geblieben, noch eine Beute des Sauerwurmes werde. Obgleich die Witterungsverhältnisse im October bis zum 16./17. dem Weinstocke noch günstig waren, und wenn selbst die allergünstigste Temperatur auf längere Zeit eingetreten wäre, so stand die thatsächliche Ueberzeugung fest, daß an eine Verbesserung des total verkommenen und verdorbenenzeuges, oder Veredlung durch Spät- oder Auslesen, nicht mehr zu denken war. In allen deutschen Nebgeländen begann darum auch aus denselben Gründen der Herbst im October, theils in der ersten, theils in der zweiten Hälfte und endigte in der ersten Hälfte des Monats November. Aus allen Orten der weinbautreibenden Bevölkerung vernahm man einstimmig eine und dieselbe Klage über eine durchaus schlechte Qualität und zudem noch geringe Quantität bis zur Nullität. Im Rheingau, am Haardtgebirge, an der Mosel und mehreren anderen Orten ließen große Gutsbesitzer ihre Erscenz gar nicht lesen, weil voraussichtlich die Arbeitslöhne den Werth des Ertrages bei Weitem überstiegen. Ausnahmsweise hatte man hier an den Bergen, in dem rothen Thonschiefer, in jungen, gutgebauten, kräftigen Weinbergen mitunter viele Trauben, welche, abgesehen von entsprechendem Saft oder der Ausgiebigkeit an Most, theils $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$, theils $\frac{3}{4}$ und auch sogar an Menge einem vollkommenen Herbst gleichkamen. Diese bevorzugten Weinberge hatten bei günstiger Witterung im Mai vorgetrieben und bis zum 23. und noch Ausgangs Juni, von derselben begünstigt, verblüht und ihre Frucht angelegt.

Das Mostgewicht ergab in den hiesigen besten Lagen: Orbel, Gipping, Mundelpfad, Bettenthal, Fuchsloch 75—85° bei 9—12°/100

Säure, auf den Höhen, in nieder gelegenen und kühlen Lagen, vom Froste gedrückt: 54—64 öchslisch bei 15—20°/100 Säure. Die Preise bewegten sich per Mische in besseren Qualitäten von *M.* 16—18, in Schwabsburg bis zu *M.* 14; die geringsten Lagen wurden zu *M.* 10 bis 12 angeboten, aber nicht genommen, auch hatte man welche, die nicht um eine Mark Käufer fanden. Hiesige größere Gutsbesitzer kauften von solcher Erscenz nichts, um ihren guten Ruf nicht zu beeinträchtigen, fürchteten auch ihre guten Fässer mit diesem Zeug zu verderben; ferner ertrug auch der ohnehin schon zu hohe Preis, welcher in guten Jahren für Mittelwein angelegt wird, die Steuer mit *M.* 7 per Stück nicht, womit in Rheinhessen auch die Producenten belastet werden, welche im Herbst, wenn auch nur zur Ergänzung ihres Lagers, kaufen. Außerdem erhalten dieselben dann ein Patent als Weinhändler. Da nun in guten Jahren fast jeder Producent zu demselben Zwecke genöthigt wird, im Herbst etwas zu kaufen, so werden dadurch die meisten Producenten als Weinhändler bezeichnet. Es kauften unter diesen Umständen auch meistens nur auswärtige Speculanten. Aus Oppenheim wird unterm 24. October berichtet, daß an diesem Tage die Weinlese vorläufig in den Gärten begonnen. Es wurden, soweit bis dahin bekannt, durchschnittlich *M.* 9—11 per Mische bezahlt. Was Qualität und Quantität betrifft, weiß sich kein Winzer an ein früheres Jahr zu erinnern, in welchem die Traubenernte so schlecht ausfiel. Zur Beurkundung für solche, welche im Weinbau unerfahren sind, aber doch guten Wein lieben und gerne trinken, sowie für die Interessenten der kommenden Generation, wie precar (unsicher) die Rentabilität des Weinbaues ist und welchen Eventualitäten die vielbeschäftigten und geplagten Winzer ausgesetzt sind, wird es nicht unerheblich erscheinen darüber mehrere Berichte aus den Hauptorten der weinbautreibenden Bevölkerung nachfolgend zu vernehmen.

Wallertheim (Rheinhessen), 3. November. Der Herbst hat dahier und in der Umgegend begonnen. Wie überall ist die Qualität recht gering und das Quantum sehr klein. Die Trauben waren vielfach erfroren.

Wie dem „G. W.“ berichtet wird, verkaufte Jakob Silbernagel, Lammwirth in Schwegenheim letzten Samstag die Trauben von zwei Morgen Wingert um 10 Pfennige.

Vom Rhein, 6. November. Ueberall ist die Weinlese beendet.

Die neuesten Berichte summiren sich dahin: „Der Ertrag ist gering; in der Pfalz ein Sechstel Herbst, in Franken etwas besser.“

Aus der bayerischen Rheinpfalz, 31. October. Aus Freinsheim am unteren Gebirge wird gemeldet, daß der heurige Herbsterttrag auf dortiger Gemarkung von etwa 1000 Morgen an 500 Fuder ergab. Bei ziemlich schleppendem Geschäfte bewegten sich die Preise dort bisher von *M.* 6—8 per Logel (40 Liter) und *M.* 210 bis 270 per Fuder. Mostgewicht 60—80° öchslich.

Erbach, 7. November. Die Traubenlese, welche am verflossenen Montag allgemein begonnen, nahm in Folge der entblätterten Rebstöcke bei günstiger Witterung und der geringen Quantität Trauben einen so raschen Verlauf, daß heute und auf wenige Tage später nur noch einige der größeren Gutsbesitzer beschäftigt sein werden. Der Most variirt nach der öchslichen Mostwaage zwischen 50 bis 65°, ist also sehr gering. Trauben werden per Pfund zu 3 Pfennig angekauft.

Lorch, 9. November. Noch geringer als die Hoffnungen auf den diesjährigen Herbst waren, ist die Weinlese, welche jetzt zu Ende ist, ausgefallen. In vielen Weinbergen, wo sonst 2—3 Dhm geerntet wurden, konnte die ganze Crescenz in einem Wasserzuber untergebracht werden. Hier und in dem benachbarten Lorchhausen wurde die Dhm gestern und heute mit circa *M.* 40 bezahlt.

Wiesbaden, 13. November. Gestern wurde die Lese im herrschaftlichen Neroberge beendet; es wurde etwa ein Stück Wein gefeltert.

Rassau, 7. November. Gestern und heute wurde die Lese in hiesiger Gemarkung vorgenommen. Der Ertrag war an Qualität und Quantität ein sehr geringer. Die größten Weingutsbesitzer haben kaum einige Viertel, à 4 Maß, geerntet.

Deftrich, 11. November. Das Mostgewicht variirt hier im Allgemeinen zwischen 50 und 60° Dechsle bei 14—20‰ Säure. Sowohl hier als in Winkel haben gestern ziemliche Verkäufe stattgefunden. Erlöst wurden hier *M.* 230, 250 und 280 per Stück Most.

Deftrich, 15. November. Mit dem Herbst ist man nunmehr so ziemlich überall zu Ende und bleiben bei uns, wie in Rheinhessen, an der Mosel, Nahe und Saar die Klagen überall dieselben: äußerst wenig, fast nichts und dazu herzlich schlecht. Hier, im Rheingau, wird der 79r ziemlich stark gekauft und gut bezahlt, denn man

zahlte *M.* 230—340 per Stück in Deftrich und Winkel. In kleineren Orten Rheinhessens legte man ebenfalls bei recht starker Nachfrage *M.* 170—200 an, so in Sulzheim, Gauweinheim, Wallertheim zc., woselbst man circa $\frac{1}{3}$ Herbst und 40—55° Dechsle bei 16—20‰ Säure erzielte. Es sind dorten in wenigen Tagen 100 Stück 1879r vornehmlich nach Straßburg und Mannheim verkauft worden. In besseren Orten Rheinhessens, wie z. B. Nierstein, wurden je nach Lagen *M.* 5, 12, ja 18 per Mische bezahlt und vielfach von auswärtigen Speculanten gekauft.

Die Weinlese im Oberelsaß, in Lothringen und in der bayerischen Rheinpfalz.

Ein Ueberblick über die Ergebnisse der Weinernte, die jetzt (ausgangs October) so ziemlich im Oberelsaß beendet ist, liefert ganz verschiedene Resultate. Während in Altkirch, Thann, Gebweiler, Türkheim und Reichenweier (in den 4 letzten Orten wachsen die berühmtesten Weine in ganz Elsaß) geklagt wird, daß seit vielen Jahren, in Thann seit 1817, nie mehr so schlecht geherbstet wurde, so wird dagegen aus Rufsch constatirt, daß im dortigen Bezirk das Ergebnis der Weinernte zufriedenstellend sei, in Folge dessen ein sehr lebhafter Verkehr herrscht und der Weinmost, vielfach 80° nach Dechsle, mit 48—50 Franken per Hektoliter bezahlt wird. Dagegen wird aus Lothringen berichtet: die Weinlese ist hier jetzt überall beendet. Das Ergebnis ist noch unter den gehegten niederen Hoffnungen zurückgeblieben. Der Durchschnittsertrag wird auf 5 Hektoliter pro Hektar geschätzt, während in besseren Jahrgängen der Ertrag nicht unter 45—50 Hektoliter bleibt. Am besten ist das Gewächs in Sey, St. Ruffine und den angrenzenden steilen Moselabhängen; am geringsten in den auf ebenem Terrain befindlichen Lagen, wo etwa die Hälfte der Weinberge wegen vollständiger Unreife der Trauben nicht gelesen wurde. Das Weingeschäft beginnt hier erst nach Klärung des Mostes, doch dürften sich die Preise hoch stellen im Vergleiche zur Qualität, zumal seit Erhöhung des Eingangszolles für Faßweine von 16 auf 24 *M.* per 100 Kilogramm der diesjährige Ausfall nicht durch Einführung französischer Weine gedeckt werden kann. — Jämmerlich lauten diesmal die Nachrichten aus der südlichen Vorderpfalz, wo ohnehin die Qualität des Gewächses stets eine geringere ist: die Beeren blieben hart oder doch fast ungenießbar bis zuletzt, und

auch in der Menge hat man sich verrechnet; die auf den Fuhrwerken stehenden Züber klangen schauerlich hohl.

Aus Lothringen, 25. November. Nach annähernd richtiger Schätzung beziffert sich der bei der diesjährigen Weinernte zu Tag getretene Ausfall auf 15 bis 18 Millionen Mark, eine bedeutende Summe, wenn man in Betracht zieht, daß Elsaß-Lothringen wenig über $1\frac{1}{2}$ Millionen Seelen zählt. Leider scheinen auch die Ausichten auf das nächste Jahr nicht besonders günstig zu sein. Es ist nämlich festgestellt, daß in Folge der ungünstigen Herbstwitterung das Tragholz der Neben nicht gehörig ausreifen konnte.

Mosel und Saar.

Traben, 6. Dezember. Die Lese ist überall längst beendet und herzlich schlecht in jeder Beziehung ausgefallen. Die wenigsten Winzer haben ein ganzes Fuder erherbstet und sind um so mehr zu bedauern, als auch die Ausichten für 1880 leider keine rosigen sind, da das Rebholz nicht reif wurde. Das Mostgewicht betrug ziemlich allgemein 50—60°, stellenweise bis zu 70 nach Dechsele, bei einer Säure von 14—20, Minimum 12°/∞. Zu einem Fuder Most (960 Liter) brauchte man dieses Jahr 45—60 Ctr. Trauben gegen 30 Ctr. in mittleren Jahren. Das Quantum schätzt man auf $\frac{1}{8}$ bis höchstens auf $\frac{1}{6}$ eines Durchschnittserbstes. Entschieden ist daher der 1879r unter die schlechtesten Herbstes dieses Jahrhunderts zu rangiren. Es ist verhältnißmäßig davon noch wenig verkauft worden, meistens nur als Trauben, welche *M.* 4—5 pro Ctr. galten, was, das Fuder zu 50 Ctr. gerechnet, immerhin mindestens *M.* 200 ausmacht, also nicht billig zu nennen ist. — Das Gräfl. von Kesselstatt'sche Majorat soll für seine 79r Josephshöfer und Erdener, Bösenicher, circa *M.* 250 pro 1000 Liter am Stock erlöst haben und ähnliche Preise sollen auch für die Crescenz des Majoratgutes zu Piesport erzielt worden sein. Für die Crescenz von circa 60 Ar Kirchenweinberge zu Wehlen löste man *M.* 200 gegenüber *M.* 4000—5000 in guten Jahren.

Haardt. — Dürkheim a. d. G., 24. November. Bei der Weinversteigerung von August Fiß Erben (Dr. Dittrich) kosteten: 1879r Dürkheimer *M.* 305—320, Feuerberg *M.* 330, Frohnhof *M.* 350, Michelsberg und Hochbaum *M.* 400, Spielberger *M.* 390 per 1000 Liter. Die höchsten Preise wurden im Frühjahr 1880 auf folgenden Versteigerungen erzielt:

Deidesheim, 20. Mai. Bei der heutigen Versteigerung der

Erben Theodor Görg stellten sich die Preise für 1879r per 1000 Liter von *M.* 350—675.

Forst, 12. Mai. Zu sehr hohen Preisen wurden heute die Weine der Herren W. und G. Schellhorn-Wallblich zugeschlagen und zwar: 1879r per 1000 Liter von *M.* 420—740.

Das Non plus ultra an Preisen erreichten die Fürstlich Metternich'schen (1879r) Weine von Schloß Johannisberg am 19. April 1880. 12 Stück 1879r erzielten *M.* 11,050 (von *M.* 600—1080), Durchschnittspreis *M.* 900. $4\frac{1}{2}$ Stück 1876r (vergleichsweise) zusammen *M.* 17,940 (von *M.* 2880 bis 4450), Durchschnittspreis *M.* 4000. 4 Stück 1875r zusammen *M.* 12,970 (von *M.* 2880 bis 3800), Durchschnittspreis *M.* 3800.

Ferner sei noch des Gesamttinhaltes der Weinberge im Großherzogthum Hessen, des Werthes derselben, des Ertrags in 1879 im Vergleich zu 1878, der Belastung an Weinsteuern, der Anzahl der Wirthe und Weinhändler etc., gedacht.

Am Weinbergen besitzt das Großh. Hessen etwa 10,400 Hektare, die einen Werth von circa 71 Millionen Mark besitzen dürften, wovon auf die Provinz Rheinhessen, in welcher eigentlich der Weinbau allein zu Hause ist, etwa 69 Millionen entfallen und Starkenburg nur mit $2\frac{1}{2}$ Millionen, Oberhessen, wo nur bei Bidingen einiger Wein wächst, mit noch nicht 30,000 Mark theilhaftig ist. Der Werth der Weinberge ist natürlich nach Lage ein äußerst verschiedener und schwankt zwischen 14 bis 24,000 Mark*) per Hektar. Letztere Summen werden in Nierstein und Oppenheim erzielt. Ihnen folgt Budesheim und Bingen mit 22,000 Mark, Nackenheim mit 18,000, Oberengelheim mit 17,000 Mark u. s. w. In der Provinz Starken-

*) Diese Summe reicht nicht für die feinen und feinsten Lagen in Nierstein. Für feine Lagen wurden in jüngster Zeit factisch per Quadrat-Klafter 21 *M.* bezahlt und für die allerfeinsten, z. B. Glöck, Pettenthal, Auflangen, Kranzberg, Fuchsloch, Hipping, Kehr, Klätschenhall, Brudersberg und Rehbach etc. (siehe I. Theil Anhang Seite 89 und 90 „Lagen erster Qualität“) würden auch gerne 80 *M.* per Quadrat-Klafter angelegt werden. Bei der am 21. März 1881 stattgehabten gerichtlichen Versteigerung des hiesigen Weingutes von der Erbmasse* des verlebten Johann Val. Kertel in Mainz erhielt ein Weinberg im „Pettenthal“, 760 Klafter (40 Klafter weniger als $\frac{1}{2}$ Hectar), den hohen Preis von 24,010 *M.* Dieser Weinberg wurde nach stägiger gesetzlicher Frist von einem hiesigen Weingutsbesitzer um ein Nachgebot für 30,000 *M.* definitiv erworben (per Klafter 39,5 *M.*).

burg dürfte wohl Heppenheim mit 9,600 Mark obenanstehen, dann Bensheim mit 8,000, Groß-Umstadt mit 6,100, Zwingenberg mit 6,200 und Auerbach mit 6,150 Mark folgen.

Es wurden auf diesem Areal im Jahre 1878 im Ganzen 298,525 Hectoliter oder 31,2 Hectoliter Wein per Hectar geerntet. Zu *M.* 40 per Hectoliter durchschnittlich berechnet, ergiebt dieses einen Werth von *M.* 11,941,000 oder durchschnittlich per Hectar *M.* 1248. Von den rheinhessischen Orten steht Worms mit 31,353 Hectol. am ungünstigsten und Oppenheim mit 85,662 Hectol. am besten.

Bezüglich der indirecten Steuerbelastung berichtet die deutsche Weinzeitung in Nr. 5 vom 1. Februar 1880:

Mainz, 26. Januar. Im Jahre 1879 betrug die Einnahme an Weinsteuer im Großherzogthum Hessen zusammen *M.* 418776,08. Die Zahl der Weinhändler war 1041, die Zahl der Wein-Wirthe 9737.

Die Redaction bemerkt in Bezug auf den Betrag der Weinsteuer: „Zumeist zahlen sie die Wirthe. Als Consum-Steuer hat solche auch noch Sinn, aber soweit sie den Weinhandel betrifft, ist diese Steuer geradezu unrecht.“*)

Obgleich im Jahre 1879 die Anzahl der Trauben in den verschiedenen Nebgeländen Deutschlands in einem ähnlichen Verhältniß gestanden wie 1878, in Bruchtheilen nämlich von $\frac{3}{4}$ herab bis zu $\frac{1}{20}$ und Null, und wenn sogar eine gleiche Menge anzunehmen wäre, so ist doch die Ausgiebigkeit an Wein nur zu $\frac{1}{5}$, höchstens $\frac{1}{4}$ zu berechnen, in Anbetracht daß die unreifen und erfrorenen Trauben nur circa die Hälfte an Most lieferten und dieser gegen 1878 kaum die Hälfte Preis hatte, reell aber noch viel weniger werth war. Wenn sonach, wie vorbemerkt, im Großherzogthum Hessen die Weinernte im Jahre 1878 zu einem Werthe von *M.* 11,941,000 berechnet wird, so ergiebt sich aus erwähnten Gründen für 1879 ein Gesamtertrag zu $\frac{1}{5} = 2,388,200$ und höchstens zu $\frac{1}{4} = 2,985,200$, demnach in diesem Jahre wieder ein Ausfall gegen 1878 von 9,552,800, resp. 8,955,800 Mark.

Zum Schlusse sei mir noch gestattet, ein Urtheil über die Qualitäten schlechter Weinjahre wie 1879 in dem letzten Verse eines Gedichtes

*) Nach einer dem Finanz-Ausschuß zweiter Kammer gemachten Eröffnung der Regierung ist dieselbe bereit, einem etwaigen Beschlusse der Stände, daß von den Weineinlagen der Weinhändler fernerhin eine Abgabe nicht mehr erhoben werden soll, ihre Zustimmung zu ertheilen.



vorzuführen, welches ein gewisser Professor Laufardt zu Alzey in alphabetischer Ordnung verfaßte und im Jahre 1825 der Oeffentlichkeit übergab. Derselbe lautet:

Kantippe war ein Ungeheuer,
Sie sitzt darob im höll'schen Feuer!
Und trinkt zur Vermehrung ihrer Pein
Jeden Tag drei Maas vom 79r Wein.

1880 erzeugte einen Wein, welcher an den verschiedenen Nebgeländen, im Verhältniß der Lagen, der Rebartten, bedingt durch den Einfluß der Witterungsverhältnisse und der hierdurch verursachten Schädigungen, wiederum in den Haupttheilen des Ertrages sehr verschieden ausfiel.

Im Allgemeinen stellte sich die Qualität zwischen die Jahrgänge von 1878 und 76 und ist hiernach der 1880r als ein guter Mittelwein zu erachten. Im Einzelnen concurrirt derselbe — namentlich solcher von sorgfältiger Aus- und Spätlese — vollständig mit den besseren und besten 1876ern an Masse, Rundung und Eleganz und hat somit die Berechtigung als sehr guter Mittelwein bezeichnet zu werden.

Hinsichtlich der Quantität theilt der 1880r die Ungleichheiten der drei unmittelbar vorhergehenden Jahre (1877, 78 und 79), übertrifft hingegen dieselben noch an minderer Ausgiebigkeit. Es wurden an manchen Nebgeländen, im Vergleiche zu vollen Herbstern, erzielt: $\frac{1}{4} - \frac{1}{8}$, an andern $\frac{1}{10} - \frac{1}{20}$ und auch wieder in einzelnen, ja in ganzen Nebbezirken gleich Null. Wir lassen dies durch zuverlässige Berichte der betreffenden Orte bestätigen. Wenn in den besagten vorhergehenden Jahren jene Mindererträge größtentheils durch Heu- und Sauerwürmer, durch Pilz- und andere zerstörende Krankheiten herbeigeführt worden sind, so verursachte in diesem Jahre der vorhergehende, lange anhaltende strenge Winter entschieden den so bedeutenden Ausfall an Quantität, und zwar durch einen Kältegrad, welcher das Leben der Weinreben größtentheils zerstörte und diese somit im nächsten Jahre nicht mehr vegetiren und fruchtbar sein konnten. Für Mit- und Nachwelt kann es nicht ohne Interesse sein,

nachfolgend, laut meinem Tagebuche, Kenntniß ausführlicher meteorologischer Beobachtungen von diesem abnormen, verderblichen Winter zu erhalten, welcher die den armen Winzern durch drei unmittelbar vorhergehende Fehljahre geschlagenen Wunden noch um ein Bedeutendes vermehrte und sie dadurch in noch größere Sorgen, Schulden und Noth versetzte.

