

Pächter für Spottpreise ab, so daß ihnen weder die französische Regierung noch der spätere preussische Fiskus etwas anhaben konnte. Die Gesellschaft löste sich zwischen 1810 und 1813 auf. Das interessante Bruderbuch ist noch vorhanden und Quelle obiger Mitteilungen.<sup>1)</sup>

#### Gefeuerte Weine am Mittelrhein.

Von F. W. E. Roth.

Das Bestreben kleinerer Winzer am Rhein, ihre Erzeugnisse an Trauben oder Most möglichst bald im Herbst an den Mann zu bringen, mag den Gebrauch der gefeuerten Weine mit veranlaßt haben. Der Most ward hierbei von der Kelter weg in Fässer gebracht, die in einem heizbaren Raum überirdisch lagen. Je nach der Herbsttemperatur ward der Most sich selbst überlassen oder bei kühlem Wetter bis zu 12 und 15 Grad Wärme eingeheizt. Auf diese Weise machte der Most eine beschleunigte stürmische Gärung (Obergärung) mit, entledigte sich rasch der trüben scheinigen Stoffe, zugleich fand eine beträchtliche Wasserverdunstung statt, was auf die Güte des entstehenden »Federweissen« mit einwirkte. War der Most nach vier bis acht Tagen vergohren und einigermaßen hell, hatte er somit die Reife als halbfertiger junger Wein, dann ward er in ein vorgelegtes Faß abgelassen oder direkt auf den Wagen »abgestützt«, die Fässer zu Schiff gebracht und der Inhalt in Coblenz, Köln, Düsseldorf, selbst in Amsterdam und Rotterdam in Wirtschaften oder eigens dazu erbauten Bretterbuden verkauft. Die Spekulation bemächtigte sich dieses Handelsartikels, der gefeuerte Wein ward in Köln und den Niederlanden häufig bis zu einem Dukaten für das Viertel oder 8 Liter bezahlt. Ein wahrer Wettstreit bestand unter den Schiffen, das erste Faß neuen Wein an den Niederrhein zu bringen. An Kurzweil beim Abgehen des Weins wie auch dessen Ankunft fehlte es nicht. Die Weinlese fiel früher stets in die erste Hälfte des Oktobers, selbst früher. Die Natur bot dann noch Blumen und Laub, womit die Fässer beim Abfahren geschmückt wurden und unter allgemeinem Jubel rheinabwärts gingen. Die Zeit, wann die gefeuerten Weine in Gebrauch kamen, war der Anfang des XVI. Jahrhunderts, jene Zeit, die auf Üppigkeit im Essen und Trinken ungemein viel hielt. Das Gebiet, welches diese Weine erzeugte, scheint gerade kein bedeutendes gewesen zu sein, es reichte vom Unter-

<sup>1)</sup> vgl. auch Engelmann, der erneuerte Merian S. 334. Anm. Das Bruderbuch scheint derselbe nicht gekannt zu haben.

main bis Lahnstein. In den Mainzer Zollrechnungen kommt vor, daß 1511 Bastian Schiffer Bürger zu Wallau a. Main dortigen gefeuerten Wein, 1519 der Hochheimer Schiffer Stefan Hausmüller ebenfalls gefeuerten Hochheimer zu Mainz beim Durchpassieren verzollte.<sup>1)</sup> Im Rheingau kommen 1529 »gefewart wyn« zu Geisenheim in der Eicherordnung vor.<sup>2)</sup> Der Most der zu Geisenheim früher stark gezogenen Kleinbergertraube, des römischen Albuclis, eignete sich zu gefeuerten Weinen ganz besonders. Auch zu Geisenheim selbst scheint man dem rasch berausenden Getränke Liebhaberei in größerem Stil entgegen gebracht zu haben. Der »Gefeuerte« scheint ein allgemein beliebter Trank gewesen zu sein. 1588 war ein gutes Weinjahr; verschiedene Geisenheimer betranken sich der Art, daß sie Thätlichkeiten mit dem Diener des von Stockheim'schen Hofes angingen. Die Thäter wurden nicht allein vom Vicedom gefänglich eingezogen, sondern die Wirtschaft, worin dieser gefährliche Stoff verzapft worden, amtlich geschlossen.<sup>3)</sup> 1529 bestand zu Geisenheim der Gebrauch, trug der Eicher den Wein in die Gärkammer, dann zahlte die Ohm acht Heller, besorgte dieses der Besitzer des Mostes selbst, dann kostete das Eichen später ins Faß nur zwei Heller.<sup>4)</sup> Man scheint daher von verschiedenen kleinen Besitzern Weine für die Gärkammer in Empfang genommen und später abgerechnet zu haben. Auch das bei Geisenheim gelegene Eibingen<sup>5)</sup> und Aulhausen lieferten viele gefeuerte Weine. Die Hauptorte dafür waren jedoch Steeg, Diebach und Manubach. Oberwesel war Speditionsort derselben. Zu den gefeuerten Weinen eignete sich nur Most aus frühreifenden Trauben, Bedingung war eine rasche einheitliche ohne Wärmeschwankungen verlaufende Gärung, rasches Läutern, dabei die Entwicklung prickelnd süß-sauren Geschmacks und auch in geringeren Herbstes das Fehlen eines bedeutenden Säuregehalts. Gesund war das Getränk keineswegs, es brachte durch die enthaltene Kohlensäure mannigfache Gefahren und Beschwerden. Auch die gefeuerten Weine hatten ihre Zeit, im XVI. Jahrhundert waren sie auf ihrem Höhepunkt, im folgenden Jahrhundert nahm der Gebrauch ab, im XVIII. Jahrhundert hörte derselbe auf; der Schaumwein war an dessen Stelle getreten.

<sup>1)</sup> Mainzer Zollrolle Ms.

<sup>2)</sup> Roth, Geschichte von Geisenheim, S. 181.

<sup>3)</sup> Roth, Kulturbilder aus der Geschichte des Rheingaus, S. 4.

<sup>4)</sup> Roth, Geschichte von Geisenheim, S. 181.

<sup>5)</sup> Roth, Geschichtsquellen aus Nassau I, 1, S. 350. Anm.

Verlag von Breitkopf & Härtel in Leipzig.

### Franz Magnus Böhme, Volksthümliche Lieder der Deutschen im 18. und 19. Jahrhundert.

Nach Wort u. Weise aus alten Drucken u. Handschriften, sowie aus Volksmund zusammengebracht und mit kritisch-historischen Anmerkungen versehen.

Preis kart. Mk. 12.—, in Ganzlbd. Mk. 13.20.

Eine Ergänzung zu  
Erk-Böhme, Deutscher Liederhort.

Verlag von Breitkopf & Härtel in Leipzig.

### Sammlung kurzer Grammatiken deutscher Mundarten herausgegeben von Otto Bremer.

III.

OTTO BREMER,  
Beiträge

zur

### Geographie der deutschen Mundarten

in Form einer Kritik von  
Wenker's Sprachatlas des Deutschen Reichs.  
Geh. Mk. 5.—, geb. Mk. 6.50.

Verantwortlicher Redakteur: Dr. Chr. Meyer, königl. preuss. Archivar I. Klasse a. D., München, Prannerstr. 15. Verlag: Walther Niemann, Magdeburg. Druck: Ernst Heitmann, Leipzig.