Dieser Winter begann schon viel früher, als ihn das Kalenderjahr (21. Dezember) anzeigt. Kaum war der Herbst von 1879 größtentheils eingethan, so traten schon in der Nacht vom 13. auf 14. November (Donnerstag auf Freitag) 3 bis 4° Kälte ein. Vom 26./27. fiel das Thermometer schon auf 7° N. unter Null, während die Tage vorher 1—2° zeigten. Die „Mainzer Zeitung“ bestätigt gleichfalls am 1. Dezember am Tage 2° und am Abende 5°; am 2. bei Tagesanbruch 6° Kälte bei Nordostwind unter bewölktem Himmel. Am 3., Morgens 7¹/₂ Uhr, auf der Südseite 10° Kälte, die Fenster in allen Zimmern waren fest gefroren. Am 4. Morgens 7 Uhr 8°, den Tag über Schneefall. Vom 4./5. Nachts 5—6° Kälte und am Morgen ¹/₂ Fuß hoher Schnee. Am 5. den Tag über starker Schneefall, derselbe lag am 6. circa 1 Fuß hoch. Der Rhein ging gestern und heute stark mit Eis. Die Mühlen und Schiffbrücken mußten abgefahren werden. Sämmtliche Schiffe wurden in den Winterhafen gebracht; auch der Main ging stark mit Eis. Sonntag, den 7. Dezember, Abends um 5 Uhr, 10° Kälte. An den folgenden Tagen, vom 8.—12., um 6 Uhr Morgens auf der Südseite im Schutz 14° und am Rhein 15° N. Kälte. Bei diesem Kältegrade verfrieren die Weinberge, wenn sie nicht durch eine angemessene Schneehöhe gedeckt sind. Am 10. Morgens 15¹/₂°; an demselben Tage seien, nach Zeitungsberichten, in Paris 21° Kälte gewesen. Nach gleichen Berichten soll in Frankreich überhaupt eine fürchterliche Kälte herrschen. Der Rhein hat sich in Ginsheim, oberhalb Mainz, an der Rheinau gestellt, so daß er schwere Lasten trägt, desgleichen bei Oberwesel, hier noch starker Eisgang. Gestern, 11. Dezember, brach sich die Kälte und ging auf 10° N. zurück. Am 12. Morgens 3°, gegen Mittag 1° Kälte und Nachmittags 3 Uhr 2° Wärme, Thauwetter. Nach Zeitungsberichten sollen am 11. in Oberschlesien 23—27° N. Kälte gewesen sein. Am 10. stand das Rheineis an der Loreley bis oberhalb Bacharach fest. Laut Bericht aus Worms vom 13. Dezember stellte sich der Rhein an diesem Tage bei Gernsheim,

und bei Bingen an demselben Tage Nachmittags 3 Uhr. Aus allen Theilen Europas wird große Kälte und hoher Schnee angezeigt. Nach zuverlässigen Privatnachrichten war die Witterung um diese Zeit in Amerika sehr gelinde.

Unterm 10. Dezember wird aus Oestrich (Rheingau) berichtet, daß die östreicher Reben vielfach erfroren seien, auch die Rieslinge hätten mitunter schon stark gelitten. — Mainz, 17. Dezember. Heute Nachmittag hat sich das Rheineis unserer Stadt gegenüber gestellt, An demselben Tage bei leichtem Nordwinde gegen Mitternacht 10°, bei Tagesanbruch, bei heiterem Himmel und Nebel auf der Erde, 11° Kälte.

Von St. Goar bis Geisenheim ist der Rhein vollständig zugefroren. Derselbe steht jetzt von der Loreley bis dahin. Bis heute, 18. Dezember, ist derselbe hier noch nicht zugefroren, aber eine weite Strecke von beiden Ufern nach dem Innern. Sonntag, 21. Dezember. Der Rhein ist zwischen Mainz und Castel fahrbar fest gefroren. Heute finden Festlichkeiten darauf statt; Wirthhe errichten Weinschenken, schlachten Schweine, Krämer errichten Buden mit allerlei Eswaren und sonstigen Artikeln, Küfer fertigen Fässer darauf an und Concerte werden abgehalten. In Worms, Bingen und anderen Städten ebenso. Hier ist derselbe noch offen, weil er sich oberhalb Oppenheim gestellt hat und keine Eislahnen durchläßt. Heute Vormittag (21. Dezember) wiederum 10—11° Kälte. Eine Masse müßiger Arbeiter darbt. An vielen Orten wurden Suppenanstalten errichtet, auch hier hatte man eine solche in's Leben gerufen, allein sie wurde sehr spärlich besucht und deswegen nach wenigen Tagen wieder aufgehoben. Der Nothstand war somit hier unbedeutend. Nach angestellten Untersuchungen waren in den Niederungen die Weinreben, Rieslinge nicht ausgenommen, total erfroren. Die Tagesblätter berichten über die Festlichkeiten auf dem Rheine zu Mainz vom 21. Dezember: „Hier auf dem Rheine war eine großartige, nie gesehene Festlichkeit; Musik nach allen Richtungen, Bier-, Wein-, Branntwein- und Kaffeebuden, Tausende von Schlittschuhläufern, Rähne waren als Schlitten eingerichtet, womit die Damen nach Castel und retour gefahren wurden, überhaupt ein so buntes, fröhliches Leben, wie es bei einem der glänzendsten Faschings nur sein kann.“ Vom 21./22. Morgens 6 Uhr 13° und um 8 Uhr noch 12° Kälte. In der Nacht

vom Dienstag auf Mittwoch, 23./24., wieder 14° und am 24. Morgens 8 Uhr noch 13^{3/4}° Kälte.

Das „Rheingauer Weinblatt“ bringt in Nr. 1 vom 4. Januar 1880 eine „Chronik“ über die Anfertigung von Fässern auf dem eisigen Rheine, welche interessant genug ist, in den weitesten Kreisen und für alle Zeiten bekannt zu werden.

D.-W.-Z. Mainz, 23. Dezember 1879. Einer alten Tradition des ehrsamten Küferhandwerks gemäß, wird jedesmal bei zugefrorenem Rheine ein Faß darauf gearbeitet. Es ist dies eine althergebrachte Sitte, die in vielen am Rheine gelegenen Städten und Plätzen geübt wird. So hat auch diesem würdigen Gebrauche gemäß, der seit 1863/64 nicht mehr geübt werden konnte, am gestrigen und heutigen Tage der Küfermeister „Heinrich Meyer“ dahier, unterstützt von den rüstigen Küferburschen Michael Beifuß aus Rothenfels, Jean Feuerstein aus Namslau (Schlesien) ein circa 6000 Liter (5 Stück) haltendes Faß in prachtvoller Arbeit bei grimmigster Kälte auf dem zugefrorenen Rheine gefertigt. Dieses Faß ist für den Weinkeller des Herrn F. Simon dahier bestimmt, dessen Weinkellerei es, mit entsprechender Inschrift versehen, in Folge als Andenken zieren soll und wird. Gleichzeitig fertigte der Meister Johann Joseph Schilling dahier ein ganzes und ein halbes Stückfaß. Heute Mittag wurden diese Trophäen schwierigster Uebung tüchtigen Handwerks unter Vorantragung der Küfer-Zimmungsfahne mit Musikbegleitung durch die Stadt gefahren, was sich für die Betheiligten und ihre Zimnung zu einem Freuden- und Festtage gestaltete. Darum sei hier davon für jetzt und alle Zeiten Notiz genommen. Ehre dem Küferhandwerke und seinen wackeren Vertretern!

Der Rhein ist jetzt weiter zugefroren von Mainz bis hierher an die Stelle der Rheinmühlen.

Vom 22./23. Dezember, in der Nacht, ist die Rheinmühle von Philipp Recht in Nackenheim rettungslos total abgebrannt. Des starken Treibeises wegen konnte dem Feuer Niemand beikommen. Weihnachten, vom 24./25. Dezember, nach meinem Thermometer auf der Südseite vor dem Fenster, geschützt vor dem Nordost- und Westwind, 15° N. Kälte; dies bisher die kälteste Nacht von diesem Standpunkte aus. Am 26., 2. Weihnachtstag, Morgens 7°, am

Abende 2°; am 27. Morgens 6° Kälte. Der Rhein steht von Norden her bis an die ersten Häuser des Ortes.

Auf dem Rheineis ging es am 2. Weihnachtstage insbesondere hier sehr lustig her. Mindestens die Hälfte der hiesigen Bewohner vergnügten sich mit Schlittschuhlaufen und dgl. Auch hier wurden Speisen, sowie warme und kalte Getränke verabreicht. Die Schiffleute errichteten ein Carroussel, sogenannte Reitschule, indem sie einen Mast im Eise befestigten, Machen zu Schlitten mit circa 6 Sigen herrichteten, die an Seilen im Kreise laufend gedreht wurden. Für den Sitz wurden 3 Pfennige genommen, und da dieselbe stark benutzt wurde, haben die Speculanten ein gutes Geschäft gemacht. Auch wurde ein ausgezeichnetes Faß auf dem Rheine angefertigt und später ausgespielt. In Mainz hat man ein Haus auf dem Rheine gebaut, mit Eisstücken regelrecht zugerichtet und aufgeschichtet und darin eine Wirthschaft etablirt. Am 29. Dezember Vormittags 2° Wärme, Thauwetter und Frost von unten, wonach sich ein gefährliches Glatteis bildete. Vom 31. an fortwährend Thauwetter. In der Nacht auf den 1. Januar 1880 viel Regen bei Westwind und 6° N. Wärme. Der Schnee ist verschwunden, die Eisdecke auf dem Rheine von Staumwasser überfluthet. Hochwasser steht zu befürchten. Gestern schon wurde der Uebergang auf dem Rheine von Mainz nach Castel polizeilich untersagt und von Polizisten überwacht. Bewohner von Castel und Kostheim mußten den Weg über Frankfurt a. M. nehmen, um nach Mainz zu kommen, und umgekehrt. Das abgelaufene Jahr 1879 wurde in allen Beziehungen als ein ganz schlechtes geschildert. Am 1. Januar 1880 ging das Maineis ab, und da der Rhein an der Mündung des Maines noch stand, staute sich das Eis und setzte der Mainfluth einen unübersteiglichen Damm entgegen. Das anströmende Eiswasser brach links über die Gustavsburg aus, riß die Festungsmauer um und zertrümmerte Alles, was ihm in den Weg kam, mehrere hundert Obstbäume wurden total zerstört; selbst die nächsten Pfeiler der Eisenbahnbrücke waren in Gefahr, und da die Fluth immer noch nicht den Damm an der Mündung durchbrechen konnte, so nahm dieselbe ihren Weg über Kostheim und Castel. Ersteres kam bis an den ersten Stock der Häuser unter Wasser. Endlich ^{3/4}12 Uhr brach die Mainfluth den Eisdamm und nahm dann ihren Weg an Mainz vorüber. Leider richtete die Eisfluth viel Unheil an: Schiffe, Theile von Schiffen, eine Mühle, Fässer,

Baumstämme, Flöße zc., Alles war dem Eisgang verfallen und strömte unrettbar rheinabwärts. Tausende von Menschen hatten sich an dem Rheinufer eingefunden, um die schauerhafte, unheilswangere Hochfluth mit anzusehen.

Auch das Nebgelände, welches theilweise den Ufern der Flüsse am Rhein und Main nahe liegt, blieb von Beschädigungen des mit jenen kolossalen Eismassen beladenen Hochwassers nicht verschont.

Das „Rheingauer Weinblatt“ Nr. 2, vom 11. Januar 1880, berichtet darüber aus Rheinhessen:

Mainz, 9. Januar. Der Eisgang war in unserem Nachbarorte Weifenau so stark, daß er einen Theil des betreffenden Ufers demolirte.

In Hochheim hat das Eis einen Theil der schönsten Weinberge zerstört; auf eine weite Strecke sind die Weinberge mit fußdicke Eis, welches der Main herangeschwemmt hat, bedeckt.

Der „Weinbau“ berichtet um dieselbe Zeit:

„Der Schaden, welchen das Eis an Weinbergen in der Gemarkung Lorch a. Rh. angerichtet hat, ist vom Feldgericht beiläufig auf 24,000 Mark taxirt worden. Genaue Ermittlungen können erst gemacht werden, nachdem die betreffenden Lagen wieder vom Eis befreit sind. Die Weinbergsmauern längs dem hoch mit Eis bedeckten Leinpfad sind noch gar nicht sichtbar und es ist zu befürchten, daß der größte Theil derselben eingestürzt ist. Ist dies der Fall, so stellt sich der Schaden erheblich höher.“

Am 2. Januar Abends brach hier die Eisdecke des Rheines und ging in der folgenden Nacht mit jener aus dem Oberrhein ab.

Von der mittleren Mosel, ende Januar, wird berichtet: An vielen Ortschaften wie Dusemond, Cues, Zeltingen und Uerzig sind die Weinberge durch den Eisgang und das Hochwasser der Mosel vielfach zerstört und ist ein bedeutender Schaden angerichtet worden; so sind theilweise im Brauneberg circa 9000 Stöcke durch das Eis und die Ueberschwemmung theils beschädigt, theils gänzlich zerstört worden.

In Biblis und Großrohrheim, auf dem rechten Rheinufer, Provinz Starkenburg, hat das Hochwasser großen Schaden angerichtet. Zwischen Biblis und Gernsheim fand durch starken Eisgang ein Dambruch statt und das Wasser stellte sich in den Straßen genannter Orte, namentlich in Biblis 6—8 Fuß hoch. Dasselbe kam so schnell, daß die Bewohner kaum ihr Leben und die nöthigsten

Bedürfnisse retten konnten. Victualien in den Kellern und der größte Theil des Viehes ging zu Grunde. Vom 4./5. Januar schon wieder hart gefroren. Bis zum 9. war der Rhein so ziemlich wieder in sein Bett zurückgekehrt. Die Schifffahrt wurde wieder eröffnet und wurden die Brücken in Mainz, Worms zc. wieder aufgefahren. Am 13. 5^o, am 14. 6^o Vormittags und am 15., 6 Uhr Morgens, 1^o R. Kälte mit Spurschnee. Das Wasser jenseits des Rheines, über dem rechten Ufer, der Rest der Ueberschwemmung, ist fest zugefroren und wurde dadurch den Schlittschuhläufern eine weite Bahn von circa 2 Stunden eröffnet. Montag am 19. Januar, Morgens 7 Uhr, 11^o und am 20. um dieselbe Zeit 14^o R. Kälte. An anderen Orten soll das Thermometer 15^o und am Rhein sogar 16^o Kälte gezeigt haben. Bei dieser wiederholten Kälte im neuen Jahre haben die Weinberge mehr gelitten, als bei jener im alten. Nach verschiedenen neuen Berichten von der Mosel, der Haardt, aus Franken, Baden, Württemberg und vom Rheine sind dieselben in den Niederungen total, an einigen besseren Lagen zur Hälfte und in geschützten Berglagen zu einem Drittel erfroren. Am 21., Morgens 6 Uhr, nur 1^o und am 22. Januar 10^o R. Kälte. Der Rhein ging hierauf wieder stark mit Eis. Die Schiffsbrücken in Mainz, Oppenheim, Worms wurden wieder abgefahren und die Schiffe und Rheinmühlen in den Winterhafen gebracht. —

Um fernerer, solch unberechenbaren nachtheiligen Verkehrsstockungen an einem so sehr wichtigen und bedeutenden Rheinübergang wie „Mainz-Castel“ vorzubeugen, hat die Großh. Regierung den Ständen des Landes eine Vorlage gemacht, eine stehende Brücke über den Rhein dahin zu bauen, veranschlagt zu 3,600,000 Mark, wodurch einem längst gefühlten Bedürfniß möglichst bald abgeholfen werden soll und wird. —

Die Tage vom 24., 25., 26., 27. anhaltende und steigende Kälte, des Morgens 6, 7, 8 und 9^o, am 28. Januar Morgens 6 Uhr sogar 11^o Kälte. Die „M. Z.“ berichtete am 27. Januar: „Der Rhein hat sich schon bis unterhalb Bingen festgestellt. An der Loreley wurde das feststehende Eis durch Dynamit zu sprengen versucht, allein der Erfolg blieb aus.“ Aus der für den Winter so verderblichen Kälte glaubte derselbe doch noch einen Vortheil zu ziehen; man hoffte nämlich, daß bis zu 16^o R. Kälte die Puppen der Sauerwürmer erfroren sein sollten; allein es wurde dagegen von der Mosel

berichtet, daß dorten unter 21° N. Kälte dennoch lebende Sauerwürmchen in alten Weinbergsknorren vorgefunden worden seien, diese seien jedoch durch den Schnee gedeckt gewesen. An den Spitzen der Markröhren habe man wohl noch Puppen, aber keine Raupen mehr gefunden und folgert daraus, daß diese erfroren seien. Am 29. Januar, Morgens 7 Uhr, noch 12° und am 30. und 31. um dieselbe Zeit 5° Kälte. Vom 1. bis incl. 8. Februar meist 9—10° N. Kälte. Schon am 4. dieses berichtet die „M. Z.“, daß der Rhein auf der linken Seite bis Mombach, auf der rechten bis über Diebrich zugefroren sei. Am 4. sei derselbe auch am Casteler Loch zum Uebergang fest gewesen. Bei Altmannshausen habe sich das Eis schon höher angehäuft, als bei letztem Eisgang und man fürchtet deshalb Unglück. Auch längs Mierstein stand das Rheineis tragbar fest.

Sonntag den 8. Februar, Morgens 6 Uhr, 10° und um 1/29 Uhr, nach Sonnenaufgang, noch 7° N. Kälte. An diesem Tage war die Eisdecke hier noch fest und sehr belebt von Schlittschuhläufern und Spaziergängern, die sich noch am Abende ohne Gefahr bis an's jenseitige Ufer und wieder zurück bewegten. Am folgenden Tage, Montag den 9., Morgens 6 Uhr 2° und gegen 11 Uhr, bei Sonnenaufgang, 11° N. Wärme, löste sich die Eisdecke und wurde von Wasser überzogen; am Dienstag, Fastnacht, den 10. früh, war die Eisdecke verschwunden und somit der Rhein der Schifffahrt wiederum dienstbar. Am 11., 12. und 13. Februar, bei 3, 4—6° Wärme, Thauwetter, ohne Regen und Schnee, wurde der Rhein allenthalben frei vom Eis, Hochwasser stellte sich nicht ein und somit fanden auch keine Beschädigungen irgend welcher Art statt; im Gegentheil, der Wasserstand verninderte sich und die Schifffahrt wurde wieder eröffnet. Die Wege waren überdies grundlos erweicht und kaum zu passiren. Am 14. Februar sank das Thermometer wieder auf 0 und die Erde war am Morgen weiß gereist und fest gefroren. Am 16., Morgens 6 Uhr, 2° Kälte und um 12 Uhr Mittags, bei hellem Himmel mit Sonnenschein, 14 1/2° Wärme. Am 20. Februar, Abends 9 Uhr, gegen Osten entfernte Gewitter unter heftigem Donner und Blitzen. Bis zum Schlusse des Monats rauhe Winde, Regen zc. Die Witterung gestattete überhaupt nicht die Winterarbeiten ungestört auszuführen.

März, am 1. und 2. gelinde, Mittags mit Sonnenschein. Am 7. ein wahrer Sommertag; am 8. gedeckter Himmel bei 12°; am

9. wiederum ein reiner Sommertag bei 25° Wärme Mittags in der Sonne. An diesem Tage bemerkte man an der Sohle abgeschnittener Rebstöcke Saftfluß und Thränen an geschnittenen Reben.

Am 10., 40 Ritter oder Märtyrer, sehr schön, 22—25° Wärme. Des Winzers Sprichwort besagt: Wie diese ausreiten, so reiten sie wieder ein, das heißt, wie die Witterung an diesem Tage sich zeigt, so bleibt sie 40 Tage lang nachher. Auch diese Regel ist und war in diesem Jahre nicht ohne Ausnahme. Am 11. auch noch 22 bis 25° Wärme und am 12. schon rauh und windig bei 12° Wärme am Mittag und am 13. Morgens 6 Uhr bei hellem Himmel und Ostwind 1°, und am 16. März um dieselbe Zeit 2° Kälte; dagegen den Tag über bei scharfem Ostwind und hellem Himmel 12—20° N. Wärme. Am 22., des Kaisers Geburtstag, Morgens 6 Uhr wiederum 2° Kälte. Durchschnittlich war dieser Monat sehr trocken, bei Nacht 1—2° Kälte, scharfe Ost- und Nordwinde, dagegen am Tage heller Himmel mit 20—21° Wärme. Im Schutze gegen diese scharfen Winde konnte man Sommerkleider anlegen, dagegen denselben ausgefekt waren Winteranzüge erforderlich. Nach zuverlässigen Berichten aus allen Rebgebänden hat die Winterkälte den Weinstock mehr geschädigt, als man anfangs glaubte, und die Witterungsverhältnisse des Monats März haben die Frostschäden der Weinberge mehr gefördert als gemindert. In vielen Weinstöcken, namentlich den weicheeren Sorten, wie Desterreicher, sind die Schenkel aufgesprungen und die schon mit Saft angefüllten Reben durch jene trockene, scharfe Ost- und Westwinde vollständig vertrocknet oder gedörst; auch eine Masse Obstbäume aller Art, die in der Winterkälte erfroren, litten in diesem Monate noch mehr. Der Rebschnitt in diesem Monate war daher mehr verderblich als nützlich; derselbe hatte im Monat April, bei sichtbarem Triebe, viel besseren Erfolg. Im Monat April trat gelindere Witterung mit wenigen Nachtfrosten ein. Am 2. und 3. regnerisch; am 4., Sonntag, ein durchweichender Regen; am 5. und 6. bewölkter Himmel mit Strichregen; am 7. ein rauher Ostwind; am 8., 9. und 10. kalter Nordwind, bei nur 5° Wärme am Tage; am 11. dagegen, Morgens, im Schutz 1° Wärme, am Rhein Eis. Am 15. und 16. April sehr schönes Wetter, Mittags in der Sonne 25° Wärme. Die Bäume, namentlich das Kernobst, was nicht erfroren ist, steht und tritt in die Blüthe. Der Weinstock hingegen ist noch todt. Bis zum 25. April waren die Witterungsverhältnisse

der Vegetation des Weinstockes günstig. Die „M. 3.“ berichtet unterm 19. dieses: „In der Nacht vom Samstag auf den Sonntag, 17./18., war unsere Gegend von 3—4 Gewittern umlagert. Um 10^{1/2} trat bei stürmischem Nordostwinde Regen ein. Um 11 Uhr vermehrte sich das Donnern und Blitzen im Westen und Norden. Ueber dem Taunus stand ein schweres Gewitter, welches sich erst um 2 Uhr langsam nach Nordosten entfernte. Gleichzeitig trat stürmischer Nordwind und heftiger Regen ein.“ Den Sonntag über regnerisch; am Montag leidlich warm; von Montag auf Dienstag Nebel. Die ganze Zeit über 8—10° Wärme. Bis zum 20. April standen außer dem Kernobst auch die Birnbäume in voller Blüthe, trotz der erlittenen Kälte war dieselbe dennoch voll und üppig. Die Weinstöcke haben hin und wieder auch schon fingerslange Triebe und man bemerkte in den geschützten Hausgärten auch schon Gescheine. Der bei weitem größere Theil der Weinberge hatte bis dahin noch nicht getrieben. In Folge der getrüben Aussichten in Bezug auf Quantität gingen die Weinversteigerungen allenthalben um erhöhte Preise von statten.

Bis zum beregten 25. April standen die Obstbäume in voller Blüthe. In den Weinbergen zeigten sich in der letzten Woche allgemein Gescheine. Die bisherige Witterung war auch dem Getreidebau sehr günstig und die üppige vielversprechende Vegetation bewirkte einen Rückschlag der Fruchtpreise. Waren bislang unter gedecktem Himmel 12—13° R. Wärme, so trat wieder am 26. ein rauher Nord- und Ostwind, unter gedecktem Himmel mit 5—9° Wärme, ein. Am 28., Morgens, bei scharfem Ost- und Nordwind und 3—4° Kälte, mußten die Wohnstuben wieder geheizt werden. Die Witterungsverhältnisse ausgangs dieses Monats sind ganz ähnlich jenen im Jahre 1873 und 74; jedoch verhinderte in diesem die außerordentliche Trockenung und der starke heftige Wind unstreitig einen Frostschaden. Vom 30. April auf den 1. Mai abermals Frost und am Morgen festgefroren. Der 3. Mai begann mit 10° Wärme, diese steigerte sich bis zum Mittage in der Sonne auf 21°. Dieser Tag kann als einer dem Wonnemonte angemessener bezeichnet werden. Untersuchung der Reben am 4. Mai: Längs des Rheines, zwischen hier und Nackenheim, in den Niederungen in der Nähe des Eisenbahndammes, zeigten sich noch keine Triebe und scheinen somit diese Weinberge, durchschnittlich Oesterreicher-Anlagen, durchaus erfroren zu

sein. Gegen den Berg hin und an den Bergen treiben theils zwei Drittel aller Augen, Rieslinge vorzugsweise. Liverdon, Muländer und Burgunder auf Hochplanken, am Eisenbahndamme, Sonnenstein, treiben vollkommen und sind reichlich mit Gescheinen versehen. Auch die Gärten mit Gutedel bestockt, auf Hochplanken längs der Rheinstraße unterhalb des Reifeberges, treiben sehr hübsch und sind gleichfalls mit Gescheinen bestellt. Oesterreicher Reben sind auch hier durchaus bis auf die Sohle erfroren und treiben Wildholz aus dem Urstamme. Im vorigen Jahre waren diese Hochplanken — Gutedelanlage — von der Pilzkrankheit gänzlich heimgesucht und die Frucht bis zum letzten Trauben zerstört; in diesem Jahre dagegen waren diese Weinstöcke gesund, zeigten keine Spur von Krankheit und trugen auch eine gesunde Frucht. Mit einigen Ausnahmen von 26° Wärme des Mittags in der Sonne, war die Witterung bis zum 8. Mai rauh bei scharfem Ostwind. Das Thermometer zeigte in den Nächten nur 3—5° Wärme und am Morgen stellten sich Reif und Frost ein. Vom 9./10. Mai ein Frost in so hohem Grade, daß die Weinberge auf dem Lande in den Niederungen (Rheinheffens) erfroren sind. Die Triebe waren schon fingerslang und mit Gescheinen versehen. Vom 18./19. und vom 19./20. Mai, unmittelbar nach Pfingsten, sank das Thermometer wieder unter den Gefrierpunkt und dieser Frost hat in den Weinbergen ebendasselbst, namentlich in und Umgegend von Wöllstein, Siefersheim, wiederum großen Schaden angerichtet; kalter Nordostwind war dabei vorherrschend und mitwirkend. Vom 25. bis incl. 27. Mai war eine große Hitze, 25—26° im Schatten. Das Wildholz der Weinberge und solche, welche vom Froste verschont blieben, vegetirten außerordentlich. Es wurde in diesen Tagen schon ausgebrochen, namentlich in solchen Weinbergen, in welchen man das Unholz von den geeigneten, künftigen Fruchtreben unterscheiden konnte. Am 28. stellte sich schon wieder der rauhe Nordostwind ein, so daß das Thermometer in der Nacht vom 28./29. nur 1—2° Wärme zeigte. Nachfolgender Bericht ist für alle Nebgelände maßgebend: „Von der Mosel. Trier, 1. Juni. Der Mai war durch seine trockene Witterung der Entwicklung der Rebstöcke nicht günstig. Ein Theil der ausgetriebenen Fruchttaugen ist in Folge dessen, soweit eine stärkere Schädigung durch den Winterfrost vorlag, bereits zurückgefallen, und fast täglich mußte man neuen Ausfall verzeichnen. Dann brachten uns der 7., 8., 9., 19. und 20. Mai Frostnächte,

und wurde hierdurch an vielen Stellen großer Schaden durch Spätfröste herbeigeführt, denn es sind gar viele junge Lohden erfroren und schwarz geworden. Diese Spätfröste haben jedoch nicht allgemein, sondern nur strichweise geschädigt; mehrere der besten Lagen der Mosel sind hierbei hart betroffen worden. Was der Winterfrost verschont, hat jetzt noch der Spätfröste geholt. Die Aussichten auf einen lohnenden Herbst sind jetzt fast total verschwunden.“ Bis zum 4. Juni incl. große Trockenung. Jeder Tag gab Hoffnung durch bewölkten Himmel zur Feuchtigkeit, aber dennoch kein Regen. Vom 4./5. ein wenig Regen. Die Traubenblüthe zeigte sich einzeln an verschiedenen Orten. Der Anfang der Traubenblüthe wird von der Gaardt, der Mosel, längs des Rheines und von dem Rheingau berichtet. Von Rüdeshelm wird unterm 3. Juni berichtet, daß dorten seit acht Tagen an einzelnen Stöcken Blüthen wahrgenommen worden seien. Im Allgemeinen zeigten sich wenig Scheine; Ausnahmen fanden auch diesmal wieder statt.

Alle Gewächse seufzen nach Regen; Klee und Gras stehen dünn und geben an Quantität wenig aus; dagegen wird die Qualität desto mehr gerühmt. Kartoffeln und Bohnen gehen nur theilweise auf und Gemüse giebt es noch keine *rc.* Am 5.—9. Juni regnerisch und kalt, des Morgens 6 und des Mittags nur 9° Wärme. In der Nacht vom 11./12. ein durchweichender Gewitterregen; am 12. und 13. unaufhörlicher Regen bei 10—12° R. Wärme. Dieser brachte eine Störung in die Heuernte und auch für die Traubenblüthe hält man ihn nicht vortheilhaft. Bis dahin war die Blüthe allgemein.

Rheingau, 18. Juni. Im Rheingau, an der Ahr, in den besseren Moselgegenden und bei Mainz haben die Reben zu blühen begonnen; die Gescheine haben ein gesundes vielversprechendes Aussehen, doch sind sie eben nicht sehr zahlreich; besser aber „wenig und gut“ als „viel und schlecht“. Nach dem Regen bis zur Mitte Juni ist die Witterung recht gedeihlich warm geworden und der Boden enthält Feuchtigkeit genug, so daß durchaus nicht alle Aussichten auf eine, wenn auch geringe, doch an Güte befriedigende Weinernte verloren sind. Indessen hat sich auch der Heuwurm wieder eingestellt und zwar in den Rieslingen, Ruländer und Burgunder *rc.* sehr stark und zahlreich. Im Traubenlaub, in zusammengerollten Blättern, hat man Puppen und Eier der Sauerwürmer gefunden.

Am 11. Juni „Barnabas“. Des Winzers Sprichwort lautet: „Regnet es auf Barnabas, so fallen die Trauben ab bis in das Faß.“ — Alle öffentlichen Blätter berichten, daß an diesem Tage von Nachmittags 4 Uhr ab bis zum Samstag Morgen in Sachsen und Thüringen schwere Wolkenbrüche stattgefunden hätten. Eines solchen Unwetters, wie es um diese Zeit im ganzen Harzdistrikt gewüthet und getobt habe, wisse sich kaum Jemand zu erinnern. Dasselbe verbreitete sich über den südlichen Theil der Provinz Hannover, das Herzogthum Braunschweig und einen großen Theil der Provinz Sachsen. In Oderwitz seien Häuser eingestürzt und Menschen um's Leben gekommen. Man zähle bisher 8 Todte. In Ober-Oderwitz wurden etwa 100 Häuser zerstört und blieben 6 Menschen todt. In Herrnhut wurden 14 Menschen vermißt. Soldaten, der König und die Minister eilten an die Unglücksstätte, um zu helfen und das Mögliche zu retten. Der „N. N.“ berichtet unterm 20. Juni aus Dresden: „Die Zahl der verunglückten Menschen in Folge des letzten großen Wolkenbruches in der sächsischen Oberlausitz beträgt nach bis jetzt gemachten Feststellungen 63.“ Laut Bericht im „N. N.“ vom 22. Juni fand im engen Thale bei Lorch im Rheingau ein furchtbares Gewitter statt. Somitag, den 20. Juni, Abends 6 Uhr fiel ein wolkenbruchartiger Regen mit Hagel vermischt. Mit unwiderstehlicher Gewalt stürzte das Wasser, sich Gassen bildend, Schutt, Weinberggrund und Steine mit sich fortreisend von den Höhen, drang in die Höfe, Scheunen, Ställe und Häuser, während Schutt und Steine theilweise die Gärten bedeckte oder sich fußhoch auf den Straßen anhäuften. Das Hotel „Schwan“ und Umgegend wurde stark mitgenommen. Wasser, Schlamm und Schuttmassen drangen durch das Haus, den Speiseaal *rc.* und verwandelten die Nachbarschaft in einen kleinen See. Bei dem Gastwirth Weiller am Bahnhof richtete das Wasser noch größeres Unheil an, so daß Frau und Kinder flüchteten und auf der Flucht von dem rasenden Elemente umgerissen wurden. Das von Zink errichtete Gartenhaus wurde total zertrümmert. Auch der Bahnhof und die Eisenbahnschienen wurden mit einer Masse Schutt und Steinen überschüttet, so daß der Zug eine dreistündige Verspätung hatte, während eine große Anzahl Arbeiter verwendet wurden, die Bahn frei zu machen. Am 23. August 1878 hatte Lorch unter einem ähnlichen Unwetter zu leiden.

Seit Sonntag, den 20. Juni, jeden Tag abwechselnd Regen

mit Sonnenschein, Morgens 13—15°, Mittags in der Sonne 18 bis 20° und Abends noch 13° R. Wärme. Diese Temperatur war der Traubenblüthe günstig; dieselbe verlief daher auch im Allgemeinen zufriedenstellend und endigte nach zuverlässigen Berichten aus den verschiedenen Rebgebirgen, von der Gaardt, der Mosel, aus dem Rheingau, vom Rheine, aus Baden, Württemberg und Franken zc., ausgangs Juni und anfangs Juli. Die Witterungsverhältnisse im Monat Juli waren mehr günstig als nachtheilig, die junge Frucht entwickelte sich daher sehr schnell und begrenzte somit alsbald die Zerstörungen des Heu- und Sauerwurmes. Wie wir auch in diesem Jahre denselben möglichst theilweise bekämpften, und welchen erheblichen Nutzen daraus erzielten, bringen wir in einer Separat-Abhandlung. Dieser Monat brachte bis zum 15. sehr heiße Tage, in der Sonne 33 und im Schatten 22—24° R. Wärme. Am 16. dieses wurde aus Nieder-Engelheim berichtet: „Herr Gärtner Struth dahier besitzt in seinem Garten bereits reife Trauben. Es dürften dies in unserer Gegend die ersten dieses Jahres sein.“ Bei dieser sehr günstigen Witterung machen die Trauben riesige Fortschritte. Die Hoffnungen der Winzer auf eine ausgezeichnete Qualität steigern sich. — In dieser Woche begann die Getreideernte mit dem Kornschnitt. Nach Zeitungsberichten ist man in Ungarn schon seit Wochen damit beschäftigt. Dieselbe liefert allenthalben ein sehr günstiges Resultat. Ein Bericht aus Worms vom 16. Juli meldet: „Die Ernte ist seit Anfang dieser Woche hier und in der Umgegend in vollem Gange. Vom besten Wetter begünstigt, erkennt man sofort an den vergnügten Gesichtern der Landwirthe, wie gut der Ausfall ist.“ Wir haben eine so glänzende Ernte einzuheimen, wie sie seit langen Jahren nicht vorhanden war und wird Roggen und Gerste exportfähig werden. — Die erste Hälfte des Monats August brachte viel Regen, am Abend und in der Nacht war es kühl. Sonntag, den 8. August, den ganzen Tag Regen, Wind und kalt. Montag, am 9., helles Wetter bei 10° Wärme Morgens. Von da ab bis incl. Samstag, den 14., jeden Tag Regen, so daß die letzte Frucht, der Weizen, sehr schwer trocken in Sicherheit gebracht werden konnte. Bei diesem Regen war es aber bei Tage oft sehr heiß, des Morgens schon 10—13° und des Mittags 22—25° Wärme, somit für das Wachstum der Trauben sehr förderlich.

Bis zum Sonntag, den 15. August, war die Ernte, exclusive

Hafer, eingeheimt. Von diesem Tage, bei aufgehendem Lichte, fingen die trockenen und warmen Tage an. Von allen bevorzugten Rebgebirgen wird von gefärbten und weichen Trauben berichtet. In Gaub wurden sogar um diese Zeit schon reife Trauben versandt. Von Mitte August bis zur Mitte des Monats September waren die Witterungsverhältnisse der Traubenreife sehr günstig. Nach einem Zeitungsberichte aus Bingen wurden dorten gegen Unberechtigte und Kinder, der reifen Trauben wegen, die Weinberge geschlossen. Auch hier wurden die Weinberge um diese Zeit schon mit der erforderlichen Anzahl Schützen bestellt. Die Tage bis zum 7. September waren so heiß, als wir solche je erlebt haben. Am 4. dieses gegen 11 Uhr Vormittags, bei fast unerträglicher Hitze, die Trauben in den Hauptlagen Hipping, Rehbach zc. untersucht, dieselben fühlten sich wie gewärmt an; die Desterreicher waren gesund, goldgelb und sehr süß, die Rieslinge dagegen noch etwas zurück, die Orleans theilweise gelb und weich. Im Allgemeinen erwartet man einen Hauptwein. In diesen schönen Tagen fiel inzwischen ein sanfter Regen. Am Sonntag, den 12., den ganzen Tag hindurch ein sanfter Regen bei 14—17° Wärme. Das zweite Rühren der Weinberge in dem eisigen Thonboden wurde hiernach sehr erleichtert und dadurch die Veredelung der Trauben sehr gefördert. Die günstige Witterung war bis zum 15. incl. anhaltend; am 16. September trat kühle Witterung ein, das Thermometer zeigte nur 12° Wärme um die Mittagszeit, Abends so kühl resp. kalt, daß man sich im Freien nicht aufhalten konnte und gezwungen war, wärmere Kleider anzulegen. Am 17. gedeckter Himmel, Temperatur leidlicher wie gestern, 14° R. Wärme. Am 18. früh 10° Wärme, die Nacht über Staubregen. Sonntag, den 19., Morgens 7 Uhr 10° Wärme, den Tag über Regen mit Westwind. Vom 19./20. Staubregen, am Morgen des 20. September 7° Wärme, gelinder Westwind, halb gedeckter Himmel, des Nachmittags 4 Uhr ein Gewitter, Westwind und ein starker kalter Regen, am 21. Morgens 9°. Die bisherigen Witterungsverhältnisse in der zweiten Hälfte dieses Monats waren nicht dazu angethan, die in der ersten Hälfte noch gehegten Hoffnungen auf einen Hauptwein in ausgezeichneter Qualität im Allgemeinen aufrecht zu erhalten. Am 30. September in verschiedenen Lagen die verschiedenen Traubenarten untersucht: Die Desterreicher gelb und süß und gehen stark in Edelfäule über; die Rieslinge noch gesund, gegen jene jedoch in der Reife noch zurück,

in den Lehmfeldern noch grün und theilweise unreif; die Liverdon voll und schwarz, hin und wieder ein fauler Trauben. Die Säure ist noch vornehmend.

Vom 1. bis incl. 3. October trocken, unter 7° Wärme Morgens und scharfem Westwinde. Am 4. wurden zum erstenmale die Stuben geheizt. An diesem Tage traten durchweichende, starke Regen ein, welche fast ununterbrochen bis zum 8. October incl. anhielten unter 12—17° Wärme am Tage. Die schon angefaulten, weicheren Traubenforten wurden unter diesen Witterungsverhältnissen total edelfaul. Auch die Rieslinge näherten sich diesem Ziele. Die Befürchtung der Winzer, daß das Wenige auch noch durch Auslaufen verloren gehen könne, waren mehr als gerechtfertigt; man drang daher von allen Seiten zum Herbst. Mit dem 9. October erschien wieder ein heller, herrlicher, trockener Sommertag. Diese Trockenung hielt jedoch nur 2 Tage an; am 11. wieder Regen unter einem Temperaturgrade, welcher abermals zur Stubenheizung nöthigte. Am 12., Morgens um 7 Uhr, 5° Wärme und am 13. wieder anhaltender Regen bei 8° Wärme.

Die Ende September begonnene feuchte Witterung und das damit zusammenhängende Faulen der Trauben hatte viele Gemeinden, namentlich in den südlich gelegenen Rebgebänden, veranlaßt, früher zu lesen unter gleicher Befürchtung, daß das Wenige durch Auslaufen auch noch verloren gehen könne.

In Rheinbayern begannen um diese Zeit die Trauben in einzelnen Lagen rasch zu faulen; die Quantität, welche voraussichtlich nur $\frac{1}{12}$ — $\frac{1}{15}$ Ertrag liefern werde, verminderte sich zusehends von Tag zu Tag.

In Mecklenheim herbstete man deshalb schon am 22. September. In Musbach wurde der Herbst am 1. October, in Dürkheim am 5., in Ebesheim, Hainfeld, Diedesfeld, Hambach am 7., in St. Martin, Maikammer und Weiher am 11. festgesetzt. In einigen badischen Gemeinden wurde mit der Traubenlese schon Mitte September begonnen; in der Umgegend von Offenburg, in den Niederungen der Gemarkungen Zell, Weierbach, Nammersweier und Fassenbach am 22. September. In Lothringen wurde mit der Lese in besseren Lagen des oberen Moseltales am 24. September und in Elsaß zwischen Schlettstadt und Baar in den ersten Octobertagen begonnen.

Hier war die Weinlese auf den 13. bestimmt, begann aber, des

ungünstigen Wetters wegen, erst am 14. October, in Oppenheim am 18., in Bingen am 12., in Bidesheim und Guntersblum am 15. und in Hochheim wurde in den herrschaftlichen Gütern Montag, den 25., allgemein gelesen. Ein Bericht aus Hochheim vom 27. October lautet u. A.: „Es fehlt weder an kalten, noch an warmen Regen; der Deckel auf der Herbstbütte wird zum wichtigen Stück Möbel und manche Leserin muß ihren Eifer lange vor Sonnenuntergang triefend nach Hause tragen. Wer seine faulen Trauben zeitig in der vorigen Woche eingeheimst, kann die Sache ruhiger ansehen.“ Nach einem Berichte aus Bidesheim vom 14. October begann der Herbst Montag am 18. in Eibingen und am Dienstag den 19. in Bidesheim. Hierbei wird bemerkt, daß die Trauben kaum mehr trocken würden und schnell in Fäulniß übergehen. Das Wenige werde immer weniger, dagegen seien die Trauben sehr edel, namentlich die Rieslinge im Berg prachtvoll. Daß wir einen recht guten 80r bekommen, unterliegt keinem Zweifel mehr. In allen deutschen Rebgebänden, selbst in solchen, in welchen der größere Theil der Trauben Rieslinge, Orleans, die Dauer halten und wo somit Spätlese Regel ist, endigte der Herbst ausgangs October und nur bei einzelnen Besitzern erst anfangs November. Die Witterungsverhältnisse vom 14.—21. October gestatteten eine Trockenlese, in welcher sich das Mostgewicht hier, von den geringen bis zu den besten Lagen, durchschnittlich von 80 bis zu 104° öchslich erstreckte. Die Säure in gleichem Verhältniß ergab 5—9‰.

Der Preis in der Mische (64 Liter) war ein enormer, es wurden dafür bezahlt von 30—60 *M.*, durchschnittlich 40—45 *M.* Die Trauben waren aber auch durchaus edelfaul, vollsaftig und dünnhäutig. Die Mosterung ging daher auch sehr leicht von statten; die Maische war ein zusammenhängender flüssiger Brei, welcher beim Entladen der Fuhr- und Ladfässer ohne Zwang in die Ablad-Bütte floß. Zu einem vollen Stück Most waren in Folge dessen, statt wie gewöhnlich 25 Mischen, nur 22 höchstens 23 erforderlich. Nehmen wir das höchste Quantum zu den vorgemerkten Preisen an, so stellt sich das Stück Wein (1200 Liter) von *M.* 690—1380, nach dem Durchschnittspreis von *M.* 920—1035. Ueberdies haben sich unsere Berglagen, in dem rothen Thonschiefer, in Qualität, einestheils auch in Quantität, trocken und zeitig gelesen, wiederum glänzend bewährt.

Die Qualität ist in den vorzüglichsten Lagen unter diesen Verhältnissen auch eine vorzügliche geworden. Die Quantität fiel, wie allenthalben, sehr verschieden aus. In den niederen Lagen, wo der Frost durchgreifend herrschte, gab es theils gar nichts, theils äußerst wenig. In den Bergen, je nach dem Alter, der Traubenart und dem Stand der Weinberge, wurde $\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{3}$ eines vollen Herbstes geerntet. Einzelne Gutsbesitzer, welche ihre Weinberge seit mehreren Jahren nicht mehr laubten, resp. gipfelten, haben in den Hauptberglagen $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ und nahezu einen vollen Herbst erzielt. Am Rehbacher Berg ergab von diesen 1 Morgen (308 Klafter) 14 Mischen, im Hipping in $\frac{5}{4}$ Morgen 1 Stück, und am Delberg, Liederdon-Trauben, 160 Klafter 10 Mischen. Das Nichtlauben hat sich in diesem abnormen Jahre in allen Beziehungen eclatant bewährt. Wir werden unter ausführlicher Begründung in einem Separat-Abdruck darauf zurückkommen.

In der Provinz Rheinhessen stellte sich die Qualität und der dafür entstandene Preis im Herbst, sowie die geerntete Quantität, wie folgt:

In Oppenheim war das Mostgewicht unter gegebenen Verhältnissen gleich dem in Rierstein; der Durchschnittspreis vom Garten- bis zum Bergwein betrug per Mische *M.* 35—40, gegen *M.* 8—10 im vorigen Jahre.

In Pfaffenschwabenheim Gewicht 78—90°, Ergebnis ca. 40 Stück gegen 300 in vollen Jahren. Verkäufe von *M.* 3,50—4 per Viertel von 8 Liter Most, also *M.* 70—80 per Dhm (160 Liter).

In Sprendlingen Gewicht 70—90°, Preis per Viertel *M.* 3. Gegen 1200 Stück in einem vollen Jahre wurden deren kaum 80 geherbstet. Pleitersheim und Badenheim haben gar nichts bekommen. In Volksheim fiel die Lese befriedigend aus.

Aus Bingen wird unterm 8. November berichtet: „Die Qualität ist recht zufriedenstellend und kommt sicherlich dem 1873r gleich. In einzelnen Lagen, in denen der Weinstock durch die Kälte weniger gelitten, hat man $\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{4}$ Herbst erzielt. — Unsere Nachbargemeinde Büdesheim hat viel mehr Ursache mit der diesjährigen Ernte unzufrieden zu sein wie wir.

In Hahnheim wog der Most nach Dechsele 72—88°, demnach ziemlich genau wie 1878. Das Viertel Maische wurde zu *M.* 3 bis 3,40 und in Selzen zu *M.* 3 verkauft. An Quantität wurden

kaum 20 Stück geerntet. In Gau-Algesheim stellte sich das Mostgewicht von 74 bis 84° nach Dechsele, in guten Jahren auf 90°. Beim Beginn des Herbstes wurde das Viertel (18 Pfund) über *M.* 3 verkauft. Aus Bendersheim, Sulzheim, Wörrstadt wurde von *M.* 3,50 per Viertel berichtet. In Wolfsheim, Jugenheim und Partenheim Gewicht durchgängig 70—85° Dechsele.

Aus Armsheim (Rheinhessen) vom 22. October wird berichtet: Die Weinlese ist hier und Umgegend in vollem Gange. Hier und da sieht man einmal eine Fuhr mit einem Ladefuß, denn die meisten Winzer tragen ihre Crescenz im Zuber nach Hause. Höchst selten sieht man eine Kelter aufgeschlagen, denn der Ertrag ist zum Kelterern zu gering. Der Zuckergehalt des Mostes stellt sich von 75—95° Dechsele. Das Viertel Maische wurde zu *M.* 3, 3,50—4 verkauft.

Aus Rheinhessen, 29. October. Hier ist die Weinlese ziemlich beendet und war der Ertrag durchgängig $\frac{1}{20}$ Herbst, nur einzelne Orte waren besser. Ein anderer Bericht giebt den Durchschnittsertrag auf $\frac{1}{12}$ eines vollen Herbstes an.

Aus dem Rheingau.

Deßtrich, 30. October. Die Lese bei uns ist vielfach beendet und hört man allerwärts darüber nur Klagen. Die von mir untersuchten Moste ergaben:

Deßtricher 68, 78, 84 und 86° öchslich 14/1—16/1—17 und 17/1 Zuckerprocente bei 9°/100 Säure; Mittelheimer Auslese 92° öchslich 18,1°/100 Zucker bei 9°/100 Säure; Winkel 84—98° öchslich; Hallgarten 90° öchslich 18,1°/100 Zucker bei 9 $\frac{1}{2}$ °/100 Säure; geringere Lagen zeigten daselbst 85° 17,2°/100 Zucker und 9 $\frac{1}{2}$ °/100 Säure.

Der Weinbote, Wochenschrift für Weinbau und Weinhandel der preussischen Rheinprovinz, bringt unterm 4. November eine Zusammenstellung der diesjährigen Traubenlese in Deutschland, worin über den Herbst im Rheingau im Allgemeinen angegeben ist:

Qualität ziemlich gut, Quantität gering, etwa $\frac{1}{12}$ Herbst, wobei die Differenzen sich zwischen $\frac{1}{3}$ und $\frac{1}{30}$ bewegen. Mostgewicht 72—98° Dechsele, Traubenpreise 36—66 Pfg. pro Kilo und Mostpreise *M.* 60—110 pro Hectoliter.

Einzelne Berichte aus dem Rheingau über Auslese und Ausstichweine lauten dagegen:

Gattenheim, 6. November. Wir haben hier ungefähr $\frac{1}{8}$ Herbst gemacht. Geringere Lagen wurden vor den Nachtfrosten gelesen und

ergaben von 105 bis 112° Dechsle, die Nachlese 80°, die besseren Lagen gerade vor und nach dem Froste 125—130°, ja eher noch darüber, bei einem Zuckergehalte von 125° und 9^o/₁₀₀ Säure, während die Nachlesen 100—103° ergaben bei einem Säuregehalte von 10^o/₁₀₀. Marcobrunner vor dem Froste ergab 130° und darüber.

Eltvile, 5. November. In circa 560 Morgen Weinbergen wurden nur 40 Stück Wein geherbstet, also $\frac{1}{14}$ Herbst gegen ein gutes Jahr. Trauben wurden verkauft per Pfund für 20—24 Pfg., Most per Ohm von *M.* 90—100.

Erbach, 5. November. Mit der Traubenlese ist dahier noch die Gutsverwaltung von Reinhartshausen beschäftigt, wird aber bei günstiger Witterung in dieser Woche ihren Abschluß finden. In quantitativer Hinsicht ist der diesjährige Herbst gegen die seitherigen geringen Erwartungen noch um $\frac{1}{3}$ zurückgeblieben und dürfte hier im Allgemeinen nur $\frac{1}{8}$ Herbst zu verzeichnen sein. Bezüglich der Qualität haben sich aber äußerst günstige Resultate ergeben. Man rechnet gewöhnlich Moste von 40—60° zu den geringen und mittelmäßigen, von 60—85° zu den guten und recht guten, von 85 bis 110° zu den Ausstichweinen. Bei den von der Gutsverwaltung zu Schloß Reinhartshausen dahier getroffenen Auslesen sind aber noch bedeutend bessere Resultate erreicht worden. Nach der Dechsle'schen Mostprobe finden sich daselbst Moste von 100, 102, 106, 109, 119 und 122°.

Rauenthal, 11. November. Die Gemarkung Rauenthal lieferte in diesem Jahre $\frac{1}{10}$ Ertrag. Die Qualität ist gut und ergiebt einen hochgährigen Wein. Das Mostgewicht ist bei Mittelweinen von 80—94°, bei einzelnen feinen Auslesen bis 112°. Käufe sind abgeschlossen worden von *M.* 120—150 per Ohm, bessere Weine wurden auch per Stück mit *M.* 1200 bezahlt.

Am Haardtgebirg (Rheinpfalz).

Qualität mittelmäßig bis gut, jedoch theilweise den Erwartungen nicht entsprechend. Quantum sehr gering, etwa $\frac{1}{15}$ Herbst, wobei die Differenzen sich zwischen $\frac{1}{3}$ und $\frac{1}{30}$ bewegen. Mostgewicht 63—100° Dechsle. Mostpreise pro Hectoliter *M.* 36—110.

Obermosel und Saar.

Qualität mittelmäßig, Quantität kaum nennenswerth, etwa $\frac{1}{100}$ Herbst. Mostgewicht 63—90° Dechsle; Traubenpreise 22 bis 50 Pfg. pro Kilo, Mostpreise *M.* 25—80 pro Hectoliter.

Mittelmosel.

Qualität ziemlich gut, Quantität gering, etwa $\frac{1}{12}$ Herbst. Mostgewicht 72—98° Dechsle; Traubenpreise 36—60 Pfg. pro Kilo.

Untermosel.

Qualität ziemlich gut, Quantität gering, etwa $\frac{1}{12}$ Herbst. Mostgewicht 66—92° Dechsle; Traubenpreise 32—57 Pfennig pro Kilo und Mostpreise *M.* 48—55 per Hectoliter.

Nahgelegend.

Qualität ziemlich gut, Quantität sehr gering, etwa $\frac{1}{15}$ Herbst. Mostgewicht 72—92° Dechsle; Traubenpreise 40—50 Pfg. pro Kilo.

Ahr.

Qualität gut, Quantum kaum nennenswerth, etwa $\frac{1}{60}$ Herbst. Mostgewicht 73—95° Dechsle; Traubenpreise 45—65 Pfg. pro Kilo.

Rebgeleude in Rheinpreußen.

Qualität ziemlich gut, Quantum sehr gering, etwa $\frac{1}{25}$ Herbst. Mostgewicht 74—95° Dechsle; Traubenpreise in roth 44—60 Pfg., in weiß 32—56 Pfg. pro Kilo.

Vom Main.

Hochheim, 5. November. Der Herbst ist seit Samstag (31. October) vereinzelt, auch seit heute hier vollständig vorüber. Moste aus mittleren und guten Lagen wiegen 79—85° Dechsle bei 6 $\frac{1}{2}$ bis 7 $\frac{1}{2}$ ^o/₁₀₀ Säure. Für Trauben wurden hier bis 26 Pfennig per Pfund erzielt. Most ist dem Vernehmen nach in wenigen Posten zu *M.* 100 per Ohm verkauft worden. Verkäufe von Belang haben nicht stattgefunden.

Maingegend.

Qualität ziemlich gut, Quantum sehr gering, etwa $\frac{1}{20}$ Herbst. Mostgewicht 72—90° Dechsle; Traubenpreise 32—48 Pfg. pro Kilo.

Würzburg, 29. October. Quantität äußerst gering, so daß in vielen Lagen von einer Lese gar keine Rede war, indem oft in einem ganzen Tagwerke kaum ein Korb Trauben erzielt wurde. Auch aus anderen Thälern Unterfrankens lauten die Ernteberichte gleich ungünstig und soll namentlich in Eichenbach, Sauerthal, Trimberg, Frohnsstadt, Westheim, Wiemsthal, Querdorf zc. der Herbst gleich Null sein. Das ärarialische Weingut auf Würzburger Markung hat durch die Fröste großen Schaden gelitten, so daß auch die edlen Sorten des Staatsgutes, wie Stein, Leisten u. dgl., in Quantität gegen frühere Jahre weit zurückstehen.

Qualitativ steht der diesjährige Most dem von 1878 zur Seite und bewegt sich sein Gewicht auf der öchslichen Mostwage zwischen 70 und 80°.

Württemberg.

Qualität gut, Quantität gering, etwa $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{12}$ Herbst. Mostgewicht 73—98° Dechsle; Traubenpreise 30—48 Pfg. pro Kilo und Mostpreise *M.* 45—70 pro Hectoliter.

Baden.

Qualität mittelmäßig, Quantum kaum nennenswerth, etwa $\frac{1}{50}$ Herbst. Mostgewicht 64—90° Dechsle; Traubenpreise 38—58 Pfg. pro Kilo. Der Hauptweinort des markgräflichen Landes, Muggen, der in guten Jahren 10,000 bis 15,000 Dhm liefert, gab als Ertragniß dieses Jahres 20 Hectoliter an und im gleichen Verhältniß die übrigen Orte.

In Frankreich

haben sich die Hoffnungen auf eine vorzügliche Qualität der diesjährigen Trauben nicht erfüllt. Die anfänglich hohen Trauben- und Mostpreise sind stark gewichen und stellten sich, nachdem man sich von der Güte überzeugt hatte, nur noch um etwas höher wie im Herbst 1879. Auch die Quantität stellte sich geringer heraus, als man erwartet hatte; durchschnittlich schätzte man nur $\frac{1}{3}$ Herbst. Einzelne Departements, z. B. Languedoc, Charente, du Midi z., haben reichen und fast vollen Herbst, wogegen andere Departements, z. B. Bordeaux, überhaupt die Gegend an der Gironde z. kaum $\frac{1}{10}$ Herbst liefern. Ebenso soll bezüglich der Qualität eine große Verschiedenheit herrschen; denn während in einigen Gegenden der Most 24% Zucker und tiefe Farbe hat, soll in anderen Departements die Qualität kaum den 79r erreichen und ebenso sauer, dünn und blaßfarbig sein, wie dieser.

Aus Spanien und Portugal

lauten die Nachrichten nicht ungünstig; die Qualität soll gut sein und schätzt man die Quantität auf $\frac{1}{3}$ Herbst.

Die Schweiz

hat verhältnißmäßig um Weniges mehr Trauben gehabt als Deutschland, etwa $\frac{1}{10}$ Herbst; die Qualität wird als mittelmäßig bezeichnet.

Oesterreich-Ungarn

hat quantitativ höchstens $\frac{1}{4}$ Herbst geliefert; stellenweise, wie z. B. in Böhmen, Mähren, Steiermark, Tokayer-Gebiet z., sollen sehr

wenig Trauben vorhanden gewesen sein. Croatien und Slavonien sollen sich besser befunden haben, indem dort $\frac{3}{4}$ Herbst erfolgt sei. Mit der Qualität ist man allgemein unzufrieden; dieselbe soll sich nicht höher stellen als 1878 und 79. Das anhaltend nasse und rauhe Wetter, verbunden mit einer wässerigen Lese, hat der Qualität sehr geschadet. Die Preise für exportirte Trauben stellten sich auf 20—25 fr. pro Kilo; das Mostgewicht von nach Süddeutschland exportirten Trauben soll 66—78° Dechsle betragen haben.

Italien

hat in Qualität und Quantität eine nahezu gute Ernte gehabt: Nord-Italien hatte circa $\frac{2}{5}$ Herbst, Mittelitalien $\frac{3}{4}$ Herbst und Süd-Italien mit Sicilien einen starken, vollen Herbst. Der Trauben-Export ist in diesem Jahre, insbesondere nach Deutschland, um den großen Ausfall daselbst, namentlich in kleinen Weinen einigermaßen zu decken, außerordentlich stark gewesen. Der Preis der Trauben stellte sich pro Kilo auf 23—30 Pfennig. Das Mostgewicht einiger dahin exportirter Trauben soll sich zwischen 76 und 88° Dechsle bewegt haben.

Preise der 1880r Weine im Januar und Februar 1881.

Nach einem Weinberichte aus Mainz, 20. Januar, werden für 80r kleine rheinhessische Weine *M.* 600—700 pro Stück bezahlt. Der Vorrath auf dem Lande ist, abgesehen von einzelnen Speculanten, außerordentlich gering. Die 80r Pfalzweine stehen bedeutend niedriger im Preise als die rheinhessischen Weine; man kauft noch reine, jedoch dünne 80r Pfalzweine zu *M.* 450—500 pro 1000 Liter. Die Naheweine stehen wieder höher, denn 80r Nahewein ist unter *M.* 600 nicht mehr zu haben. Die 80r rheinhessischen Weine bauen sich recht erfreulich aus. Hier in Mierstein wurden im Januar auf den ersten Abtrieb aus guten und Mittellagen mehrere Stück verkauft ab Lager, per comptant, von Producenten à *M.* 1200 und 1300, in Bodenheim mehrere Stück von einem großen Producenten, gute Lagen, zu *M.* 1000 durchschnittlich. Nach einem Berichte aus Geisenheim, 10. Februar, wurde in der letzten Zeit im Rheingau ziemlich viel Wein gekauft und zwar:

zu Lattenheim 3 Stück 80r von *M.* 1000—1150,
zu Hallgarten 6 Stück 80r von *M.* 1000—1220,

zu Winkel 2 Stück 80r zu *M.* 1100—1150,
zu Geisenheim 2½ Stück von *M.* 1150—1200.

Uerzig a. d. Mosel, 9. Februar. Der 80r hat sich prächtig entwickelt. Weine aus besseren Kellern wurden zu Durchschnittspreisen von *M.* 1000 pro Fuder verkauft.

Trier, 18. Februar. An der Mosel wurden 80r Weine verkauft je nach Dualität pro Fuder, zu 960 Liter, von *M.* 650 bis 1150.

Rom oberen Haardtgebirge, mitte Februar 1881, wird berichtet: „In der Gegend von Deidesheim, Dürkheim, Forst und Wachenheim kosten die 80r *M.* 600—1200 pro 1000 Liter; im oberen Gebirg werden für 80r *M.* 420—600 pro 1000 Liter bezahlt.“

Das „Rheingauer Weinblatt“ berichtet in Nr. 12 (Beilage): „Oppenheim, 19. März. Herr Dr. Wolf verkaufte dieser Tage seine 4 Stück 1880r zu dem hohen Preise von *M.* 1600 per Stück an eine Frankfurter Weinhandlung.“

Bingen, 18. März. Die gestrige Weinversteigerung des Herrn Franz Allmann dahier war stark besucht. 3 Stück und 5 Halbstück 1880r kosteten durchschnittlich per Stück *M.* 995, zwei Halbstück Scharlachberger gingen retour.

Winkel a. Rh., 26. April. Auf der heute hier abgehaltenen Versteigerung der Weine von Witwe A. Herber stellten sich die Preise wie folgt: für 1880r pro Stück, incl. Faß, von *M.* 1120—1460.

Mainz, 3. Mai. Die Weinversteigerung von Wilh. und Heinr. Schlamp, Gutsbesitzer in Nierstein, war stark besucht und wurden für ältere Jahrgänge, namentlich 78r, hohe Preise erzielt. Für Niersteiner 1880r wurde per Stück, ohne Faß, per comptant, erlöst von *M.* 830—1300, per Halbstück von *M.* 620—1195.

Bingen, 16. Mai. Bei der hier stark besuchten Weinversteigerung des Herrn Engelbert Herger wurden für 1880r per Stück erlöst von *M.* 900—1200. Ein halbes Stück 80r Scharlachberger wurde für das ungenügende Gebot von *M.* 1370 zurückgezogen.

Gattenheim, 17. Mai. Bei der heute hier stark besuchten Versteigerung der Gräflich von Schönborn'schen Weine, lediglich 1880r Rheingauer, stellten sich die Preise pro Stück von *M.* 1000 bis 8420, Rüdesheimer Auslese pro Stück zu *M.* 5520, Gattenheimer Auslese pro Stück *M.* 6620 und Marcobrunner Auslese pro Stück *M.* 7520 und 8420.

An diese Versteigerung schloß sich die Freiherrlich Langwerth von Simmern'sche Verwaltung mit ihren 1880r Rheingauern an und erzielte dieselbe für 5 Stück *M.* 17,920; die höchsten Preise erzielten Rüdesheimer pro Stück mit *M.* 6960 und 7040, Müßbrunner Auslese *M.* 6860.

Mittelheim, 20. Mai. Heute gelangten die Weine der Erben Bürgermeister Schauer zum Ausgebot und wurden für 1880r pro Stück erlöst *M.* 1620.

Kreuznach, 24. Mai. Auf der heute hier abgehaltenen Versteigerung stellten sich die Weinpreise wie folgt:

a. 1880r von Herrn Ph. Thres pro Stück von *M.* 705—785,

b. 1880r des Freiherrn von Reum pro Stück von *M.* 850—2160.

Schließlich sei noch bemerkt: die Kälte des Winters von 1879/80, welche so vernichtend auf den Weinstock wirkte, erweist sich auch an der massenhaften Zerstörung der Obstbäume. Es sind abgestorben: in der Provinz Starkenburg an Zwetschen- und Pflaumenbäumen 356,123, in Oberhessen 696,938, in Rheinhessen 106,354, zusammen 1,159,415; Apfelbäume in Starkenburg 147,572, in Oberhessen 184,571, in Rheinhessen 48,326, zusammen 380,460; Birnbäume in Starkenburg 26,990, in Oberhessen 31,770, in Rheinhessen 9,592, zusammen 68,352; Kirschbäume in Starkenburg 12,245, in Oberhessen 19,387, in Rheinhessen 3,845, zusammen 35,477; Nußbäume in Starkenburg 6,054, in Oberhessen 2,972, in Rheinhessen 958, zusammen 9,984; sonstige Obstbäume in Starkenburg 5,737, in Oberhessen 4,641, in Rheinhessen 6,597, zusammen 16,975. Im Kreise Mainz sind im Ganzen von 178,061 Obstbäumen 40,474 Stück abgestorben.

Das Weinjahr 1881 mit seinen drei Kometen.

Wie der Winzer im Verlaufe des Jahres an so mancherlei gewöhnliche Naturerscheinungen — wie der Kalender deren viele bezeichnet — Hoffnungen oder Befürchtungen knüpft, ob ihm diese eine schlechte oder jene eine gute Weinernte bringen werde, verspricht

er sich um so sicherer von der seltenen Erscheinung eines Kometen nicht sowohl ein gutes, als vielmehr ein vorzügliches Weinjahr, wie sich dies zutreffend auch im Jahre 1811 vollständig und in 1874 u. s. w. annähernd bewährt hat.

Wenn sich alle gute Dinge in der vieldeutigen Zahl drei vereinigen (Bacchus selber hieß der Dreigebohrne zc.), so mußte sich dem Weinbauer die Ueberzeugung aufdrängen, daß die noch seltenere Erscheinung von drei Kometen in diesem Jahre an einem vorzüglichen Weinerzeugnisse nicht mehr zweifeln lasse, was auch der ausgezeichnet günstige Vorkommer theilweise zu bestätigen schien.

Doch „mit des Geschickes Mächten ist kein ew'ger Bund zu flechten“, so singt der Dichter, und so müssen auch wir leider die Nichtigkeit des Sages in Beziehung auf den diesjährigen Herbst anerkennen. Gingen aber auch die desfallsigen großen Hoffnungen nicht ganz in Erfüllung, so ist doch den Kometen in soweit Rechnung zu tragen, als sich im Allgemeinen, zunächst in allen deutschen Rebgebirgen, eine zufriedenstellende Weinernte ergeben hat.

In der Quantität wird durchschnittlich ein halber Herbst angezeigt; Mindererträge ergaben sich da, wo in weniger geschützten Lagen die Weinberge durch die Fröste im vorigen und in diesem Jahre mehr oder minder geschädigt worden sind; größere Erträge wurden in bevorzugten Weinbergslagen erzielt, welche weniger für extreme Witterungsverhältnisse empfänglich sind. Von des Himmels Gunst wurden in diesem Jahre viele Orte der Provinz Rheinbessen theils mit vollen, theils auch mit übervollen Weinernten bedacht, und somit waren diese berechtigt, die Kometen als Glücksboten zu begrüßen.

Unter diesen Günstlingen steht Nierstein — ohnehin einer der bedeutendsten und berühmtesten Weinorte am Rhein — in der That mit einem vollen und theils übervollen Herbst oben an.

Im Allgemeinen wird der 1881r als ein guter Mittelwein verzeichnet und durchschnittlich dem Jahrgange 1878 gleich erachtet. Eine geringere Qualität lieferten wiederum die durch Frost und Hagel beschädigten Weinberge, eine bessere die Aus- und Spätlese, welche letzterer die günstige Witterung im November noch zu statten kam.

Auf Seite 104 (78r Weinpreise im Laufe des Jahres 1880) ist schon des großen Weinmangels und der fühlbaren Lücke an kleinen und Mittelweinen gedacht, ebenso der für die Weinproduction und

den Weinhandel so verderblichen Fabrikation der Kunstweine, als einer Folge jenes Mangels; insofern nun der 81r diesen Mangel ersetzt und den Consumenten ein, statt der Gesundheit schädliches, derselben förderliches Erzeugniß geliefert hat, kann dieses Kometen-Jahr auch ein segensreiches genannt werden.

Das Jahr 1881 war reich an außerordentlichen Natur- resp. Elementarereignissen, welche sowohl in der alten wie in der neuen Welt, zu Wasser und zu Land, große Unglücke im Gefolge hatten. Zunächst ist es unsere Aufgabe die Beschädigungen zu beschreiben, welche dieselben in unserer Umgebung, in Weinbergen und Getreidefeldern zc., anrichteten, die theils auf hohe Summen sich erstreckten und theils unberechenbar und unerseßlich sind.

Der Winter von 1880/81 war in der ersten Hälfte ein sehr gelinder, aber auch ein sehr wasserreicher. Schon im October 1880 öffneten sich die Schleusen des Himmels und überfüllten die Erde mit Regengüssen, daß schon anfangs November die Flüsse, in unserer Nähe der Rhein, der Main, der Neckar und die damit verbundenen kleineren Gewässer verheerend ihre Ufer überschritten.

Die Rheinhöhe überstieg den Sommerdamm und erstreckte sich bis an und über den Landteich auf dem rechten Ufer in der Richtung von hier ab nach Großgerau—Darmstadt, und setzte auf dem linken Ufer zwischen Nierstein und Nackenheim die Landstraße in einer solchen Höhe unter Wasser, daß dieselbe ohne Lebensgefahr nicht mehr zu passiren war.*) Die hiesigen Weinberge, längs dem Eisenbahndamm hin, der Ueberfluthung gegenüber, standen bis an die Spitzen der Neben und Pfähle, circa 6 Fuß hoch, unter Wasser. Von Sörrenloch, Kreis Mainz, wird unterm 2. November ähnliches berichtet: „Auch wir, wie die Nachbargemeinden Stackeden, Niederolm, Hahnheim zc., wurden durch das Hochwasser geschädigt. Die Selz, welche über ihre Ufer getreten, gleicht einem reißenden Strome und hat große Strecken Feld unter Wasser gesetzt.“ Unhaltendes Regenwetter führte im Dezember eine zweite Ueberschwemmung herbei. Laut Bericht vom 17. Dezember betrug die Rheinhöhe in Mainz 4,4 m. Eine Depesche aus Würzburg meldete, daß der Main in derselben Nacht noch um einen Meter gestiegen, somit noch eine größere Rheinhöhe zu erwarten sei.

*) Zur Erhöhung derselben genehmigte die II. Kammer der Landstände am 8. März 1882 184,000 M.

Die gelinde Bitterung hielt bis Weihnachten (25. Dezember) an. Am 26. traten 3° R. Kälte ein; in der Nacht vom 27./28. fiel über 1/2 Fuß hoher Schnee, welcher am 28. rasch wieder abging; die vorher stattgehabte gelinde Bitterung trat wiederum ein und erhielt sich bis zum neuen Jahre 1881.

Unter der bisherigen Temperatur gewann das Pflanzenreich neues Leben: die Weinreben füllten sich mit Saft, verschiedene Gewächse trieben Knospen, und Frühobstbäume, wie Aprikosen, Pfirsiche und Mandeln schmückten sich mit Blüten. Gänseblümchen und Veilchen waren um Weihnachten keine Seltenheit mehr. Aus Laubenheim bei Mainz wird unterm letzten Tage dieses Jahres berichtet, daß dorten an einem Hause ein Weinstock in seinem Wachsthum begriffen und schon bis zu Blätter und Gescheinen vorgeschritten sei. Aus der bayerischen Pfalz wird ähnliches von einem Rebstocke angezeigt.*)

*) Diese Naturerscheinung, eine Vegetation des Pflanzenreichs durch eine außerordentlich gelinde Bitterung um oder bis Weihnachten, wie heuer (von 1880/81) zählt unter die Elementar-Seltenheiten, wie dies nachfolgende zuverlässige Chronik seit 1000 Jahren bestätigt oder nachweist:

Wetter: Extreme zu Weihnachten seit tausend Jahren.
(Einer Fuldaer und sächsischen Chronik entnommen.)

Als Karl der Große im Jahre 800 nach Rom zog, war es zu Weihnachten weit und breit gefroren.

801 folgten darauf sehr milde Weihnachten, in deren Gefolge die Pest verheerend auftrat.

1179 dauerte der Winter von Weihnachten bis Ostern; es war so kalt, daß die Vögel mit uns seufzten und wir kaum das fröhliche Meluja anzustimmen im Stande waren.

1240 war es um Weihnachten warm wie im Sommer, im Fasching große Kälte.

1287 blühten die Bäume am Bodensee; Mädchen kamen zu Weihnachten mit Blumen des Feldes zur Kirche.

1289 brüteten die Vögel im Freien; der Weinstock belaubte sich; Knaben badeten sich in Flüssen; in Oesterreich blühten die Bäume wie im Mai und hatten noch ihr altes Laub, als bereits das neue kam (so schreibt nämlich der Wiener Bürgermeister Paltram).

1470 und 1478 täglich Gewitter und warme Winde.

1569 ungeheurer Schnee, dann Ueberschwemmungen.

1586 blühende Bäume.

Gelinde Winter haben in der Regel gute und auch vorzügliche Weinjahre im Gefolge, wie sich dies in den vorgenannten Hauptjahren in der That erwiesen hat.

Der zweite Theil dieses Winters begann mit 4° R. Kälte vom 2./3. Januar 1881 und diese steigerte sich bis zum 10. auf 6—7°. Die beschriebene, von den Fluthen des Rheines überschwemmte Fläche auf dem rechten Ufer überzog sich mit einer spiegelhellen, festen Eisdecke, welche den Schlittschuhläufern Gelegenheit bot, sich auf stundenlang weiter Strecke zu vergnügen. Bis zum 15. Januar erreichte die Kälte am Rhein, wie dies auch von Worms bis Bingen constatirt wurde, 13, 14—17° R. Kälte. Unter dieser Zeit, vom 22. Januar, wird berichtet, daß die Kälte am Gaardtgebirge, in Franken und an der Mosel in der Nacht vom 13./14. auf 20 bis 24° R. gestiegen sei; dergleichen wird aus Donaueschingen angezeigt, daß dorten eine sibirische Kälte eingetreten, die sich vom 21./22. und vom 22./23. auf 24° gesteigert habe. Aus Bingen wird unterm 24. angezeigt, daß dorten und Umgegend die Weinberge schon unter

1608 seit hundert Jahren nicht so kalt.

1708 nach vielem Regen zu Weihnachten nebst

1740 der kälteste Winter des Jahrhunderts, unter Menschen und Thieren die unerhörtesten Verwüstungen anrichtend.

1759 blühten die Alpenrosen.

1783 nach drei strengen und zehn mittelmäßigen Wintern war Frühlingswetter zu Weihnachten.

Nach einer anderen Aufzeichnung (entschieden aus unserem südlicheren Clima) stimmt nur das Jahr 1298 mit obiger Chronik; die nachfolgenden gelinden Winter sind in dieser nicht aufgeführt:

1172 waren im Winter die Bäume neu belaubt.

1241 blühten die Bäume im März und im Mai gab es reife Kirscheln.

1538 standen im Dezember und Januar die Gärten in vollem Blüten-schmucke.

1582 und 1588 waren die Bäume im Februar grün.

1607 gab es keinen Winter, ebenso

1609, 1617 und 1659 keinen Schnee und keinen Frost.

1792 blühten im Februar sämtliche Bäume; schon im Januar war das Einheizen der Zimmer nicht mehr erforderlich.

1807 gab es fast keinen Winter.

Sn der Neuzeit waren 1834, 1842 und 1846 sehr gelinde Winter; im Januar blühten die Aprikosen- und Mandelbäume.

1868 war gleichfalls ein gelinder Winter.

17° R. Kälte, bei starkem Nebel und Duft, namentlich in den Niederungen bei Büdesheim und auf dem flachen Lande bei Dietersheim, Sponsheim, Grolsheim u. stark geschädigt worden seien. Gleichzeitig wird aus anderen Orten Rheinhessens geschrieben, daß das Schmerzenskind, der Weinstock, wieder gehörig Noth gelitten. Jene Weinstöcke, welche im Herbst umgerissen worden u., sind schwarz, das Rebholz ist erfroren. Am gesündesten sieht dasselbe noch da aus, wo im Spätjahre bei der Lese oder nach derselben die Stöcke aufgeschnitten worden sind und somit das Holz dem Winde frei gegeben wurde.*)

Von Dürkheim a. d. S. wird unterm 26. Januar berichtet: Die starken Temperatur-Contraste vor Kurzem, in einer Nacht Südwind mit Regen und morgens 10° Kälte, dann die strenge Kälte bis zu 17° R. haben einen enormen Schaden an den Reben verursacht. Es sind die meisten Augen über dem Schnee, der nicht hoch liegt, bei Tage thaut und in der Nacht wieder gefriert, erfroren. Die Ausichten auf einen guten Herbst, der so nöthig ist wie das liebe Brod, sind hierdurch wieder sehr in Frage gestellt. Die ersten Gutsbesitzer hier, Deidesheim, Forst und Ungstein haben sich die Mühe nicht verbrießen lassen, den Schaden an abgeschnittenen Fruchtreben zu ermitteln. Es ergaben sich folgende Resultate:

Unter 632 verschiedener Rebarten aus diversen Lagen von Forst waren nur 153 gute, wie sich dies aus nachfolgendem Verhältniß im Einzelnen ergibt:

Riesling, Lage: Langacker,	unter 85	= 15	gute,
Franken, " "	" 86	14	"
Riesling, " Jesuiten Gr.	" 56	= 14	"
Franken, " "	" 58	= 42	"
Riesling, " Kirchenstück	" 94	= 6	"
" " zwei Morgen	" 72	= 28	"
" " Wolfshausen	" 93	= 7	"
Franken, " "	" 88	= 12	"

Laut Bericht des „Rheingauer Weinblattes“ Nr. 7, vom 13. Februar 1881, untersuchte der Weinbaulehrer Herr Seucker von

*) Die Winzer mögen diese kleine Arbeit, die aber von großer Tragweite ist, nicht außer Acht lassen.

Geisenheim den Frostschaden an verschiedenen Rebarten der Gemarungen von Destrach und Hallgarten mit folgendem Resultate:

Un Rieslingreben von Destrach waren
 unter 30 Augen 14 gute und 16 schlechte,
 an Desterreicher " " " 8 " " 22 "
 Rieslinge in versch. Lagen " " " 13 " " 17 "
 " " " " " " " 9 " " 21 "
 " " " " " " " 24 " " 6 "
 in Hallgarten unter 30 Augen, durchaus Rieslingreben, 11 gute und 19 schlechte, 17 gute und 13 schlechte, schließlich in einer günstigeren Lage 26 gute und 4 schlechte.

In Folge der strengen Kälte haben sich die Flüsse und kleineren Gewässer stark beeist. Von Mainz wurde unterm 25. Januar berichtet: Der Rhein geht hier stark mit Eis und hat sich laut Depesche an der Loreley bis Heimbach und Lorchhausen festgestellt. Der Main habe sich an den Krippen bei Flörsheim festgesetzt. Von Lorch am Rhein wird angezeigt, daß sich dorten wie im vorigen Jahre die Eismassen haushoch wie Mauern aufeinander geschoben hätten. Ausgangs Januar erfolgte Thauwetter und Eisgang der betreffenden Flüsse, welcher nicht ohne Schädigung der angrenzenden Ländereien vorüber ging. Aus Bingen wurde angezeigt: Während der Eisgang des Rheines für unsere Stadt und Umgebung günstig verlaufen ist, hat sich derselbe von der Nahe nicht vollzogen, ohne ganz beträchtlichen Schaden angerichtet zu haben. In der Nähe des preußischen Dorfes Laubenheim, woselbst die Eisdecke noch fest war, verließ der mächtig angeschwollene Fluß sein Bett und setzte die Dörfer Sponsheim und Dietersheim fast ganz unter Wasser. Der Schaden, welcher an den Weinbergen und Getreidefeldern hierdurch entstanden, ist ganz beträchtlich, und manchem kleinen Gutsbesitzer sind schon jetzt die Ausichten auf eine ergiebige Ernte gänzlich verschwunden.

Im Monate Februar waren die Witterungsverhältnisse wiederum sehr ungünstig. Vom 1. bis zum 21. wechselten durchschnittlich 1 bis 2° R. Kälte in der Nacht mit Regen und Schnee bei Tag unter einigen Graden Wärme. Am 9. kam der erste Frühlingbote, der Storch, hier an. Die kältesten Tage in diesem Monate waren der 12. und 13. mit 4° und der 14. Februar mit 6° R. Kälte bei hellem

Himmel und scharfem Ostwind. Vom 22.—25. stieg die Wärme des Mittags bis auf 20° R., dann wechselten wieder 1—2° Kälte bei Nacht und bei Tag Regen und Schnee (1/2 Fuß hoch) anhaltend bei mehreren Kältegraden.

Der Monat März begann wieder mit 1° Kälte, dieselbe erreichte jedoch in diesem Monate nur 2° am 23. Inzwischen fast anhaltender Regen mit Westwind den ganzen Monat hindurch. Am 21. und 22. Regen und Schnee, so daß am Kaisers Geburtstag sich eine förmliche Schneelandschaft gebildet hatte. Die Unmasse Wasser, womit die Erde durch die außerordentlich vielen Regen und Regengüsse in der ersten und zweiten Hälfte dieses Winters überschüttet wurde, war verhängnißvoll für verschiedene Weinbergslagen am Rhein. Es traten hier solch' verheerende und unglückliche Ereignisse ein, die ihrer Seltenheit und Großartigkeit wegen das höchste Interesse der Mit- und Nachwelt in Anspruch nehmen, und daher erheblich genug sind, hier „in den Weinjahren des 19. Jahrhunderts“ bleibend und für alle Zeiten mitgetheilt zu werden. Es gehe hier der Bergrutsch bei Dienheim, mit wortgetreuem Berichte, als der bedeutendste, voraus.

Dienheim, 6. März. (Bergrutsch, Wassersnoth.) Wie im Jahre 1845, so fängt der sogenannte Falkenberg, der westlich des Dorfes liegt, ganz bedenklich an, sich in Bewegung zu setzen. Von oben her löst sich, mitten in den schönsten und besten Lagen, eine lange Strecke los und schiebt nach unten. Es entstehen stockwerkhohe Vertiefungen und bilden sich haus hohe Anhäufungen. Zwischen den Stauungen und Abrissen bilden sich Seen. In der letzten Nacht sind weitziehende Mauern in den Weg herabgefallen. Die Erde, ein bis zwei Meter breit, ist nachgerutscht. Dieser Bergrutsch ist vom Krachen der Latten und Pfähle der Weinberge, vom Knarren des Gesteines, das über Felsen-Untergrund geht, begleitet; es lautete in letzter Nacht ganz unheimlich. Von dem Bergwasser sind die meisten Keller angefüllt und dies schon seit Neujahr. Mehrere Leute haben große Verluste an Kartoffeln und dgl. zu beklagen. Ein größerer Weinkeller soll so mit Wasser angefüllt sein, daß die Fässer nur noch an den Köpfen sichtbar seien.

Dienheim, 8. März. In einem Theile der hiesigen Weinberge hat sich in den letzten Tagen ein verhängnißvolles Ereigniß vollzogen. Der Berg, dicht hinter dem Dorfe, eine Fläche von

etwa 125*) Morgen Weinberg, ist in Bewegung gekommen und schiebt dem Orte zu. Bis gestern Mittag betrug die Vorschübung an 50 Fuß. Es ist ein schauervoller Anblick, zu sehen, wie die Wege verschüttet, Mauern eingestürzt und die Weinstöcke wild durcheinander und aufeinander liegen. Der Anblick läßt sich gar nicht beschreiben und muß man mit eigenen Augen sehen, von welchem Unglücke die Eigenthümer, welche zum größten Theile in Oppenheim wohnen, betroffen sind. Ein ähnlicher Bergrutsch im Jahre 1845 war nicht von solcher Ausdehnung, wie der diesmalige.

Ein zweiter Bergrutsch von weniger Belang hat noch zwischen Oppenheim und Dienheim, Gemarkung Oppenheim, sogenannter Goldberg, gleichfalls eine Weinbergslage I. Ranges, statt gehabt. Diese durch die Presse vielfach verbreitete Hiobs = Post erregte unter der Bevölkerung aller Classen die größte Sensation. Von Nah und Fern stürzten Tausende von Menschen wochenlang nach Dienheim, um dieses seltene und verheerende Naturereigniß zu bewundern und die unglücklichen Weinbergbesitzer zu bemitleiden. Da nun durch diese Katastrophe nicht nur die Weinbergbesitzer sehr geschädigt worden sind, sondern auch der Staat in finanzieller Beziehung in Mitleidenschaft gekommen ist, so wurden durch Großherzogliches Ministerium des Innern und der Justiz in jeder Hinsicht Recherchen verordnet. Infolge dessen wurde unter der Leitung des Bergrathes Herrn Secklenburg die Oberfläche des Rutschs durch den Geometer Herrn Martin aus Oppenheim vermessen und der materielle Inhalt der Rutschmasse durch Bohrungen ermittelt.

Das Resultat dieser amtlichen Ermittlungen ist mir durch die Güte eines Freundes aus Dienheim, indirect durch den Cultur-Inspector Herrn Claas in Darmstadt schriftlich mitgetheilt worden, und glaube ich vielen, irrthümlich verbreiteten Angaben zu begegnen und zahlreichen Interessenten zu dienen, wenn ich nachfolgenden wahren Sachverhalt der Oeffentlichkeit übergebe.

„Die in Bewegung gewesene Fläche ist circa 70 Morgen, à 400

*) Diese Zahl ist wahrscheinlich übersichtlich per Arbeitsmorgen = zu 320 Klafter angenommen und stimmt somit auch mit der Angabe von über 100 Morgen (400 Klafter) seitens Großherzoglichen Ministeriums des Innern und der Justiz gelegentlich der Anforderung an die II. Kammer der Stände vom 1. März 1882 von M. 25500, behufs Sicherstellung des Rutschgebietes durch Drainirung.

Klafter oder $\frac{1}{4}$ Hectar, groß. *) Die obere Schichte besteht aus Diluviallehm, theilweise mit Sand und Kalk durchsetzt, und wechselt etwa zwischen 3 und 8 Meter, dann kommt eine bis zu 2 Meter starke Sandschichte und nach dieser eine Thonschichte von unbekannter Mächtigkeit; dieselbe war nämlich bis 25 Meter (100') Tiefe noch nicht durchbohrt. Der Schaden ist momentan sehr bedeutend, aber nicht genau zu taxiren, da seit dem Rutsch noch kein Verkauf stattgefunden hat. Etwa 15 Prozent der Weinstöcke sind durch die Katastrophe verloren gegangen. Zur Verhütung weiterer Rutschungen, resp. Melioration des Rutschgebietes ist künstliche Abführung des Wassers geplant. Eine Unterstüzung des Staates ist wohl zu erwarten. (**)

Die Weinberge im Bezirke des Rutsches, benannt: Ebenreit, Eselspfad und Bank, zählen zu den besseren und besten Lagen und hatten ehemals einen Werth von circa 4 bis 6000, durchschnittlich 5000 Mark per Morgen. In dem jetzigen zerrütteten Zustande finden sich dafür voraussichtlich keine Käufer und ist der Preis somit auch dormalen nicht zu fixiren. Sobald aber zur Sicherung oder Feststellung des Berges die nöthigen Anlagen ausgeführt sind, was durch die zugesicherte Unterstüzung des Staates wohl möglich werden wird, so erhalten die nutzbaren Felder, je nach Beschaffenheit, auch wieder einen entsprechenden Werth. Die Tragfähigkeit der auf der Rutschfläche noch unbeschädigten Weinberge erwies sich im letzten Herbst durch den Ertrag von $\frac{1}{3}$ bis $\frac{2}{3}$.

Ob aber die ganz verschobene Oberfläche von der Beschaffenheit, wie der Bericht vom 6 März solche beschreibt: stockwerkhohe Vertiefungen, haus hohe Anhäufungen und Seen zwischen den Staunungen, wieder planmäßig, gleich dem früheren Zustande, bei so vielen Parcellen und eben so viel verschiedenen Eigenthümern, hergestellt werden wird, bleibt vorläufig eine offene Frage.

Die Regierung hat bei ihrem Unterstüzungsantrage den Ständen gegenüber ausdrücklich erklärt, daß aller Schaden, groß oder kleinen Besitzern zur Last falle, resp. daß diejenigen Vorkehrungen,

*) Bezeichnet unstreitig nur das noch vorhandene nutzbare Gebiet.

**) Zum fraglichen Zwecke genehmigte die II. Kammer der Landstände am 10. März 1882 die von der Großherzoglichen Regierung geforderten 25,500 M., nach vorhergegangenem eingehenden und mündlichen Bericht und warmer Befürwortung des Landtagsabgeordneten für den Kreis Oppenheim, Herrn Dr. Schröder aus Worms.

welche zur Wiederherstellung der zerstörten Wege nöthig sind, der Gemeinde, die zur Wiederherstellung der einzelnen Parcellen in den ihrem früheren Umfang entsprechenden Grenzen und in den früheren Kulturstand nöthig sind, den Eigenthümern derselben wieder überlassen werden müssen.

Auch in den Weinbergen von Nackenheim, Bodenheim zc., stürzten in dem durchaus erweichten Boden eine Masse Stützmauern ein, welche die betroffenen Weinstöcke bis zur gänzlichen Vernichtung schädigten. Aus dem angrenzenden Laubenheim wird unterm 18. März berichtet: Durch die anhaltende Kälte sind in unserer Gemeinde allein circa 100 Weinbergsmauern zusammengestürzt; der Schaden für die Gutsbesitzer ist daher ganz beträchtlich.

Von ähnlich schauerlichen und verheerenden Naturereignissen wird aus dem Rheingau berichtet:

Von Caub a. Rh. unterm 6. März. Im unteren Theile unserer Stadt mußten auf polizeiliche Anordnung gestern vier Häuser, die vom Berggrutsch bedroht waren, geräumt und so dreizehn Familien in andere Wohnungen untergebracht werden. Seit einigen Tagen zeigte sich hinter den Häusern, am unteren Theile der Stadt, in den Weinbergen eine Bewegung, welche sich über eine Fläche von 3 bis 400 Fuß Länge und 100 Fuß Breite erstreckte. Viele Weinbergsmauern sind geborsten und im Rutschen begriffen.

Rüdesheim, 8 März. Zwischen hier und Altmannshausen, gerade gegenüber dem Binger Loch, stürzte, kurz nachdem ein Eisenbahnzug die Stelle passirt, ein mächtiger Felsblock hoch vom Berge herab, riß Alles, was ihm im Wege stand, so auch eine Mauer von ganz beträchtlicher Länge mit sich fort und verursachte eine erhebliche Zerstörung des Bahngleises. Die dicken, starken Eisenbahnschienen waren umgebogen, als ob es dünne Drahtstäbchen wären. Wenn ein vorbeifahrender Zug von dieser Felsmasse getroffen worden wäre, so würden wir ein entsetzliches Unglück zu beklagen haben. In der ganzen Umgegend sind zahlreiche Weinbergsmauern eingestürzt.

Allenthalben hört man die Winzer klagen, es seien ihnen seit langer Zeit noch keine so großen Kosten wie heuer durch das Einbrechen von Stützmauern entstanden. Ein besonders großer Unfall letzterer Art soll sich, wie die „W. Stg.“ meldet, auch in dem benachbarten Lorch ereignet haben.

Aufzeichnungen am 9. März: fortwährend Regen bei Westwind unter 5—8° R. Wärme.

Ein Bericht von Mainz lautet: Seit zwei Tagen sind die Fluthen des Rheines ganz gewaltig gestiegen. Vom 6./7. dieses, von Sonntag auf Montag, stieg das Wasser um 70 und vom 7./8., von gestern auf heute, um 75 cm, heute wieder 10 cm, so daß der Pegel bereits eine Höhe von 3,10 m verzeichnet. Vom Obermain werden bedeutende Ueberschwemmungen gemeldet, als Beweis dafür gilt, daß gestern Mittag eine große Anzahl verschiedener Baumstämme, mit Wurzeln und Kronen, aus dem Main getrieben kam. Aus Mannheim wird ein weiteres Steigen des Rheines signalisirt. Auch die Selzbach richtete in dieser Zeit wieder große Verwüstungen an; alle angrenzenden Gemarkungen derselben waren unter Wasser gesetzt und in manchen Fällen ragten die Orte, wie bewohnte Inseln, aus dem Wasser hervor. Der angerichtete Schaden war ganz bedeutend.

Am 10. März (40 Kitter): Das darüber bestehende Sprichwort hat sich bis zum 10. April so ziemlich bewährt: „Wie die Witterung an diesem Tage, so bleibt sie 40 Tage nachher“. In diesem Zeitabschnitt waren die Witterungsverhältnisse wieder sehr extrem; es wechselten 1—2° Kälte in der Nacht mit Regen und Schnee bei Tag und einigen Wärmegraden unter gedecktem Himmel mit Westwind. Vom 1. bis zum 10. April waren die Nächte kalt bis unter den Gefrierpunkt und die Tage auch. Die Weinreben waren bis dahin noch total blind. Der Rebschnitt war inzwischen sonache beendigt; auch wurden die Bogreben schon aufgelegt. Geschwollene Augen der wilden Reben und des Kernobstes, welche durch die günstige Witterung in den letzten Tagen des Monats März angetrieben waren, wurden durch das ungünstige Aprilwetter wieder zum Stillstande gebracht. Erst am 10. April (Palmsonntag) begann für eine gedeihliche Vegetation günstige Witterung. Vom 15. (Charfreitag) bis zum 21. über Ostern (17. und 18.) waren sommerlich heiße Tage, mit über 20 und 21° R. Wärme. Alle Gewächse belebten sich, der Weinstock öffnete seine Augen mit Trieben von einigen cm Länge, an denen schon zahlreiche Gescheine hervor leuchteten. Leider traten vom 21.—25. April Nachtfroste ein, denen bei Tag scharfe Ost- und Nordwinde folgten, bei welcher ungünstigen Temperatur, namentlich in den Niederungen, die schon beblätterten, zarten Rebpflänzchen zerstört wurden und auch die Baumbliüthen nicht unbeschädigt blieben.

Vom 25. bis zum Schluß des Monats war die Witterung dem Pflanzenreich wieder sehr günstig, dagegen waren die vier ersten Tage des folgenden Monats Mai rauh und kalt. Darauf wechselte rauhe, warme und heiße Temperatur mit verschiedenen Windrichtungen bis zu den drei Frostheiden: Pancrätius, Servatius und Bonifacius (12., 13. und 14. Mai). Diese drei gefürchteten Kalender-Potentaten gingen jedoch ohne Schaden vorüber und ihnen folgten die günstigsten Witterungsverhältnisse bis zum 7. Juni. Die Weinberge frozten hierauf im üppigsten Grün und das Rebholz hatte einen ungewöhnlich starken Wuchs. Die reiche Anzahl von Gescheinen war, wie nur in seltenen Jahren, sehr egal (gleich). Als Seltenheit bemerkte man an vielen Rieslingreben 3 Gescheine.

Von Pilzkrankheit und Heumurm zeigte sich bis jetzt noch keine Spur. Die Natur bewies hier in Facta, daß günstige Witterungsverhältnisse während der Vegetation des Weinstockes das beste Mittel gegen diese Uebel sind. Die bisher günstige Temperatur wurde auf Pfingsten (5. und 6. Juni) durch entfernte Gewitter unterbrochen. Ihr folgte am 7. schon ein empfindlich kühler Tag, am 8. ein kalter Regen und am 9. mittags eine winterliche Kälte, durch welche man genöthigt wurde wieder Winterkleidung anzulegen. Der 11. Juni — Barnabas, gleichfalls wieder ein gefürchteter, verhängnißvoller Kalenderheld — brachte in den Niederungen Wasserreife; außerdem entsprach er nicht des Winzers Sprichwort: „kühl und naß auf Barnabas, fallen die Trauben ab bis in's Faß“. Vom 12. Juni an waren die Witterungsverhältnisse im Allgemeinen dem Weinstocke bis in die erste Hälfte des Monats August außerordentlich günstig; warme und heiße Tage, mit rechtzeitig warmen Regen förderten die Vegetation im höchsten Grade. Die Traubenblüthe nahm in Folge dessen am 17. Juni ihren Anfang und es kam die Gesamtblüthe, bei der beregten Gleichheit der Gescheine, vom 20. angenommen werden.

Auf Johanni, 24. Juni, waren in hiesigen Hauptlagen circa zwei Drittel verblüht. Unter andauernder Wärme von 25—26° R. im Schatten und 30—32° R. in der Sonne hatte die Blüthe am 27. im Allgemeinen, und nach den zuverlässigsten Berichten aus allen Rebgebänden Deutschlands anfangs Juli auch in den geringsten Lagen ihr Ende erreicht. Am Schlusse der Blüthezeit trat ein durchweicher, gedeihlicher Regen ein, wodurch der Blüthenstaub abgewaschen und die im erfreulichen Wachsthum begriffene junge Frucht

vor dem Durchfall der Traubenbeeren geschützt wurde. Der Monat Juli war dem Weinstocke durchaus günstig und der ausgezeichnete Stand der Reben steigerte die Hoffnungen der Winzer auf einen Haupt- resp. Kometen-Wein. Bis zum 20. incl. stieg die Hitze im Schatten bis auf $29\frac{1}{2}^{\circ}$ R. und $38-42^{\circ}$ in der Sonne. Diese afrikanische Hitze war in unserem gemäßigten Klima für Menschen und Thiere unerträglich, es unterlagen derselben auch viele Menschenleben. An den steilen, steinigten und ohnehin trockenen Bergen wurde die Quantität der Trauben, mangels geringster Feuchtigkeit, vermindert. Furchtbar verheerende Gewitter wurden durch dieselbe hervorgerufen, wodurch einzelne Gemeinden, namentlich der Provinz Rheinhessen, außerordentlich geschädigt wurden.

Am 16. Juli hat ein Hagel von ungewöhnlich großen Eiszstücken in den Weinbergen von Stackeden, Sörgenloch, Zornheim und Mommenheim großen Schaden angerichtet. Von Stackeden wird darüber unterm 17. Juli berichtet: „In unseren Weinbergen hat das gestrige Unwetter derart gehaust, daß es Jeden, der es betrachtet, mit tiefer Trauer erfüllt. Ganze Haufen Trauben und Laub, sogar ganze Reben liegen abgeschlagen an der Erde, und die wenigen, welche noch an den Bügeln hängen, sind total zerfetzt. Pfähle und Stöcke, sogar Planken sind ungerissen, die Stöcke vom Laube halb entblößt, die Trauben abgeschleudert und vernichtet, ein Bild des Schreckens für die Winzer, welche in dieser Verglage stark — manche mit vier und mehr Morgen Weinbergen — begütert sind.“ Unter allen diesen Orten wurde Mommenheim von diesem Unglücke am stärksten betroffen. Aus zuverlässiger Quelle wurde mir von dorten mit Bestimmtheit mitgetheilt, daß die Crescenzen von 3300 Morgen Ackerland und Weinbergen etwa bis zu $\frac{3}{6}$ betroffen und davon theils das Ganze und theils $\frac{8}{9}$, $\frac{7}{9}$, $\frac{6}{9}$ und $\frac{5}{9}$ zerstört worden seien. Uebersichtlich wird der Schaden von competenten Seite auf 200,000 *M.* angegeben.

Laut Bericht („Rh. R.“, vom Rhein 19. Juli) hat daselbe Unwetter am Samstag, 16. dieses, in St. Goar und Umgebung an den Weinbergen großen Schaden angerichtet, ferner wurde alles Obst von den Bäumen geschlagen und selbst Bäume entwurzelt. In den Gemarkungen von St. Goar und drei anderen Orten sind Weizen, Gerste, Hafer, Bohnen, Kartoffeln, Gemüse zc. vernichtet, von Getreide ist bloß noch zusammengeschlagenes Stroh vorhanden. Zuletzt sah

man nichts als Hagelstücke, manche im Gewichte bis zu einem halben Pfund, niederfallen. Ein Gewitter in der Nacht vom 20./21. brach die Hitze und ihr folgte hierauf eine kühlere Temperatur mit einem durchweichenden Regen. Nach einem mit trüben Wolken gedeckten Himmel am 21., 22. und 23. folgte ein gelinder, anhaltender Regen vom 24. bis 27. Juli unter 15° Wärme. Durch diese vorzüglich günstigen Witterungsverhältnisse vegetirte auch der Weinstock in ausgezeichneter Weise und zwar so, daß die Trauben sich schnellstens zur Reife entwickelten; es zeigten sich nicht nur allenthalben weiche Beeren, sondern auch ganz reife Frühtrauben waren in den Gärten und bevorzugten Weinbergslagen am Rhein, im Rheingau und dem Haardtgebirge keine Seltenheit mehr.

Am 26. Juli feiert man im Rheingau „Anna“ kirchlich. Nach einem alten Gebrauch wird bei dieser Feier der Altar mit reifen Trauben geschmückt; dieses konnte auch in diesem Jahre geschehen. Es stand hiernach ein Erntesegen in Aussicht, welcher alle Erwartungen der Winzer zu übertreffen schien. Der August begann gleichfalls mit einer sehr günstigen Temperatur, morgens mit $12-17^{\circ}$ und mittags mit $24-27^{\circ}$ R. Wärme im Schatten, inzwischen fehlte auch ein gedeihlicher Regen nicht.

Am 4., 5. und 6. August steigerte sich die Hitze bis zu einem Grade der Unerträglichkeit. Die Hoffnungen gleichen einem Schattensbilde, welches bei Wendung oder Veränderung des Lichtes seine Gestalt ändert oder verschwindet. Auch die glänzenden Hoffnungen der Winzer wurden durch eine unerwartete Wendung der Witterungsverhältnisse getrübt; schon mit dem 8. August endete die außerordentlich günstige Temperatur. Der folgende Theil dieses Monats hatte nur zur Hälfte und der September noch weniger die zur Ausbildung der Traubenreife erforderlichen Sommertage.

Die meteorologischen Beobachtungen zu Mainz im Monate September mögen wohl hier maßgebend sein: höchster Barometerstand am 24., 29. und 30. September = 28,6,0, tiefster Barometerstand am 22. September = 27,9,5; Minimum der Temperatur am 30. September = + 3,5 R., Maximum derselben am 19. und 21. September = + 18,0 R.; Höhe der atmosphärischen Niederschläge mit meßbarem Niederschlag = 1“ 6“ an 14 Tagen; Regen an 14 Tagen; Nebel an 12 Tagen; Sturm am 9. September. Der August war hiernach kein Roth- und der September kein Brat-

Monat. Die zur Entwicklung einer vollständigen Traubenreife ungünstige Witterung verfehlte nicht die Hoffnungen der Winzer auf einen Hauptwein, trotz den drei Kometen, bedeutend herabzustimmen. Ueberdies verursachten die häufigen Regen im August, obgleich unter einem niederen Temperaturgrade, morgens von 10—11° und mittags von 15—17° Wärme, auf den Weinstock, je nach Art der Trauben und Beschaffenheit des Bodens, verschiedene Wirkungen. In trockener, hitziger Erde, welche ohnehin durch die tropische Hitze im Juli und anfangs August noch durchaus erwärmt war, entwickelten sich die Trauben dennoch bis zur Reife eines guten Mittelweines. In kalten und ohnehin nassen, geringen Lagen ging die Traubenreife viel langsamer von statten und blieb in solchen Nebbezirken bis zu einem guten Mittelweine noch Manches zu wünschen übrig. Die noch ungünstigere Witterung im September, mit allzuvielen Regen und daher fast ununterbrochener Nässe des Erdreiches, führte eine allzufrühe Fäulniß der Trauben herbei, welche die erforderliche Zeit zur vollständigen Edelfäule überholte, und da die Beeren mit mehr Wasser als Zucker angefüllt waren, so plakte alsbald die mürbe Hülse und der Inhalt entleerte sich bis auf den trockenen Rappen. Um daher einem großen Verluste an Quantität vorzubeugen, fanden schon in der ersten Hälfte des Monats October hier und in anderen bevorzugten Nebgeländen Vor- oder Auslesen fauler Trauben statt. Die blauen oder schwarzen Trauben, welche zu Rothwein verwendet werden sollen, dürfen nicht faul werden, weil sonst der Farbestoff, welcher in den Hülsen enthalten ist, verloren geht. Es wurden daher zunächst die Frühburgunder in Rheinhessen und anderen Nebgeländen schon im September gelesen. In Ober-Ingelheim begann der Herbst dieser Traubenart schon am 12., in Budesheim bei Bingen am 13. und in Nieder-Ingelheim am 14. September, in Heidesheim mit Klebroth am 3. October. Die Quantität betrug in Ober-Ingelheim nur $\frac{1}{4}$ Herbst, die Dualität kann als mittelgut bezeichnet werden; der Most wog, nach eigener Anschauung, am 19. September 70—80° Dechsle mit 8—9‰ Säure. Der Preis von den besseren Lagen betrug per ein Viertel = acht Viertel zur Mische, *M.* 450. Man rechnet zweihundert Viertel auf ein Stück Wein (1200 Liter), es stellte sich demnach dasselbe auf *M.* 900. In Nieder-Ingelheim, Sauer Schwabenheim und Esenheim wurden für Frühroth, auch geringer an Qualität, per ein Viertel nur *M.* 3,60,

gegen Ende des Herbstes auch nur *M.* 2,70 bezahlt. In Budesheim wachsen in einem vollen Jahre circa 150 Stück Frühroth, in diesem Jahre gab es nur ein Drittel Herbst. Das Mostgewicht betrug durchschnittlich 80—85° Dechsle.

Die Lese der schwarzen Trauben fand an der Haardt in der zweiten Hälfte des Monats September statt. In St. Martin und Edenkoben wurden für Früh-schwarzen per Logel (à 50 Liter) *M.* 15 und in Ungstein für Portugieser-Most per Logel (à 40 Liter) *M.* 18 bis 25 bezahlt. Der Preis an jenen Orten kann als der geringste und an letztem Orte als der höchste für 1881r Rothwein angenommen werden, da der Portugieser unter allen schwarzen Trauben den geringsten Wein abgiebt. Von größerem Belang ist die Lese der Rothweintrauen in Pfammshausen, weil dieser Wein einen Weltruf hat und als der beste in den deutschen Nebgeländen bekannt ist; der Herbst begann dorten am 13. October. Die Qualität wurde als ziemlich gut bezeichnet; die Quantität schätzt man auf einen guten halben Herbst. Das Mostgewicht betrug durchschnittlich 100° Dechsle. Der Preis stellte sich per Viertel auf *M.* 9, mithin per Stück zu 200 Viertel *M.* 1800, im vorigen Jahre kostete das Viertel *M.* 11, mithin per Stück *M.* 2200.

Der Herbst der weißen Trauben begann in allen deutschen Nebgeländen durchschnittlich im October, weil man der großen Nässe wegen Rothfäule an den gesunden Trauben und das Auslaufen der edelfaulen Beeren zu fürchten hatte. Am 10. und 11. October wurden hier in bevorzugten Berglagen die faulen Trauben ausgelesen; das Mostgewicht ergab 100, 106—110° Dechsle bei 6—7‰ Säure.

Auf der Höhe, sogenannte Schmitt, eine Mittellage, waren die Trauben ausnahmsweise gegen jene an den Bergen und der Thalebene früher und fast durchaus faul, und es fand daher größtentheils gleichzeitig eine Gesamtlese hier statt. Der Ertrag übertraf sowohl an Qualität als Quantität alle Erwartungen. Bei einem vollen, theilweise mehr als vollen Ertrage erstreckte sich der Mostgehalt von 80—100° und der Preis der Mische von *M.* 20—25. Am 17. October begann der allgemeine Herbst, die Weinberge blieben dagegen geschlossen bis zum 28. November. Den Weinproducenten wurde hierdurch eine vollständig ausreichende Zeit eingeräumt, je nach dem Reifegrad der Trauben Aus- und Spätlesen vorzunehmen und auszuführen. Die Gesamtlese fiel gleichfalls gegen alle Er-

wartungen reichlich aus. Im Ganzen hatte man sich eines vollen, in einzelnen Lagen auch mehr als eines vollen Herbstes zu erfreuen. Nachdem die Weinstöcke unter 1° Kälte in der Nacht vom 5./6. und durch einen Sturm am 14. October entlaubt waren, nahm man erst die Traubenmasse wahr. Die Qualität fiel jedoch verschieden aus, je nach Lage und Art der Trauben, gesund oder edelfaul, Aus- oder Spätlesen. Die Gesamtllese lieferte einen guten Mittelwein, die Aus- und Spätlese ein ausgezeichnetes Product. Insbesondere die Spätlese, noch durch die außerordentlich günstige Witterung im November begünstigt, verfehlte nicht hochfeine Weine zu erzeugen. Das Mostgewicht der Gesamtllese, faule, meist aber gesunde Trauben von den Höhen: Dornthal, Fündling, Heßbaum und Rolländer zc. (III. Classe), betrug von 75—80° Dechsle mit 10—12^o/₁₀₀ Säure, (II. Classe) Mittellagen, gleichfalls meist gesunde Trauben, 80 bis 90° Dechsle mit 8—10^o/₁₀₀ Säure, (I. Classe) Hauptlagen, meist edelfaule Trauben, von 90, 106—110° mit 6—8^o/₁₀₀ Säure, (I. Classe) Spätlesen aus Hauptlagen, edelfaul, von 110, 120 und 125° mit 5—6^o/₁₀₀ Säure.

Als weltbekannt berühmter Weinort wird es ohne Zweifel von allgemeinem Interesse sein, kund zu geben, wie viel Flächeninhalt Niersteins Nebgelände enthält, welchen Ertrag, d. h. wie viel an Quantität dasselbe in einem vollen Jahre, wie das heurige — in Zahlen ausgedrückt — erzeugen kann und wie hoch der Werth desselben durchschnittlich zu veranschlagen oder zu taxiren ist.

Die Gemarkung von Nierstein enthält an Acker- und Nebland 5000 Morgen, à 400 Klafter oder $\frac{1}{4}$ Hectar, davon entfallen auf das Ackerland $\frac{3}{5}$ mit 3000 Morgen und auf das Nebgelände $\frac{2}{5}$ mit 2000 Morgen. Der alte sogenannte Niersteiner Morgen, nach welchem in Privatkreisen dormalen noch gerechnet, und nach welchem Maaße derselbe den Arbeitern in Accord gegeben wird, enthält nur 80 Münberger Ruthen oder circa 308 Klafter. Die fraglichen 2000 Morgen, à 400 Klafter, würden an Morgenanzahl, nach altem Maaße à 308 Klafter somit 2597^o/₇₇ Morgen ergeben.

Gut orientirte hiesige Weingutsbesitzer, erfahrene Wingertsleute und Fachmänner veranschlagen, nach genauesten Ermittlungen, die diesjährige Weinreife (auf Niersteins Nebgeländen) auf ein Stück (1200 Liter) pro alten Niersteiner Morgen. Demnach hätte Nierstein auf 2597^o/₇₇ Morgen tragfähigem Nebland in 1881 gleich

2597 Stück Wein zu verzeichnen. Nehmen wir aber davon ab an Rottland und noch untragbarem Jungfeld 197 Morgen höchstens, so blieb doch ein Ertrag, und dieser kann bestimmt angenommen werden, von 2400 Stück Wein. Der Herbstmarkt war hier äußerst frequent. Es wurden in der Maische per Mische (64 Liter), je nach Qualität und Lage, durchschnittlich bezahlt von *M.* 20—45. Nehmen wir unser fragliches Quantum von 25 Mischen für 1 Stück Wein nach dem ersten Abstich wieder an, so berechnet sich der geringste Preis per Stück auf *M.* 500 und der höchste auf *M.* 1125. Der Durchschnittspreis stellt sich darnach auf *M.* 802,50 per Stück. Der Durchschnittswert der ganzen Crescenz würde sich demnach auf *M.* 1,926,000 belaufen. Von dieser Crescenz wurde im Herbst innerhalb 14 Tagen für über *M.* 1,000,000 verkauft. Insbesondere muß bemerkt werden, daß von den großen Weingütern, meist prima Lagen, mit Aus- und Spätlesen, sämmtlicher Ertrag auf Lager genommen und im Herbst davon, wie immer, Nichts verkauft wurde. Vergleichsweise war das Kometenjahr für „Nierstein“ ein besonders segensreiches. Diese Behauptung wird gerechtfertigt sein, wenn wir den im „Weinbau“ vom 21. Januar 1881 in No. 4 aufgeführten Ertrag im oberen Rheingau beispielsweise nachfolgend entgegen stellen.

Die 1881r Weinernte im oberen Rheingau ergab folgendes Resultat: Weißer Wein.

Eltvile	562	Morgen,	305	Stück,
Erbach	365	„	258	„
Hallgarten	450	„	233	„
Hattenheim	512	„	306	„
Niedrich	288	„	104	„
Mittelheim	300	„	145	„
Neudorf	209 ¹ / ₃	„	144	„
Niederwalluf	150	„	77	„
Oberwalluf	20	„	16	„
Deftrich	396	„	200	„
Rauenthal	271	„	228	„
Summe	3523 ¹ / ₃	„	2016	„

In welchem Verhältniß im oberen Rheingau die verschiedenen Traubensorten und der daraus erzeugte Wein, sowie die Größe der Bodenfläche, welche darauf verwendet wird, zu einander stehen, ist aus Nachfolgendem zu ersehen:

Von weißen Trauben ertrugen:

3260 Morgen	32 Ruthen	Rieslinge	1803 Stück	und	2 Dhm,
7 "	"	Traminer u. Ruländer	1 "	"	5 "
232 "	"	Deisterreicher	186 "	"	3 1/2 "
1 "	"	Kleinberger		"	4 "
23 "	"	gemischte Trauben	16 "	"	
6 "	"	rothe Trauben, Klebroth	1 "	"	7 "
4 "	"	Frühburgunder	1 "	"	3 1/2 "

Das gesammte, zum Weinbau bestimmte Land in den obengenannten Gemarkungen beträgt 4308 Morgen 72 Ruthen, wovon 769 Morgen 40 Ruthen zur Zeit ertragsunfähig, d. h. theilweise Jungfeld und theilweise im Umbau sind. Der Herbst im Rheingau lieferte überhaupt durchschnittlich nur einen halben Ertrag. Die Dualität läßt sich am zuverlässigsten aus einer Analyse erweisen, welche die königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau an diesjährigen Rieslingtrauben, Geisenheimer Gemarkung, vorgenommen hat. Dieselbe lieferte folgende Resultate:

	Zuckergehalt.	Säure.
am 5. October geringere Lagen	15,08 ^o / _o	bei 16,4 ^o / _o ,
" 13. " dieselben	17,85 ^o / _o	" 16,6 ^o / _o ,
" 13. " Decker	21,69 ^o / _o	" 14,7 ^o / _o ,
" 13. " Morschberg	21,00 ^o / _o	" 12, ^o / _o ,
" 13. " Rothenberg (beste Lage)	22,03 ^o / _o	" 11,7 ^o / _o .

Berichte aus dem Rheingau vom 4., 7., 8. und 12. November geben folgende Mostgewichte an:

In Geisenheim variierte dasselbe zwischen 85—95^o und stieg sogar in guten Lagen bis zu 98^o Dechsle. Preise daselbst per Stück von *M.* 500 bis 600.

In Eltville stellte sich das Mostgewicht zwischen 80—90^o Dechsle und in guten Lagen noch höher.

Rom 28. November wird von daher über Aus- und Spätlese, bezüglich der Dualität, sehr Bemerkenswerthes berichtet: Die größeren Gutsbesitzer, welche mit ihrer Lese nicht so schnell fertig werden konnten, bekamen zu ihrer Spätlese noch ein so schönes Wetter, wie es zu dieser Zeit nicht besser zu wünschen war; infolge dessen verwandelten sich die noch gefunden Weinbeeren, obgleich stielkrank, in Edelfäule und ihr Säuregehalt ging in den 3 Wochen von 12 auf 4^o/_o zurück. Größere Gutsbesitzer und Gutsverwaltungen ließen sich die Mühe nicht verbrießen zweimal, ja dreimal in einem Weinberge mit wöchent-

licher Frist die edelfaulen Trauben auszulesen und haben damit einen glänzenden Erfolg erzielt. (Eine gleiche Lese fand in derselben Zeit von größeren Gutsbesitzern in Nierstein statt.)

Von Deßtrich wird unterm 12. November berichtet: Größere Gutsbesitzer haben jetzt erst die Lese angefangen, und die vorzügliche Witterung hat die Traubenreife wesentlich gefördert. Auf den großen Gütern werden Auslesen große Sachen erzielen. Am 9. November ergaben verschiedene Lagen ein Mostgewicht von 67 bis 80^o Dechsle = 13,9—16^o/_o Zuckergehalt mit 8—9 1/2^o/_o Säure. Die Spät-Auslese, von der günstigen Witterung begleitet, ergab 87^o Dechsle = 17,7^o/_o Zuckergehalt mit 6^o/_o Säure; in Hallgarten unter gleichen Verhältnissen 89^o Dechsle = 18,7^o/_o Zuckergehalt mit 6^o/_o Säure. In Rüdesheim variiert das Mostgewicht zwischen 85, 90—96^o Dechsle = 17, 18—19 1/2^o/_o Zuckergehalt mit 10—12^o/_o Säure; durchschnittlich auch hier nur ein halber Herbst. Die Spät- und Auslese lieferte unter gleichen Verhältnissen ähnliche Resultate. Preise beschränkten sich nur auf kleine Partien, man bezahlte per Dhm Most (160 Liter) *M.* 75, 80, 85, 90 und 100, und für Bergweine wurden per Dhm *M.* 120—170 geboten.

Wir haben schon oft darauf hingewiesen, daß ein Most auch noch im Kelterhaus, auf der Presse verbessert werden kann. Einen Beleg hierzu bringt ein Bericht aus Hochheim a. M. vom 2. Novbr. dieses Jahres: „Der Gutsbesitzer H. J. H. ließ aus seinen Weinbergen die faulen österreichischen Trauben bis zu einem halben Stück auslesen und hat damit ein Mostgewicht von 124^o Dechsle erzielt. Die gefunden, noch grünen Trauben hatten nur 82^o Dechsle; diese gefunden Trauben wurden auf dem faulen Säcker ausgepreßt und ergaben nun ein Mostgewicht von 105^o Dechsle. „Wo Thatsachen sprechen, sind Worte überflüssig!“

Der 1881r Herbst in Rheinheffen.

Die Hauptweinorte am Rhein hatten sich nicht alle ohne Ausnahme eines vollen Ertrages zu erfreuen.

Oppenheim erntete in seinen Bergen durchschnittlich nur 1/2, in einzelnen weniger begünstigten Lagen auch nur 1/4—1/3 Herbst, dagegen in seinen Gärten, Ruländer und Burgunder, mehr als 1/2, theilweise auch einen 3/4 und vollen Ertrag. Das Mostgewicht erstreckte sich von 75—90^o Dechsle mit 10—14^o/_o Säure. Der Preis für Gartenweine betrug per Mische (64 Liter) *M.* 20—23, für

Bergwein von *M.* 35—40. Das Nebgelände von Dienheim, welches größtentheils im Besitz Oppenheimer Bewohner ist, lieferte einen höheren Ertrag, von $\frac{2}{3}$ bis zum vollen und übertollen Herbst. In den Weinorten rheinaufwärts: Gunterblum, Mlsheim, sowie namentlich denjenigen rheinabwärts: Nackenheim, Bodenheim und Laubenheim wurden die Erwartungen sowohl an Quantität als Qualität übertroffen. Der Ertrag war größtentheils ein voller, und das Mostgewicht variierte, namentlich in letztgenannten Orten, von 75—90° Dechsle; Auslesen ergaben auch 85—100° Dechsle.

Ein Bericht aus Bodenheim vom 3. November bezeichnet die Mostpreise per Dhm (160 Liter) mit *M.* 60—67, im Stück, bessere Qualitäten, von *M.* 500 bis 570, geringste Lagen *M.* 450. Die Weine größerer Gutsbesitzer wurden dorten gleichfalls auf Lager genommen.

Ein Bericht aus Bingen vom 15. November bezeichnet den Ausfall des Herbstes dorten und Umgegend wie folgt: Gemarkung Bingen $\frac{3}{4}$ Herbst; das Mostgewicht betrug durchschnittlich 75 bis 95° Dechsle mit 9—12°/100 Säure; erhebliche Verkäufe wurden abgeschlossen per Mische von *M.* 17 bis 21. Budesheim hat leider in seiner großen Gemarkung kein günstiges Resultat aufzuweisen, da daselbst die Frühjahrsfröste, wie schon bemerkt, in den niederen Lagen ganz erheblichen Schaden angerichtet haben. In diesen exponirten Lagen dürfte kaum $\frac{1}{3}$ Herbst erzielt worden sein, während das Resultat in den Berglagen auf $\frac{3}{4}$ Ertrag geschätzt werden kann. Ein sehr lebhafter Verkauf erhob die geringen Qualitäten auf *M.* 18 bis 24, für ganz gute Lagen wurden *M.* 26—27 und für eine Crescenz Scharlachberger per Mische *M.* 40 bezahlt. Die umliegenden Orte Aspishheim, Dromersheim, Horrweiler zc. hatten sich durchschnittlich eines vollen Herbstes zu erfreuen. Die Preise stellten sich in diesen Orten per Mische von *M.* 9—12, in Däenheim auf *M.* 16—18 und in Rempten von *M.* 19—21. In anderen Orten Rheinheffens, Nieder-Saulheim, Zugenheim zc., wurde der gefelteste Most per Stück (1200 Liter) mit *M.* 240, 280 bis 300, in allen Orten des Selzthales, wo bedeutende Verkäufe abgeschlossen wurden, mit *M.* 400—450 bezahlt.

Der Herbst am Haardtgebirge.

Die Berichte von dorten über Qualität lauten theils günstig, theils sehr günstig. Von Neustadt wird das Mostgewicht auf 100°, in Wachenheim auf 80—100°, in Dürkheim auf 87—100° und

in Deidesheim auf 107° Dechsle angegeben. Untersuchungen neuer Weine auf Zuckergehalt und Säure ergaben am

oberen Gebirg	16°	Zuckergehalt	und	10,3°/100	Säure,
Feuerberg	20,6°	„	„	7,5°/100	„
Wachenheimer	18,3°	„	„	9°/100	„
Deidesheimer	21,4°	„	„	7,5°/100	„
Königsbach Idig (Auslese)	29°	„	„	7,7°/100	„

Hiernach wird der 81r, je nach Lage, als ein mehr oder minder guter Mittelwein bezeichnet.

Die Quantität variiert in ganz Rheinbayern durchschnittlich zwischen $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$, an einzelnen Orten auch $\frac{3}{4}$ Ertrag. Preise stellten sich am oberen Gebirg bis incl. Hambach von *M.* 250—400 per 1000 Liter gefeltesten Most, in Mosbach, Gimmeldingen *M.* 16—17, in Königsbach, Wachenheim, Dürkheim *M.* 17 bis 19, in Ungstein, Ruppertsberg, Deidesheim *M.* 20—24 per Logel (40 Liter).

Der Herbst an der Mosel

hat den Hoffnungen der Winzer auf einen Kometenwein am wenigsten entsprochen. Die großen Erwartungen der Weinproduzenten sind schon am 30. Juli zu nichte gemacht worden und zwar durch den furchtbaren Hagelschlag, welcher namentlich die Gemeinden Zeltingen, Rinheim, Cröf und Keil betroffen hat; dann wurden schon ausgangs September die Weinberge durch schädliche Nachtfröste schwer heimgesucht, wodurch die Weinstöcke entlaubt und die Trauben in ihrer Entwicklung gehemmt wurden. Ferner hat der Octoberfrost, am 6. dieses, mit 4° R. unter Null, einem guten Octoberwein die Spitze abgebrochen. Nach einem Herbstbericht des Trierer Weinboten vom 10. November 1881 stellte sich der Ertrag an Qualität und Quantität an den verschiedenen Orten der Mosel wie folgt:

1. Obermosel mit dem Kalkgebiet lieferte einen etwas stärkeren als halben Herbst. Der Graacher ist angenehm und trinkt sich sehr gut. Mostgewicht 58—81° Dechsle; Preise per 1000 Liter *M.* 230 bis 330; circa $\frac{1}{5}$ des Ertrages ist verkauft.

2. Saarthal. Etwa $\frac{2}{3}$ Herbst, einzelne Besitzer lassen weit mehr. Die Qualität differirt stark, weil die Trauben theils durch Frost stark gelitten haben. Mostgewicht 65—92° Dechsle, Säuregehalt 7,2 bis 13,5°/100. Kleine Winzer verkauften per Fuder zu *M.* 330—470.

3. Die mittlere Mosel, von Trier bis Neumagen, lieferte einen starken halben Herbst. Qualität befriedigend, wo der Frost nicht

geschadet hat. Mostgewicht 60—81° Dechsle; Preise bei den kleinen Winzern *M.* 300—400 per Fuder.

4. An der mittleren Mosel, von Neumagen bis Trarbach, war der Ertrag zufriedenstellend. Die im Sommer durch Hagelschlag geschädigten Weinberge lieferten nur einen ganz geringen Wein. In den besseren Lagen waren die Trauben sehr zuckerreich, davon wog der Most 110° Dechsle. In den kleineren Lagen dagegen differirte der Mostgehalt zwischen 66—80° Dechsle und hatte hier auch einen höheren Säuregehalt, aus guten Lagen schwankte derselbe zwischen 7,5—10,5‰. Verkauft wurde per Fuder von *M.* 330—470.

5. Von Trarbach bis Cochem wurde mehr als ein halber Herbst geerntet. Mit der Qualität war man stellenweise nicht zufrieden. Mostgewicht von 56—80° Dechsle; Preise von *M.* 300—400 per Fuder. Auch hier litten die Trauben sehr durch Hagel.

6. Von Cochem bis Coblenz war der Ertrag ziemlich reich und befriedigend; die Qualität ist dagegen den Erwartungen nicht ganz entsprechend. Mostgewicht von 66—83° Dechsle. Die Preise bei kleinen Winzern stellten sich auf *M.* 330—400 per Fuder.

7. Von Coblenz linksrheinisch bis Bingen betrug die Quantität einen halben Herbst. Der Most wog 62—93° Dechsle. Die Preise bewegten sich zwischen *M.* 320—430 per Fuder.

8. Das Nahegebiet hat ebenfalls quantitativ einen starken halben Herbst geerntet. Käufe haben zu *M.* 330—450 per 1000 Liter stattgehabt. Das Mostgewicht wird zwischen 63—100° Dechsle bei 7—11‰ Säure angegeben.

9. Von Coblenz rheinabwärts, links- und rechtsseitig. Ueber den Ausfall der Lese der blauen Trauben an der Ahr und rechtsrheinisch ist berichtet, daß dieselben qualitativ gut, quantitativ aber schwach gewesen. Bei den weißen Trauben herrscht vielfach das umgekehrte Verhältniß. Mostgewicht der weißen Trauben 60 bis 83° Dechsle, der Säuregehalt ziemlich hoch. Preise für Most und Federweißer *M.* 300—400 per 1000 Liter.

Für die Rheinprovinz resumirt sich nach den betreffenden Angaben der Ertrag der Weißweine dahin: An Quantität $\frac{5}{8}$ Herbst, an Qualität zur Hälfte ein recht guter Mittelwein, besser als 78, und zur andern Hälfte ein geringer Mittelwein, welcher vielfach die Güte des 78r nicht erreichen wird. Die Rothweine werden nach Qualität der Trauben durchaus gut werden.

Der Herbst in Franken

entsprach nach der „D. W. Z.“ in Qualität und Quantität nicht den gehegten Erwartungen; die Trauben hatten nicht die erforderliche Reife. Das Mostgewicht differirte stark: der obere Maingrund hatte, in selbst ganz guten Lagen, nur 75—80° Dechsle, ähnlich die Schweinfurter Gegend. Die beste Lage von Würzburg lieferte einen Mostgehalt von 75—90° Dechsle, mittlere Lagen daselbst 75° und geringere nur 64—67° Dechsle. Am unteren Main kam an einzelnen Plätzen, in Burgfurt, ein Mostgewicht von 87—90° Dechsle vor, in den meisten geringeren Lagen schwankte daselbe zwischen 64—75° Dechsle. Die Erträge an Quantität waren, abgesehen von den durch Frost der letzten beiden Winter noch stark verheerten Lagen, auch sehr verschieden. In einzelnen Orten gab es über einen halben, in der Mehrzahl aber einen drittel, vielfach auch bloß nur einen achtel Herbst. Der Most kostete von den geringen Plätzen per Hectoliter *M.* 20—24, mittlere Sorten *M.* 26—28 und aus sonst vorzüglichen Lagen *M.* 30 bis höchstens *M.* 43. Ein weiterer Bericht aus Würzburg vom 25. November bezeichnet durchschnittlich $\frac{1}{4}$ Herbst mit wenig Zucker. Mostgewicht 75—85° Dechsle mit 10 bis 15‰ Säure.

Der Herbst in Elsaß-Lothringen.

Weißenburg 19. October. Der Most ist sehr süß und verspricht der Wein demnach gut zu werden, dagegen wird die Qualität in den meisten Gegenden kaum mittelmäßig bezeichnet, wozu der Bau, welcher größtentheils auf große Massen berechnet ist, viel dazu beiträgt. Durchschnittlich wird ein guter halber Herbst berechnet. Für den weißen Most wurden *M.* 10—12 und für den rothen *M.* 22 bis 24 per Logel (50 Liter) bezahlt, per Fuder (1000 Liter) *M.* 270 bis 400. Der Rothwein in Lothringen soll viel besser sein, als der weiße.

Der Herbst in Baden

hatte der Traubensäule wegen etwas früh begonnen. Man ist weder hinsichtlich des Ertrages noch bezüglich der Qualität überall befriedigt. Das Mostgewicht schwebt, die subtilen Auslesen abgerechnet, zwischen 62—90° Dechsle mit 7,5—14,5‰ Säure. Der Preis für Most von weißen Trauben differirt zwischen *M.* 20 und 48 per Hectoliter, während der Most von rothen Trauben zu *M.* 32 bis 58 per Hectoliter verkauft wird.

Der Herbst in Württemberg

wird ähnlich bezeichnet wie in Baden, doch sei der Zuckergehalt dorten noch etwas geringer; es wurden Mostgewichte von selbst 56° Dechslé angezeigt. Der Ertrag an Quantität wird stellenweise als bedeutend, stellenweise wiederum als gering bezeichnet, so daß durchschnittlich weniger als ein halber Herbst angenommen werden kann. Preise wurden erzielt per 1000 Liter von *M.* 330—500. (Siehe Seite 172.)

Der 81r hat sich im Allgemeinen auf dem Lager vom Herbst bis in die ersten Monate des Jahres 1882 sehr gut geartet; nach normal verlaufener Gährung erschien derselbe beim ersten Abstich als ein heller, reingähriger, schöner Wein, welcher an Säure merklich ab- und an Wohlgeschmack zugenommen hatte.

Auf Grund des Mostgewichtes hin hat er nicht nur den Erwartungen entsprochen, vielmehr dieselben übertroffen und das ihm beigelegte Prädicat eines guten, brauchbaren Mittelweines an den meisten Orten Deutschlands vollständig gerechtfertigt. In diesem Stadium hat sich aber auch ein so lebhafter Handel entwickelt, wie man es noch selten an einem so jungen Weine erfahren hat. Aus der hessischen Pfalz z. B. wird berichtet, daß man bisweilen des Tages über ganze Karavanen mit Weinfuhren auf der Straße gesehen, infolge dessen seien an manchen Orten die 81r auch vollständig vergriffen. Dabei wirkten außer der Brauchbarkeit des neuen Weines aber auch die mehrerwähnten andern Factoren mit, nämlich: das Verbot der Kunstweine, der außerordentliche Weilmangel, namentlich an kleinen und Mittelweinen und hauptsächlich die Preiswürdigkeit derselben. Dabei dürfte wohl noch in Betracht kommen: die Mindererträge der Weinernten in den letzten vier Jahren in Frankreich, der außerordentliche Ausfall an Nebland durch die Neblaus, der hohe Preis der dortigen 81r und endlich der Schutzzoll.

Der Preis für die kleinen rheinhessischen Weine auf dem Lande stellte sich bis zum ersten Abstich, ab Lager, ohne Faß, per comptant, per Stück (1200 Liter) hell von *M.* 300—400, für die mittleren Qualitäten von *M.* 400 bis 500 und für die besseren und besten *M.* 550—650.

In den linksrheinischen Hauptorten, Oppenheim und Nierstein, wurden bisher für kleine Partien, kleine und Mittelweine, per Stück *M.* 700—800 bezahlt. Niersteiner Gewächs aus Hauptlagen wurden per Stück für *M.* 900—1200 verkauft. Für prima Niersteiner Aus-

und Spätlesen werden per Stück *M.* 1500—2000 verlangt. Hierbei muß bemerkt werden, daß die Aus- und Spätlesen hier, im Rheingau und anderen Hauptorten bedeutend besser sind und ihnen von bewährten Fach- und Sachkennern mitunter mehr als noch einmal so viel Werth zugemessen wird, als solchen von der ersten Lese. Einer der größten Weinproduzenten in Nackenheim, Herr S., Mitbesitzer der feinsten Lagen im Rothenberg (angrenzend an Niersteiner Nebbad), verkaufte im Monat Februar seine ganze Crescenz 81r (Aus- und Spätlese) per Stück durchschnittlich um *M.* 1500.

Die Weinpreise in der bayerischen Pfalz, Haardtgebirg, hatten schon in den ersten Monaten 1882 eine steigende Tendenz, besonders am obern, weniger am mittleren Gebirg. Weine, welche man anfangs dieses Jahres um *M.* 250 per Fuder (1000 Liter) kaufte, kosteten gegen den ersten Abstich, 4—5 Wochen später, schon *M.* 400; die kleineren Gewächse von *M.* 230—350 rangiren ziemlich gleich mit den geringpreisigen rheinhessischen Weinen. Am mittleren Gebirge bewegten sich die Preise zwischen *M.* 550—600, am untern zwischen *M.* 500—700. In den Hauptorten des unteren Gebirges ist fast Alles vergriffen und für das Wenige, was noch vacant ist, werden *M.* 800 verlangt. Namentlich sind die rieslinghaltigen Weine von Wachenheim, Forst, Deidesheim, Dürkheim u. sehr interessant und zu den geforderten Preisen von *M.* 800—1200 per Fuder recht preiswürdig. Die meisten Chancen für feste Haltung haben in 81r die Preislagen von *M.* 450—600. In der Preislage von *M.* 500 bis 650 war z. B. Wachenheim besonders leistungsfähig, aber auch schon wenige Wochen nach dem Herbst fast ganz ausverkauft.

Von Dürkheim wird am 6. März berichtet: „Die 81r, vor circa 3 Wochen abgestochen, haben sich sehr vortheilhaft entwickelt, besonders sind mittel und gute 81r sehr frisch, lebendig und glatt dabei, und die besseren Sorten recht schön und reingährig, selbst fein zu nennen. Nach allen Berichten und in Folge des lebhaften Geschäftes wurde die bayerische Pfalz bezüglich der Qualität in 81rn besonders begünstigt.“

Ueber die Weinpreise im Rheingau wird von Gattenheim unterm 4. Februar angezeigt, daß es im Verkauf der 81r bisher sehr lebhaft hergegangen sei. Die Qualität sei recht befriedigend ausgefallen, die Weine wären voll, schmalzig und saftig. Die Preise für gewöhnliche Weine bewegten sich im Allgemeinen von *M.* 800, 1200 bis

1500 per Stück (à 12 Hectoliter), bessere Gewächse wurden höher bezahlt. Im Februar wurde von Oestrich angezeigt, daß das Geschäft in 81r lebhafter werde; mehrere Parteen seien zu *M.* 750 bis 950 verkauft worden, während anderseits auch wieder *M.* 1200, 1300—1800 gefordert wurden. Anfangs März wurden in Nauenthal 4 Stück 81r à *M.* 1100 und in Neudorf von der Freiherrlich Ritter'schen Gutsverwaltung 11 Stück 81r Weine à *M.* 1050 verkauft.

Von der Mosel meldet Neumagen folgende Preise: 81r nach dem ersten Abstich *M.* 420—675 per Fuder (960 Liter).

Einem Bericht aus Trier vom 31. Januar ist zu entnehmen, daß der neue Wein sich sehr gut entwickelt habe; die Auslesen davon erreichten den 78r und 80r. Die Qualität sei übrigens so verschieden, wie selten in irgend einem Jahrgange, sowohl in einzelnen Kellern, als auch in den einzelnen Ortschaften. Im Großen und Ganzen zeichne sich der neue Wein durch schönen, reinen Ton aus. In letzter Zeit sei in dortiger Gegend viel gekauft und das Fuder in Erden mit *M.* 540—600 bezahlt worden, in Zelllingen für gute und bessere Keller *M.* 540—600, in Nertzig wurde viel gekauft zu *M.* 450, 480—570. In Wehlen seien auch ziemlich die besten Keller gekauft worden zu *M.* 570—600. In Graach soll fast Alles bis auf die besten Keller von *M.* 390—400 per Fuder verkauft worden sein. Wie ziemlich allgemein verlautet, soll der neue Wein in den genannten Orten, wie auch in Loswich, am edelsten und zartesten gewesen sein und mit weniger Säure behaftet.

Baden. Die oberen und unteren Markgräfler kosten per Hectoliter *M.* 38—42, Breisgauer *M.* 36—40.

Im oberen Elsaß ist in 81r das Geschäft lebhaft und alles Brauchbare bis zu *M.* 36 per Hectoliter aufgekauft.

Aus Franken ist bis zum ersten Abstich noch kein zuverlässiger Preis öffentlich angezeigt.

In Württemberg standen in 1881 von 23,427 Hectaren Weinbergsland 18,423 in Ertrag und beziffert sich derselbe auf 398,975 Hectoliter oder im Durchschnitt auf 21,66 Hectoliter per Hectar. Gegen das Jahr 1880 ist die Ernte viermal größer ausgefallen, immerhin ist aber der Durchschnittsertrag vom Hectar hinter dem 54jährigen Durchschnitt von 1827 bis 1881 um etwa 5 Procent zurückgeblieben. Von den geherbsteten 398,975 Hectoliter wurden 286,630 Hectoliter oder 72 Procent sofort unter der Kelter verkauft,

und zwar zum Durchschnittspreise von *M.* 35,85 per Hectoliter, ein Preis, der seit 54 Jahren nur 1865, 1872, 1874, 1876 und 1880 höher war; das so erzielte Gelderträgniß stellt sich auf *M.* 10,274,365 und ist etwa dreimal größer als im Jahr 1880. Der Geldwerth der Gesamternte beziffert sich auf *M.* 14,158,662 und wird nur übertroffen von den Jahren 1834, 57, 58, 62, 63, 68, 74, 75 und 1876; den Landes-Durchschnitt der letzten 54 Jahre übersteigt derselbe um 73,09 Procent.

Über die Weinernten in den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts

enthält die „Dztg.“ folgende, einer rheinischen Familien-Chronik entnommene Notizen:

„Anno 1780 machte man in Mommenheim (bei Mainz) am 8. October Herbst. Die Ernte fiel im Allgemeinen gut aus. Der Wein wurde in der Pfalz durchschnittlich für 10—12 fl. per Dhm verkauft.

Anno 1781. Dieses Jahr war ein Segensjahr, wie man es seit Menschengedenken nicht erlebt hatte. Am 26. October begann in Mommenheim der Herbst, der an Qualität und Quantität dem in 1712 gleichkam. Man konnte die Fässer gar nicht alle aufstreiben und erzählt sich z. B., der noch vorhandene ältere Wein sei zum Reinigen der 1781r Fässer benötigt worden. Von der Kelter weg wurde das Faß in dem genannten Orte um 9 fl. 30 kr. per Dhm verkauft. Das 1781r Jahr war jenes denkwürdige Jahr, in dem im Rheingau und in anderen Gegenden Private und Wirthe neben dem am Hause angebrachten Strauß die Inschrift befestigten: „Die Stunde zu trinken kostet 6 Kreuzer. Die angefangene Stunde gilt für voll.“ Wunderbare Dinge sind von alten Leuten in der Pfalz von diesem Weine und seinen heilsamen Wirkungen erzählt worden, wie z. B., daß auf den Genuß des 1781r „Kitzlers“ Schwindsüchtige wieder gesund wurden, alte, schon am Stock gehende Leute wieder verjüngt und seelenvergütigt die Krücke hinweggeworfen hätten u. s. w.

So gut nun der 1781r geworden, so gering in jeder Beziehung

war der 1782r, während das Jahr 1783 vielen und guten Wein brachte. Vom 16. Juni 1783 an lagerte sich über die Pfalz ein dichter Höhenrauch.“

In einer Chronik, welche der Verfasser über die Weinjahre am Rhein, insbesondere von Mierstein, bis zum Jahr 1650 zurück, besitzt, finden sich vorstehende Angaben in den Haupttheilen über die 1780r Weine bestätigt, dabei ist vom Jahr 1783 namentlich hervorgehoben, daß der Ertrag in demselben an Quantität „viel“, an Qualität „extra gut“ und ein Lagerwein gewesen sei.

Was von dem Höhenrauch oben gesagt ist, finde ich durch die Aussage meines seligen Vaters bestätigt. Derselbe, 1841, 86 Jahre alt, gestorben, war im Jahr 1783 28 Jahre alt und kann demnach seine Erfahrung von diesem Jahre als unzweifelhafte Thatsache angenommen werden. Derselbe erzählte mir oft, ja so oft ein gutes Weinjahr in Aussicht war, bis an's Ende seines Lebens (was darum meinem Gedächtnisse auch nie entgangen ist), daß man im Jahre 1783 den ganzen Sommer hindurch die Sonne nicht habe sehen können, so anhaltend und stark sei der Höhenrauch gewesen, dabei habe eine drückende Hitze ununterbrochen, Tag und Nacht, stattgehabt. Der 1783r sei daher auch der beste unter den 80rn gewesen und erst der 1811r sei ihm wieder ebenbürtig geworden.

Von 1783 bis excl. 1811, im Verlanfe von 27 Jahren, bezeichnet unsere Chronik nur noch 7 Hauptweinjahre, d. h. voll an Quantität und gut an Dualität, und zwar:

1788 gut und viel.

1794 ein Lagerwein und viel.

1798 gut und viel. Das Stück wurde mit Trub zu 350 bis 360 fl. verkauft.

1802 extra gut und trotz Maifrost viel. Das Stück wurde im Herbst schon zu 650 fl. und 1 Louisd'or verkauft.

1804 sehr gut und viel. Die Dhm wurde zu 50 fl. verkauft.

1807 gut und viel. Die Dhm kostete im Herbst 48 fl.

1810 gut und viel, aber kein Lagerwein. Das Stück wurde zu 400 fl. verkauft.

Der Weinbau in den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika und dessen Förderung.

Derselbe ist jetzt schon von zu großer Bedeutung, als daß es unserer weinbautreibenden Bevölkerung nicht von großem Interesse sein sollte, Näheres darüber zu vernehmen.

Die Regierung der Vereinigten Staaten Nord-Amerika's hat den Stand der Weinproduction ihrer Staaten offiziell ermitteln lassen. Das Gesammtergebniß dieser Forschungen ist: die Weinpflanzungen umfassen 72,630 Hectaren; die jährliche Production derselben beläuft sich auf 945,525 Hectoliter, welche einen Werth von rund 64 Mill. Mark repräsentiren. Die hervorragendsten weinbautreibenden Staaten sind: Californien mit 13,110 Hectaren, New-York 5,120 und Ohio 4,040 Hectaren. Diesen zunächst stehen die Staaten: Indiana, Illinois, Kansas und Neu-Mexico. Californien hat im Jahr 1880 484,800 Hectoliter Wein gebaut, also mehr als die Hälfte der Gesamtproduction aller Staaten. Wenn auch die dem Weinbau in den Vereinigten Staaten gewidmete Fläche nur einen Ertrag liefert, welcher sich gegen die Production Deutschlands etwa bis zur Hälfte und gegen jene von Frankreich circa bis $\frac{1}{50}$ beziffert, so ist der Weinbau Amerika's doch schon erheblich genug, dem deutschen Weinbau Concurrenz zu machen. Momentan kann uns dieselbe nur insoweit gefahrbringend und nachtheilig werden, als dadurch die Weinausfuhr aus Deutschland nach Amerika geschmälert wird. Zieht man aber in Betracht, daß die Vereinigten Staaten Nord-Amerika's einen Flächenraum umfassen, welcher nur um etwas kleiner ist als Europa, und daß der Weinbau daselbst, gestützt durch Klima und Bodenbeschaffenheit, in beispiellos kurzer Zeit die gegenwärtige Ausdehnung gewonnen hat, so steht es außer Zweifel, daß durch die bevorzugte Rentabilität und bei fortwährender Zunahme der Bevölkerung aus allen Theilen der Erde, zunächst durch deutsche Einwanderer, die Cultur des Weinbaues in nicht mehr zu fernem Zukunft Dimensionen annimmt, deren Production die Expedition des deutschen Weines auf ein Minimum herabstimmmt. Schon in diesem Frühjahr (1881) hat man versucht californische Weine in Deutschland einzuführen, und selbst an den Ufern des Rheines fand eine Versteigerung von amerikanischen Weinen statt. Dieser Versuch scheint den gewünschten Erfolg nicht gehabt zu haben, aber ebenwohl zwingt uns solches Beginnen, dem amerikanischen Weinbau unsere Aufmerksamkeit mehr als bisher zuzuwenden.

Zusammenstellung der Haupt-, Mittel- und Fehljahre des 19. Jahrhunderts bis incl. 1881*).

1. Hauptweinjahre waren: 1802, 4, 7, 11, 15, 19, 22, 25, 27, 34, 35, 42, 46, 48, 57, 58, 59, 61, 62, 65, 68, 69 und 1874, zusammen	23
Unter diesen lieferten an Quantität volle Erträge: 1802, 4, 7, 11, 19, 34, 46, 62, 65 und 68, zusammen	10
1862 und 65 lieferten nicht in allen Lagen vollen Ertrag.	
2. Mitteljahre: 1800, 1, 3, 6, 8, 10, 12, 18, 26, 28, 31, 32, 33, 36, 38, 39, 40, 41, 43, 44, 45, 49, 52, 54, 55, 63, 64, 66, 70, 72, 73, 75, 76, 78, 80 und 81, letzteres nur theilweise, zusammen	36
Unter diesen Mittelweinen befanden sich an Quantität mit vollem Ertrag: 1806, 8, 10, 12, 18, 26, 28, 75 und 81, dieses nur theilweise, zusammen	9
3. Fehljahre, welche theils ein ungenießbares Product und theils gar keinen Ertrag lieferten: 1805*, 9, 13, 14, 15, 16*, 17, 20, 21*, 23, 24, 29*, 30, 37, 47, 50, 51, 53, 56, 67, 71, 77, 79 (an Quantität auch noch 72, 78 und 1880), zusammen	23
Summe der Jahrgänge	82

Darunter lieferten an Quantität sämtlicher Jahrgänge
volle Erträge 19.

Die Haupt- und Mitteljahre lassen sich an Qualität nicht so
genau abgrenzen, weil nicht an allen Nebgeländen climatische Ver-
hältnisse, Boden und Traubenarten gleich sind. Ebenso finden unter
den Fehljahren noch Ausnahmen statt; die mit * bezeichneten lieferten
gar keinen, einige, wie 1878 und 1880, nur theilweise einen Ertrag;
der größere Theil war ungenießbar und essigsauer; an bevorzugten
Nebgeländen näherten sich mehrere einem geringen Mittelwein, wie
1847, 1856, 1860 und 1877. Nähere Erklärungen über die ein-
zelnen Jahrgänge finden sich ausführlich in dem I. und II. Theile
beider Schriftchen „Die Weinjahre des 19. Jahrhunderts“.

*) Die Jahrgänge von 1800 bis incl. 1810 sind einer zuverlässigen Chronik
entnommen.